



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS



"EL HUAUHTLI, UN ALIMENTO SACRADO Y DE IDENTIDAD"

T E S I N A
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
L I C E N C I A T U R A EN
H I S T O R I A
P R E S E N T A:
C R U Z P A L M A R E Y E S

**ASESORA DE TESINA:
MTRA. NOEMÍ CRUZ CORTÉS**

MÉXICO, D.F.

2004



**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
COORDINACIÓN DE HISTORIA**



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

ESTA TESIS NO SALE
DE LA BIBLIOTECA



UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE
MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
SECRETARIA ACADÉMICA DE SERVICIOS ESCOLARES
FEP-3

EGRESADO: CRUZ PALMA REYES

TÍTULO DE TESIS:

P R E S E N T E.

Por la presente tenemos a bien comunicar a usted que, después de revisar el trabajo cuyo título aparece al margen, cada uno de nosotros, como miembro del sínodo, emitimos nuestro dictamen aprobatorio, considerando que dicho trabajo reúne los requisitos académicos necesarios para presentar el examen oral correspondiente.

A T E N T A M E N T E
"POR MI RAZA HABLARA EL ESPIRITU"

Cd. Universitaria, D.F., a 6 de NOVIEMBRE de 2003.

TESIS:

"El huahtli, un
alimento sagrado y
de identidad".

NOMBRE SINODALES:	ANTIGÜEDAD EN LA U.N.A.M.:	FIRMA DE ACEPTACION DEL TRABAJO ESCRITO:
Presidente: <u>Dr. Gerardo Bustos Trejo</u>	<u>22/10/79</u>	
Vocal: <u>Dra. Ma. Del Carmen Valverde</u>	<u>25/10/86</u>	
Secretario: <u>Mtra. Noemí Cruz Cortés</u>	<u>27/11/00</u>	
Suplente: (Asesora) <u>Lic. Tomás Pérez Suárez</u>	<u>20/04/93</u>	
Suplente: <u>Dr. Patrick Johansson</u>	<u>28/08/93</u>	

No. DE CUENTA:
8349981-4

GENERACION:

AÑO (ingreso-egreso)

Vo. Bo.
COORDINADOR DE LA CARRERA

MRO. RAFAEL GUEVARA FEFER

c.p. El Alumno
c.p. Secretaría Académica de Servicios Escolares
c.p. División de Estudios Profesionales
c.p. Coordinación de la Carrera

Autorizo a la Dirección General de Bibliotecas de la UNAM a difundir en formato electrónico e impreso el contenido de mi trabajo recepcional.

NOMBRE: CRUZ PAUNA PEYES

FECHA: 27 - FEBRERO - 2004

FIRMA: 

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO 1 MONOGRAFÍA DEL *HUAUHTLI*

- 1.1 COMPOSICIÓN NUTRITIVA DEL *HUAUHTLI*
- 1.2 CULTIVO DEL *HUAUHTLI* DE TEMPORAL Y EN CHINAMPA.

CAPÍTULO 2 USO DEL *HUAUHTLI* EN LA INDIA, CHINA, ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO.

- 2.1 CUALIDADES DEL AMARANTO

CAPÍTULO 3 EL *HUAUHTLI* EN LA HISTORIA MEXICA

- 3.1 EL *HUAUHTLI* UN ALIMENTO PARA GENTE COMÚN Y SEÑORES
- 3.2 LA COSMOVISIÓN MEXICA Y EL RITO
- 3.3 VEINTENAS Y RITOS CON *HUAUHTLI*
- 3.4 EL *HUAUHTLI* EN LA CONQUISTA

CAPÍTULO 4 4.1 TULYEHUALCO, SU VERSIÓN DEL *HUAUHTLI*

- 4.2 EL *HUAUHTLI* Y TULYEHUALCO

CONCLUSIONES

AGRADECIMIENTOS

La presente tesina es una expresión humilde en su terminado, no así en el marco humano y técnico que le dio existencia. Es fracción de una circunstancia histórica.

Con la anterior idea quiero anotar mi gratitud a la UNAM, por el espacio académico con el que me envolvieron sus docentes. A la Maestra Noemi Cruz Cortés por su paciente generosidad al orientarme en el arte de la composición y expresión histórica.

A la Institución Villa de los Niños por su respaldo en la transcripción de esta tesina.

A mi mamá, por dotarme con el concepto mixteco de “todo tiene una creencia”.

A mi hija Rosaura y mi esposa por acompañarme en diversas investigaciones.

A la comunidad de Tulyehualco por convidarme de la “alegría” con cuyo hilo teji la presente historia.

Cruz Palma Reyes

“Los grupos sociales, en el seno
de la sociedad, utilizan la comida
como marcador étnico”

George Armelagos
en *Conquista y Comida*.



Un agricultor prehispánico recolecta el *huauhtli* en hortaliza, a la izquierda se destaca el *huauhtli* en mazorca.

La escena pertenece al Códice Florentino "Párrafo tercero de las yervas comestibles cozidas", vol. 3, fol. 134.

INTRODUCCIÓN

El ser humano ha utilizado las plantas de su entorno como alimento, como material para construir sus viviendas, como medicamento para su cuerpo y también han sido fuente de inspiración para que cada cultura las integrara a su concepción del mundo.

La planta de *huauhtli* se empezó a consumir hace unos siete mil años, a la par que la del maíz, por los primeros pobladores del Valle de Tehuacan, en Puebla, México, según estudios arqueo-botánicos.¹ Y mientras el maíz se volvió el alimento básico y muy importante para los mesoamericanos y los mexicanos y después, para una amplia población del mundo, la utilidad del *huauhtli* se mantuvo local y fue lenta su aceptación.

Uno de los motivos pudo deberse a la pequeñez de la semilla, por lo cual no fue domesticada plenamente y aún es más común hallarle en estado silvestre. El minúsculo tamaño del *huauhtli* fue una limitante que dificultó su cultivo, no así su abundante follaje que le dio un lugar complementario en los platillos del hombre mesoamericano. El maíz, por su lado ocupó un sitio privilegiado porque “logró desarrollar una planta robusta con grandes frutos muy vistosos” hasta alcanzar el grado de “grano sagrado”; sobre todo para los mayas quienes al referirse al mito de la creación humana, consideraron la masa de maíz como el material idóneo para formar su humanidad consciente.²

El momento en el cual destacó no sólo la planta de *huauhtli* sino principalmente su semilla, fue en el despegue de los mexicas sobre el resto de los grupos nahuas, en el Coatepec donde el mito relata el nacimiento de Huitzilopochtli. El *huauhtli* simbolizó el cuerpo del dios Huitzilopochtli por la similitud que tenía con los huevecillos del mosco que habitaba en los dominios mexicas que eran zonas lacustres. Por ello el *huauhtli* representó fomento de cosechas, tributo, abundancia y éxito mexica. Representó a los dioses de la alimentación y de la guerra, deidades vitales cuyas figuras elaboradas con *huauhtli* eran consumidos por los principales varones de la sociedad mexica.

1.- Maclung de Tapia Emily. “ La domesticación del maíz” en *Arqueología Mexicana* no. 25, P. 35.

2.- De la Garza Mercedes “Mitos mayas del origen del cosmos” en *Arqueología Mexicana* no. 56, P. 38.

El *huauhtli* estuvo ligado a la religión mexica y al mito del origen de Huitzilopochtli, ambos embonaron con el calendario agrícola, por tanto; con el de las fiestas propiciatorias de los cultivos y de la tradición mexica.

El singular uso que los mexicas dieron al *huauhtli* fue de “alimento ritual” en las veintenas dedicadas a dioses de la alimentación y la guerra, cuyas ceremonias culminaban con el consumo del cuerpo del dios que había sido elaborado con *huauhtli*. La situación anterior le hizo clave en la Conquista, por eso los españoles le retomaron en una porción del dominio mexica: Tulyehualco, parte del granero de Tenochtitlan. Las culturas mexica y española se mestizaron en torno al *huauhtli*; en esa circunstancia, la paternidad de la “alegría” recayó en el evangelizador de Tulyehualco, Fray Martín de Valencia, al “permitir” la elaboración de figuras de *huauhtli* como se hacía anteriormente, de ese modo abrió las puertas para introducir la religión católica en la comunidad. Así fue como la semilla afirmó su arraigo, y hoy, el grano más importante en Tulyehualco es el *huauhtli* (no el más abundante, que sigue siendo el maíz). El impulso que recibe es por la tradición de “semilla de vida”, pues con él trascendieron los mexicas y los tulyehualcas. En nuestros días la ciencia descubre que el *huauhtli* contiene cualidades nutritivas que fortalecen el cuerpo humano.

La presente investigación tiene como propósito exponer los ritos de siete veintenas mexicas en donde el *huauhtli* fue la semilla básica para elaborar figuras de deidades que proyectaban vitalidad, alimentación, triunfo e identidad de grupo. Dicho concepto mexica se ha mantenido en los actuales tulyehualquenses, en línea religiosa (ahora católica) y mantienen su fe en el amaranto con los argumentos científicos que mencionan maravillas alimenticias de la semilla. Así los alegrilleros (dedicados a la “alegría”, amarantos o *huauhtli*) estimulan su costumbre en cultivar la planta, conformar con la semilla las figuras cívico-religiosas-festivas vigentes y hacer; como antes, del *huauhtli* un distintivo vivificador de la localidad.

Para mostrar dicha hipótesis estructuré la información de la siguiente manera:

- a) Hago una presentación monográfica del *huauhtli*, las cualidades nutritivas de la semilla frente a otros granos y las diversas maneras como se aprovecha en otros países.

- b) En la siguiente sección indagué el uso ritual del *huauhtli* en siete festividades mexicas en las que lo consumían como cuerpo de dioses que para los mexicas propiciaban vida agrícola e historia mexicana.

- c) En la última parte me ubiqué en el Tulyehualco actual donde describo el aprecio que los campesinos, artesanos, vendedores, autoridades y vecinos de la comunidad muestran por el *huauhtli*. Al grado de colocar un monumento al autor católico de la “alegría”, versión mestiza del *izoalli* e instalar un feria del amaranto en la primer quincena de febrero.

Las fuentes utilizadas dependieron de las necesidades del temario de ahí que para nutrir las primeras unidades recurrí a revistas de ciencia, memoria sobre el amaranto de la Universidad de Chapingo e información de Internet. Para respaldar la descripción e interpretación de ritos mexicas utilicé *La Historia General* de Bernardino de Sahagún, *Crónica Mexicáyotl* de Alvarado Tezozómoc *Monarquía Indiana* de Juan de Torquemada, *Hombre-Dios* de Alfredo López Austin y *Las Fiestas de las Veintenas* de Michel Graulich. Para la última sección hice investigación de campo, visité las últimas tres versiones de la Feria del Amaranto, las cuales aproveché como ambientación para el desarrollo de la presente tesina, durante la observación de la Feria pude diferenciar el claro propósito comercial, de la intención colectiva por mantener la tradición de una semilla que ha sembrado desde “los abuelos de los abuelos”, pues la comunidad de Tulyehualco se identifica nacionalmente por la semillita hoy llamada amaranto. Las familias entrevistadas relacionaban los acontecimientos propios con los de la “alegría”.

Por su amplia colaboración quiero agradecer las atenciones de gratas personas relacionadas con el *huauhtli* o amaranto:

- Doña Ma. Del Carmen Mendoza, sobrina de Quirino Mendoza (celebre compositor del “Cielito Lindo”). Doña Carmen dijo tener 52 años de elaborar y vender “alegría”, ella oferta sus productos elaborados en casa, en un improvisado puesto que se ubica en la esquina de Ignacio Zaragoza y Aquiles Serdán, en el centro de Tulyehualco.
- La sra. Victoria Torres de 53 años de edad, activa artesana y comerciante de amaranto en la Feria del Amaranto 2002.
- Sr. Vicente Cabello, de 56 años de edad, agricultor del amaranto cuyos cultivos se localizan en el camino Tulyehualco-Xochimilco.
- La familia Franco Molotla de productos Tzoalli por aportar la idea de similitud entre las denominaciones huauhtli y ahuautle.
- A Tehutli-Amaranto, próspera empresa de amaranto y aceite de olivo.
- La familia Molotla Molotla, del taller Productos de Amaranto Bio-gramin por su aportación documental.

CAPÍTULO 1

MONOGRAFÍA DEL HUAUHTLI

*Huauhtli*¹ (hua: posesivo, tzintli: diminutivo o afectivo, “lo nuestro”) es el nombre náhuatl de una diminuta semilla y de la planta que lo produce, esta semilla tiene sus orígenes en el Valle de Tehuacan, Puebla; Tlapacoya, México; Yucuita, Oaxaca y diversas regiones de Mesoamérica. Otros nombres con los cuales ha sido llamado el huauhtli a lo largo de su relación con el ser humano es “bledo” por los españoles del siglo XVI avecinados en América; “alegría”, por el habla común de la gente mestiza; y “amaranto” derivado del término científico *amaranthus hypochondriacus* cuyo significado etimológico es “inmarcesible” (que no se marchita).²

Tanto los agrónomos Alejandro Iturbe y Federico Gómez³, como la bióloga Cristina Mapes⁴ anotan la existencia de un amplio abanico de amarantos en el mundo 60 géneros con 800 especies.

En México, durante cada temporada de lluvia tenemos una gama de quelites, cenizos y quintoniles que son tradicionales en la dieta campesina como verdura hervida, estas plantas son amarantos. Al existir tantas variedades, conviene diferenciar el amaranto al que nos dedicaremos en el presente estudio, el *huauhtli*, cuya clasificación botánica con base en la realizada por Carlos Linneo es la siguiente:

¹ Uso la transcripción “*Huauhtli*” por ser la más común en las obras de Bernardino de Sahagun, Diego Durán, Ch. Gibson y D. Heyden. Don Cecilio Robelo nos dice que la expresión *hua* significa posesión y el término *tzintli*, diminutivo; con lo que se deduce “lo propio con afecto”.

² Mateos M. Agustín. *Etimologías Grecolatinas* P. 321

³ Alejandro Iturbe, Gómez Lorence. *Cultivo del amaranto*. P. 28

⁴ Mapes Cristina “La utilización del género *amaranthus*” P. 69

Reino: Vegetal
División: Embryophyta Siphonograma
Subdivisión: Angiospermae
Clase: Dicotiledónae
Subclase: Archiclomidae
Serie: Centrospermae
Familia: Amaranthaceae
Género: Amaranthus
Especie: Paniculatus
Variedad: Hypochondriacus⁵

El *amaranthus hypochondriacus* o *huauhtli* es una planta herbácea anual cuya altura oscila de 1.5 a 2 metros en su fase adulta. Su tallo es flexible, ramificado desde la base, marcado con estrias longitudinales que a diferencia de la caña de maíz, se dobla con facilidad, debido al peso de su espiga, la estructura del tallo y la altura desarrollada.

Las hojas del *huauhtli* son largas, pecioladas y ovaladas, cada una de ellas llega a medir 15 cm de largo por 10 cm de ancho. Tanto las hojas como el tallo están teñidas con un pigmento rojizo llamado amarantina, colorido que se manifiesta desde el momento de su germinación hasta las primeras etapas de su crecimiento. A los dos meses de su desarrollo la planta cuenta con abundante follaje.

La raíz del *huauhtli* es ramificada, no muy prolongada y con terminales muy finas, lo que le facilita su adaptación en suelos poco favorables o de escasa humedad. La florescencia del *huauhtli* brota a los cinco meses de edad. Inicialmente la flor se presenta seccionada por botones envueltos de una fina membrana, estos botones desdoblan en una tupida espiga de aproximadamente 50 cm de largo.

⁵ Casillas Gómez, "Importancia..." P. 298

Las numerosas florecillas que forman la inflorescencia son tan pequeñas que llegan a medir de 4 a 5 mm., cada una. El racimo en su conjunto tiene una forma piramidal sumamente poblada, con flores femeninas abundantes y masculinas escasas, son más o menos 250 femeninas por cada flor masculina⁶. La anterior composición le da la virtud de autopolinización, aun sin la intervención del viento, de insectos o la acción humana. Los órganos reproductores de la flor de amaranto están envueltos por unas suaves cubiertas coloreadas llamadas brácteas que terminan en punta espinosa. La flor femenina en su fase de fructificación se amplía desde la base conforme la planta madura. El característico pigmento púrpura intenso o rojo oscuro, como ladrillo quemado se destaca principalmente en la flor, a cuyo racimo también se le llama cabeza, espiga o panoja, ya con frutos se le nombra mazorca.

La semilla del *huauhtli* se localiza dentro de una pequeña cápsula que conforme crece se abre transversalmente y llega a separarse de su compartimiento hasta que madura en su totalidad. En cada cápsula hay una sola semilla de color blanco con cierto matiz amarillento, de aspecto liso, brillante y de forma ligeramente aplanada. El tamaño del grano es parecido al grano de mostaza y su peso es de 0.05 a 0.09 mg. “La cantidad de granos encontrados en un racimo es cercana a los 500,000 unidades”⁷.

El sabor de la semilla de *huauhtli* es agradable, muy parecido al de la nuez.

⁶ Granados Sánchez Diodoro. “Chinampas: historia... de la alegría” P. 45

⁷ *Ibidem*.

1.1 COMPOSICIÓN NUTRITIVA DEL HUAUHTLI

A mediados del siglo XX se hicieron exploraciones en diversas zonas bióticas del planeta y se estudiaron plantas escasamente cultivadas, con el propósito de encontrar alimentos alternativos bajo una intensa campaña agrícola denominada “revolución verde”, con este proyecto se le descubrieron grandes atributos nutritivos a los amarantos en el mundo. El *huauhtli* es un amaranto mexicano.⁸

El *huauhtli* es una planta que se aprovecha íntegramente: tallo, hoja, flor y semilla. Pues todo posee cualidades nutritivas que le hacen potencial para la industria alimentaria. Por ejemplo, para el consumo humano; el *huauhtli* ofrece, en edad joven, anchas hojas que pueden ser consumidas como hortaliza. El requisito previo es hervirlas para lograr darle una presentación de ensalada. Vale la pena destacar que al comparar el *huauhtli* con la verdura clásicamente nutritiva como es la espinaca, apreciamos en 100 gr., de ambas muestras de hoja los siguientes elementos:

	HUAUHTLI	ESPINACA
Humedad	86.9%	90.7%
Proteína	3.5 gr.	3.2 gr.
Calcio	0.267 gr.	0.093 gr.
Fósforo	0.667gr.	0.051 gr.
Hierro	0.0039 gr.	0.0031 gr.
Vitamina A	6100u.j.	8100 u.j.
Tiamina	0.00008 gr.	0.0001 gr.
Riboflavina	.14-042 mg.	0.0002 gr.
Niacina	0.0014gr.	0.0006 gr.
Ácido ascórbico	0.080 gr.	0.051 gr.

Fuente: Composition of foods. Handbook No. 8

Tomada de Granados Sánchez

La espinaca únicamente es superior en humedad, vitamina A y Tiamina, en el resto de su composición es superior el *huauhtli*.

⁸ Williams, Ann R. “El amaranto” en rev. *América* Pág. 12

El *huauhtli* destinado para hortaliza requiere de mayor humedad pues sin ésta, las hojas elaboran altos niveles de oxalatos y nitratos que pueden provocar efectos adversos al organismo humano, aunque el método de eliminación de las sustancias tóxicas se logra con la simple cocción.

Por otro lado, las hojas del *huauhtli* se ponen a secar para comerse después y no pierden su valor nutritivo.

... en materia seca es de 33% y su digestividad es comparable a la carne de res, el huevo y el triticale⁹.

De la información anterior obtenemos que las hojas del *huauhtli* frescas o secas poseen un nivel nutritivo superior a las hortalizas ya reconocidas.

Como cereal, la pequeña semilla de *huauhtli* despierta un gran interés en el campo industrial de la alimentación, al grado de llamarle “ el alimento del futuro”.¹⁰ Tal concepto surge al conocerle sus nutrientes por medio de un análisis.

En 100 gr de semilla hallamos la siguiente composición.

Proteínas	15 a 16 gr.	Grasa	3.1 a 6.3 gr.
Carbohidratos	60.7 gr.	Calcio	490 mg.
Fósforo	397 a 691 mg.	Hierro	15 mg.
Cobre	0.7 mg.	Magnesio	270 mg.
Fibra	0.5 gr.	Valor biológico	73.7 de 100
Digestibilidad	8.4 mg.	Eficiencia de proteína	2.12 mg.
Energía	391 calorías	Tiamina	0.26 mg.
Riboflavina	0.15 mg.	Niacina	1.15 mg.
Ácido ascórbico (vit. C)	56.5 mg.	Caroteno (pro vitamina A)	4.6 mg.

Fuente: Sánchez Marroquín D. 1986

Las excelencias alimenticias del *huauhtli* se harán más evidentes al mostrar un cuadro en donde le comparamos con cereales ya reconocidos como el maíz, el centeno, la soya y el trigo.

⁹ Sánchez Granados – López Ríos. *Chinampas* P. 49. Triticale= cruz de trigo y cebada.

¹⁰ Información de Compramil. Amaranito *Internet*. P. 5

Veamos a través de 100 gr de muestra de cada cereal:

	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Fósforo
	(gr.)	(gr.)	(gr.)	(gr.)	(mg.)	(mg.)
Amaranto	391	15.80	7.12	63.1	490	455
Maíz	355	9.20	3.90	73.7	2.0	256
Centeno	334	12.10	1.70	73.4	38	376
Soya	356	43.40	6.70	36.6	263	634
Trigo	333	13.30	2.00	71.0	41	372

Fuente: empresa Tehutli – Amaranto.

Tulyehualco, D.F.

Como puede apreciarse en los cuadros anteriores, el *huauhtli* posee más proteínas que el promedio de los cereales, y es superado solamente por la soya en cuanto a proteínas y fósforo. Nuestro amaranto o *huauhtli* tiene un alto contenido de grasas, su proporción de calcio fácilmente rebasa a los cereales citados. Frente al maíz, el *huauhtli* sólo es inferior en carbohidratos.

Ante un 100% que representa la proteína ideal, resulta que la leche de vaca ocupa un segundo lugar, mientras el *huauhtli* toma el lugar más próximo a la proteína completa, observemos:

	Treonina	Valina	Leucina	Isoleucina	Lisina	Metionina	Fenilalanina	Tripofano	Calidad proteica
Proteína ideal	11.1	13.9	19.4	11.1	15.3	9.7	16.7	28	100
Amaranto	11.4	10.6	14.8	10.2	16.6	11.2	23.1	2.1	75
Leche de vaca	9.4	12.3	20.2	10.0	16.5	7.0	21.5	3.0	72

Fuente: Indigenous Food Consultation Inc.

Tomada de Sánchez Marroquín 1986, P. 47

La mayoría de los cereales son alimentos incompletos porque “ les falta un aminoácido llamado lisina, y las verduras con frecuencia carecen del azufre que contiene aminoácidos”.¹²

Los especialistas en nutrición dan una calificación de 100 a los alimentos que tienen un balance “perfecto”, el *hauhtli* es el grano más cercano a esta calificación por su contenido de lisina y azufre que le posibilita su utilización en todas las preparaciones que requieran harina.

1.2 CULTIVO DEL *HUAUHTLI* DE TEMPORAL Y EN CHINAMPA

El periodo de siembra y desarrollo del *amaranthus hypochondriacus* actualmente está calculado para aprovechar de la mejor manera la temporada de lluvias, mismo ciclo en que los amarantos silvestres crecen, florecen y fructifican. El cultivo del *hauhtli* puede hacerse por dos sistemas: el tradicional de siembra directa y en chinampas o precultivo.

DE TEMPORAL

El estilo de siembra directa o de temporal que se realiza con el maíz y frijol, puede aplicarse con el *hauhtli*. Este sistema se practica en San Miguel del Milagro, Tlaxcala, cerca de Cacaxtla; Huazulco (lugar donde siembran *hauhtli*), Morelos; Zimatlán, Oaxaca y algunos lugares de Puebla. La preparación del terreno se hace a principios de marzo a abril, se ara la tierra con tractor o tracción animal, en caso de formarse terrones se pasa una rastra para desbaratarlos. Sobre el lomo del surco se realiza un canalillo predispuesto para las semillas. A mediados de marzo, cuando han caído las primeras lluvias se depositan los granos de *hauhtli* en el canal del surco, para lo cual se usa una botella como distribuidor. Las semillas son cubiertas con una capa de estiércol que puede ser de ganado ovino, aves o porcino. La cantidad de granos que se ocupan para un hectárea “es de 250 gr.”, un cuarto de kilo.¹³

¹² Williams, Ann R. “El amaranto” P. 10

¹³ Granados Sánchez y López Ríos, “Chinampas...” P. 51

A los 15 o 20 días de desarrollo de la planta se pasa el arado o cultivadora para arrimarle tierra. En seguida se hace el “aclareo” o limpieza de hierbas ajenas al cultivo, finalmente se separan las plantas de huauhtli 30 centímetros entre ellas.

POR CHINAMPA

La chinampa es un sistema de cultivo intensivo prehispánico que además de referirlo las fuentes, podemos verlo ligeramente modificado, en las cercanías del Distrito Federal, México, ya que quedan restos de lago de poco fondo, ciénegas y zona pantanosa donde se puede poner en práctica la chinampa.¹⁴

Actualmente se realiza la técnica chinampera en los restos del lago de Xochimilco, gracias a la tradición campesina de sus habitantes. La efectividad de las chinampas está en la producción dinámica de hortalizas, flores y *huauhtli*.

1^{er} Paso: Preparación.

En la zona de Tulyehualco, el campesino diseña con tablas de madera, rectángulos de uno por dos metros, con una altura de 10 cm en tal molde vierte lodo enriquecido que extrae del fondo del canal. Lo deja reposar un día y cuando está ligeramente seco lo corta en pequeños cubos llamados chapines o nidos. A cada chapín le hace una perforación en donde le deposita de 5 a 8 semillas del *huauhtli*; los cultivos son cubiertos con abono de animal y después, con una mediana capa de pasto.

La humedad se mantiene por una semana, posteriormente le riega cada dos días con agua del mismo canal.

Luego de un mes de haber crecido la planta, a unos 20 cm. de altura, se separan los chapines para llevarles al terreno donde desarrollarán el resto de su ciclo.

¹⁴ Rojas Rabiela, Teresa, “La tecnología agrícola...” P. 53

2^{do} Paso: El trasplante.

Durante junio se seleccionan de los chapines, las plantas más robustas y se desechan las débiles. Los chapines son transportados en cajas, de las orillas del canal a las partes altas y arenosas del cerro Tehutli de Tulyehualco. Las plantas son sembradas a un m. de distancia entre sí, y la cantidad de plantas por hectárea es de 2000 unidades.¹⁵

3^{er} Paso: La cosecha.

Las mazorcas del *huauhili* llegan a su madurez conforme se acerca el fin del año, las matas de 2 metros de altura, son cortadas a unos 20 cm sobre la superficie del suelo. Y como es seguro que el secado de las semillas haya sido heterogéneo, luego de la siega se dejan las mazorcas extendidas en el terreno para completar su secado, posteriormente es trillado.

El siguiente paso es arrojar el producto al viento para separarlo de la paja grande, finalmente se depura mediante un harnero, un ayate o una tela de alambre. De esta manera queda limpia la semilla para almacenarla o consumirla.

Es en la población de Tulyehualco donde se hace un manejo más intensivo del amaranto por utilizarse la chinampa.¹⁶

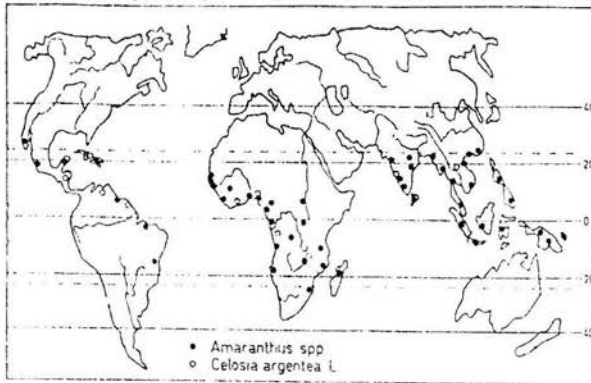
¹⁵ Un hectárea mide 10 mil metros cuadrados.

¹⁶ Del Amo R. Silvia. *Cuatro Estudios* ... P. 32

CAPÍTULO 2

USO DEL AMARANTO EN LA INDIA, CHINA, ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO

Los amarantos se encuentran en los cinco continentes del mundo, ya sea por la resistencia de su género, por su adaptación a cualquier suelo o porque los seres humanos los han trasladado. Le podemos localizar fácilmente en áreas ubicadas al sur del Trópico de Cáncer, casualmente en aquellos países que se hallan en vías de desarrollo.



Grubben G.I.H. La culture de amarante

Estos países cuentan con un rico entorno natural pero por diversas cuestiones históricas, la población humana aprovecha de manera escasa dichos recursos; además, el pobre desarrollo de su tecnología y la desequilibrada cultura alimenticia produce una extensa y desnutrida población. De aquí que los estudiosos hallan en el *huauhtli* una posibilidad de enriquecer la dieta de la gente en sus naciones.

LA INDIA

Por el año de 1966, el *huauhtli* fue introducido de México a la India, su cultivo se extendió desde el Himalaya hasta las llanuras del Deccán.¹ Para 1986, por la importancia que adquirió, le denominaron semilla real (*rejgira*) y semilla enviada por dios (*ramdama*); los hindúes elaboraron unos dulces que llamaron “laddos”, utilizando semillas de amaranto tostado y mezclada con miel (muy parecida a la “alegría” mexicana).

¹ Granados Sánchez D. y López Ríos G. “Chinampas...” P. 42

Estos dulces eran consumidos en días de fiesta “en que tienen prohibido comer cereales comunes”.²

La India aceptó el amaranto de una manera importante, como lo demuestran los diversos platillos que elaboran con hojas y semillas. Por otro lado, para fomentar el mejoramiento de la especie se instaló en Shimla, India un banco de germoplasma que hasta 1995 contaba con 3000 registros de variedades de amaranto.³

CHINA

Desde 1985 el gobierno chino ha dado un gran interés al amaranto, pues del Centro de Estudios del Amaranto en (EE.UU) los chinos han llevado a su país “más de 30 variedades” y los han hecho prosperar de manera extraordinaria en suelos salinos y con problemas de riego. Los asiáticos aprovechan el *huauhtli* para elaborar fideos, panqués y dulces; el colorante rojizo ha sido utilizado en la salsa de soya; con la paja han hecho forraje para animales de granja como cerdo, pollo, pato y conejo.

Los resultados han sido excelentes, se considera que:

China es actualmente el país en donde se cultiva la mayor extensión de amaranto: en 1988 se sembraron 150,000 hectáreas.⁴

La colección china de germoplasma se conserva en el “Institute of Crop Germplasm Resources” en Pekín, dada la importancia que el gobierno le ha brindado a tan generosa semilla.

² Ibidem

³ Becerra Rosalba. *Amaranto* Internet 2002, P. 3

⁴ Becerra Rosalba. *Op Cit.* P. 4

ESTADOS UNIDOS

El interés por el amaranto ha existido en Estados Unidos desde los años 60, el cual se incrementó en la siguiente década con la creación de la Rodale Foundation y el Rodale Research Center, ambos por la iniciativa del amarantólogo Robert Rodale.

Rodale puso su atención en el amaranto al conocer la calidad de las proteínas que poseía la semilla, así fue como él decidió financiar la investigación y hacer cultivos experimentales.

Por otra parte, los llanos de Estados Unidos son una región productora de trigo y sorgo, cultivos que necesitaban pozos profundos y sistemas de riego donde se requerían gastos excesivos, situación que se aparejaba con la sobreexplotación de los suelos. Por eso, los agricultores buscaban cultivos que produjesen con menos riego o no lo necesitaran. Un agricultor y estudioso norteamericano del amaranto dice al respecto:

Por eso creemos que el amaranto es un cultivo de mucha importancia en esta zona. La mayoría de la producción de amaranto en los Estados Unidos está concentrada en los estados de Nebraska, Kansas, Colorado y Wyoming, y casi todo es producido sin riego ⁵

El agricultor norteamericano utiliza el plato para apio al cultivar el pequeño grano de amaranto. En una hectárea de terreno se ocupan 300 gramos de semilla de amaranto. Se deposita a dos centímetros de profundidad para que la germinación pueda brotar en aquellos terrenos semidesérticos.

En 1979, un agricultor de Kansas dio el primer paso en la producción comercial del amaranto, sembrando 15 hectáreas de semilla. La cantidad de sembradores y tierras dedicadas al amaranto aumentó gradualmente pues para 1984 unos 25 agricultores habían sembrado más de 700 hectáreas del grano. ⁶

⁵ Weber E. León " La producción comercial del amaranto" P. 275

⁶ Weber *Op. Cit.* P. 275

En Estados Unidos va aparejado el interés en el amaranto, tanto en la cantidad de tierras cultivadas como en la investigación de laboratorio. Esto último se refleja en su colección de variedades.

En Iowa, en el North Central Regional Plant Introducción Station se encuentra la colección de germoplasma de amaranto más importante del mundo, que en 1999 ya contaba con 3380 registros de variedades provenientes de todo el mundo.⁷

Por cierto, la variedad que mejor rinde en la Unión Americana es el de “tipo mercado” mexicano o *huauhtli* que es el *amaranthus hypochondriacus*, una variedad ventajosa.⁸

MÉXICO

La planta que los nahuas llamaron *huauhtli* fue una de las primeras plantas en “cultivarse” en las aldeas de Tehuacan, Puebla; posiblemente previa al maíz, ya que:

...durante la fase “El riego”, entre los años 6500 y 5000 a . de C., empezaron a cultivarse la calabaza, el chile y el amaranto en la temporada de lluvias, mientras se recogían los granos de setaria y maíz silvestre.⁹

A pesar de ello, el *huauhtli* tiene poco uso en México, su presentación más común es como golosina, un dulce de producción artesanal llamado “alegría”. Hasta podemos decir que el interés despertado por la semilla en otros países fomentó su estudio en instituciones mexicanas¹⁰ como Instituto Nacional de Nutrición, Universidad Autónoma de Chapingo, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología entre otros organismos.

⁷ Becerra Rosalba. *El amaranto* P. 4

⁸ Kauffman, Charles “Observaciones sobre investigaciones” P. 283

⁹ Niederberger, Cristina, “Inicios de la vida aldeana” en *Historia de México* Vol. 1, P. 104.

¹⁰ Como ejemplos: Richard MacNeish publicó datos sobre el amaranto en 1971 en su obra *Archeology* y el 1^{er}. Seminario del amaranto se realizó en U.S.A. en 1977. En México se hizo el primer congreso y primeras publicaciones en 1986, en la Universidad Autónoma de Chapingo.

Uno de los resultados fue crear un banco de germoplasma en 1993, con 495 registros o variedades”.¹¹ Aunque el interés por el cultivo parece haber disminuido en la década de los 90, ya que los datos estadísticos de la SAGAR anotan 817 hectáreas sembradas en 1997, y es que la productividad del *huauhtli* en México se halla en un círculo vicioso, ya que:

La producción en el país no alcanza los niveles suficientes para impulsar una industrialización de grandes alcances. Por otra parte, los productores siembran pequeñas cantidades de amaranto porque no existe demanda del grano.¹²

De aquí que el mercado de *huauhtli* se encuentra restringido a un pequeño y selecto grupo de consumidores de “alimentos naturales” o naturistas. Sin embargo existen valiosos intentos de asociaciones civiles que han tomado la iniciativa de promover el cultivo del *huauhtli* en sus comunidades.

Uno de ellos es el Centro Comunitario Centéotl, el cual ha fomentado el cultivo del amaranto en Zimatlán, Oaxaca. Población indígena ubicada en la zona centro de la entidad en donde nombraban chíá al *huauhtli*, ahora ese centro comunitario lo cultiva de modo metódico y técnico que, evita el uso de agroquímicos.

Cuenta el Centro con un departamento de experimentación así como de difusión del método biointensivo que respeta la vida micro y macro de las parcelas, pues es orgánico y libre de contaminantes.¹³

¹¹ Becerra Rosalba. *Op. Cit.* P. 4

¹² Becerra Rosalba *Op. Cit.* P. 5

¹³ Barros Cristina y Buenostro Marco “En Zimatlan...” P. 16

El pueblo de Zimatlán ha contado con el apoyo de la fundación australiana Community Aid Abroad, de la cual se asesoró para hacer un recetario de platillos a base de hojas y semillas de *huauhtli*, este incluyó recetas para preparar aguas frescas, sopas, atoles, ensaladas, guisos y postres.¹⁴

Los científicos mexicanos de los años 80, por su lado, propusieron realizar germinaciones de semillas durante el viaje espacial del astronauta mexicano Rodolfo Neri Vela en noviembre de 1985, al poner en órbita el satélite Morelos II. Las semillas puestas a germinar fueron la lenteja, el trigo y el *huauhtli*; la práctica consistió en observar sus movimientos geotrópicos.¹⁵

La semilla de amaranto mexicano había llegado al espacio, pero en la Tierra, en la República Mexicana sigue siendo poco conocida y escasamente aprovechada.

¹⁴ Barros Cristina y Buenrostro Marco "En Zimatlan..." P. 16

¹⁵ Herrera Norma "Neri Vela al espacio" P. 11. Geotropismo: crecimiento de las plantas en relación con la fuerza de gravedad terrestre.

2.1 CUALIDADES DEL HUAUHTLI

Las investigaciones que se han hecho del *huauhtli* son relativamente amplias, pero su difusión y aplicación son menores. En esta sección expondré características del amaranto que le hacen ventajoso para los campesinos, industriales y consumidores mexicanos. Sustentaré este apartado con investigaciones de Alfredo Sánchez (S.M.) "Perspectivas biotecnológicas del amaranto"¹ y de Rosalba Becerra (R.B.) "El amaranto: nuevas tecnologías para un antiguo cultivo".²

EL HUAUHTLI

- Puede cultivarse en un rango muy amplio de altitudes, desde el nivel del mar hasta los 3000 metros de altura (S.M.)
- Representa un excelente recurso alimenticio para ampliar los seis granos básicos: trigo, arroz, maíz, frijol, cebada y soya (S.M.)
- Las hojas pueden emplearse, previo cocimiento, en la preparación de ensaladas y estofados superiores en sabor y nutrientes a la espinaca (S.M.)
- Aún el polvo de las hojas secas mantienen su valor alimenticio.
- Es quizá la mejor fuente de proteína vegetal obtenida en condiciones de temporal (S.M.)
- Existen variedades aptas para la industrialización que permitan abatir costos de operación (S.M.)
- En su presentación harinosa pueden mezclarse con harina de trigo o triticale, del que se obtiene pan de caja, bolillos, bollos, pan de dulce, galletas y mazapanes superiores en valores nutritivos que los productos comerciales (S.M.)
- Puede combinarse en proporciones adecuadas de harinas industriales de maíz tipo minsa o maseca para elaborar tortillas que mejoren la dieta de la población común (S.M.)
- Contiene grasa, fibras y cenizas convenientes para elaborar atoles con capacidad de sustituir a la leche de polvo, al suero lácteo y los concentrados infantiles cuyo precio es elevado o aleatoria su disponibilidad (S.M.)

¹.- Sánchez Marroquín, Alfredo. "Perspectivas Biotecnológicas..." en 1º Seminario Nacional del Amaranto, México, UACH, 1986.

².- Becerra, Rosalba. *El Amaranto*, México, 2001

- El proceso de reventado y aglomerado con miel utilizado en la elaboración de la palanqueta llamada “alegría” puede reproducirse en la elaboración de confitería como mazapanes, natillas, muéganos, granola y garapiñados que pueden sumarse a los desayunos escolares de escuelas rurales (S.M.)
- Estudios recientes le han encontrado un contenido más o menos alto de grasa, aproximadamente 8%, con lo cual se ha producido aceite para la piel humana. El escualeno se obtiene actualmente de la ballena y el tiburón (R.B.)
- Los concentrados proteínicos de *huauhtli* pueden suplir los de la soya, ocupados en la elaboración de mayonesas y aderezos ligeras (R.B.)
- Un producto que se halla en experimentación es la bebida de amaranto que por sus propiedades se le llama “leche de amaranto”. Opción viable para la gente con intolerancia hacia la lactosa de leche de vaca o con escasos recursos económicos.
- A partir de las hojas de *huauhtli* se obtienen bebidas saludables para el organismo humana: fibras dietéticas y laxantes. La sustancia base de estas bebidas, el *psyllium plantageno*, se obtenía de una planta importada de la India, actualmente se extrae del amaranto mexicano (R.B.)
- El color rojizo de las hojas del *huauhtli*, la amarantina, es materia prima en la elaboración de cosméticos, colorantes y hasta plásticos biodegradables (R.B.)
- La semilla de *huauhtli* “conserva intacta su composición nutritiva aún almacenada por 5 o 6 años, lo que no sucede con el maíz, el trigo o el frijol”.³
- Las hojas residuales de la cosecha de *huauhtli* puede triturarse para producir alimento de ganado rumiante (S.M.)
- El *huauhtli* resiste la salinidad cuando se cultiva en suelos de ese tipo (S.M.)
- La planta sirve como hospedera de insectos benéficos.⁴
- El *huauhtli* se cultiva como planta de ornato debido a su intenso colorido.
- El cultivo de *huauhtli* es por sí mismo una inversión, pues con 250 gm. se cubre un hectárea (10,000 m²) y de cosecha produce 1.5 toneladas (S.M.)

³ Granados Sánchez, López Ríos “Historia y Etnobotánica” P. 53

⁴ *Ibidem*.

DESVENTAJAS

En México, es poca la población que consume el *huauhtli* de modo habitual, más bien se incluye como parte de una dieta exótica, de aquí que sea un producto de rara demanda. Como cultivo, es una planta que agota los suelos si no se rota luego de dos ciclos, además de requerir muchos cuidados en su proceso de crecimiento. Otra dificultad para su almacenaje y tostado es el diminuto tamaño de la semilla. Las cuestiones anteriores han provocado un escaso desarrollo tecnológico, tanto así que las fábricas y talleres existentes en la comunidad de Tulyehualco son artesanales. Hasta se puede decir que el *huauhtli* es poco redituable. A pesar de estas posibles limitaciones, los alegrilleros de Tulyehualco la cultivan, la procesan en dulce y salen a venderla. Crean en la semilla.

Las diversas generaciones que han sembrado el *huauhtli* lo han convertido en un símbolo de la comunidad. Ello tiene un antecedente histórico.

CAPÍTULO 3

EL HUAUHTLI EN LA HISTORIA MEXICA

Por la ubicación y composición geográfica de Mesoamérica, este territorio ha contado con una diversidad de climas, lo que a su vez derivó en una gran riqueza biológica:

Mil 797 especies de mamíferos, 4 mil 153 de aves, mil 882 de reptiles,
944 de anfibios, mil 132 de peces y 75 mil 861 de plantas.¹

Situación que hizo de la América Media una región naturalmente atractiva también para los seres humanos, de tal manera que fue posible el desarrollo de altas culturas que interactuaron con su entorno natural.

La relación entre los seres humanos y la flora se estrechó al seleccionar plantas para la alimentación, al utilizarlas como material de construcción, o como medicamentos, o para elaborar sus vestidos y también como elementos de inspiración o símbolos de sus calendarios y por supuesto, en sus ceremonias religiosas. La relación entre el *huauhtli* y los habitantes de Mesoamérica debió ser intensa y previa a la presencia mexicana, para que estos últimos lo retomaron.

De igual modo, las fuentes donde más se destaca la función del *huauhtli* son las del periodo Posclásico mesoamericano, es decir las que dejaron los propios aztecas y los mexicas en el Altiplano Central, lugar en donde la producción del *huauhtli* tiene un foco importante.

¹ Bartra Armando. "Mesoamérica. Com" en *La Jornada*, 17 de junio de 2001.

3.1 EL HUAUHTLI, UN ALIMENTO PARA EL PUEBLO COMÚN Y LOS SEÑORES

Desde los primeros tiempos de la historia mexicana, como lo relata Fernando de Alvarado Tezozómoc, el *huauhtli* ya era importante en la dieta de los peregrinos que descendían del norte hacia las tierras centrales de Mesoamérica.

...por todas partes anduvieron los mexicanos por la tierra de los chichimecas y cuando venían hacia acá comiendo lo que les era necesario, carne era su sustento, y ‘frijol’, ‘*huauhtli*’, ‘chile’, ‘jitomate’...²

En el listado de Tezozómoc vemos que el *huauhtli* ocupa un segundo lugar como alimento, quizá ese haya sido su sitio de importancia. Páginas más adelante de la *Crónica Mexicayotl* y avanzada en la cronología mexicana, Tezozómoc vuelve a presentar una lista de alimentos con la inclusión del maíz, en ella, el *huauhtli* conserva su segundo lugar.

...vinieron a Xaltocan, allá por tercero se hacen chinampas, y sembraron maíz desgranado, curado y seco, ‘*huauhtli*’, frijol, calabaza, chile verde, ‘jitomate’...³

A principios del siglo XVI, cuando los mexicas ya estaban establecidos en el Lago de Texcoco, el *huauhtli* se mantuvo en la preferencia mexicana y tuvo un lugar privilegiado entre sus cultivos básicos.

Los amarantos eran cultivados junto con las chías, el maíz y los frijoles en las chinampas... destinados a la alimentación de los distintos sectores de la población⁴

² Tezozómoc. *Crónica Mexicayotl* P. 26

³ Tezozómoc. *Op. Cit.* P. 38

⁴ Saldoval Aguilar, Zazil. *Amarantos y Chías*. P. 68

Por los datos anteriores podemos asegurar que el consumo de la planta de *huauhtli* era ya un hábito de la población mexicana y por eso fue intensificado su cultivo en el sistema de chinampas.

Un dato más que puede interpretarse de la información de Tezozomoc es que la población estaba jerarquizada y la cultura se volvía compleja, pues los alimentos a base de *huauhtli* tenían una rica presentación en caso de estar destinados para “señores principales”, un platillo era:

Unas ciertas maneras de tamales hechos de penachos de maíz revueltos con unas semillas de bledo [*huauhtli*] y con unos meollos de cerezas molidas⁵

Los tamales requirieron de la espiga (penacho) del maíz molido, a la cual se combinaba con semillas de *huauhtli* y carnosidad de capulín, que en la cita anterior se nombra “meollos de cereza”, hecha así la masa se hacían los “tamales”.

Otros alimentos preparados con *huauhtli* eran unos guisados que requerían de varias semillas y condimentos, estas eran:

Unas ciertas maneras de potajes hechos a su modo: una manera de bledos [*huauhtli*] cocidos; con chile amarillo, tomates y pepitas de calabaza [había] otra hecha de semillas de bledo, con chile verde.⁶

Se logra entender que el “potaje” era un guisado caldoso, espeso, elaborado con semillas de *huauhtli* y calabaza, sumergidos en una especie de atole hecho con tomate y picante, podemos llamarle “chilmolli” o chile-atole.

⁵ Sahagún *Historia General* P. 464

⁶ Sahagún *O.p. Cít.* P. 464

Los platillos anteriores hablan de una cocina elaborada, lo que nos proyecta una sociedad sofisticada con un repertorio alimenticio que debió tener una programación de cultivos en donde el *huauhtli* ocupaba un respetable lugar.

El grano de *huauhtli* era utilizado en “tamales” y “potajes” destinados a señores de alto rango social, pero también estaba dedicada al común de la gente, sobre todo el que se cultivaba en hortaliza pues a decir de un observador “Es hierba muy común y cómenla mucho”⁷.

Los mexicas conocían ampliamente la hortaliza *huauh-quilitl* por eso a detalle le describieron de la siguiente manera:

Las hierbas se comen cocidas se llaman huauquilitl que son bledos; es muy verde, tiene ramas delgaditas y altillas, tiene las hojas anchuelas. Los tallos de esta hierba se llaman *huauhtli* y la semilla se llama de la misma manera; esta hierba se cuece para comer... exprímase del agua en que se cuece... hacense tamales, hacense tortillas.⁸

El término *huauhquilitl* refería a las hojas del *huauhtli*, con las cuales se hacían tortillas y también tamales.⁹ La técnica para su preparación era la cocción y separación del agua donde se le había hervido. El *huauhtli* en hortaliza fue tan solicitada que aun sus residuos fueron aprovechados en tiempos de hambruna. “*Hauhtli* polocayo, es la semilla de los cenizos sin limpiar, con todas sus inmundicias”.¹⁰

Y aunque eran “comidas muy bajas” eran guardados en sus casas para usarlos en momentos de escasez de comida, que indica su utilidad luego de mucho tiempo almacenado.

⁷ Sahagún. *O.p. Cít.* P. 668

⁸ *Ibidem.*

⁹ El franciscano Bernardino de Sahagún clasifica, en la sección de “hierbas comestibles cocidas” en primera al *huauhtli*, lo que nos da una referencia de su importancia entre los mexicas recién conquistados.

¹⁰ Sahagún *O.p. Cít.* P. 438. En el México actual se llama “cenizo” a una variedad del amaranto que se come con todo y flores.

En otro aspecto, los mexicas tenían diferenciados los *huauhtli* según el color de sus semillas, hojas y flores.

- * El *iztacohuauhtli* era de semilla blanca.
- * El *Xochioauhtli* era de flor colorada.
- * El *nexoauhtli* era de hoja gris como ceniza.
- * El *michioauhtli* era de semilla amarilla.
- * El *tezcoauhtli* era de semilla negra como obsidiana.¹¹

Todas estas variedades eran comestibles y muy socorridas entre los mexicas, ya sea como semilla o como hortaliza, tanto así que se ha dicho: “De no existir el maíz, probablemente el *huauhtli*... hubiera ocupado su lugar como alimento básico...”¹²

Por eso considero que se justifica la cantidad de semilla de *huauhtli* solicitada por los mexicas como tributo era de 4000 mil toneladas ante las 10,000 toneladas de semillas de maíz que recibía por año, como se grafica en el *Códice Mendocino*.¹³ Códice donde además se marcan los cuatro granos básicos de la alimentación mexicana: maíz, frijol, chíya y *huauhtli*.

Podemos ver que según las fuentes, el *huauhtli* era utilizado como alimento tanto de los grandes señores como del pueblo en general.

¹¹ Velasco Lozano y Heyden Doris “Uso y representación...” P. 15

¹² De la Vara Fernan *La cocina Mexicana* Clio. P.42

¹³ Sandoval Aguilar Zazil. *Amarantos y Chías* P. 42

3.2 LA COSMOVISIÓN MEXICA Y EL RITO

Si el uso y consumo del *huauhtli* destacó en el aspecto alimenticio ordinario, fue todavía más significativo en el calendario de ceremonias o festividades mexicas. Para encuadrar estos ritos con el *huauhtli* conviene recordar la estructura conceptual del universo mexica.

Las sociedades mesoamericanas, por ser agricultoras, dependieron estrechamente de la naturaleza al grado de haber involucrado elementos y ritmos naturales en su vida social, política y religiosa; es decir a su cosmovisión.

El hombre prehispánico era un observador constante de la naturaleza. El movimiento de los astros; el día y la noche; el cambio cíclico de una temporada de lluvias y de una de secas... el nacimiento y la muerte de las plantas y del hombre mismo.¹

De los elementos naturales, el sol llamó enormemente su atención ya que la trayectoria del sol se volvió un indicador. El sol nacía, moría y volvía a nacer. El sol, simbólicamente al nacer, morir y renacer se convirtió para los pueblos prehispánicos, en un modelo de existir². El universo mexica no era una creación fija y única, era un mundo dinámico, mutante; de muerte y nueva creación, tal como ocurría con el sol. Por eso a cada Era o Edad Cósmica del devenir mexica se le llamó Sol. Y fueron cuatro Eras o Soles los que habían precedido al actual: Sol de tierra, Sol de viento, Sol de fuego y Sol de agua. Los cuatro periodos se habían extinguido por catástrofes naturales como vendavales, fuego y diluvios. Y según su cosmovisión la Era en la cual vivían los mexicas, este Quinto sol *nahui ollin*, también desaparecería. Porque los elementos que componían el universo mexica estaban en lucha constante, de aquí que el mexica viera en la naturaleza una lucha de fuerzas contrarias y a cada fuerza le asignaba un dios. “Para cada fuerza y a veces cada aspecto de una fuerza natural se creó un dios personal”³

¹ Matos Moctezuma. *Mesoamérica* P. 6

² Graulich Michel. *Ritos Aztecas* P. 30

³ López Austin “Ritos del México Prehispánico” *Arqueología Mexicana* P. 10

Las corrientes de agua, la selva, el bosque, la luna, el viento, la tierra, el sol se veneraban a través de un dios específico. De aquí la pluralidad de dioses reunidos en una religión politeísta y jerarquizada donde una deidad cumplía la función de proteger en tanto que otro amenazaba; como ocurría entre Huitzilopochtli frente a Coyolxauhqui, el Sol frente a la Luna. Estas fuerzas actuaban como contrapesos para mantener un universo ordenado, simétrico, dual y equilibrado.⁴

Los dioses mexicas respondían a necesidades y a sentimientos humanos, y los dioses también poseían una personalidad “semejante a la humana” ya que se mostraban susceptibles a los ofrecimientos de sus criaturas. Y por eso los dioses y el universo existían por la decidida colaboración humana.

En cierto sentido, así como el hombre es un ser imperfecto, también los dioses, por requerir de éste para poder existir su vinculación, es esencialmente doble. Sin él [hombre] no podría existir ya que en última instancia necesitaban el servicio de los humanos que se traducen en el ofrecimiento de su propia energía vital.⁵

Un carácter de alianza, dioses y hombres guardaban la armonía del Quinto Sol. Los seres humanos daban diversas ofrendas a las representaciones de sus dioses.

Los ofrecimientos consistían en mantas, aves, semillas, animales, incienso y por supuesto, el corazón y la sangre de los mismos hombres. Entregar a los dioses la vida humana era considerada una actitud legítima, ya que así el hombre reproducía los sacrificios de los dioses con los cuales se habían creado el sol y la humanidad. De manera privilegiada ciertos hombres imitaban las acciones creadoras de los dioses.

- * A Nanahuatzin, quien al lanzarse al fuego creó el Sol.
- * A Quetzalcoatl, quien al sangrarse el pene y mojar las cenizas de la humanidad creaba al hombre de *Nahui Ollin*.⁶

⁴Froescano Enrique *Memoria Mexicana* p. 24

⁵ De la Garza, *El hombre en el pensamiento* P. 8

⁶ Caso Alfonso. *El pueblo del Sol* P. 37-38.

Los seres humanos daban sus ofrendas mediante complejos preámbulos, ceremonias, acciones introductorias o protocolos, es decir, ritos. El rito mesoamericano era un “acto simbólico” que trasladaba al celebrante “al ámbito de lo sagrado”.⁷

Otras características del rito son:

- El rito es una práctica pautada con reglas establecidas por la costumbre o la autoridad.
- Para la eficacia del rito deberían seguirse sus reglas.
- El protocolo del rito era muy formal para lograr convencer a sus participantes.
- Mediante los ritos percibían “las formas de acción” en el mundo.
- Fuese de acción individual o colectiva, la naturaleza del rito era social.
- El rito estaba dirigido a la “sobrenaturaleza”: entes sagrados.
- A mayor bien solicitado, mayor debería ser el mérito del fiel, así como precioso el objeto ofrecido.
- El rito implicaba un “intento de comunicación” con los dioses, por eso se usaban “expresiones verbales”.
- El propósito del rito era influir en el poder sobrenatural para “alcanzar un efecto o mantener un estado en el mundo”.
- En el rito, la “sobrenaturaleza” era “muy peligrosa”, de ahí que el ejecutante debería “protegerse” con actos seguros.
- Un rito que “se ejecutaba mal” podía “hacer daño”.
- El rito adquiría sacralidad por sí mismo al creer los fieles que, los propios dioses lo habían “instituido”.
- El rito era una forma “obligatoria de conducta que ligaba al fiel y lo identificaba” con la comunidad, creándole responsabilidades.⁸

⁷ De la Garza Mercedes. “Los rituales” en *Los Mayas* P. 221

⁸ López Austin. “Ritos de México” en *Arqueología* no. 34.

El rito era entonces, una proyección del pensamiento y una “explicación del mundo y del hombre” a partir de sus creencias, además de que reforzaba los lazos entre los miembros de la comunidad.⁹

Por otro lado, el rito tenía que celebrarse en un tiempo determinado por el calendario de 365 días. Calendario que regulaba las distintas actividades sociales, políticas, económicas y especialmente religiosas de la vida mexicana.

El calendario Xihuitl o Xiuhpahualli estaba clasificado en 18 meses de 20 días a los que se agregaban 5 días aciagos o nefastos.

Cada cempoalli [veintena] llevaba un nombre específico y daba lugar a importantes ceremonias religiosas... la gente se preparaba por medio de ayunos, mortificaciones, danzas y ritos diversos. Las ceremonias culminaban con la inmolación de víctimas humanas¹⁰

Los creyentes se preparaban desde días intermedios para el rito central que se efectuaba próximo al día final de la veintena.

En seguida se enlistan las 18 veintenas mexicanas con su traducción al español y su equivalente al calendario gregoriano, según Bernardino de Sahagún. Más adelante nos detendremos en las veintenas en cuyos ritos utilizaban *huauhtli*.

⁹ De la Garza Mercedes. *El hombre en el pensamiento religioso nahuatl* P. 15

¹⁰ Graulich Michel *Ritos Aztecas* P. 48

<u>NOMBRE NAHUATL</u>	<u>TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL</u>	<u>CALENDARIO GREGORIANO</u>
Atlahualco	“Detención de aguas”	2 de febrero – 21 de febrero
Tlacaxipehualixtli	“Desollamiento de hombres”	22 de febrero – 13 de marzo
Tozozontli	“Pequeña vigilia”	14 de marzo – 2 de abril
Huey Tozoztli	“Gran vigilia”	3 de abril – 22 de abril
Tozcatl	“Cosa seca”	22 de abril – 12 de mayo
Elzalcualiztli	“Se come frijolada”	13 de mayo – 1 de junio
Tecuilhuitontli	“Fiesta menor de señores”	2 de junio – 21 de junio
Huey Tecuilhuit	“Fiesta mayor de señores”	22 de junio – 11 de julio
Tlaxochimaco	“Ofrenda de las flores”	12 de julio – 31 de julio
Xocotl Huetzi	“El fruto cae”	1 de agosto – 20 de agosto
Ochpaniztli	“Barrido de los caminos”	21 de agosto – 9 de septiembre
Teotleco	“Llegada de los dioses”	10 de septiembre – 29 de septiembre
Tepeilhuitl	“Fiesta de los cerros”	30 de septiembre – 19 de octubre
Quecholli	“Espátula roja”	20 de octubre – 8 de noviembre
Panquetzaliztli	“Erección de banderas”	9 de noviembre – 28 de noviembre
Atemoztli	“Caída de aguas”	29 de noviembre – 18 de diciembre
Tititl	“Estiramiento”	19 de diciembre- 7 de enero
Izcalli	“Crecimiento” “revivido”	8 de enero – 27 de enero
*Nemontemi	5 días nefastos	28 de enero – 1 de febrero ¹¹

¹¹ Graulich M O.p. *Ctl.* P. 44-45. Sahagún. *Historia General*, P. 77-93.

3.3 VEINTENAS Y RITOS CON *HUAUHTLI*

Durante cada veintena se llevaba a cabo un proceso ritual, el cual influía en los diversos aspectos de la vida mexicana. Veremos en seguida las veintenas en las que el *hauhtli* era un requisito indispensable.

Primeramente veremos, los dioses festejados; en seguida, los ritos; a continuación, la presentación del *hauhtli*, finalizando con una breve interpretación del rito.

Cuarta Veintena

Huey Tozoztli “Gran Vigilia” (2 al 22 de abril)

Era una fiesta para honrar a las deidades del maíz y de la comida.

- Cinteotl “dios del maíz” o “dios mazorca del maíz”
- Chicomecóatl “siete serpiente”, diosa del mantenimiento: de la comida y bebida. La representación de Chicomecóatl era de una joven figura femenina como de 13 años, con una corona alargada sobre su cabeza; en la mano derecha sostenía un vaso y en la izquierda una flor grande. Su falda estaba atada con una serpiente de siete cascabeles.

Ritos

La población ayunaba cuatro días antes de la fiesta principal, y tras las puertas de sus habitaciones colocaban afiladas navajas cubiertas con sangre de autosacrificios. En tanto los señores adornaban casas y a sus dioses los festejaban con flores, cañas de maíz y comida. Después, iban hacia el templo de Chicomecóatl a bailar como si pelearan, mientras los jóvenes vírgenes le presentaban siete mazorcas. Al volver las doncellas a sus casas, portaban las mazorcas de maíz como “cosa bendita”, las semillas de estas mazorcas eran colocadas al centro de las trojes y se destinaban para sembrar en el próximo ciclo agrícola. El rito del día 20 culminaba con el sacrificio de niños.¹

¹ Sahagún *O.p. Cit.* P. 80

Uso del *huauhtli*

La celebración principal se realizaba frente a una representación de Chicomecóatl, la cual:

Hacían de masa que llaman Tzoalli o [masa de *huauhtli*], imagen de esta diosa en el patio de su Cú y delante de ella ofrecían todo género de maíz, frijol y chíca porque le creían la dadora de alimentos.²

El *tzoalli* era la preparación de *huauhtli* (algunas veces con masa de maíz) apelmazada con miel que daba corporeidad a la deidad central de la festividad. Y aunque las fuentes consultadas no lo dicen, deduzco que los altos dignatarios mexicas fraccionaban la figura de Chicomecóatl y lo consumían – tal y como lo hacen en otros ritos de este tipo, mientras la comunidad quedaba satisfecha con haber consagrado sus mazorcas de maíz.³

Interpretación

El rito a Chicomecóatl era propiciatorio de la agricultura pues el significado de su nombre chicome (siete), se le creía “favorable” o de “abundancia”.⁴ El acto de presentar las primeras cañas de maíz con espigas era para fomentar su fructificación.⁵ La deidad principal estaba elaborada con *huauhtli*, un grano que simboliza territorialidad o “éxito” mexicana, por las referencias que se hacía de su hábitat lacustre.

Quinta Veintena

Toxcatl “Cosa Seca” (23 de abril al 12 de mayo)

Festividad dedicada a Titlahuacan o Tezcatlipoca y Huitzilopochtli. Tezcatlipoca representaba al “cielo nocturno” que relacionaban con la luna “y con aquellos que significaban muerte, maldad o destrucción; además era patrono de hechiceros”.

² *Ibidem*

³ Graulich. *Ritos Aztecas* P. 135

⁴ Caso Alfonso. *El pueblo del Sol*. P. 25

⁵ Torquemada *Monarquía Indiana* P. 380

*Huitzilopochtli representaba, por el contrario, al día y al sol.

En honor a Tezcatlipoca, los sacerdotes mexicas arreglaban a un prisionero con los colores y prendas del dios, lo llevaban a un templo que estaba fuera de la ciudad y lo sacrificaban. Posteriormente, los señores mexicas, veneraban a Huitzilopochtli.

Hacían ... una estatua de *tzoalli* (que es una semilla comestible, *huauhtli*) de la estatura de un hombre, la cual ponían en un templo y altar llamado huiznahuac⁶

Le adaptaban una base de madera con agarraderas en forma de serpiente. Vestían la figura como si fuera un guerrero con tela que tenía dibujos de huesos humanos. Sobre su cabeza llevaba un tocado hecho de plumas y en sus manos portaba una lanza ensangrentada como símbolo de valentía en las batallas. “A los pies le ponían unos huesos fingidos de *tzoalli* ... que debía representar el poder que tenía sobre la muerte”.⁷

Ya vestida la representación de Huitzilopochtli, era transportada por los “capitanes más valerosos” de los ejércitos hacia otro templo, en donde lo instalaban y velaban por toda la noche.

Ahí le ofrendaban tamales y sangre de codornices, incienso, música y danza de doncellas. El rito finalizaba con el sacrificio de un hombre joven que había sido elegido con ese destino desde hacia un año, al igual que el hombre sacrificado en honor de Tezcatlipoca.

Uso de *huauhtli*

Al igual que en el ritual anterior el *huauhtli* era combinado con miel para poder moldear la figura de la deidad, con la misma técnica hacían los huesos que se colocaban a los pies de Huitzilopochtli.

⁶ Torquemada *Op. Cit.* P. 381

⁷ Torquemada *Op. Cit.* P. 383

Interpretación

Si en la tercera y cuarta veintenas, los mexicas honraban a las diosas madres del maíz, en esta quinta veintena se celebraba a los dioses “padres”: Tezcatlipoca y Huitzilopochtli. De ahí que las ofrendas en forma de huesos, representaban semillas en espera de ser fecundados por los dioses masculinos.⁸

Recordemos que la veintena Toxcatl abarcaba el tiempo de gestación y abundancia de plantas (mayo – primavera). Por ello el rito pretendía influir en el desarrollo de los cultivos.

Décima Veintena

Xocotl Huetzi “ El fruto cae” o “Fiesta del Árbol” (1 al 20 de agosto)

Ritos en honor a Xiuhtecutli o Ixcozauqui “dios del fuego” y a Xocotl. Los otomíes denominaban Xocotl a Huitzilopochtli, era “el mismo número”.⁹ De aquí el nombre de la festividad y del árbol Xocotl Huétzi.

Ritos

El proceso daba inicio al seleccionar el tronco de un alto árbol en los montes de Culhuacan, le quitaban las ramas y lo trasladaban con mucha delicadeza hacia Tenochtitlan para ponerlo de pie en el patio del templo de Huitzilopochtli. El siguiente paso era decorarlo con papeles blancos, actividad exclusiva de los sacerdotes. Colocado el tronco en:

la punta del mismo se coronaba con una escultura del dios Huitzilopochtli hecho de semillas de amaranto [*huauhtli*], ornamentada con banderas.¹⁰

⁸ Graulich M. *Op. Cit.* P. 348

⁹ López Austin. *Hombre – dios* P. 52

¹⁰ Del Amo R. Silvia. *Cuatro Estudios* P. 56

De este modo, el tronco de madera y la figura de *huauhtli* se convertían en una unidad nombrada Xocotl. La escultura de *huauhtli* simulaba “un gran pájaro” con cabeza, pico dorado, alas y cola, todo decorado con “plumas verdes”.¹¹

Sobre la cabeza de la gran ave “le ponían también tres tamales grandes hechos de semillas de bledo [tzoalli]”¹²

Dispuestos así los requerimientos, hacían los fieles una gran fogata en donde sacrificaban a cautivos, lanzándolos al fuego. Los actos del medio día del día veinte eran la realización de una danza “de mujeres ordenadas entre los hombres” en compañía de una bulliciosa muchedumbre.¹³

Antes del atardecer, sólo quedaban hombres jóvenes cerca del tronco, todos apresurados corrían, se empujaban con tal de lograr llegar al extremo superior del Xocotl, donde se hallaba la escultura y los tamales de *huauhtli*.

Eran pocos los hombres que llegaban a la cima, ellos tomaban una fracción de los tamales y ofrecían el resto, al público que participaba del rito desde abajo. Los fieles que gritaban y miraban a lo alto se ponían muy contentos

y cuando caían los tamales todos levantaban las manos para tomarlos, y algunos reñían y se apuñalaban por el tomar de los pedazos¹⁴

De lo anterior se entiende que, por el deseo de llegar a la cima se empujaban o se golpeaban con tal de alcanzar un trozo del *huauhtli* sacralizado, aún a costa de la vida del participante.

¹¹ Tomado de *México a través de los siglos* por Iturbe y Gómez P. 37

¹² Sahagún *Op. Cit.* P. 129

¹³ Del Amo. *Op. Cit.* P. 56

¹⁴ Sahagún *Historia General* P. 131

El joven que había llegado en primer lugar al extremo superior del Xocotl, era reconocido por la población y le premiaban por su destreza, además

... llevabanle trabado por los brazos dos sátrapas viejos que llamaban quaquacuiltin, y muchos de los ministros de los ídolos iban tras ellos, tocando cornetas y caracoles; (y) en dejándole en su casa volvíanse al Cu donde habían salido ¹⁵

Por tanto, era un honor mostrarse hábil y haber llegado a lo alto para repartir el cuerpo de Huitzilopochtli entre la comunidad.

Uso del *huauhtli*

El material utilizado para hacer la representación de Xocotl- Huitzilopochtli era el *tzoalli*,¹⁶ que era la masa del *huauhtli* y maíz con miel, con el cual elaboraban también los tamales puestos sobre el cuerpo del idolo en forma de ave.

Interpretación

Se trataba de un rito propiciatorio de buenas cosechas pues por la décima veintena que caía a la altura del mes de agosto, los cultivos estaban en flor.

Tal vez el limpio y seco árbol simulaba un gigantesco falo “que daba la pasta de tzoalli y las semillas de bledos [*huauhtli*] y de maíz”.¹⁶

Esto significa que los trozos de *huauhtli* jugaban el papel de semen, debido a la relación cielo—tierra; ya que la acción del elemento fecundante tenía como origen la “parte superior” que era lo masculino, hacia la “parte inferior” que era lo femenino.¹⁷

¹⁵ *Ibidem*

¹⁶ *Sahagún. Op. Cit. p.957.*

¹⁷ *Granlich. Op. Cit. P. 417*

... la parte superior estaría formada por la luz, el calor, la vida, lo masculino, el cielo, con el símbolo del águila, mientras que la parte inferior quedaría la tierra, el agua, la oscuridad, la muerte, el frío, lo femenino, con los símbolos de ocelote y la serpiente.¹⁸

A partir de este concepto se entiende que el varón que llegaba a lo alto del Xocotl Huetzi tomaba el papel de sujeto activo que provocaba el “descenso del semen fecundante” o “caída de algunos dioses”,¹⁹ como había ocurrido con la caída del *huauhtli* que representaba al dios masculino Huitzilopochtli, en aspecto de ave. Pues el rito se hacía cuando las plantas cultivadas estaban en proceso de fructificación o se manifestaban los primeros frutos.

Una faceta más que evoca este rito de fecundidad no sólo es en el caso de los vegetales sino el del mismo hombre mexica, al momento de fusionarse con la nobleza tolteca en el Culhuacan cercano a Tenochtitlan, sitio donde iban los leñadores mexicas a cortar el poste de madera.²⁰

Décimo Tercera Veintena

Tepeilhuitl “Fiesta de los Cerros” (30 de septiembre al 30 de octubre)

Veintena en honor al dios Tláloc, deidad de la lluvia y la fertilidad.

El nombre del dios proviene de *tlalli*, tierra y de *oclli*, pulque; por ello se le consideraba el dios que hace brotar las plantas.²¹

A Tláloc se le responsabilizaba del rayo, de la sequía, de las heladas, de las inundaciones y todo aspecto relacionado con agua, también de los aspectos positivos como el líquido que hace brotar la vida vegetal y necesaria para la vida humana.

¹⁸ López Austin *Hombre _ dios* P. 53

¹⁹ López Austin *Op. Cit.* P. 55

²⁰ Graulich *Op. Cit.*, P. 8

²¹ Caso Antonio *El pueblo del sol* P. 57

Los mexicas creían que las habitaciones de Tláloc y sus asistentes, los *tlaloques*, eran los grandes cerros que rodeaban a Tenochtitlan. De ahí que estos dioses fueron llamados “señores de las montañas”, porque además de habitarlos, controlaban esos “recipientes gigantes de agua” con los cuales podían beneficiar los campos de maíz o provocar desastres a base del agua como inundaciones.²²

Ritos

Los ritos en este caso, consistían en elaborar imitaciones de cerros

cubrían de masa de bledos [*huauhtli*] unos palos, que tenían hechos como culebras, y hacían unas imágenes de montes fundadas sobre unos palos hechos a manera de niños.²³

La estructura de la pequeña montaña era hecha de varas, cubierto con masa de *huauhtli*, esta montaña hacía las veces de busto humano al que “le ponían su cabeza, como cabeza de persona”.

Por un lado, el cerro representaba a Tláloc y, por otra parte, personificaba a quien se había muerto a causa del agua.

Los cerritos de *huauhtli* portaban cabezas con doble rostro

... tenían dos caras; una de persona, otra de culebra y untaban la cara de la persona con ulli derretido, y hacían unas tortillas pequeñas de masa de bledos amarillos [*huauhtli*] y poníanlas en las mejillas de la cara de cada persona.²⁴

²² Graulich *Op. Cit.* Pág. 19. López Austin *Op. Cit.* P. 62

²³ Sahagún *Historia General* P. 88-89

²⁴ Sahagún *Op. Cit.* P. 89

En el rito se asociaban a las serpientes con el ser humano. Las serpientes se representaban con las varas que hacían el armazón del cerro y una mitad del rostro, las cuales significaban la fertilidad de la tierra. El rostro humano era la otra mitad del cerro y se complementaba con rodajas hechas de *huauhtli*.

Al cerro con rostro dual, composición divina de fertilidad y muerte, le daban como ofrenda en esta veintena "... unas masas rollizas y larguillas de masa de bledos [*huauhtli*] a manera de huesos"²⁵

Otros ofrecimientos eran comida, tamales, carne de aves o perros aromatizados con incienso. El rito culminaba con sacrificios humanos en lo alto del templo de Tláloc, donde le extraían el corazón a tres mujeres y un hombre. Finalmente los cuerpos eran decapitados al pie de la pirámide, las cabezas eran conservadas en tanto el cuerpo era fraccionado y consumido por la gente de los barrios de "donde habían salido".²⁶

El resto de las personas hacía una replica del sacrificio humano pero con sus cerros de *huauhtli*, de esta manera

esas imágenes de pasta [*huauhtli*], que cada persona podía fabricar sustituían a las víctimas humanas y estaban al alcance de todos, [esas imágenes] eran decapitadas con la misma solemnidad...²⁷

Así, la gente despedazaba sus representaciones y los ponía a secar al sol e "ibanlos comiendo cada día, poco a poco"²⁸ lo cual significaba que las figuras de *huauhtli* sacralizadas equivalían al cuerpo humano dado en ofrenda.

²⁵ Sahagún *Op. Cit.* P. 138

²⁶ Sahagún *Op. Cit.* P. 139

²⁷ Graulich *Op. Cit.* P. 163

²⁸ Sahagún *Op. Cit.* P. 139

Uso del *huauhtli*

Con masa de semilla de *huauhtli* revestían los mexicas las estructuras de varas que daban forma a los cerros, elaboraban las rodajas para el rostro de estos, las serpientes y los huesos que se constituían en ofrenda.

Interpretación

Los ritos tenían por objeto influir en Tláloc para conseguir las lluvias necesarias en los cultivos. Sin embargo, los mexicas, daban un simbolismo todavía más amplio a las montañas, cito tres ejemplos:

- Chicomostoc: lugar de siete cuevas, “monte lleno de cuevas que se abre para dar salida a los pueblos”.²⁹
- Culhuacan: “cerro torcido” donde los mexicas hallaban identidad y eran llamados “colhuas”.³⁰
- Coatepec: monte de la serpiente, donde Huitzilopochtli³¹ nació armado con luz luchó y venció a sus hermanos de la oscuridad, la luna y las estrellas.

Los cerros citados eran lugares de nacimiento, sitios del principio de la humanidad mexica y quizá mesoamericana. Ese símbolo, tal vez empalmado con otros significados, era elaborado con *huauhtli*.

²⁹ López Austin *Hombre – dios* P. 104

³⁰ Graulich. *Op. Cit.* P. 8

³¹ López Austin *Op. Cit.* P. 83

Décimo Quinta Veintena

Panquetzaliztli “Erección de banderas” (9 al 28 de noviembre)

Fiesta en honor al dios Huitzilopochtli, cuyo nombre provenía de “huitzilin”, colibrí y “opochtli”, de la izquierda. Era denominado “colibrí zurdo” por ubicarlo al sur o a la izquierda del cosmos mexica. Huitzilopochtli representaba al cielo azul, el cielo de día como encarnación del sol que había enfrentado y derrotado a sus hermanos los astros de la noche, situación que se repetía diariamente.¹

Las características simbólicas de Huitzilopochtli como sol o cielo diurno se proyectaba en sus atavíos: gorro de plumas amarillas, sus orejeras de pájaro azul, a la espalda cargaba las armas quitadas a sus “hermanos rivales” y en “la frente su soplo de sangre”.²

Ritos

Por ser Huitzilopochtli el dios titular de los mexicas, a quien dedicaban la veintena de Panquetzaliztli, esta fiesta se hacía

En todas las tierras y provincias sujetas a México [y era]
como principal pascua, se hacían muchos sacrificios de sangre.³

Los ritos en Panquetzaliztli rememoraban el nacimiento de Huitzilopochtli, considero que con esta fiesta al dios “patrono” mexica se celebraba la toma de identidad y hegemonía mexica sobre los otros grupos aztecas en Coatepec.

El proceso ritual iniciaba el segundo día de la veintena, cuando los hombres y las mujeres iban contentos a entonar cantos ante la imagen de Huitzilopochtli. Hacia el noveno día, los sacerdotes “daban mujer a cada uno de los hombres destinados para el sacrificio con el propósito de aparearse”. En tanto, los demás, ayunaban “de comer otra comida sino *tzoolli* con miel” sin beber agua hasta llegado el medio día.⁴

¹ Caso Alfonso *El pueblo del sol* P. 49

² León – Portilla Miguel *Ritos, Sacerdotes y Atavíos*. P. 5

³ Motolinía. *El libro Perdido* P. 97

⁴ Duran Diego *Historia de las Indias* P. 34

El decimonoveno día de Panquetzaliztli, la gente se horadaba las orejas para mojar con esa sangre las imágenes de sus dioses. Más adelante, cada mexica contribuía con

semillas de bledo [*huauhtli*] y las limpiaban muy bien, quitando pajas y después de haberlas molido amasaban de que se hacía el cuerpo de Huitzilopochtli.⁵

La figura de Huitzilopochtli en material perecedero, ya existía; pero para la festividad de Panquetzaliztli

Hacían cada año otra confeccionada y mezclada de diversos granos y semillas comestibles... en una de las salas más principales del templo, juntaban muchos granos y semillas de bledo [*huauhtli*] y otras legumbres, molíanlas con mucha devoción y recato”, el tamaño de la figura era la de un “hombre adulto.”⁶

La gente, al aportar las semillas de *huauhtli* para construir la representación de Huitzilopochtli se involucraba en el rito. Todavía más significativo era la aportación de la sangre humana “... el licor con que se revolvían y desleían aquellas harinas era sangre de niños, que para este fin se sacrificaban”⁷

A la figura de Huitzilopochtli se le hacía acompañar de Paínal, deidad asistente, elaborada de madera. Concluidas las figuras se les colocaba al frente de una nutrida procesión en la que el gentío portaba banderas e insignias de las utilizadas en las guerras.

⁵ Sahagún *Historia General* P. 193

⁶ Torquemada. *Monarquía Indiana* P. 113

⁷ *Ibidem*

La procesión recorría y se detenía en los poblados más importantes de zona lacustre, visitaban Tlatelolco, Azcapotzalco, Tacuba, Chapultepec y Churubusco. En cada población, los lugareños hacían sacrificios de guerreros en honra a Huitzilopochtli.⁸ El recorrido iniciaba y terminaba en Tenochtitlan, sitio en donde los sacerdotes despedazaban al Huitzilopochtli de *huauhli* para dar una fracción de la deidad a cada grupo de la sociedad mexicana. La parte que simulaba el corazón le correspondía al Tlatoani, del resto de la imagen.

... hacía dos pedazos el cuerpo y una mitad daban a los de Tlatelolco, los cuales lo repartían muy por migajas entre todos los barrios, en especial a los mancebos soldados⁹

La idea era alimentar a los jóvenes soldados para alimentarles el espíritu bélico que desempeñarían en las campañas mexicas, de ahí que no daban “de la masa del ídolo a las mujeres”¹⁰

... lo que quedaba [daban] a los de la parte de Tenochtitlan, repartían en cuatro barrios... y daban a él, a los hombres, así grandes como pequeños y niños de cuna... llamarse a esta comida teocualo, que quiere decir dios es comido¹¹

⁸ Motolinía. *El libro Perdido* P. 99

⁹ Torquemada *Op. Cit.* P. 115

¹⁰ *Ibidem*

¹¹ *Ibidem*

Los mexicas creían que la figura de *huauhtli*, por medio de los ritos, se había convertido en “cuerpo de Huitzilopochtli”. Por ello, al consumir de aquella masa con sangre “les hacía valientes hombres”¹²

Uso del *huauhtli*

La materia base para elaborar la representación del dios era *tzoalli*, que es decir masa de huauhtli, pero a diferencia de otros ritos en donde se utilizaba la miel para apelmazarla, en la fiesta de Panquetzaliztli se sustituía la miel por sangre de infantes. El paso siguiente era moldear la figura de Huitzilopochtli, en tamaño similar a la de un hombre adulto.

Interpretación

Ya dijimos que con los ritos de Panquetzaliztli se reproducía el nacimiento de Huitzilopochtli, dios que según el mito nació y destruyó a sus hermanos, los seres de la noche. Por eso en la peregrinación se usaban banderas que se portaban cuando se iba a la guerra y se sacrificaban a personas capturadas esta guerra. El rito enaltecía la actividad bélica. Por ello mismo se privilegiaba a varón que era el sujeto activo en esos eventos como Huitzilopochtli-hombre frente a Coyolxauhqui-mujer.

El uso de la sangre en el rito Panquetzaliztli estaba vinculado con los “valores solidarios del fuego, del calor y de la vida”,¹³ tal vez el color rojo, pudo haberse asociado con las rojas flores del *huauhtli*, de cuyas semillas se hacía el único alimento ritual, utilizado en la festividad.¹⁴ O directamente, la semilla de *huauhtli* rememoraba los huevecillos de los moscos que se consumían en los habitats lacustres de los Mexicas.

Con respecto al recorrido, que los mexicas hacían por los pueblos ribereños del lago de Texcoco, era una reproducción de la “etapa final de su peregrinación”, previa a asentarse en el islote que tiempo después sería Tenochtitlan.¹⁵

¹² Motolinía. *El libro Perdido* P. 103

¹³ Chevalier Jean. *Diccionario de los Símbolos* P. 909

¹⁴ Velasco Lozano y Heyden Doris “El uso y presentación del amaranto” P. 9

¹⁵ Graulich. *Ritos Aztecas* P. 205

Dos aspectos más que destacaban en la veintena Panquetzaliztli fueron:

- a) El encendido del fuego nuevo cada 52 años.
- b) La inauguración de edificios, año con año en Tenochtitlan.¹⁶

Décimo Sexta Veintena

Atemoztli “Caída del agua” (29 de noviembre al 19 de diciembre)

Ceremonias en honor a Tláloc y los *tlaloques*, dioses de la fertilidad y de todos los fenómenos relacionados con el agua.

Ritos

Los truenos que anunciaban las últimas lluvias del ciclo, eran también señales para que los sacerdotes ofrecieran “copal y otros perfumes” pues creían en la proximidad de sus dioses. El día 16 de la veintena preparaban ofrendas dirigidas a Tláloc, en los siguientes cuatro días los creyentes tenían abstinencia sexual y ayuno de alimentos. En el último día de la veintena los mexicas colocaban en sus patios una fila de varas adornadas con papeles de colores. Posteriormente...

... hacían las imágenes de los montes con masa de semillas de bleo [*huauhli*] que llaman *tzoalli* cuyos ojos fingían de frijoles negros y dientes de pepitas de calabaza... los adoraban.¹⁷

Debido a la relación que hacían entre Tláloc, las nubes y las lluvias, los cuales tenían como origen las montañas, los mexicas imitaban a las altas cumbres que rodeaban a Tenochtitlan. Sin duda debieron ser admirados y copiados los volcanes Iztacihuatl y Popocatepetl.

¹⁶ Graulich *Op. Cit* P. 217

¹⁷ Torquemada *Monarquía Indiana* P. 407

La masa de *huauhtli* adquiriría forma de cerro, al que le agregaban cabeza y rostro, ambos elaborados de semillas que daban la apariencia de dientes y ojos, como eran los maíces y frijoles. Terminadas las figuras, las ordenaban en fila para colocarles ofrendas de comida, danzas y cantos en toda la noche del décimo día.

Al amanecer del día veinte, la gente “sacrificaba” sus deidades en forma de montaña, quitándoles la cabeza para conservarlas ¹⁸

Lo demás del cuerpo repartían entre sí y se lo comían como representando... al dios Tláloc... era para obligarle a que les diesen aguas para sembrar y coger otras semillas, el año venidero para aquel mismo efecto. ¹⁹

El ritual se cerraba cuando los mexicas retiraban y quemaban las varas instaladas en cada casa, para después, depositar las cenizas en los adoratorios de Tláloc. Todos regocijados comían y bebían.

Uso del *huauhtli*

El grano era molido y mezclado con miel para hacer una masa capaz de ser moldeada.

Interpretación

El rito tenía por objeto celebrar los truenos que eran una señal de proximidad de lluvia, pues con ello se fertilizarían las tierras para conseguir alimentos y preservar la humanidad, pero a su vez eran las lluvias una amenaza de desaparición del hombre por diluvio como había ocurrido en el cuarto sol, así:

Se imploraba a estos dioses [tlaloques] porque tanto la falta como el exceso de lluvia podían acarrear consecuencias catastróficas... Se conmemoraba el diluvio que se debía evitar ²⁰

¹⁸ Sahagún *Op. Cit.* P. 147

¹⁹ Torquemada *Op. Cit.* P. 408

²⁰ Graulich *Op. Cit.* P. 231

Por tanto en la veintena Atemoztli se recordaba el diluvio y la sobrevivencia de la humanidad. En esta celebración se consumía *huauhtli* como alimento sacro.

Décimo Octava Veintena
Izcalli “Crecimiento” o “ revificación”(8 al 27 de enero)

Ceremonia en honor a Xiuhtecutli, “señor turquesa”, dios del fuego que tenía relación con la noche, la mañana y la tarde. Era el día entero porque el término “Xihuitl”, encierra el concepto “tiempo”, es decir Xiuhtecutli es el “Señor del año”.²¹

Ritos

Desde el primer día de la veintena, los varones adolescentes partían al campo a cazar animales menores de tipo acuático y terrestre. Ellos tenían el propósito de conseguir presas y traerlas en ofrenda al dios Xiuhtecutli. Y mientras otros fieles encendían fuego para alumbrar a la deidad, las mujeres

... se ocupaban en hacer unos tamales que llaman huauhquiltamalli [tamales de *huauhtli*] e iban a ofrecerlos delante de la estatua.²²

Los jóvenes mexicas, al regresar de cacería llevaban sus aves, peces, culebras y “otras sabandijas” a depositarlas a la hoguera, en honor a Xiuhtecutli, entonces

... daban la vuelta en rededor del fuego, estaban otros viejos que daban a cada uno de los muchachos un tamal [huauhquiltamalli], y así se tornaban a salir por su orden²³

²¹ Graulich *Op. Cit.* P. 152

²² Sahagún *Op. Cit.* P. 151

²³ *Ibidem.*

Este tipo de rito se repetía el décimo y vigésimo día de la veintena en todos los hogares mexicas, en donde también

... ofrecían al fuego cada uno en su casa cinco *hauaquiltamalli*,
puestos en un plato y sobre las sepulturas de los muertos.²⁴

Posteriormente todos muy formales y gustosos comían los tamales. Los mexicas llamaban a este rito “La fiesta del tamal”.

En años ordinarios sacrificaban animales arrojándolos al fuego, horadaban las orejas de niños para “vivificar” al fuego y podaban los nopales y magueyes. Solo cada cuatro años realizaban sacrificios humanos de “cautivos y esclavos”.²⁵

Uso del *huauhtli*

Bernardino de Sahagún me lleva a deducir que los tamales no eran elaborados con semillas de huauhtli sino con hojas. Ya que el término “huauhquil” se refiere a la hortaliza. “hacense tamales de esta hierba, los cuales se llaman *quiltamalli*”.²⁶

O quizá mezclaban la semilla con hojas, con tal de hacer masa. El caso es que los mexicas debieron almacenar frondosas ramas que la planta poseía en el verano, aunque otra posibilidad haya sido la obtención de hojas frescas por medio de cultivos chinamperos.

Interpretación

La veintena de Izcalli era la última del calendario mexica y su significado era “renovación” o “revivificación”, situación que obligaba al mexica a propiciar un nuevo ciclo.

²⁴ *Ibidem*

²⁵ Sahagún *Op. Cit.* P. 93

²⁶ Sahagún *Op. Cit.* P. 668

Es así como encendían el fuego y le depositaba pequeños animales en señal de su fortalecimiento. Otra acción dirigida a promover renovaciones era la poda de nopales para que retoñaran; otra, estirar niños sujetándolos de la cabeza porque “decían que así los hacían crecer, y por eso llamaban a esta fiesta Izcalli, que quiere decir crecimiento”.²⁷

La relación entre crecimiento y fuego eran estrechas, pues los mexicas consideraban al fuego un elemento purificador, de renovación y rejuvenecedor. “Ya que el fuego era el principio de la vida”.²⁸ El fuego había sobrevivido a cada fin de Era o Sol. Y la veintena de Izcalli era un “fin de año”, terminaba un cielo y había que promover el próximo. Se tenía que encender un fuego y, todo aquel que lo “vivificase”, debía ser recompensado: el premio era un bocadillo a base de *huauhtli*.

²⁷ Sahagún *Op. Cit.* P. 154

²⁸ Graulich *Op. Cit.* P. 256

CONCLUSIONES

Cuadro resumen de ritos con *huauhtli*

VEINTENA	DEIDAD REPRESENTADA CON <i>HUAUHTLI</i>	FINALIDAD DEL RITO	MODO DE USO DE <i>HUAUHTLI</i>	FIN DE LA FIGURA DE <i>HUAUHTLI</i>
4ª Huey Tozoztli	Chicomecoatli	Sacralización de Semillas de maíz dedicadas para la siembra.	Masa con miel (<i>Tzoalli</i>)	Consumido por altos dignatarios.
5ª Toxcatl	Huitzilopochtli	Provocar la fecundación de semillas ya cultivadas	Masa con miel (<i>Tzoalli</i>)	Comida de altos dignatarios.
10ª Xocotl Huetzi	Xocotl (Huitzilopochtli)	Fomentar las buenas cosechas y recordar la fusión mexica-tolteca	Masa con miel (<i>Tzoalli</i>)	Era fraccionado y arrojado a la comunidad desde un tronco, lo comían.
13ª Tepēhilhuil	(Cerros de) Tláloc	Adorar a los cerros y solicitar lluvias para los cultivos.	Masa con miel (<i>Tzoalli</i>)	Era consumido en sustitución de un hombre sacrificado.
15ª Panquetzaliztli	Huitzilopochtli	Recordar el nacimiento de Huitzilopochtli y la última etapa de recorrido mexica.	Semilla mezclada con sangre.	Partición del cuerpo y dotación de secciones importantes a autoridades de Tenochtitlán.
16ª Atemoztli	Tlálocy Tlaloques	Celebrar las últimas muestras de lluvias del cielo y agradecer la sobrevivencia de la humanidad.	Masa con miel (<i>Tzoalli</i>)	“Sacrificaban” la figura y la comían.
18ª Izcalli	-	Propiciar la continuidad del tiempo y la vida.	Con la hoja de la planta hacían los tamales propios de la festividad.	Era comida de uso general

CAPÍTULO 4

EL HUAUHTLI A PARTIR DE LA CONQUISTA

Un primer registro de un rito mexica con *huauhkli* ante ojos españoles fue el realizado en la veintena Toxcatl, en mayo de 1520 en el calendario gregoriano, mientras Pedro de Alvarado estaba al frente de un cierto número de soldados españoles a cargo de la ciudad de Tenochtitlan. Correspondía la festividad de Toxcatl, para honrar a Huitzilopochtli, por eso los mexicas “pidieron” hacer los ritos correspondientes. Alvarado “quiso ver como era la fiesta” así que pidió a sus soldados que aguardaran armados en tanto los celebrantes se colocaron;

... en la fila ante el ídolo [de *huauhkli*], lo comenzaron a incensar y ante él colocaron todo género de ofrendas, comida de ayuno y rodajas de semilla de bleo [*huauhkli*] apelmazado.¹

Sahagún nos narra que al iniciar los mexicas a cantar y bailar, “los españoles decidieron matarlos”². Este hecho desencadenó el episodio de la historia mexicana denominada “matanza de templo mayor”, con el hecho anterior notamos la sorpresa y la reacción espontánea de una cultura que calificó a otra.

Por otra parte, un testimonio directo del uso del *huauhkli* en la conformación de dioses mexicas la escribió el propio Hernán Cortés en su Carta del 30 de octubre de 1520...

Los bultos y cuerpos de los ídolos en quienes estas gentes creen son de muy mayores estaturas que el cuerpo de un gran hombre, son hechos de masa de todos las semillas y mezcladas con sangre de corazones de cuerpos humanos...³

Hernán Cortés presentó aquí una equilibrada descripción de las imágenes de *huauhkli*, ausente de calificativos.

¹ Sahagún. *Historia General* P. 779

² *Ibidem*

³ Cortés Hernán *Cartas de Relación* P. 65

Un soldado cronista de Hernán Cortés, Bernal Díaz, observó una figura del dios de la comida (posiblemente Chicomecóatl), elaborada, entre otras semillas, con *huauhtli*. Al respecto anotó Bernal:

... otro bulto como de medio hombre y medio lagarto... decían que el cuerpo de él estaba lleno de todas las semillas que había en toda la tierra, y decían que era el dios de las sementeras y frutas...⁴

Bernal Díaz del Castillo notó que las ceremonias con semillas principalmente el *huauhtli*, denotaban fecundidad y propiciación de vida para los mexicas. Incluso, los mexicas al colocar los cimientos de sus construcciones en Tlatelolco echaban “semillas que había en la tierra, porque les diesen sus ídolos victorias y riquezas y muchos frutos”,⁵ Tal como lo descubrieron los españoles al cuando demostraron los antiguos templos.

Un punto de vista más emotivo es la que anotó el religioso Juan de Torquemada, quien presentó los ritos de Panquetzaliztli de la siguiente manera

... en el templo mayor de México tenían puesto a su falso y abominable dios Huitzilopochtli... hacían cada año otra confeccionada y mezclada de diversos granos y semillas comestibles... de bleo [*huauhtli*].⁶

Los frailes españoles identificaron a Huitzilopochtli como principal deidad mexica y notaron que luego de “consagrar” su figura hecha de *huauhtli*, la consumían; vieron en esa “ceremonia endemoniada” una semejanza con el “divino sacramento del altar” el cual

manda recibir el verdadero cuerpo y sangre de nuestro señor Jesucristo, verdadero dios y verdadero hombre.⁷

Los españoles, al contrastar su religión católica con la de los mexicas, defendieron e implantaron la suya como “verdadera” y catalogaron a las creencias mexicas de “falsas”.

⁴ Díaz del Castillo, *Historia Verdades*, P. 174

⁵ Ibidem. P. 175

⁶ Torquemada *Monarquía Indiana* P. 404

⁷ Duran Diego *Historia de las Indias* P. 35

En 1521, luego del triunfo militar de los españoles, los europeos impusieron su religión ante las creencias mexicas. En este trayecto nació una versión en contra del *huauhtli* lo que provocó que se prohibiera su uso pues se asociaba con la idolatría.

en la destrucción sistemática del imperio azteca bajo la jefatura de Hernán Cortés, el amaranto fue un blanco principal.⁶

Algunos estudiosos han apuntado todavía más. Cortés ordenó quemar los cultivos de *huauhtli*, en tanto sus soldados “amputaban manos o mataban a quien seguía comiéndolo” y los misioneros lograron la “casi total desaparición” de la planta⁷. Existe una opinión generalizada en la misma dirección.

4.1. TULYEHUALCO SU VERSIÓN DEL *HUAUHTLI*

Los puntos de vista sobre la condena y desaparición del *huauhtli* a cargo de los españoles, no pueden ser fácilmente aceptados para ello existen diversos argumentos históricos:

- I.- Carencia de documentos que demuestren tal prohibición.
- II.- Es imposible desaparecer la totalidad de plantas de *huauhtli* así como borrar de la memoria mexicana sus tradiciones.
- III.- La cultura de las civilizaciones se prolonga combinada con otras culturas ya que no existen ni cortes verticales de la historia ni pureza de la cultura humana. La sobrevivencia del *huauhtli* es una muestra de ello.
- IV.- Decir y aceptar que la cultura española haya borrado todo rastro del *huauhtli* “sería una forma simplista de ver en la Conquista de México un proceso de ruptura total” de las manifestaciones mesoamericanas y creer que los mexicas aceptaron sin resistencias las “disposiciones españolas”.⁸

⁶ Williams Ann R. *El amaranto* P. 10

⁷ Granados Sánchez y López Ríos, citan a Vietmeyer en “Chinampas” P. 41

⁸ Sandoval Aguilar. *Amarantos y Chías* P. 6

Podemos mencionar la disminución de cultivo del *huauhtli*, y seguramente su consumo se limitó a la forma de hortaliza silvestre, y en su presentación de semilla esta fue casi nula por el ingreso de los cereales europeos cuyo cultivo y cosecha fue más práctico debido a su mayor tamaño que el diminuto *huauhtli*.

Y es seguro que no fue eliminado porque en el siglo XXI, en las cercanías de la ciudad de México, D.F., en Tulyehualco, el *huauhtli* se siembra, se cosecha, se hacen figuras mestizas, se consume en las fiestas religiosas, existe un orgullo de la población porque la semilla crece especialmente en la región y relacionan su existencia con protagonistas religiosos católicos. El *huauhtli* se ha vuelto un material mesoamericano moldeado por manos mestizas en Tulyehualco.

Esbozo histórico de Tulyehualco

Tulyehualco (*tulli*=tule, *yahualli*=redondel, *co*= lugar) tiene sus orígenes en la época prehispánica, su nombre significa “lugar rodeado de tules” perteneció a los Xochimilcas. Se establecieron en 1196 en Cuahuilama, conocido hoy como Santa Cruz Acalpixcan.

La actual zona urbana está asentada al pie del volcán inactivo denominado Teuhtli o Teuctli, que significa “señor”, título que los mexicas daban a la autoridad que seguía del tlatoani.⁹

En 1226 se organizó el señorío de Tulyehualco, el cual inició con Acatonalli, extendió su dominio por la ribera del lago y conquistó el sur de esta región, hasta abarcar poblados del actual estado de Morelos.

Bajo el dominio mexica funcionó como granero de Tenochtitlan y se comunicaban por medio de transporte acuático (canoas).

El 13 de agosto de 1521 los españoles destronaron al rey Xochimilca Apochquiyaatzin, quien entonces gobernaba Tulyehualco.

⁹Carrasco Pedro “La sociedad Mexicana...” en *Historia General* P. 193

La conquista espiritual corrió a cargo del franciscano Fray Martín de Valencia durante 1525, de Valencia sembró en este suelo los primeros olivos de América, fruto que se volvió una importante fuente de trabajo, sumándose a los dos importantes cereales mesoamericanas, que en Tulyehualco ya se cultivaban: maíz y *huauhtli*.

4.2 EL HUAUHTLI Y TULYEHUALCO

Ubicados en el periodo prehispánico, los pueblos de la cuenca del lago de Xochimilco, dedicaron cierto esfuerzo para el cultivo del *huauhtli* ya que

... las provincias tributarias del Valle de México, salvo Chalco, el Códice Mendoza señala cantidades iguales de maíz, frijoles, chíya y *huauhtli*, es decir, una troje de cada uno al año.¹

Deduzco que una de las provincias tributarias era Tulyehualco, población que debió practicar un intenso y cualitativo sistema de cultivos por medio de chinampas – como las otras provincias pues una “troje” de *huauhtli* representaba 5000 fanegas, y si una “fanega” contenía 144 litros, este daba como resultado 720,000 litros,² o sea 190 kilos de la pequeñísima semilla. Esto significa que los agricultores tulyehualquenses se crearon el hábito de cultivar y cosechar el *huauhtli* mientras satisfacían las necesidades tributarias, rituales de Tenochtitlan. Además el *huauhtli* crecía eficazmente en las chinampas de la comunidad. De ese modo, la planta fue ganando las faldas del cerro Teuhtli cuyas tierras resultaron aptas para el cultivo del *huauhtli*. Tulyehualco se convirtió en un simbólico pueblo del *huauhtli* y un prestigiado centro recolector de la semilla con dirección a la metrópoli mexicana.³

¹ Sandoval Aguilar Zazil. *Amarantos y Chílas* P. 66

² Katz Friedrich *Situación Social y Económica de los Aztecas*. P. 125

³ Se entiende este planteamiento al ver la función que cumple Tulyehualco en el siglo XXI, en voz de D. Vicente Cabello, agricultor de amaranto, según se anotará más adelante.

Como Tulyehualco tuvo sección lacustre y terreno, sus habitantes consumieron *a-huautli* y *huauhli*, siendo la semilla terrestre la más abundante, aunque el *a-huautli* o aguautle (de mosco) fue alimento común de la población ribereña hasta mediados del siglo XX.

Más adelante en 1524, los frailes se dieron a la tarea de evangelizar a la población nativa de las comunidades de Xochimilco. En Tulyehualco, los misioneros debieron usar diversas estrategias para penetrar en la población, una de ellas debió ser el recurso político de “mediar” entre los indígenas y los españoles ya que este proceso dio por resultado escenas de significativo sincretismo. Uno referente al *huauhli* fue el de responsabilizar al franciscano Fray Martín de Valencia, evangelizador de Xochimilco y primer sembrador de olivo en Tulyehualco, la autoría de la palanqueta llamada “alegría”.

La tradición perduró y se hizo un público reconocimiento por parte de los sembradores-vendedores de “alegría” (alcgrilleros) en 1993, al colocar una escena en cantera de un niño indígena que ofrece “alegría” a Fray Martín de Valencia. Los monumentos fueron colocados por autoridades civiles y religiosas de la localidad en el atrio del principal templo católico de Tulyehualco, el del Sr. Santiago. A los pies de la escena, se presenta en azulejo una flor de *huauhli* con el siguiente texto:

Homenaje de gratitud a Fray Martín de Valencia. Llegó a México-Tenochtitlan el 17 de junio de 1524. Primer evangelizador de este pueblo, enseñó a los indígenas a cultivar el olivo y a extraer el aceite; les sugirió mezclar (sic) la alegría (amaranto) con la miel de abeja, resultando un pan tan sabroso que hicieron fiesta y hubo gran alegría, de aquí el hombre que perdura hasta hoy.⁴

Aunque ya vimos que esta mezcla de miel y semilla ya la utilizaban los mexicas. O quizá, el reconocimiento se hizo a Fray Martín de Valencia por su papel conciliador entre tulyehualquenses y españoles, con actitudes donde “logró desvanecer la prevención que los indígenas tenían contra los españoles”.⁵ Y aceptó el alimento indígena.

⁴ Monumento a Fray Martín en Tulyehualco.

⁵ Enciclopedia *Espasa-Calpe*. P. 661

Por lo tanto, el acto de gratitud favoreció a los mestizos o los indígenas, porque siendo religioso católico Fray Martín de Valencia le “agradecen” la vigencia de un símbolo de la comunidad, el *tzoalli* o masa de *huauhtli* compactada con miel, alimento ritual usado cientos de años atrás por los mexicas. La tradición que ronda a Fray Martín de Valencia es de “benefactor” de diversos pueblos del oriente del Estado de México, Ameca, Tlalmanalco, Ayotzingo y claro, Tulyehualco. Por eso en estos pueblos existen céntricos monumentos en su honor, incluso se dice que en la gruta de Ameca donde él acostumbraba rezar, guardaron sus restos y se construyó tiempo después; el santuario del Sacromonte.⁶

Las referencias anteriores nos llevan a pensar que el *huauhtli* no tuvo real prohibición por parte de autoridades religiosas, pues siguió cultivándose en la época colonial, sólo que disminuido ya que

La chía y el *huauhtli*... parecen no haber gustado a los españoles ni como alimento ni como artículos de tributo o de comercio.⁷

Es posible que ni el tamaño de la semilla ni el complejo proceso de cultivo y cosecha hayan despertado el interés español. Algunas características del *huauhtli*, les recordó a una planta de la península ibérica, por eso le dieron el mismo nombre: “bledo”. Nombre con el cual también designaban a las cosas minúsculas: me importa un bledo.⁸ Sin embargo, en la dieta indígena siguió tomándose en cuenta el *huauhtli* en hortaliza,⁹ mientras ciertos sectores de la sociedad, entre ellos mestizos -al parecer- hayan rescatado y preservado, la palanqueta porque la propia religión católica lo había legitimado.

⁶ *Diccionario Porrúa* Vol. IV, 1975, P. 3661

⁷ Gibson *Los aztecas bajo el dominio español* P. 327

⁸ *Diccionario de la Real Academia*. V.1

⁹ Gibson *Op. Cit.* P. 327

Producción actual de *huauhtli*

Los campesinos de Tulyehualco tienen como cultivo secundario al maíz, aunque en un “muestreo de 45 agricultores resultó ser el que más extensión cubre”.¹⁰ Por lo tanto, el cultivo que cubre menor extensión y es de mayor importancia es el *huauhtli*, a pesar de seguir un proceso tremendamente “laborioso”.¹¹ La producción local del *huauhtli* se debe al aprovechamiento de los canales, que son restos del lago de Xochimilco, donde actualmente se hacen los almácigos a base del sistema chinampero, posteriormente el *huauhtli* es sembrado en suelos “más o menos profundos” con textura “franco arenoso”, ligero, donde se produce una semilla de “alta calidad”.

Como muestra de la laboriosidad y los gastos hechos por el agricultor de alegría en el 2001 tenemos los siguientes datos.

Almácigo: Preparación con lodo, ensemillado, destapado y barrido, riego, despejado de Chapin, “enguacalada” y acarreo al terreno.....	\$2,271
Preparación del terreno: Barbechado, surcado y trasplantado	\$3,700
Mantenimiento: Escardar, fertilizar, amontonar	\$2,660
Recolección: Segar, cernir, alquilar lonas, azotar, volver a cernir y acarrear...	\$4,380
Total:	\$13,011
Rendimiento: 1,800 kilos (a \$10 un kilo).....	\$18,000 ¹²

La ganancia por cultivar un hectárea (10,000 m²) fue de 4,988 pesos, con eso, el agricultor apenas recupera el dinero invertido. Sin embargo el agricultor mantiene la tradición de sembrar y cosechar una planta que “vale la pena porque la calidad de semilla es superior a la de otros estados, como Morelos”.¹³ Existe un orgullo centrado en la semilla.

¹⁰ Monografía de la comunidad de S. Tulyehualco P. 5

¹¹ Comentario de la Sra. Remedios Saldaña G. Vecina de Tulyehualco.

¹² Monografía de la comunidad de S. Tulyehualco P. 19

¹³ Opinión del Sr. Vicente Cabello, agricultor de Tulyehualco, que también documenta la Monografía de la comunidad.

Los talleres familiares

El *huauhtli* o la “alegría” sostiene a un considerable sector de Tulyehualco porque de “eso viven” dijo una vecina dedicada al comercio de la tortilla. Es así como se hallan instalados diversos talleres y fábricas en los barrios de la comunidad que, producen la “alegría”. Entre otras firmas están:

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| * Teuhtli | * Tenoch |
| * Pavorreal | * Biogramin |
| * Amotul | * Tzoalli |
| * Especialidad de amaranto | * Mesoamérica |
| * La loma | * Tonalxochihuahtli |
| * Producción Bobadilla | * Proamaranto |

Los talleres y fábricas de “alegría” o *huauhtli* son trabajados y administrados por los propios miembros de la familia y son ellos mismos quienes la expenden o “agarran su tabla” para salir a vender en otros pueblos a los alrededores de las iglesias.

A la pregunta de ¿quién inicio con la costumbre de hacer “alegrías”? , la familia Molotla de Biogramin contestó; pues “los abuelos ... de los abuelos”.¹⁴

La familia Franco Xolalpa de la firma “Tzoalli” dice que el término “alegría” se originó del tronado de la semilla, pues cuando el *huauhtli* era puesto al comal caliente brincaba, Fray Martín de Valencia al ver esa reacción le adjetivó “alegría”.¹⁵

La palanqueta de *huauhtli* se ha convertido en una fuente de empleos y es un digno símbolo de identidad Tulyehualquense, como lo fue para los mexicas.

¹⁴ Familia entrevistada en su expendio Biogramin, Tulyehualco 2003.

¹⁵ Versión dada durante la 31 FERIA del amaranto, Tulyehualco, 2002.

La feria del amaranto

El gremio de alegrilleros, junto con las autoridades civiles y religiosas de la comunidad de Tulyehualco, el Coordinador Marcos Vargas y el sacerdote Nicolás Álvarez instituyeron la feria de la “alegría” en febrero de 1971 en periodos anuales de dos semanas, desde el 1^{er} sábado de febrero hasta el tercer domingo del mismo mes (tiempo que coincide con los últimos ritos de veintena Izcalli). La feria del amaranto abarca el día 2 de febrero, día de la Candelaria, por eso asocian la “alegría” con el Niño Dios. La fiesta consiste en instalar puestos en las aceras de una central calle, que se dirige el cerro Teuhtli y a la iglesia del señor Santiago en Tulyehualco, los improvisados locales son adornados con papeles de colores y se ofrecen productos hechos con *huauhtli* como son: panqués, palomitas, harina, pizzas, pasteles, atole, guisados, galletas, *hot cakes*, agua y la clásica palanqueta elaborada con *huauhtli* y miel de abeja.

La feria del amaranto sirve de escaparate para mostrar el ingenio del alegrillero pues para esa ocasión ellos muestran y venden esculturas fuera de lo común:

- Busto de Benito Juárez
- Figura de la virgen de Guadalupe
- Figura de caballo
- Trajinera
- Calaveras de tamaño real
- Basílica de Guadalupe
- Coordinación de Tulyehualco
- Kiosco del pueblo
- Iglesia de Tulyehualco
- Arreglos en canasto¹⁶

Aunque el *huauhtli* adquiere los distintos símbolos del Tulyehualco actual, siempre son las de la fe, el poder y la creencia. La comunidad de Tulyehualco, como toda célula cultural mestiza, concentra con armonía elementos de origen diverso. Aspectos europeos, uno de ellos es el olivo, cuyos plantíos son constantemente cuidados, la semilla procesada y sus derivados son expuestos en la feria del amaranto. Otro elemento es la veneración por el Sr. Santiago, aquel celebre caudillo católico que según la tradición mataba moros.

¹⁶ Testimonios gráficos y reales, vistos en la feria de 2002, 2003.

En el caso de Tulyehualco, las escenas de Santiago Matamoros expuestas en muro y escultura, expresan con detalle la gallardía del militar y el doloroso castigo a los infieles moros.

De los elementos culturales prehispánicos de Tulyehualco, es el *huauhtli*, cultivo de origen mesoamericano el que da sentido de orgullo e identidad a la comunidad. Aunque no todos sus habitantes sobrevivan del producto.

Los científicos denominan, a la planta y semilla *amaranthus hipocondryacus*, la gente común que lo consume le llama amaranto. La denominación se hizo común alrededor de 1985, cuando diversos especialistas recomendaron que el astronauta mexicano Rodolfo Neri Vela llevara al *huauhtli* o amaranto a germinar durante su viaje en el “Atlantis”.

Cuando se dio a conocer por la televisión dijeron que se llama amaranto... nosotros le conocíamos como semilla o alegría ... luego que el astronauta Neri Vela llevó el amaranto al espacio, la gente que lo sembraba se fue para arriba¹⁷

Quizá el viaje de Neri Vela en los medios informativos nacionales fue espectacular pero momentáneo. Para Tulyehualco fue una autoafirmación de su tradición y de su identidad: la comunidad es importante por cultivar *huauhtli* y hacer palanquetas. El renombrado primer astronauta mexicano visitó la feria del amaranto en 1986, mostró la película de su viaje y se retrató con varios alegrilleros. La ciencia había beneficiado a ambos de distinta manera, para Tulyehualco era una confirmación de fe. “Él dijo que en el espacio sólo comía amaranto y no le daba hambre”.¹⁸

¹⁷ Entrevista al Sr. Daniel Cabello, Tulyehualco, agosto 2001.

¹⁸ Doña María del Carmen Mendoza, Tulyehualco, agosto 2001.

A Tulyehualco llegaron visitantes nacionales y extranjeros, periodistas, sociólogos, deportistas, investigadores, estudiantes de la Universidad de Chapingo y gente curiosa que quería saber del *huauhtli*.

La tradición

Los estudiosos del amaranto entrevistaron a los vendedores de la “alegría” y, con ello, dieron a conocer las diversas aspectos de Tulyehualco.

Han venido japoneses a comprar la alegría de semilla blanca porque saben que aquí hay... entra de Morelos, de Puebla, entra de Hidalgo, de Hidalgo entra bastante... todo el grano de la alegría es la reconcentración aquí y de aquí sale otra vez pa' fuera, ya sea pa' exportación o pa' los que venden acá.¹⁹

Para los agricultores del lugar la “alegría” es “originaria de acá de Tulyehualco”, también aseguran con libros en la mano o por información de Internet y con documentos oficiales de “análisis bromatológico” que la semilla tiene mayor cantidad de proteínas que los otros cereales.²⁰

Sobre el amaranto existe información científica obtenida por instituciones especializadas en hallar opciones alimenticias para el ser humano y la ganadería. Por otro lado, los industriales de la alimentación hacen sus versiones para ofrecer la semilla como “alimento del futuro” o alimento naturista dirigida a llamar la atención de la clase media (entre ellos a deportistas). Una tercera fuente de información es la que proyectan los tradicionales agricultores del *huauhtli* y los artesanos que han heredado las recetas de elaboración de la “alegría”.

¹⁹ Conversación del Sr. Vicente Cabello, Tulyehualco, noviembre 2002.

²⁰ Entrevista a la familia Molotla Molotla de Biogramin, enero 2003.

Dos actores nos dan sus puntos de vista: Don Vicente Cabello de 66 años de edad (agricultor) y Doña María del Carmen Mendoza, artesana y vendedora de palanqueta, de 62 años de edad (alegrillera), ambos vecinos de Tulyehualco.

Sobre el origen del amaranto

D. Vicente: La “alegría” es nativa de Tulyehualco, escuché en un reportaje que es de Texcoco, pero no es cierto, es de aquí.

Da. Carmen: Fray Martín de Valencia nos enseñó a hacer la “alegría”.

Sobre los efectos del amaranto

D. Vicente: Los aztecas lo comían por eso eran grandes y fuertes pero los españoles se los prohibieron para debilitarlos.

Da. Carmen: Es nutritiva para los chicos que van a la escuela y es medicinal porque cura la anemia y la digestión del estómago.

El amaranto influye en la familia

D. Vicente: De mis tres oficios es la “alegría” la que más me gusta.

Da. Carmen: Tengo 51 años trabajando la “alegría”, mis papás y mis abuelos también la trabajaron.

Mis hijos tienen carrera, uno de ellos es licenciado pero agarran su cajón y se van a vender. Saben que de ahí se han mantenido.

4.3 CONCLUSIONES

En las dieciocho veintenas del Xiuhpahualli, los mexicas honraban a sus deidades con ayunos, ofrendas de comida, danzas, cantos y sacrificios de animales o personas. En siete de esas veintenas, los mexicas utilizaron el *huauhtli* para elaborar imágenes de dioses en torno a las cuales se desarrollaron los diversos ritos; sobre estas últimas siete festividades concluyo lo siguiente:

* El *huauhtli* fue una semilla utilizada para dar forma a importantes deidades mexicas que, luego de ser sacralizadas, solían considerarse “cuerpo de dios” por eso eran consumidas por la elite y otros grupos selectos de la ciudad mexicana; entonces, cumplía el papel de alimento ritual; aún en la última veintena, Izcalli, donde se comía gran cantidad de tamales a base de huauhtli en honor a Xiuhtecutli podía llamarse — según Sahagún — la fiesta del huauhquiltamaqualiztli o fiesta del tamal de hoja de *huauhtli*.¹

* Las figuras elaboradas con *huauhtli* eran las deidades de los mantenimientos (Chicomecoatl), el del agua y la fertilidad (Tláloc) y el dios guerrero, el sol, el dios titular de la civilización mexicana: Huitzilopochtli. Los dioses simbolizaban el sustento individual y el sustento colectivo, la comida y la guerra; recordemos que en honor a Tláloc y Huitzilopochtli se construyeron altos y centrales altares en Tenochtitlan.

* La población común realizaba figuras con *huauhtli* para “sacrificarlas” y consumirlas en sustitución del sacrificio humano que correspondía sólo al sector gobernante.

* Los ritos con *huauhtli* eran de carácter propiciatorios, porque fomentaban cosechas, e impulsaban el tributo pues de “todos los que comulgaban quedaban obligados a dar diezmo de aquella semilla [*huauhtli*]²”.

* En la región del altiplano central, para los ritos mexicas, fue privilegiado el *huauhtli* sobre el maíz, pues el maíz era llevado a sacralizarse ante una figura de Chicomecoatl que se elaboraba con *huauhtli*, en la veintena Huey Tozoztli.

¹ Sahagún *Op. Cit.* P. 154

² Durán, Diego. *Op. Cit.* P. 35

* Notemos que la importancia del *huauhtli* como alimento ritual, digno de ser mezclado con miel o sangre para representar a dos activas deidades (sustento y guerra) en la perspectiva mexicana, y de mayor relevancia en ritos que el maíz, se debió a la relación entre las zonas lacustres habitadas por los mexicas en su peregrinar, y predominancia de Huitzilopochtli y los mexicas sobre el resto de los aztecas a partir de Coatepec. Ya que el medio lacustre fue hábitat y fuente segura de alimentos para el mexicano, desde su original Aztlán; después, en el lago de Pátzcuaro; más adelante, al establecerse en Coatepec (donde sembraron ahuehuetes) y por ordenes del “jefe Huitzilopochtli” represaron el agua para que “echan simiente” los diversos animales acuáticos como los peces, las ranas, los camaroncitos, el pato, “la mosca de agua” y el “gusanillo lagunero”.

Al respecto, nos narra Fernando Alvarado Tezozomoc: “Huitzilopochtli dijo luego: este gusanillo lagunero pues es ciertamente carne mía, sangre mía, color mío”.³

Se entiende que el “gusanillo lagunero” era la larva del mosquito llamado *axayacatl* animal característico de estos lares, el color de la larva era blanco “tirándole a amarillento”; en tanto el aspecto de sus huevecillos era como la arena y se acumulaba en grandes cantidades en los juncos de las lagunas. Los mexicas llamaron a los huevecillos *ahuauhtli* (semillas del agua)⁵. De acuerdo con ese antecedente, considero que los mexicas relacionaron los huevecillos del *axayacatl* con las pequeñas semillas de una planta que seguramente ya se consumía en las cercanías del lago de Texcoco el *huauhtli* y que dada su similitud les denominaron *huauhtli*, sin el prefijo “a” o “atl” que significa agua. Posiblemente en esa circunstancia, la “orden” de Huitzilopochtli expresó posesión o dominio del área lacustre, cuando “dijo” en sentido figurado “este gusanillo lagunero es carne mía”. Por eso considero que el *ahuauhtli* primero; después el *huauhtli* fue un elemento que representó el área mexicana, fue aspecto de identidad y como consecuencia, cuerpo de Huitzilopochtli.

³ Tezozomoc. *Crónica Mexicana* P. 33

⁴ Recordamos que *Axayacatl* se llamó el 5º Tlatoani mexicano, quizá en honor al mosquito del agua, símbolo que evocaba en la misma línea el hábitat original.

⁵ Robelo Cecilio *Diccionario de Arqueísmos* P. 16

El término “*huauhtli*”, para la semilla terrestre, se afianzó conforme la agricultura se convirtió en el principal medio de sustento mexicana, y se extendió bajo el sistema tributario en tanto se ampliaba el dominio territorial, que en el siglo XVI abarcaba de Toluca a Coixtlahuaca (Oaxaca) y de Atotonilco (Hidalgo) a Malinalco.⁶ Por eso el *huauhtli* debió representar una semilla—éxito, símbolo de posesión o parte de Huitzilopochtli y sus seguidores. Vale la pena mencionar que el término *hua* en nahuatl significa “posesión” o “pertenencia”.

* La población mexicana anhelaba, después del rito, comer los pedazos del *huauhtli* porque a decir de Toribio Motolinía, con comer un poco del pan ellos “creían que los hacía valientes hombres”; bajo su marco de creencias, comerlo era recibir impulso anímico. Claro que los mexicanos desconocían los componentes alimenticios del *huauhtli*, entonces, se rigieron por la tradición del mito de Huitzilopochtli en Coatepec.

* La población que participaba del cuerpo de Huitzilopochtli, que “comían la carne” hecha con *huauhtli* estaba comprometida a dar tributo de “aquella semilla de que se hacía aquella masa para la carne y huesos de dios”,⁷ con lo que los mexicanos pretendían reafirmar sus dominios territoriales.

* Las fracciones del *huauhtli* que representaban deidades eran consumidos por gobernantes, sacerdotes y jóvenes, todos varones.

Las mujeres llevaban las ofrendas ante la imagen de *huauhtli*, como ocurría en la cuarta veintena o preparaban la masa para elaborar la figura, como lo hacían en la décimo quinta veintena; sólo en la veintena de Izcalli (18ª) cuando los tamales de *huauhtli* no eran parte de la deidad, las mujeres participaban del platillo. Deduzco que en otras cosas se le daba preferencia al hombre porque ellos representaban el poder mexicano como militares, comerciantes y gobernantes.

⁶ Mohar Betancourt LAZ María *El tributo Mexicano en el Siglo XVI* P. 346

⁷ Duran Diego *Historia de las Indias* P. 35

Ya notamos que las deidades hechas con *huauhtli* eran también masculinos: Tláloc, Tlaloques, Huitzilopochtli y Xiuhtecutli; sólo Chicomecóatl era deidad femenina.

El huauhtli o amaranto fue una semilla ligada a la mitología mexicana al considerársele “carne de Huitzilopochtli” o propiedad de Huitzilopochtli a partir del célebre lugar donde represaron agua llamado Coatepec, situación que dio al *huauhtli* un lugar significativo en las ceremonias mexicas.

Durante la conquista de Tenochtitlan, los conceptos de los europeos y mexicanos, más que chocar, se combinaron en un sincretismo que dio un símbolo empapado de religiosidad en torno al *huauhtli*, Fray Martín de Valencia recibió el título de “padre de la alegría en una comunidad que surtía de grano a Tenochtitlan: Tulyehualco. Los campesinos y comerciantes del huauhtli erigieron un monumento al fraile en el atrio del templo católico de Tulyehualco, con ello se demuestra el ambiente religioso que le rodeó y la atinada estrategia que debió usar Martín de Valencia al tomar un signo de identidad comunitaria para conciliar las diferencias entre españoles y nativos.

Entonces, se entiende que el *huauhtli* siguió cultivándose en hortaliza para los indígenas mientras los mestizos aprovecharon la semilla con miel para hacer la centenaria palanqueta.

Así inició la tradición de moldear estatuillas casi siempre representando símbolos religiosos o de carismático poder, tales como la virgen de Guadalupe, el busto de Benito Juárez, el Kiosco o la iglesia del pueblo. Ha sido constante la producción, por ello el poder religioso y civil de la localidad instituyeron la “feria de la alegría” en una quincena que coincide con la veintena décima octava (Izcalli) de los mexicas. En cuyos días se hacía una popular fiesta de tamales de *huauhtli* y se estiraba a niños sujetándolos de la cabeza para fomentar su crecimiento. Posiblemente esos dos aspectos refuerzan la adoración del Niño-Dios el 2 de febrero en que acompañan la festividad con una gran tamaliza.

Tulyehualco es hoy un centro recolector de *huauhtli* producido en los diversos estados de la República Mexicana, además de practicar una tradición nacida hace unos cientos de años, lo que hace de la población un lugar atractivo para comerciantes y estudiosos de la planta. Esto significa que a partir del *huauhtli* se ha difundido el nombre de la comunidad y ha recibido diversos beneficios. La fe en el *huauhtli* fue nutrido por el mito mexicana, ahora, la creencia en el amaranto está sustentada por los argumentos científicos: contiene *liaina*, es superior en carbohidratos al maíz y trigo, germinó en ingravidez y tiene varios derivados de diversa índole.

BIBLIOGRAFÍA

- Alvarado Tezozómoc, Fernando. *Crónica Mexicáyotl*, México, UNAM, 1992.
- Barros Cristina y Buenrostro Marco. “En Zimatlán, Oaxaca, resurge una nueva planta prehispánica” en *México Desconocido*, México, Jilguero, Junio_2000.
- Bartra, Armando. “mesoamérica.com” *La Jornada*, México, Demos, 17 de junio de 2001.
- Becerra, Rosalba. *El Amaranto: Nuevas Tecnologías para un Antiguo Cultivo*, México, internet, 2001.
- Benavente o Motolinía, Toribio de *El Libro Perdido*, México, CONACULTA, 1989.
- Carrasco, Pedro. “La sociedad mexicana antes de la conquista” en *Historia General de México*, México, El Colegio de México, 1987.
- Casillas Gómez, Francisco Javier. “Importancia de la semilla alegría”, 1^{er} *Seminario Nacional del Amaranto* (Memoria), México, UACH, 1986.
- Caso, Alfonso. *El Pueblo del Sol*, México, F.C.E. – SEP, 1983.
- Cortés, Hernán. *Cartas de Relación*, México, Porrúa, 1983.
- Chevalier, Jean y Cheerbrant Alain. *Diccionario de Símbolos*, Barcelona, 1971.
- Del Amo, R. Silvia. *Cuatro Estudios Sobre Sistemas Tradicionales* México, INI, 1988.
- De la Garza, Mercedes. *El Hombre en el Pensamiento Religioso Nahuatl y Maya*. México, UNAM, 1990.
- “La religión. Los dioses, el mundo y el hombre”
Los Mayas, su Tiempo Antiguo. México, UNAM 1996.
- “Mitos mayas del origen del cosmos” en
Arqueología Mexicana, N° 56, México, Raices,
Julio-Agosto 2002.
- De la Vega, Fernan. *La Cocina Mexicana*, México, Clío 1992.
- Diccionario de la Real Academia*. Madrid, Espasa-Calpe, 1970.
- Diccionario Porrúa* vol. IV, México, Porrúa, 1975

- Durán, Diego. *Historia de las Indias de Nueva España* (T.1), México, Porrúa, 1967.
- Enciclopedia Europeo-Americana*, Madrid, Espasa-Calpe, 1958.
- Florescano Enrique. *Memoria Mexicana*, México, Joaquín Mortíz, 1987.
- Gibson, Charles. *Los Aztecas bajo el Dominio Español (1519-1810)*, México, Siglo XXI, 1982.
- Gómez Lorence Federico. *Cultivo del Amaranto en México* (No 12), México, UACH, 1986.
- Granados Sánchez Diodoro y López Díaz G: "Chinampas; historia y etnobotánica de la alegría", *1^{er} Seminario Nacional del Amaranto* (memoria), México, UACH, 1986.
- Graulich, Michel. *Las Fiestas de las Veintenas*, México, INI, 1999.
- Grubben G.J.H. *La Cultura del Amaranto*, Wageningen, 1975.
- Herrera, Norma. "Rodolfo Neri al espacio" en *Revista de Información Científica y Tecnológica*, México, Conacyt, Agosto de 1985.
- Jiménez Peña Rosa y Cordero Espinoza S "Amaranthus s.p.p. en la alimentación xochimilca y su proyecto en la alimentación Básica", *1^{er} Seminario Nacional del Amaranto* (Memoria) México, UACH, 1986.
- Katz, Friedrich. *Situación Social y Económica de los Aztecas Durante los Siglos XV Y XVI*. México, Conaculta, 1994.
- Kauffman, Charles S. "Observaciones sobre las investigaciones preliminares para el desarrollo de variedades mejoradas de amaranto" en *1^{er} Seminario Nacional del Amaranto* (Memoria), México, UACH, 1986.
- León-Portilla Miguel. *Ritos, sacerdotes y atavíos de los dioses México*, UNAM
- Long Janet. *Conquista y Comida*. México, UNAM, 2003.
- López Austin Alfredo. *Hombre-Dios*, México, UNAM, 1998.
- "Los ritos, un juego de definiciones"
Arqueología Mexicana no. 34, México,
Raices, Noviembre-Diciembre 1998.
- Maclung de Tapia Emily. "La domesticación del maíz en Arqueología Mexicana no. 25, México, Raices, Mayo-Junio 1997.

- Mapes Cristina. "Una revisión sobre la utilización del género *amaranthus* en México" en *I^{er} Seminario Nacional del Amaranto* (Memoria), México, UACH, 1986.
- Mateos M. Agustín. *Etimologías Grecolatinas del Español*, México, Esfinge, 1966.
- Matos, Moctezuma. *Mesoamérica Antigua*, México, ISSSTE, 1998.
- Mohar Betancourt, Luz María. *El Tributo Mexica en el siglo XVI*, México, Cuadernos de Casa Chata, 1987.
- Morales Lormendez Ignacio y Valdovinos Ayala H. "Monografía de la Comunidad de Tulyehualco Xochimilco, D.F." Manuscrito mayo de 2001 que se halla en la biblioteca pública de Tulyehualco.
- Niederberger Cristina. "Inicios de la vida aldeana en América media", *Historia de México* (t.1), México, ed. SALvat, 1982.
- Robelo, Cecilio. *Diccionario de Aztequismos*, México, Librería Navarro Ediciones Cultural, 1975.
- Sahagún, Bernardino de, *Historia General de las Cosas de Nueva España*, México, Porrúa, 1999.
- *Códice Florentino* (3), Libro Undécimo, fol. 134 y 135, México, Casa Editorial Giunti Barbera, 1979.
- Sánchez Marroquín Alfredo. "Perspectivas biotecnológicas del sistema amaranto" del *I^{er} Seminario Nacional del Amaranto* (Memoria), México, UACH, 1986.
- Sandoval Aguilar Zazil. *Amarantos y Chias* (Tesis de Licenciatura en Etnohistoria), México, ENAH, 1989.
- Torquemada, Juan de. *Monarquía Indiana*, México, UNAM, 1976.
- Velasco Lozano L. Y Heyden Doris, "El uso y representación del amaranto en la época prehispánica según las fuentes históricas en el *I^{er} Seminario Nacional del Amaranto* (Memoria), México, UACH, 1986.
- Weber, León E. "la producción del amaranto en los Estados Unidos" en el *I^{er} Seminario Nacional del amaranto* (Memoria) México, UACH, 1986.
- Williams, Ann R. "El amaranto", *Americas*, México, junio-julio, 1981.