



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO  
POSGRADO EN ESTUDIOS MESOAMERICANOS

## EL HUAUHTLI EN LA CULTURA NÁHUATL

**T E S I S**  
QUE PARA OBTENER EL GRADO DE:  
**MAESTRO EN ESTUDIOS MESOAMERICANOS**  
P R E S E N T A :  
**SALVADOR REYES EQUIGUAS**

DIRECTOR DE TESIS:  
FAB. DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
DR. MIGUEL LEÓN-PORTILLA



2005  
DIVISIÓN DE  
ESTUDIOS DE POSGRADO



m. 347155



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**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.

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

NOMBRE: Salvador Reyes  
Equiquas

FECHA: 24-VIII-05

FIRMA: 

*a Sabina, Santiago y Alicia*

## AGRADECIMIENTOS

Hace ya muchos años que inicié esta tesis que por distintas razones – personales y académicas—no había podido concluir. Hoy, que por fin la entrego, debo reconocer que estoy en deuda con muchas personas que de distintas maneras me ayudaron a concebirla y concluirla. En principio, recuerdo con aprecio a Roberto Moreno de los Arcos, que vio nacer mi propósito de investigar al *huauhtli* y quien siempre mantuvo renuencia a la idea de que el hombre podía incluir esta planta en su repertorio de seres dominados. Conocedor de la naturaleza de las plantas, bien sabía que la demostración de la domesticación del amaranto era en sí mismo un reto difícil de resolver. Desde donde se encuentra, es testigo de lo inacabado de mis respuestas y de la ausencia de un punto final al asunto, como él bien lo sospechaba.

Tiempo después Doris Heyden me dio cobijo académico y de ella aprendí que las plantas son tan cercanas a nosotros, que nuestra historia es, en cierto modo, su propia historia, que ejercemos sobre ellas tal influencia, que las hacemos nuestras a tal grado que llegamos a ser una misma cosa, materializada en eso que llamamos agricultura. Las charlas que mantenía con sus flores más consentidas y el esmerado cuidado que les dedicaba, me mostró el profundo valor humano de esta relación, actitud ancestral de nuestro género.

Finalmente, Miguel León-Portilla aceptó la tutela de este proyecto, y se comprometió cabalmente con él como lo hace con cada uno de sus propios trabajos. Generosamente puso a mi disposición su vasto acervo, el mental y el de su biblioteca. Espero haber aprovechado al máximo posible este privilegio. Conforme pasaba el tiempo y le entregaba escritos sobre

lingüística o religión, los leía con cuidado, e inquieto me preguntaba: “¿dónde está el *huauhtli*?”. Sólo le podía contestar que escribía esas ideas para saber si era pertinente abordar el estudio de una planta desde estas disciplinas. Por supuesto que lo era, pero descubrir cómo hacerlo fue, en lo personal, una ruta metodológica muy larga. Es muy posible que existan otras más breves, pero no tuve la imaginación para crearlas. Agradezco profundamente las palabras que repetidas veces me dirigió para alentarme a concluir, e insistir en que pusiera punto final a la investigación, dándome a entender que no existen los trayectos eternos. Fueron tantas sus palabras en este sentido, que podría hacer un refranero con ellas, muchas de su inspiración y otras tomadas de lecturas que su mente conserva fielmente, como aquella que usaba para alertarme sobre el cúmulo de fichas que acopiaba: “nadar, nadar, y en la orilla ahogar”. Estoy seguro que sin su intervención, hubiese terminado este trabajo aún más tarde y que los logros hubiesen sido aún más modestos de los que lo son.

Una vez concluido el borrador, lo leyeron detenidamente Pilar Máynez, Guilhen Olivier, Federico Navarrete y Patrick Johansson. A Pilar le agradezco su apoyo en la parte de lingüística; charlando con sencillez me comentó cómo, desde su disciplina, se podía entender al *huauhtli*. Los doctores Olivier y Navarrete me hicieron observaciones pertinentes en lo que toca a religión, obligándome a ser más preciso y a manejar información necesaria para sostener mis dichos. Patrick me aportó sobremanera en dotar de estructura al manuscrito, sus comentarios me dejaron en claro que debía contener las ansias por incluir todos los materiales que había acumulado por años y que lo mejor era dejar fichas y reflexiones pendientes, que podían ser retomadas en un futuro próximo. Espero que así sea, y también espero seguir contando con su apoyo.

Con todos ellos estoy en deuda, y si no disponen otra cosa, espero seguir teniendo motivos para hacerlo.

También estoy en deuda con mucha gente que me compartía sus experiencias en el cultivo del *huauhtli*. En San Juan Ixtayopan, Anselmo Vázquez; en Huazulco, Emiliano Marín y en Huauhquechula, Rodrigo Rodríguez, me ayudaron a entender la relación tan estrecha entre el hombre y la planta, de la misma manera en que la había observado en Doris. A ellos, mi agradecimiento.

Por otra parte, en terreno de lo personal, éste, como cualquier otro trabajo, es resultado de la intervención colectiva, ya sea en la suma de esfuerzos o en las motivaciones. En esto Sabina, Santiago y Alicia, tuvieron mucho que ver, al darle sentido al quehacer cotidiano. Estoy seguro que están conscientes de su participación. Todo tiene un comienzo, y este resultado efímero, es necesaria consecuencia de los esfuerzos de mucho tiempo atrás, por esto siempre estaré en deuda con mi madre.



La riqueza de la mítica Tula . . . . .	78
CAPÍTULO IV EL HUAUHTLI Y LAS COMIDAS RITUALES . . . . .	83
El <i>tzoalli</i> , carne de los dioses . . . . .	84
El concepto de <i>ixiptla</i> y su expresión en <i>tzoalli</i> . . . . .	90
El <i>tzoalli</i> en las veintenas . . . . .	109
Serpientes, huesos de los dioses . . . . .	132
El <i>tzoalli</i> en ritos privados . . . . .	138
Propiedades curativas del <i>tzoalli</i> . . . . .	142
El significado de comer <i>tzoalli</i> . . . . .	144
Breves noticias, el <i>huauhtli</i> como ofrenda . . . . .	153
<i>Huauhquiltamalli</i> , ofrenda al fuego . . . . .	154
CAPÍTULO V EL HUAUHTLI Y LA COTIDIANIDAD NAHUA . . . . .	162
El <i>huauhtli</i> , sus atributos medicinales y alimenticios . . . . .	163
El <i>huauhtli</i> , alimento purificador, alimento de ayunos . . . . .	183
El <i>huauhtli</i> en tortillas y guisos . . . . .	187
El <i>huauhtli</i> como recurso agrícola . . . . .	193
CAPÍTULO V LA ALIMENTACIÓN Y LAS DIFERENCIAS SOCIALES . . . . .	210
La alimentación y otros aspectos	



en la vida de pillis y macehuales . . . . .	210
CONCLUSIONES . . . . .	232
ILUSTRACIONES . . . . .	239
BIBLIOGRAFÍA . . . . .	250
ANEXOS . . . . .	258

## INTRODUCCIÓN

Es obvio que las plantas han jugado siempre un papel muy importante en la vida del hombre: en la alimentación, la medicina, el chamanismo, entre otros aspectos. Ya sea por sus propiedades psicotrópicas, nutricionales o de otra índole, el ser humano ha establecido relaciones estrechas con determinadas plantas. Nadie negaría la importancia del arroz en las culturas de Oriente, tampoco el papel del trigo o de la mandrágora en Occidente. Un caso peculiar e inspiración de un sin número de investigaciones lo representa el peyote entre varios grupos de Aridoamérica, sobre todo entre los huicholes.

En las sociedades agrícolas mesoamericanas la vegetación fue motivo de diversas deidades y símbolos, pues representaba la vida, los ancestros, la guerra, la fertilidad, el cosmos.<sup>1</sup> Indudablemente, la vegetación fue uno de los elementos más importantes en la comunicación simbólica prehispánica, y cómo no iba a serlo si acompañaba al individuo desde su nacimiento hasta su muerte. Éste, inevitablemente quedaba sujeto a las riquezas del mundo vegetal que literalmente le brindaba casa, vestido y sustento, pasando por armas, medicinas, utensilios domésticos y objetos de ornato.

Existen cuantiosos ejemplos del aprecio por las plantas en Mesoamérica. El maíz, base del mantenimiento cotidiano, fue paradigma cultural, motivo de dioses como Cintéotl y Xilonen. El pochote o ceiba, representaba el eje de la estructura del cosmos mesoamericano. El peyote, ololiuhqui y varios hongos (que dicho de paso, no son plantas), eran valorados debido a que por su medio, el hombre se conectaba con dimensiones místicas. Entre muchas otras plantas apreciadas

---

<sup>1</sup> Véase Doris Heyden, *Mitología y simbolismo de la flora y fauna en Mesoamérica*.

planta y un pueblo. Basta con hacer una relación de sus nombres, de sus usos medicinales, alimenticios, de ornato o de otra índole para tratar de resolver el asunto. Sin duda los capítulos que conformarían un estudio de estas características dependería del número de aspectos que se quisieran abordar, en nuestro caso quedarían algo así: el *huauhtli* en la alimentación de los nahuas, el *huauhtli* y las técnicas agrícolas nahuas, el *huauhtli* y su uso ritual nahua, etcétera. Este plano de acercamiento sin duda es básico. Sin embargo, sus resultados no darían luz sobre las concepciones que el hombre tiene de este otro ente vivo con el que convive, sólo abordaría temas particulares y su expresión en distintos aspectos de la vida del hombre. Llevar a cabo esta tarea no exige esfuerzos reflexivos sobre el modo en que lo antiguos nahuas se relacionaban con elementos de su entorno natural y, mucho menos, el significado cultural de este hecho. Este plano considera a un ser vivo (la planta de *huauhtli* en este caso) como un ente estático del cual el hombre dispone para alimentarse, curarse, o satisfacer otra necesidad. En este plano de acercamiento la revisión de las fuentes parte de su formalidad. Los alcances de este proceder son monográficos y pierden de vista la vitalidad de la cultura, su transformación en el tiempo y ven a los seres vivos como entes perennes, inmutables. Sin embargo, este nivel básico de acercamiento es paso fundamental para recabar información en cualquier tipo de fuente (escritas, arqueológicas, pictográficas y orales).

Un segundo plano de acercamiento parte de la concepción dinámica de los sujetos de estudio, en este caso, una planta y una cultura. Es un hecho irrefutable que el *huauhtli*, como cualquier vegetal, experimenta un ciclo de vida, se transforma en estados de desarrollo en los que cambia su apariencia en color, tamaño y órganos que lo componen. Esta afirmación parte de la concepción moderna de la vida en la cultura occidental y en este marco científico entendemos que la semilla del *huauhtli*, su

encontramos al maguey, cacao, *picietl* (tabaco), y al *huauhtli* o amaranto. De estas plantas tenemos diversas noticias y contamos con estudios históricos y antropológicos que se ocupan de manera particular de una o varias de ellas. Contrasta la atención que ha merecido el maíz para los estudiosos, con la indiferencia hacia el resto de las plantas mencionadas, de las cuales quizá la más ignorada sea el *huauhtli*. Esto probablemente se deba a que su cultivo paulatinamente fue abandonado en la época colonial, sus usos decayeron casi hasta desaparecer, perdiendo su sentido cultural, su valor simbólico y hasta los modos de prepararlo para su disfrute.

Esta tesis se ocupa del *huauhtli* entre los nahuas, de su valor cultural, usos y significados en los momentos contiguos a la Conquista.

Sabemos poco del *huauhtli* en el mundo prehispánico. No conocemos cuáles eran las culturas que usaban esta planta como bastimento y con un sentido ritual, si bien tenemos noticias sobre esta planta entre los grupos nahuas del Altiplano Central y de otros pueblos mesoamericanos. Sin embargo, no hemos sistematizado esta información: desconocemos los atributos medicinales que los nahuas le asignaban, al igual que las formas en que lo preparaban para su consusmo y su producción. Su valor religioso ha sido escasamente tratado pues no hemos precisado qué dioses eran elaborados con su masa y cómo distintas partes de la planta eran utilizadas en distintas ceremonias como ofrenda o comida, ya las hojas, la semilla o la inflorescencia. El determinarlo nos permitirá entender qué era lo que el *huauhtli* simbolizaba desde el punto de vista religioso a lo largo de lo que podríamos llamar la "liturgia nahua".

Un tema tan específico como el estudio del *huauhtli* entre los nahuas podría aparecer como una tarea fácil de realizar, y es que en verdad resulta sencillo acopiar información en las fuentes históricas sobre este tema en particular y presentarla como un estudio de la relación entre una

inflorescencia y plántula son el mismo ser que denominamos genéricamente *Amarantus sp.* El hecho que nosotros lo concibamos de esta manera en la actualidad no significa que siempre haya sido así y muchos menos que en otros contextos culturales se percibiera de la misma manera. Resta por averiguar cómo los antiguos mesoamericanos concebían a los seres vivos y, en cuanto a mi particular interés, a los vegetales. Si bien existen estudios sobre distintas plantas entre diferentes culturas mesoamericanas, éstos no parten de la transformación que experimentan los seres vivos en sus ciclos de vida. Queda aún por resolver la relación entre los ciclos de vida vegetal y los ciclos agrícolas en sociedades específicas, lo mismo que las concepciones, denominaciones y usos a lo largo de las etapas del desarrollo de las plantas. Esta visión asume que elementos de la cultura como la lengua son cambiantes y se ajustan a contextos espaciales y temporales. Este nivel de acercamiento logra establecer conexiones entre distintos aspectos de la cultura (la religión, la lengua, la agricultura, la alimentación, la medicina y otros), sin embargo, no reconstruye el concepto nahua de la planta, pues se le sigue viendo como un ente definido desde nuestra perspectiva occidental.

Un tercer plano de acercamiento es el que reconstruye el concepto nahua de esta planta. Este plano permite explicar las interconexiones de distintos aspectos de la cultura en torno al *huauhtli*; en un ir y venir de la religión a la alimentación, de la herbolaria al arte, y pretende ubicar al *huauhtli* en la cosmovisión nahua. Este plano pretende ser el punto culminante de este proyecto. Por esta razón, trató de ejecutar una perspectiva interdisciplinaria, abordando los fenómenos lingüístico, religioso, agrícola, entre otros. En este sentido, cada capítulo inicia con una propuesta teórica para abordar el estudio del *huauhtli*. He preferido este proceder al de una presentación metodológica y un marco teórico en un primer capítulo.

Es necesario recalcar que el carácter fundamentalmente agrario de las culturas mesoamericanas debe tomarse en cuenta a lo largo de todo este trabajo. Es de verdad notable la variedad de especies vegetales que fueron domesticadas en Mesoamérica. Varias son las características de las sociedades agrícolas, entre ellas podemos anotar la hiperespecialización nominal del mundo vegetal, lo mismo que sus usos y partes de las plantas que se utilizan; además, se pueden encontrar técnicas específicas para cada cultivo. Los nahuas, al igual que muchas otras culturas de este complejo cultural, echaron mano de todos los recursos vegetales de los que disponían para satisfacer sus necesidades perentorias. En este sentido, este trabajo puede considerarse un estudio de caso de la relación que los pueblos mesoamericanos guardaban con sus recursos naturales, en particular los vegetales. México, como uno de los centros originarios de la agricultura, es un país históricamente agrícola --aunque la tendencia modernizadora esté transformando paulatinamente este carácter-- empero, aún hoy en día observamos en el campo mexicano que el campesino se siente ligado a la tierra que trabaja y que en esta relación intervienen lazos simbólicos y tecnologías que todavía no acabamos de comprender, mucho menos precisar sus orígenes prehispánicos. Claro está que este trabajo puede sumarse a estudios sobre otras plantas y su manejo entre grupos indígenas, como el maíz, el frijol y el chile, entre muchas otras.

## CAPÍTULO I

### ¿PROHIBIDO? ¿OLVIDADO?

El cultivo del *huauhtli* ha experimentado cierto renacimiento en tiempos recientes. Desde los años setenta, su producción ha aumentado y su consumo se ha difundido bajo la idea de que es el alimento que más se acerca a la perfección. En efecto, el grano de *huauhtli*, amaranto o alegría, como se prefiera llamarle, tiene una composición bromatológica extraordinaria.

Su fama como alimento alternativo y de altísimo valor nutricional le ha merecido viajar al espacio extraterrestre para experimentar con su germinación en condiciones de ingravidez.

Es común que quienes promueven el consumo de amaranto utilicen frases publicitarias como “era el alimento que consumían los antiguos mexicanos”, “eran tan fuertes porque lo comían” y sobre todo, “casi desapareció porque la Inquisición prohibió su cultivo”. Estas frases generan una idea romántica de la planta, alejada de la realidad histórica.

Esta imagen ha sido adoptada sin sentido crítico por distintos especialistas. Botánicos e historiadores se han sumado a estas afirmaciones, incluso las han exagerado, adjudicando culpas históricas en donde no las hay:

Se apunta que Hernán Cortés prohibió el cultivo de “huauhtli” y por orden suya se prendía fuego a millares de campos y amputaban las manos o mataban a quien seguía comiéndolo.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Diodoro Granados y Georgina López, “Chinampas, p. historia y etnobotánica de la alegría (*Amaranthus hypocondriacus*, L.)... en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, p. 41. Otros autores que comparten esta idea son Carmen Aguilera, *Flora y fauna mexicana*, p. 132-134; Alba Guadalupe Mastache, “El amaranto y el

No cabe duda, en la disciplina histórica no existe a veces el sentido común y los prejuicios pueden ser su moneda de cambio. Y es que en verdad es atractivo casarse con la idea de la prohibición, quizá porque exalta el sentimiento de injusticia que cualquier guerra de conquista produce, agregándole el ingrediente del despojo del alimento perfecto. A la distancia temporal, podemos afirmar que nada más lejos de la verdad histórica que la prohibición inquisitorial del cultivo del *huauhtli*.

Hasta el momento no se ha presentado un documento que demuestre que los conquistadores y los misioneros prohibieran su cultivo y/o consumo. Basta dedicar unos minutos a la revisión de los índices del Ramo Inquisición para empezar a abandonar este prejuicio.

A lo largo de los siglos de existencia de la Inquisición se pueden encontrar decenas de prohibiciones contra el uso de plantas con uso ritual, como el peyote, ololiuhqui, tabaco y contra los hongos. Al tiempo que Miguel Hidalgo estaba siendo sometido a proceso inquisitorial, se seguían dictando estas prohibiciones. Asumamos este hecho como señal inequívoca de que en todo el tiempo colonial los pueblos indígenas nunca hicieron caso a esas prohibiciones, más aún, es probable que grupos mestizos, afromestizos y seguramente hasta peninsulares recurrieran a las virtudes psicotrópicas de estas plantas y de los hongos. Las órdenes de la Inquisición en el terreno del consumo de plantas sagradas psicotrópicas nunca tuvieron efecto... de hecho se siguen consumiendo al grado que el estado moderno ha tenido que legislar su uso.

Concediendo la posibilidad de que en un futuro próximo pudiera aparecer algún documento inquisitorial relacionado con el *huauhtli*, su contenido tendría que ver con su uso ritual, no con su cultivo ni su

---

magüey en la dieta tolteca", en *Arqueología mesoamericana*, p. 356; Federico Gómez, *Cultivo del amaranto en México*, p. 20; entre otros.



consumo como alimento. Lo mismo ocurre con el maíz, si la Inquisición estuvo en contra de este grano fue por su uso en la adivinación, no por su consumo en tortillas, tamales y atoles.

Más allá de la formalidad documental, el único uso popular que hoy en día damos al grano de *huauhtli* es el del consumo de las golosinas conocidas como “alegrías”, en forma de palanquetas, o de “calaveritas” que se colocan en las ofrendas del Día de Muertos, es decir, con un uso ritual, irónicamente. Es verdad que la industria de los alimentos alternativos usa su harina para hacer galletas, panes y hasta pasta, pero estos productos se limitan al mercado “naturista”.

El uso de la harina de *huauhtli* para hacer tortillas, atoles y tamales apenas subsiste en una que otra comunidad. La mayoría de las comunidades que se dedican a su cultivo no conocen las recetas tradicionales para su elaboración.

Ante este panorama, considero que debemos buscar las razones del desuso del *huauhtli* en cualquier terreno, menos en el inquisitorial. Quizá sea más idóneo pensar en desplazamiento del *huauhtli* por el trigo: Reflejo de la Conquista, hoy consumimos tortillas de maíz o de trigo, en la época prehispánica la alternativa era maíz o *huauhtli*, lo mismo ocurría con el atole. Los antiguos nahuas elaboraban las figuras de sus dioses con granos de *huauhtli*, que después comían en una especie de comunión; con la evangelización, la carne y sangre del nuevo dios se contiene en harina de trigo. Esto en lo que respecta al valor simbólico de ambos granos, pero en el ámbito económico también hay materia de reflexión. La introducción de nuevos cultivos necesariamente desplazó a los de origen nativo que no fueron incorporados al sistema económico colonial, que no fueron objeto de tributo para los españoles o que no tuvieron aceptación en su dieta y por tanto, en su mercado.

En el terreno de la lengua, la situación es similar. La voz *huauhtli* no se incorporó al español mexicano, los pueblos que hoy en día se dedican a su cultivo se refieren a él como amaranto o “alegría”. Las voces que designaban sus variedades ya no se conocen; sólo algunas comunidades nahuahablantes conservan esta voz, pero no sus numerosas derivaciones.

Estas conjeturas presuponen que el *huauhtli* era un alimento de amplia difusión en la época prehispánica, pero ¿y si no fue así? Es probable que la respuesta reafirme su uso popular entre los antiguos nahuas. Sin embargo, como veremos a lo largo de este trabajo, para este pueblo el *huauhtli* no era precisamente un manjar. Al contrario, era alimento de tiempos de abstinencia, de ayunos, de hambrunas. Siendo así, si los antiguos mexicanos fueron tan fuertes como los modelos artísticos del arte clásico grecolatino, no fue por el consumo de *huauhtli*.

Todo lo dicho no tiene el propósito de desanimar el consumo moderno del amaranto. Contrariamente, pretende dejar en claro que el auge del *huauhtli* como cultivo alternativo debe ser por sus propiedades nutricionales y no por un discurso falso de su valor en el pasado.

Seguro es que las especulaciones y respuestas a las razones del desuso del *huauhtli* seguirán recreándose. Este trabajo no pretende poner punto final al asunto, sobre todo porque temporalmente está limitado a los momentos contiguos a la Conquista y excepcionalmente se proyectará a otras épocas, incluso al presente, pero no resuelve la historia agrícola del *huauhtli* en la época colonial. Además, es banal tratar de entender los caprichos del paladar de los pueblos, en esto no hay razones científicas que impongan gustos ni estudios químicos que los hagan valer.

## CAPÍTULO II

### EL HUAUHTLI EN EL MUNDO VEGETAL NAHUA

Antes de iniciar el análisis de los mitos y ritos en los que intervenía el *huauhtli*, son necesarias dos tareas, la primera es la consideración de las concepciones nahuas de los vegetales, su caracterización y clasificación; la segunda es la exposición del tratamiento de las fuentes históricas consultadas en este trabajo. Este apartado analizará la voz nahua *huauhtli* como categoría genérica vegetal, sus significados y derivaciones y ubicará a este grupo de plantas dentro del sistema taxonómico náhuatl. Este paréntesis es amplio, pues como se verá, las variantes de la palabra *huauhtli* son numerosas.

#### *La lengua, un recurso para conocer la relación del hombre con la naturaleza*

En principio, debemos reconocer que el hecho de nombrar a los seres que rodean al hombre implica distinguirlos entre sí y en cierto modo, clasificarlos. Aún aceptando rigurosamente que la ciencia puede asumirse como un conjunto de reglas basadas en la lógica formal, es difícil sostener que los conocimientos del hombre antiguo mesoamericano fuesen totalmente "acientíficos", pues la creación de un sistema de clasificación de los seres vivos implica la observación y experimentación de sus atributos.

Hoy en día, existen corrientes de pensamiento que dirigen su mirada al conocimiento que las sociedades tradicionales tienen de su entorno natural. Englobadas con los nombres de etnociencia, antropología cognoscitiva y ecología cultural, los estudiosos en estas áreas pretenden aproximarse a los conocimientos desarrollados por cada sociedad. La

tesis central de estos especialistas es que en las sociedades tradicionales existe cierta racionalidad ecológica que propicia el uso sustentable de los recursos naturales.<sup>1</sup> Este conocimiento tradicional hoy en día es valorado porque en él se encuentran alternativas tecnológicas a problemas gravísimos para la humanidad como la crisis ambiental, la disponibilidad de alimentos suficientes y la construcción de modelos de desarrollo sustentable.

El trabajo de los estudiosos dedicados al conocimiento tradicional se centra en el estudio de las concepciones, percepciones y conocimientos que sobre la naturaleza poseen las comunidades tradicionales. Este *corpus* de pensamiento también puede asumirse como el repertorio de símbolos, conceptos e imágenes de una sociedad sobre su medio ambiente. Este sistema de pensamiento de una sociedad es la muestra palpable de la apropiación que hace el hombre de la naturaleza y en este sentido se considera la actitud científica de las sociedades tradicionales, mucho más allá del carácter positivo de la ciencia occidental. Para entenderlo, nos podemos acercar a él estudiando la manera en que una sociedad concibe elementos particulares de la naturaleza (los suelos, las plantas, los animales, los fenómenos climáticos, etcétera) o estudiando elementos particulares de su pensamiento (los sistemas de clasificación, la nomenclatura, la simbología sagrada, etcétera); en todo caso, la lengua es el medio para acceder a él.

En el caso de México y más específicamente de Mesoamérica, la valoración de este conocimiento tradicional es de vital importancia pues en este territorio existe un fenómeno de diversidad biológica y cultural que, a lo largo de milenios, ha resultado en la domesticación de un

---

<sup>1</sup> El sustento teórico de estas frases ha sido retomado del artículo de Víctor M. Toledo titulado "La perspectiva etnoecológica. Cinco reflexiones acerca de las ciencias campesinas sobre la naturaleza, con especial referencia a México" en *Ciencias*, núm. Especial 4, julio 1990, p. 22-29.

número impresionante de especies vegetales lograda por un considerable número de pueblos. La adecuación y aprovechamiento del hombre respecto a su entorno natural encuentra en Mesoamérica una de las experiencias más ricas de la historia de la humanidad, pues pueblos de distintos orígenes y portadores de distintas lenguas, supieron adaptar su vida a desiertos, bosques, selvas, cañadas, costas y medios lacustres en un terreno colmado de montañas. Estamos lejos de poner a nuestro alcance todo el conocimiento que las culturas mesoamericanas han desarrollado durante milenios en procesos que aún están vigentes, como la domesticación de plantas y animales. Hoy podemos palpar los resultados de estos conocimientos en la disponibilidad de las variedades de maíces, frijoles, calabazas; la recolección de una multitud de hongos comestibles y con otros usos; la domesticación de diversos insectos productores de mieles y ceras; la recolección de vegetales de temporal como los quelites y de frutos como las anonas. Entre las aportaciones que los mesoamericanos han dado a la humanidad además del maíz, encontramos muchos más vegetales: cacao, vainilla, tabaco, guayaba, mamey, aguacate, hule, jitomate, papaya, cacahuete, por supuesto el *huauhtli*, entre muchos más.<sup>2</sup>

Este conocimiento, producto de milenios de experiencias y reflexiones, es abordado en la actualidad por antropólogos, biólogos y agrónomos, quienes han demostrado la vigencia de los procesos de domesticación, muestra de la vitalidad de la cultura agrícola mesoamericana. Además de estudiar el modo en que estas sociedades aprovechan sus recursos naturales, también han resuelto el modo en que

---

<sup>2</sup> Sobre este particular se pueden consultar Alfonso Caso, "Contribución de las culturas indígenas de México a la cultura mundial" en *México y la cultura*, p. 49-82; Ramón Cruces, *Lo que México aportó al mundo*. México, Panorama, 1986 y Bárbara Torres, "Las plantas útiles en el México Antiguo según las fuentes del siglo XVI" en *Historia de la agricultura. Época prehispánica-siglo XVI*, t.2, p. 53-128.

los conciben, por medio de la lengua, del análisis de mitos, símbolos y creencias.

Los orígenes del conocimiento agrícola mesoamericano se encuentran en la prehistoria y, si bien es cierto que en la actualidad contamos con avances notables en su investigación, también es cierto que abordarlo con una perspectiva histórica es una tarea en construcción. Hay que considerar que estudiar la lengua y las prácticas agrícolas de una sociedad es complejo, pero se cuenta con los informantes con quienes se puede dialogar, algo imposible si se quiere estudiar esto mismo en el pasado, en este caso, sólo podemos recurrir a documentos.

Para enfrentar el reto de conocer la relación del hombre náhuatl con las plantas, previo al contacto con Occidente debemos echar mano de cualquier recurso a nuestro alcance y la lengua se antoja como el más idóneo. La lengua registra en los vocabularios los términos que en este caso, los nahuas, tenían de los seres vivos, a modo de un inventario de su patrimonio natural. Desatando las etimologías de los nombres de las plantas, vemos luces del modo en que este pueblo las clasificaba y ordenaba y aún cómo las valoraba y usaba.

Los teóricos de la percepción, denominación y ordenamiento de los seres vivos han dirigido su mirada de manera muy especial a Mesoamérica. Producto del estudio de la taxonomía vegetal entre los tzeltales, se ha propuesto un modelo que ha sido retomado no sólo para el estudio de la clasificación tradicional en el resto de los pueblos mesoamericanos, sino también para muchas otras culturas en el mundo.<sup>3</sup> El modelo propuesto por Berlin y su equipo ha sido retomado por

---

<sup>3</sup> Véase, p. B. Berlin, "Universal nomenclatural principles in folk science". *Reunión anual de la American Anthropological Association*, Nueva Orleans, 1968; y B. Berlin, D. Breedlove y P. Raven, *Principles of Tzeltal plant classification, p. An introduction to the botanical ethnography of a Maya speaking people of highland Chiapas*. New York, Academic Press, 1973.

estudiosos de la botánica entre los mayas, como Alfredo Barrera y entre los nahuas, como Ingrid Estrada y Bernardo Ortiz de Montellano. El modelo de Berlín, retomado por los autores mencionados propone principios universales en la taxonomía de los pueblos tradicionales. De manera sucinta estos principios son:

- 1) En todas las lenguas existen expresiones que denotan agrupaciones de seres vivos, con mayor o menor exclusividad, que son denominadas técnicamente por los lingüistas y biólogos como "taxa", por ejemplo: planta, árbol, animal.
- 2) Estas taxa son categorías taxonómicas, que generalmente no sobrepasan de cinco: categoría inicial (o "reino", por ejemplo, planta); categoría de forma de vida (árbol o hierba); la genérica (roble, bledo, etcétera); la específica (roble blanco, bledo espinoso) y la varietal (roble blanco de montaña, bledo espinoso chaparro).
- 3) Las categorías taxonómicas tradicionales tienen carácter jerárquico subordinado y los taxa asignados a ella son excluyentes entre sí, es decir, lo que es hierba no puede ser árbol, pero ambos forman parte de los vegetales.
- 4) La categoría inicial, o de reino, rara vez es denominada lingüísticamente.
- 5) Los taxa de la categoría de forma biológica son pocos, generalmente de cinco a diez.
- 6) Los taxa de la categoría genérica son la base de la taxonomía tradicional; son denominados por monolexemas de difícil análisis lingüístico y muchos de ellos son monotípicos, los politípicos, se refieren a plantas de gran importancia cultural. Esta categoría puede ser muy numerosa.

- 7) La categoría específica --especie-- es generalmente denominada por dos lexemas, uno de los cuales califica al monolexema genérico. Su número es inferior al de la categoría genérica.
- 8) Las variedades se refieren fundamentalmente a plantas cultivadas.
- 9) En ocasiones, alguna categoría taxonómica, además de la inicial, no es expresada lingüísticamente, sino conceptualmente de modo explicativo.<sup>4</sup>

La aplicación de estos principios a la botánica náhuatl es válida en lo general, aunque debe someterse a sus peculiaridades culturales. Francisco del Paso y Troncoso, en el siglo XIX había notado la universalidad de los sistemas de clasificación de los seres vivos y había destacado el sistema náhuatl con respecto a los de Occidente.<sup>5</sup>

De los principios retomados por Berlin, se puede afirmar que el principio cuatro se cumple entre los nahuas, pues en su lengua no existe un término equivalente a "planta".<sup>6</sup> Esto no es una sorpresa, en otras

---

<sup>4</sup> Para ver los resúmenes de estos principios véase, p. Alfredo Barrera, "La taxonomía botánica maya" en *Taxonomía biológica*, p. 27-37; y Bernardo Ortiz de Montellano, "¿Una clasificación botánica entre los nahuas?" en *Estado actual del conocimiento en plantas medicinales mexicanas*, p. 27-49.

<sup>5</sup> Francisco del Paso y Troncoso, "Consideraciones generales acerca de la botánica entre los nahuas" en *La botánica entre los nahuas*, p. 35. Si bien reconocía que todos los pueblos designan a los seres vivos por sus atributos, consideraba que el lenguaje utilizado por el vulgo no conducía a ningún adelanto "científico". En contraste, los nahuas idearon un sistema que sobresalía con respecto a muchos pueblos.

<sup>6</sup> Patrick Johansson (comunicación personal) considera que, en el náhuatl moderno, la voz *toctli* puede asumirse como equivalente a "planta" como categoría inicial del mundo vegetal, proveniente de *toca*, "sembrar", aunque de significado menos extenso que el de planta. Sin embargo, Paul Wolf en su diccionario español-náhuatl, en el que registra variantes regionales para muchas voces del náhuatl moderno, ofrece para "planta" cuantiosas palabras, clasificadas en comestibles, medicinales, acuáticas, y muchos tipos más, cuyas raíces pueden ser *quilitl*, *cínatli*, *patli*, etcétera. En el náhuatl del siglo XVI *toctli* no equivalía a "planta", si atendemos la interpretación que Molina nos ofrece, p. "porrenta o mata de maíz, antes que espigue".



lenguas mesoamericanas ocurre lo mismo.<sup>7</sup> Tampoco debe causarnos sorpresa que entre los pueblos mesoamericanos existieran complejos sistemas de clasificación botánica con criterios similares a los utilizados en otras culturas y aún a los utilizados por la ciencia moderna. A este respecto, hay que tomar en cuenta que el sistema de clasificación propuesto por Linneo es

sencillamente aquella taxonomía folklórica con la cual Europa Occidental estaba familiarizada... no inventó los principios de la taxonomía; él sólo utilizó y explicó los que estaban ya implícitos en su propia cultura, los cuales resulta que representan en su mayoría principios de clasificación y nomenclatura universales, existentes en todas las culturas y lenguas humanas.<sup>8</sup>

De lo implicado por esta afirmación se derivan las posibles coincidencias en la designación de los géneros entre sistemas taxonómicos de distintas culturas.

En su estudio, Barrera sostiene que muchos de los géneros mayas corresponden a géneros reconocidos por la botánica moderna: *abal*, es palabra maya que corresponde a *Spondias*; *chakah*, equivale al género científico *Brusera*; *ch'am* o *ch'om*, es el género *Bromelia*; *ki*, significa *Agave*; *tes* corresponde a *Amaranthus*.<sup>9</sup> Sin la intención de desacreditar estas equivalencias descritas por Barrera, debemos reconocer que cuando se lleva a cabo un estudio de taxonomía tradicional, se tiende a compararla con la taxonomía científica occidental, pretendiendo su validación como

---

<sup>7</sup> Alfredo Barrera, estudiando la botánica maya yucateca, sostiene que tampoco cuenta con un equivalente a "planta", *op. cit.*, p. 28

<sup>8</sup> Bernardo Ortiz de Montellano, "¿Una clasificación botánica entre los nahuas?" en *Estado actual del conocimiento en plantas medicinales mexicanas*, p. 27.

<sup>9</sup> Alfredo Barrera, *op. cit.*, p. 29.

verdad sostenida en las coincidencias, sin tomar en cuenta que entre los distintos sistemas taxonómicos también hay criterios divergentes de clasificación. El mismo Barrera expone que entre los mayas yucatecos el color es un criterio de clasificación de los géneros. Los colores que se usan sólo son cinco y corresponden a los colores asignados a los puntos cardinales y al centro donde se ubica el hombre dentro de las cosmovisión maya: *chak*, rojo; *ek*, negro; *ya'ax*, verde; *k'an*, amarillo y *sak*, blanco; ningún otro color se usa en la clasificación de las plantas. En este caso, el color, además de ser un elemento descriptivo, también da un valor simbólico y ritual a las plantas.<sup>10</sup> Por supuesto que este criterio simbólico no es aceptado por la ciencia positiva occidental.

Con seguridad, la taxonomía botánica maya refleja la riqueza de los recursos vegetales propios de una sociedad agrícola y sin duda, el pueblo náhuatl, compartió esta característica. Reflejo del carácter agrícola de los pueblos mesoamericanos, son: la cantidad de plantas domesticadas, el uso de todas o varias partes de una planta (la hoja, la flor, el fruto, el tallo, del maíz, por ejemplo); las variedades de cada especie; lenguas pletóricas de términos para designar las distintas partes de las plantas, las variantes de sus órganos, de sus estados de desarrollo, sinonimias, verbos que denotan técnicas agrícolas y términos para su uso. Resulta obvia la hipótesis de que en las sociedades agrícolas existe una especialización tan profunda en el uso de sus recursos de este tipo, que genera una gran diversidad de términos ligados a esta labor. Sin embargo, demostrarla es una labor inacabable. Barrera expone de manera mucho más clara esta relación:

Mientras más significativos sean los elementos del entorno vegetal para una comunidad y mientras más antigua y sostenida sea tal

---

<sup>10</sup> *Ibidem*.

significancia, la percepción de las discontinuidades [biológicas] es expresada lingüísticamente con mayor extensión y precisión, de acuerdo con una serie de reglas generales que universalmente conforman los sistemas taxonómicos de clasificación tradicionales.<sup>11</sup>

En este apartado trataré de demostrar que el *huauhtli* era una planta significativa para los nahuas pues, además de que el vocablo con que se designaba era un término genérico, funcionaba como raíz que determinaba los nombres de otros organismos, dando origen a un buen número de voces; cumpliendo la relación “a mayor significancia, mayor extensión de las expresiones lingüísticas”. En el caso de la botánica náhuatl, uno de sus estudiosos, Francisco del Paso y Troncoso, ya había destacado la gran diversidad de términos relacionados con la flora entre los nahuas. Analizando minuciosamente la lengua, señaló él que los nahuas distinguían las formas de vida de las plantas: *quahuatl*, árbol; *xihuitl*, hierba; *quaquauhtzin*, arbusto; también distinguían las partes de las plantas con términos precisos: *nelhuayotl*, raíz; *quahuatl*, tallo; *quauhxiuhtl*, “hierba del árbol” o rama; *quauhlapalli*, hoja; *xóchitl*, flor; *xochiqualli*, fruto. Cada una de estas partes podía tener variantes, como las de la raíz: *camotli*, *címatl*, *xícama*, *xonácatl*. También presentó casos de la designación de distintos estados de desarrollo, por ejemplo la caña de maíz verde se llamaba *ohuatl*, y al secarse se llamaba *ohuaquahuatl*.<sup>12</sup>

Quizá la mayor aportación de Del Paso y Troncoso en el terreno de la botánica náhuatl tiene que ver con su propuesta del sistema de clasificación, sustentado en sus conocimientos de las plantas mexicanas. Sabedor en extenso de que el náhuatl es una lengua polisintética, propuso

---

<sup>11</sup> Alfredo Barrera, *op. cit.*, p. 27.

<sup>12</sup> Francisco del Paso y Troncoso, “La descripción del reino vegetal y el trabajo de los tlauhcuilos (pintores) en la iconografía” en *op. cit.*, p. 86 y ss.

que los nombres de las plantas estaban constituidos por raíces de la lengua que se agregaban para denotar determinados atributos. Así, el nombre de una planta estaba compuesto de varios radicales que formaban una sola palabra. En este sentido, el principio seis del modelo de Berlin parece inspirado precisamente en el estudio del pensador mexicano. En el caso del náhuatl, en la unión de las raíces las palabras pierden su última sílaba o las letras finales, quedando sin alteración la última raíz del vocablo. Para Del Paso, el último vocablo dominaba sobre los demás, pues denotaba el género al que pertenecía la planta, mientras que el vocablo o los vocablos anteriores se concebían como el nombre específico, que se podía referir al terreno donde crecía la planta, la forma de sus flores, su color, etcétera.<sup>13</sup> Como veremos más adelante, este esquema de construcción de los nombres de las plantas tiene bemoles, por lo menos en lo que toca al *huauhtli*.

Además de las raíces que indicaban atributos, Del Paso ubicó otras raíces que permitían la relación entre los géneros, y daban jerarquías a las categorías de clasificación, estas raíces, que más adelante nos ayudarán a revisar las variantes del *huauhtli* son:

- *Tzin*, que es una desinencia que habitualmente se considera como reverencial. Aplicada esta raíz a las plantas significa “pequeño”.
- *Ton*, es una variante de la anterior, también es “pequeño”.
- *Tic*, morfema adjetival que denotaba semejanza o afinidad, por ejemplo *huahuantíc*, “parecido al *huauhtli*”.
- *Yo*, es una desinencia que da a un sustantivo la forma de adjetivo, por ejemplo de *atémítl*, piojo, se deriva *atenyo*, piojoso; en el caso de las plantas, *ahuahuauhíyo*, es “planta que

---

<sup>13</sup> Francisco del Paso y Troncoso, “La clasificación botánica entre los nahuas; nomenclatura y taxonomía” en *op. cit.*, p. 159.

tiene la cualidad de los bledos”, de *ahuauhtli*, bledo de agua, y la desinencia *yo*.<sup>14</sup>

Las aportaciones de Francisco del Paso y las propuestas teóricas del equipo de Berlin nos han permitido pisar terrenos más firmes sobre el estudio de la botánica y taxonomía náhuatl. En la actualidad contamos con categorías o *taxas*, se ha modificado el esquema de la construcción nominal de las plantas, se han propuesto diagramas jerárquicos de los *taxas*, se han identificado sinonimias entre la nomenclatura náhuatl y la científica moderna.

Entrando de lleno en la botánica náhuatl iniciemos considerando una distinción notable entre las plantas y los animales: las primeras no se podían pluralizar, mientras que los segundos sí.<sup>15</sup> Este dato es importante para entender cómo concebían los nahuas a las plantas, pues recordemos que en su lengua, sólo se pluralizaban los entes animados, no en el sentido de que tuvieran vida, sino en el sentido de que estuvieran dotados de movimiento. Así, también se pluralizaban las estrellas. Los nahuas consideraban a las plantas seres vivos, incluso en alguna era del pasado fueron hombres, seres vivos, pero desprovistos de movimiento propio. Un caso peculiar es el de *tépetl*, “cerro”, elemento geográfico que sí se pluralizaba, no porque las elevaciones del terreno se desplazaran sino porque para los nahuas eran entes vivos pues podían hablar, como se verá en su momento.

Se ha convenido por los especialistas que los nahuas contaban con un sistema de clasificación botánica. Así lo deja ver el *Códice florentino*, en el libro XI, en el que describe la flora y fauna. Como bien lo ha notado

---

<sup>14</sup> Francisco del Paso y Troncoso, “La descripción del reino vegetal y el trabajo de los tlacuilos (pintores) en la iconografía”, en *op. cit.*, p. 86-87.

<sup>15</sup> Bernardo Ortiz de Montellano, *op. cit.*, p. 32.

López Austin, en esta fuente, en su versión en náhuatl, las relaciones de las especies y los títulos de los párrafos “ofrecen buena indicación del concepto jerárquico nahua, tanto de las especies de plantas, como de las especies del reino animal.”<sup>16</sup> Esto significa que los informantes de Sahagún ordenaron los textos asignando distintos capítulos para animales, aves, animales acuáticos, serpientes y “animales de tierra” (incluidos insectos), árboles, hierbas (incluidos los hongos), y mantenimientos (además de piedras preciosas, aguas y metales). Esta capitulación refleja en sí misma las categorías iniciales que concebían los nahuas. Además, cada capítulo está dividido en párrafos que denotan la inclusión de categorías menores. Sin embargo, no debemos descartar la posibilidad de que el franciscano hubiese influido en sus informantes para disponer de esta forma los capítulos y por ende, en su clasificación. Aún así, la lengua es la mejor pureba de que este pueblo clasificaba y jerarquizaba sus concepciones de las plantas.

Sobre el taxa inicial planta, los especialistas coinciden en afirmar que en náhuatl no existe una expresión lingüística del mismo, aunque conceptualmente sí existió, como lo muestra el ordenamiento del libro XI de la fuente citada. Así, entre los nahuas se cumple el cuarto principio del modelo de Berlin, aunque para Ortiz de Montellano, el término *quahuatl* puede interpretarse como “planta”, debido a su inclusividad del resto de los taxas vegetales. Así lo entiende en el título del tercer párrafo del sexto capítulo, que a la letra es: *quauitl in amo cenca ueiuei in zan iuhqui xihuitl ipan poui*, “árboles no muy grandes que se consideran hierbas”; lo mismo que en el título del décimo párrafo del séptimo capítulo, *in zan iuhqui quauitl ic neci za no xiuhio*, “los que son como árboles que también parecen

---

<sup>16</sup> López Austin, “The research Method of Fray Bernardino de Sahagún”, en M. S. Edmonson, ed., *Sixteenth Century Mexico*, citado por Bernardo Ortiz de Montellano, *op. cit.*, p. 31.

como hierbas". En su entendido, el punto de referencia de estos párrafos es *quahuítl*, aunque su contenido no trata estrictamente de árboles, de modo que este término podría equipararse a "planta".<sup>17</sup>

Si bien se acepta que los nahuas contaban con un sistema taxonómico, los especialistas aún no terminan de caracterizarlo. Del Paso y Troncoso consideraba que la clasificación se basaba en criterios naturales y artificiales. Básicamente se distinguían porque el primero se concentraba en las características de los órganos reproductores, mientras que el segundo clasificaba a las plantas por otras características morfológicas o por sus usos.<sup>18</sup> Esta idea seguramente correspondió a los intereses del autor en equiparar la taxonomía náhuatl con la científica, pues la sexualidad es precisamente el criterio fundamental de la taxonomía científica moderna; es decir, un botánico no puede precisar la identificación de una especie por medio de la observación de las hojas y el tallo, sino por la caracterización de las flores y el fruto.

La posible existencia de dos sistemas de clasificación taxonómica planteada incipientemente por Del Paso inspiró la creación de modelos de dos árboles taxonómicos que funcionaban paralelamente entre los nahuas. Así lo sostiene Popper, al proponer que uno de los sistemas se basaba en características morfológicas de las plantas (no necesariamente sexuales) y otro árbol basado en los usos dados a las mismas.<sup>19</sup>

El primer árbol taxonómico de Popper propone como categorías iniciales a *quahuítl* y *xíhuítl*. *Quahuítl* se divide en los *uexotl* (sauces) y los

---

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> Francisco del Paso y Troncoso, "La clasificación botánica entre los nahuas, p. nomenclatura y taxonomía", en *op. cit.*, p. 174.

<sup>19</sup> S. Popper, *A reconstruction of nahua plant classification*, p. 15-17. Ingrid Estrada publicó los dos árboles taxonómicos de Popper en *El Códice Florentino, su información etnobotánica*, p. 21-22.

*ocotl* (pinos). *Xíhuatl* se divide en *çacatl*, que a su vez incluye los *tollin* (juncos); *tomatl* (solanáceas, o tomates) y *nanácatl* (hongos).

El segundo árbol de Popper, el de los usos, es mucho más complejo. Respetando la ortografía de este autor, las categorías iniciales son:

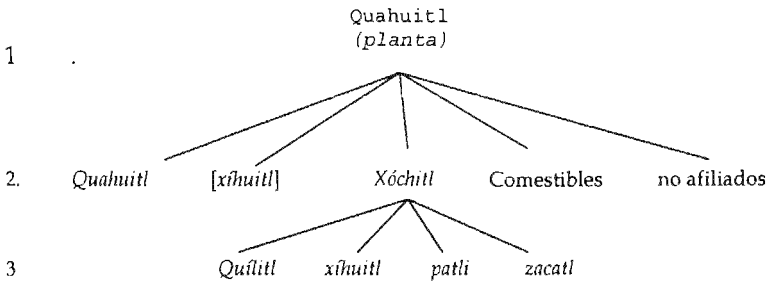
- *Xochiqualliqualoni*, frutos comestibles. Que se divide en:
  - *Xochiqualaauhuitl*, árbol con frutos comestibles, que incluye: *xocotl* y *tzápotl*.
  - *Camolli*, raíces y tubérculos.
  - *Tonacayotl*, que incluye *centli* y sus variedades: *cozticcentli*, *iauhcentli*, *iztaccenli*, *caiolcentli*. (No menciona otros mantenimientos).
  
- *Quílitl*, hierbas comestibles, que incluye *uauhqúlitl*, (amaranto), *itzmiquílitl*, y también a los *coyotli* (*xoxocoyoli*, *xoxocoyotipapatla*, *xoxocoyolhuiuila*).
- *Patli*, medicinas y venenos: *chhuapatli*, *iztacpatli*, *cocopatli*; además de las hierbas que enloquecen: *peyotl*, *teonanácatl* y *picietl*.
- *Xóchitl*, ornamentales, que se dividen en *xíhuatl* (hierbas) que incluyen: *cempoxóchitl*, *macuilxóchitl*, *tepecempoxóchitl*; pequeños árboles como el *chichualxóchitl* (papaya); y *quahuitl* (árboles), que incluye *yoloxóchitl*, *ueinacatzli*.

Por supuesto que este esquema es una propuesta que hay que completar; por ejemplo, en el caso de los mantenimientos sólo aparece el *centli*, maíz, pero debe completarse con *chía*, *huauhtli*, *ayotli*, *etl*; salvia, amaranto, calabaza y frijol, respectivamente. Lo mismo ocurre con las *patli* y otras. Los esquemas de Popper, innacabados, bien pueden ser tomados en cuenta para colocar en ellos las piezas faltantes del



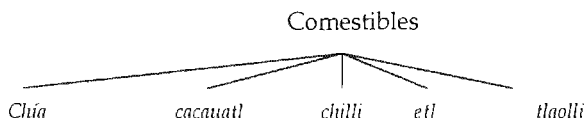
rompecabezas. Es de notar que en lo que toca al *huauhtli*, no lo incluyó como genérico.

El modelo de Ortiz de Montellano tampoco presta atención al *huauhtli*. Como se mencionó antes, este autor propone que *quahuatl* puede funcionar como categoría inicial, de la cual se derivan las ramas *xihuatl*, *quahuatl*, *xóchitl*, comestibles --que debió asentar como *qualloni*-- y "géneros no afiliados". El árbol de Ortiz de Montellano es tan grande, que reproduzco aquí las categorías iniciales y los taxos de mi interés:



Primeras categorías taxonómicas del árbol de Ortiz de Montellano. 1. categoría inicial o taxa fundamental; 2. categoría de forma de vida; 3. categoría de género. [ ], taxa intermedio.

Siguiendo las ramificaciones de este modelo, encontramos que este autor propone, como Popper, que en el genérico *quílitl* se encuentra el *huauhquílitl*, que involuntariamente registró como *uautliquílitl*, sin que el vocablo *huauhtli* perdiera su última sílaba al fusionarse con *quílitl*. También, al igual que Popper, no ubica al *huauhtli* dentro de los "comestibles":



Clasificación del genérico “comestibles” según Ortiz de Montellano. Cada uno de ellos cuenta con registros que el autor no pudo exponer en la publicación por razones de espacio. La *chía* tuvo dos variantes; *cacauatl*, once; *chilli*, treinta y uno; *etl*, doce; *tlaolli*, catorce.

Podemos suponer que el modelo de Ortiz de Montellano también está planteado a modo de propuesta de trabajo para ser completado. Basta notar que los grupos de “comestibles” de cada uno de estos autores son complementarios y, aún agregados, la lista es incompleta.

He reproducido de manera sucinta los modelos de Popper y Ortiz de Montellano para hacer notar que el *huauhtli* no ha merecido ser colocado en los árboles taxonómicos existentes ni como genérico ni en “comestibles” si bien los esquemas cuentan con la plasticidad suficiente para ser incluido, como lo haremos un poco adelante.

La posible existencia de dos sistemas de clasificación entre los nahuas cobra fuerza cuando se presentan varios casos en los que una misma planta recibía más de un nombre. También Francisco del Paso fue el primer en dedicar esfuerzos por resolver las distintas nomenclaturas. Pensaba él que la existencia de más de un nombre para una misma planta obedecía principalmente a dos razones. La primera era la variación regional de la nomenclatura; la segunda era que el vulgo distinguía una planta por distintos atributos o usos y por lo tanto, el mismo vulgo le podía asignar distintos nombres que se utilizaban dependiendo de determinados contextos (terapéuticos, agrícolas, etcétera). En este sentido se afirmó anteriormente que las nomenclaturas no son simples

abstracciones sino que están ligadas a fines determinados. Para Del Paso y Troncoso los nahuas eran conscientes de la variación nominal, por lo que contaban con sinonimias: una vulgar y otra “científica” (la que denominaba a las plantas por criterios naturales, como se dijo antes). Así lo prueban los registros del naturalista Francisco Hernández, que continuamente aclaraba que sus informantes le ofrecían sinonimias.<sup>20</sup>

La sinonimia náhuatl es un asunto que ha quedado fuera de los modelos taxonómicos. El esquema teórico de Berlin no aclara cómo resolver este punto, y los árboles de Popper y Ortiz de Montellano tampoco proponen soluciones. De hecho, apenas sospechamos cómo es que los nahuas contaban con sistemas de clasificación paralelos y cómo ideaban las distintas nomenclaturas y sus equivalencias.

El mismo Del Paso pensaba que los famosos jardines botánicos mexicas eran un espacio no sólo de recreación de los gobernantes y guerreros, sino que necesariamente también debieron funcionar como espacios de estudio y experimentación medicinal.<sup>21</sup> También nos dice que, en sus viajes de conquista, los mexicas traían consigo un sin fin de plantas que depositaban en sus jardines. En su nuevo recinto, estas plantas recibían nombres nahuas. Según Del Paso, los nahuas les podían dar nombres nuevos de dos formas, una, comparando las plantas desconocidas con las existentes en el valle de México, haciendo agrupaciones sistemáticas de las plantas; otra, traduciendo los nombres de las plantas dados por los pueblos de donde procedían, por ejemplo del mixteco y del zapoteco.<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup> Francisco del Paso y Troncoso, “La descripción del reino vegetal y el trabajo de los tlahcuilos (pintores) en la iconografía”, en *op. cit.*, p. 78-80.

<sup>21</sup> Francisco del Paso y Troncoso, “Jardines botánicos del Anáhuac” en *op. cit.*, p. 39.

<sup>22</sup> Francisco del Paso y Troncoso, “La descripción del reino vegetal y el trabajo de los tlahcuilos (pintores) en la iconografía”, en *op. cit.*, p. 82-83.

Implícitamente, nos plantea la existencia de una élite intelectual encargada de recrear el conocimiento botánico náhuatl que incluía clasificación, nomenclatura, cuidado y experimentación terapéutica. En este sentido propuso la existencia de una sistema de clasificación natural (científico) y una nomenclatura de este mismo carácter, que no se oponía a la clasificación artificial ni a la nomenclatura vulgar.

Como mencionamos antes, en todo momento debemos tener presente el carácter agrícola de la sociedad náhuatl y por esta consideración no descartamos la existencia de una sabiduría popular, informal (o vulgar, como la llama Del Paso y Troncoso), propia de los practicantes de la agricultura y la existencia de la sabiduría de una élite intelectual que generaba un conocimiento formal, en el marco de su condición social cercana al grupo político y militar dominante. De ser así, el conocimiento botánico era recreado sobre dos ejes: el popular (colectivo, producto de siglos de historia, inconciente, de la clase campesina) y el individual (el de la élite que estudiaba formalmente en el *calmécac* la clasificación y nomenclatura botánica de manera conciente y reflexiva).<sup>23</sup>

En la construcción de la nomenclatura también queda no poco por investigar. Según vimos antes, los nombres de las plantas constaban de la suma de dos o más raíces que destacaban características de las plantas, en donde la última raíz era la voz dominante que según Del Paso y Troncoso, tenía mayor jerarquía taxonómica. Esto explicaría por qué el término *huauhquilitl* fue colocado dentro de los esquemas de Popper y

---

<sup>23</sup> La existencia de una elite intelectual encargada del conocimiento botánico formal propuesta por Del Paso y Troncoso puede abedecer a su interés de exaltar los conocimientos de la sociedad nahua. En opinión de López Austin, si existían estas dos formas de conocimiento, no se contraponían y ambas participaban en la construcción de la cosmovisión de los pueblos agrícolas, como el náhuatl. Véase *Tamoanchan y Tlalocan*, p. 15.

Ortiz de Montellano como parte del género de los *quilitl*, quelites o hierbas comestibles.

El término *huauhtli* se refería a un grupo de plantas, agrupadas por su color, diminutas semillas y tipo de inflorescencias. Dicho de otro modo, *huauhtli* es un genérico de la botánica náhuatl, con una tipología que destacaba su color, uso o estado de desarrollo. Como se propone teóricamente, como lexema, la palabra *huauhtli* es de difícil desglose etimológico y deber ser insertada en el taxa de los "comestibles", tanto de Popper como de Ortiz de Montellano. Irreducible lingüísticamente, formaba parte de los vocablos base de la taxonomía botánica náhuatl, y en este sentido es que debe asumirse como un genérico.

### *El huauhtli y los bledos en las fuentes, un paréntesis necesario*

Las fuentes históricas escritas en el siglo XVI son la base de esta investigación, tanto las escritas en lengua náhuatl como las escritas en español. En las primeras es evidente que el término *huauhtli*, sus variantes y derivaciones determinan la recopilación de la información de mi interés. En las segundas, no siempre se registra el término *huauhtli* pues los evangelizadores y cronistas utilizaron la voz *bledo* para referirse a lo que los nahuas llamaban *huauhtli*. Esto es sencillo de explicar: las plantas del género *Amaranthus* son de distribución cosmopolita, es decir, existen de manera natural prácticamente en todos los continentes. Esto significa que los conquistadores europeos ya las conocían cuando arribaron a estas tierras. En la actualidad, llanamente llamamos alegría o amaranto a las plantas del género *Amaranthus*. Suponemos que la voz nahua *huauhtli* hace referencia a estas mismas plantas, dado los registros documentales del siglo XVI. Sin embargo, en esa época no se usaban en castellano las voces alegría y amaranto, en cambio los cronistas y evangelizadores se

referían a los “bledos” cuando hablaban de la planta a la que los nahuas llamaban *huauhtli* y que hoy nosotros llamamos alegría o amaranto. Ocasionalmente los evangelizadores utilizaron el término *huauhtli* incorporándolo a su léxico castellano, tal es el caso de fray Diego Durán y del naturalista Francisco Hernández. Precisar que la recopilación de la información requerida en este trabajo a partir de las fuentes indígenas e hispanas obedece a estas equivalencias es de vital importancia pues de esta tarea se deriva el enfrentamiento con la problemática lingüística de la conceptualización, percepción y clasificación de los seres vivos.

### *El huauhtli, género botánico náhuatl*

La voz *huauhtli* puede aparecer como raíz de un sinnúmero de palabras nahuas, y como tal, en los documentos se aprecia la diversidad de estas derivaciones. Como veremos puntualmente, esta voz aparece como raíz para designar a distintos tipos de plantas, aves e insectos.

*Huauhtli* es un término del náhuatl que designaba a plantas en su mayoría del género *Amaranthus*. Con anterioridad a este trabajo, Ana María Velasco ya había asentado que la voz *huauhtli* se refería a un grupo de plantas. Esta autora considera que en la construcción de los nombres de las variantes del *huauhtli* se hacía “añadiendo al núcleo del sustantivo algunos prefijos determinados por el uso”, parecido a un objeto u animal, forma y edad de la planta.<sup>24</sup> Sin embargo, como veremos a continuación habría que añadir que la raíz *huauhtli* también estuvo subordinada a otros genéricos y que no sólo participaba en los nombres de plantas, también de otros organismos, y que había grupos afiliados al género.

---

<sup>24</sup> Ana María Velasco, “Los cuerpos divinos, p. utilización del amaranto en el ritual mexica”, en *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*, p. 39-40.

Existen registros de un número considerable de tipos de *huauhtli* en documentos nahuas del siglo XVI y posteriores. Contrastantemente, en el náhuatl actual son pocas las voces que se derivan de la raíz *huauhtli*. En los albores de la Colonia a la voz *huauhtli* se le agregaban otras raíces para especificar su tipología. A su vez, este término se podía agregar a taxa de nivel genérico, como *quilitl* y *patli*.

Dado el esquema básico de contrucción nominal de las plantas, la voz *huauhtli* aparece como un género, al final del nombre de un conjunto de plantas, y en menor medida, como raíz que denotaba una variedad.

A continuación, expongo la recopilación de los tipos de *huauhtli* según las fuentes, con breves descripciones de las plantas y sus usos.

### *Plantas del género náhuatl huauhtli*

#### Michihuauhtli

De *michin*, pescado y *huauhtli*, alegría o amaranto; "alegría de pescado". El libro XI del *Códice florentino* dedica un apartado al *huauhtli* (el quinto párrafo del décimo tercer capítulo).<sup>25</sup> (Véase anexo 1). Esta sección no cuenta con traducción al castellano en la misma fuente, en cambio, aparecen varias ilustraciones, entre ellas la del *michihuauhtli*, que se distingue fácilmente porque de una inflorescencia caen diminutas y cuantiosas semillas de *huauhtli*, y al lado, se aprecia un pez, como ya lo había notado Ana María Velasco<sup>26</sup>. (Figura 1). El texto nos dice que el *michihuauhtli* también se llama *chicálotl*. Estas denominaciones nos demuestran la sinonimia náhuatl en las plantas. Probablemente, el *michihuauhtli* se refiera a la variante cultivada y el *chicálotl* a la misma planta en estado silvestre. De ambas variedades se elaboraba harina para

<sup>25</sup> Véase el anexo 1, que consiste en la traducción de este párrafo.

<sup>26</sup> Ana María Velasco, *op. cit.*, p. 44.

hacer una pasta denominada *tzoalli*, como lo dice el mismo códice en el libro XII, como veremos adelante.

En el extenso capítulo que Hernández dedica al *tlaolli* (maíz), menciona que hay muchos tipos de atole, incluidos varios que se elaboran con distintas plantas. El *michihouahatolli* era una bebida que se hacía con la semilla del *michihuauhtli* tostada y molida, mezclada con agua y miel cocida de maguey. Según Hernández este atole tiene propiedades medicinales, como veremos en su momento<sup>27</sup>. En las comunidades que visitamos esta voz no está en uso. El nahuatlato Luis Cabrera la resgistró en su *Diccionario de aztequismos*, sin embargo, cabe la duda de que para entonces, principios del siglo XX, la voz siguiera en uso pues para construir su *Diccionario* recurrió repetidamente a fuentes históricas, más que a datos etnográficos. De este término dice:

*Michúhuauhtli*. Planta amarantácea que produce la semilla conocida como alegría (*Amaranthus paniculatus*, *Amaranthus leucocarpus*, Saif). Etimología: bledos de pescado; de *michin*, pescado, y *huauhtli*, bledos.<sup>28</sup>

En ciertos contextos se puede entender que el *michihuauhtli* no es una planta en sí misma sino la semilla comestible del *huauhtli*. No todas las semillas del *huauhtli* son iguales en su color y sabor, pues las de color oscuro son de un sabor no apetecible para el hombre. En contraste, las claras son las más apreciadas no sólo por su sabor, sino también por su facilidad para “reventar” al momento de tostarlas y después molerlas para la harina con la que se hacía el atole referido. Molina nos dice que la semilla del *huauhtli* es blanca. En este sentido, las semillas claras son las

---

<sup>27</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...I*, lib VI, cap XLIV, p. 291-292.

<sup>28</sup> Luis Cabrera, *Diccionario de aztequismos*, p. 93.



que tienen apariencia semejante a los huevecillos de ciertos peces y de ciertos insectos. El *michihuauhtli* debió ser la semilla más apreciada. Por ello esta semilla fue utilizada para hacer el *michihuauhatolli*, del cual dice Hernández ser un alimento “muy sabroso”.<sup>29</sup> Esta idea se refuerza con la afirmación de Juan Navarro que siglos después afirmó que la semilla del *huauhquilitl* es el *michihuauhtli*.<sup>30</sup>

### Tlalpalhuauhtli

En el mismo apartado referido del *Códice florentino* se menciona que esta variedad de *huauhtli* es rojo. También Hernández quien nos describe este tipo de *huauhtli*. Sostiene él que es lo mismo que el *tlalpalhoauhquilitl*: “que tiene raíz gruesa, corta y fibrosa, de donde nacen tallos rojos con hojas rojas también, oblongas y aserradas, las cuales se comen cocidas (...)”.<sup>31</sup> Por su etimología, este *huauhtli* resalta la característica de su color escarlata o rojizo. Así lo confirma Molina al decir que es colorado.

### Nexhuauhtli

Es interesante notar que según el *Florentino*, este *huauhtli* tenía dos nombres, además de *nexhuauhtli* se llamaba *cócotl*. Es escasa la información que tenemos sobre este *huauhtli*. Por palabras del mismo Hernández sabemos que “es todo verde y comestible”<sup>32</sup>. Haciendo una caminata por los campos cultivados con amaranto cuando las plantas estén listas para la cosecha, podemos apreciar que no todas son púrpuras, pues entre ellas se encuentran ejemplares verdes, incluso se llegan a hallar sembradíos exclusivos de este color. Seguramente esto es lo que se llamo el *nexhuauhtli*, aunque la raíz *nex-tic* no proviene de verde, sino de

<sup>29</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas ... I*, lib IX, cap LXIV, p. 389.

<sup>30</sup> Juan Navarro, *Historia natural...*, p. 186, 188.

<sup>31</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...I*, lib IX, cap LXIV, p. 389.

<sup>32</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas... I*, lib IX, cap LXIV, p. 389

"cenizo". La voz *nexhuauhtli* perduró mucho tiempo después del siglo XVI, pues Juan Navarro la registra en su *Historia natural o Jardín americano*, publicado en 1801. Nos dice este ilustrado que el *nexhuauhtli* es una segunda especie del *huauhquilitl*, aunque en realidad el quelite es una etapa en el desarrollo del *huauhtli*, así que se puede tratar de la misma planta. Navarro incluyó ilustraciones de ambas, del *nexhuauhtli* y del *huauhquilitl*, uno lo dibuja púrpura y el *nexhuauhtli*, verde. Al ser verde en todo su desarrollo, su inflorescencia no cambia a color rojo, de aquí que el huazontle sea la cabellera del *nexhuauhtli*, como nos dice el Florentino en la sección ya manecionada. Es muy probable que la sinonimia del *nexhuauhtli* y el *chicálotl*, sea como en el caso del *michihuauhtli*, para referirse a la misma planta, pero una silvestre y otra cultivada. (Figura 2).

### Chichihuauhtli

Éste es quizá el *huauhtli* del que menos noticias tenemos. Sólo sabemos de él que "por su amargor no se cuenta entre las hortalizas, y es de hojas verdes con púrpura y flores escarlatas"<sup>33</sup>. Por su parte, Molina nos dice que son bledos morados.

### Tezcahuauhtli

Molina y la sección mencionada del Florentino coinciden en decir que este *huauhtli* tiene semillas de color negro, y se llega a mencionar que otro nombre de la misma planta era *petzicatl*. Sahagún nos dice que el *petzicatl* es un *huauhtli* que tiene la semilla negra.<sup>34</sup> El *tezcahuauhtli* aparece representado en el *Códice florentino*, en donde, para destacar el color de la semilla, aparece en medio de la panoja un círculo negro. (Figura 3).

---

<sup>33</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, lib IX, cap LXIV, p. 389.

<sup>34</sup> Fray Bernardino de Sahagún. *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. T III, lib 11, cap VII, p. 1074-1075.

Hernández registra que el *petzicatl* es conocida como “hierba de semilla lisa”, que nace por doquier, que es comestible, con hojas como de limón, de color rojizo.<sup>35</sup>

Otras variantes de *huauhtli*, con referencias aún más discretas son:

- *Xochiuauhtli*, que nos dice Molina es amarillo, y el *Florentino*, que es de color encendido, como flores. (Figura 4).
- *Tlilhuauhtli*, que nos dice Molina, son los bledos negros de otra manera.
- *Texouauhtli*, que según Molina, son los bledos azules.<sup>36</sup>
- *Totolhuauhtli*, que nos dice el *Florentino* que tiene la semilla blanca. En otra sección, Sahagún nos dice que el *huauhtli* era utilizado como forraje para aves, quizá se refiera a este uso.<sup>37</sup> (Figura 5).
- *Yacacolli*, que puede dar semillas rojas o negras, según el *Florentino*. Su representación en el *Códice florentino* destaca sobre la representación de los demás variedades de *huauhtli*, pues la inflorescencia presenta el aspecto de un rostro, con ojos y una nariz prolongada con una vírgula, una nariz ganchuda. De aquí, su nombre. (Figura 6).
- *Itztonquahuill*, el cual se come cocido, según la misma fuente.

Es notable que estas últimas dos referencias no incluyan la raíz *huauhtli*, pero sí sean incluidas como variantes del mismo en el *Florentino*. Esto reafirma la idea de que el *huauhtli* tenía sinonimias, y las que no incluyen esta raíz, tienen semillas negras o rojas o se comen sólo como

<sup>35</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, lib XV, cap XLIII, p. 95.

<sup>36</sup> Alonso de Molina, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, p. 20.

<sup>37</sup> Sahagún. *Historia general de las Cosas de la Nueva España*. T III, lib 11, cap II, párrafo séptimo, p. 1024, 1026.

quelites (de recolección), es decir, las características que corresponden a las variantes silvestres.

De esta relación, hemos encontrado referencias para *michihuauhtli*, *nexuauhtli*, *tlapalhuauhtli* y *chichihuauhtli*, el resto no ha sido ubicado en las fuentes consultadas. Es probable que posteriormente estas variantes del *huauhtli* puedan ser confirmadas en otras fuentes. En los cultivos modernos de amaranto, vemos que algunos tienen la inflorescencia amarilla (*xochihuauhtli*, según Molina); también se pueden ver distintas intensidades de escarlata que van desde rojo hasta morado y las semillas cosechadas pueden ser de color blanquizo, rojo o negro. Es de notar que la misma fuente, en su versión náhuatl-castellano registra todos los vocablos mencionados.

### *Un conjunto dentro del género: plantas parecidas al huauhtli*

La raíz de *huauhtli* también determinaba el nombre de muchas otras plantas que se reconocían no como *huauhtli* propiamente, sino como algo parecido. En este conjunto están “las plantas parecidas al *huauhtli*”. El punto de referencia para su definición era el *huauhtli*, aunque esta palabra no era la final, sino las desinencias *tzin*, *li* o *yo*, expuestas con anterioridad e identificadas por Del Paso y Troncoso. No todas las plantas del género náhuatl *huauhtli* coinciden con el género científico *Amaranthus*, aunque sí lo son en su mayoría. Las plantas del grupo “parecidas al *huauhtli*” han sido identificadas como especies muy distintas a los amarantos.

### *Ahuahuauhyo o yerba parecida al ahuahtli*

De *ahuauhtli* y *yo*, “hierba con los atributos del *ahuauhtli*”. Hernández dice que algunos nombran a esta planta *chichixihuitl*, “hierba amarga”. Entre sus características, sus ramas son escarlatas y su semilla está dispuesta en

penachos “a la manera del bledo”.<sup>38</sup> El *ahuuuhtli* no es una planta, sino unos huevos de insectos parecidos a la semilla de *huauhtli*, luego entonces la similitud del *ahuahuauyo* se plantea indirectamente con el mismo *huauhtli*.<sup>39</sup>

### Hoahoauhtic (Huahuauhtic)

De *huauhtli* y *tic*, “hierba parecida al *huauhtli*”. Según Hernández, esta planta se parece “al *ahuuuhtli* o armuelle silvestre”, algo impreciso, pues son cosas distintas, es decir se parece a la hueva de un insecto y a una planta, quizá quiso decir “al *huauhtli* o armuelle silvestre”. No nos dice por qué hace esta asociación. Nos describe al *hoahoauhtic* con flores púrpuras con blanco, parecidas a las del armuelle silvestre.<sup>40</sup>

### Huahuauhtzin

De *huauhtli*, con duplicación y *tzin*, que referido a las plantas significa “pequeño”, “*huauhtli* pequeño”. Sahagún nos habla en varias ocasiones de una planta que recibe dos nombres: *iztaccuahuitl* y *huahuauhtzin*. La describe “altilla, con hojas angostas y larguillas, algo cenicientas y vellosas; ramas coloradillas, algo bermejas o moradas, delgadas y arpadas; raíz gruesa como la del *címatl*, muy blanca y espesa, en el exterior es amarilla y lo interior es blanca”. Crece en todas partes, en las montañas, en los llanos y cuestras.<sup>41</sup>

---

<sup>38</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...* Lib IX, cap LXIII, p. 388.

<sup>39</sup> Altamirano propone que esta planta es una poligonácea del género *Rumex*. *Plantas mexicanas I*, p.117, según comentarios a la obra de Francisco Hernández.

<sup>40</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, p. I, lib IX, cap XIII, p. 389. No se ha propuesto ninguna identificación de esta planta.

<sup>41</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia de las cosas de Nueva España*, T III, lib11, cap VII, p. 1079, 1086 -1087.

También Hernández se refiere a una planta con múltiples nombres: *chichiantic*, *tlalahoehoetl*, *olótic*, *oloxóchitl* (entre los atotonilcenses) y *hoahonuhztin*. Según la descripción del naturalista, la planta tiene tallos escarlata de un codo de largo, hojas y espigas amarillas con púrpura, llenas de semilla rojiza y delgada. Nace en clima templado, como el de Iztapalapa y Tezcoco, en lugares ásperos y montuosos.<sup>42</sup> Entre los nombres que esta planta recibía, merecen especial atención dos de ellos, el *chichiantic* y *hoahauhtzin*, que significan respectivamente, “parecido a la chía” y “huauhtli pequeño”, es decir, que esta planta que crece silvestre en zonas montuosas se parece a las cultivadas *chía* o *huauhtli*, por lo que se asociación sólo pudo darse con las semillas, pues la apariencia de la *chía* en poco se semeja a la del *huauhtli*.

Es difícil sostener que Sahagún y Hernández se refirieran a la misma planta. El primero le atribuye usos medicinales y el segundo sólo la menciona. Las descripciones coinciden poco, así que sólo queda proponer que el nombre *huahuauhtzin* se aplicara a un número indeterminado de plantas que se parecieran al *huauhtli*, por poseer alguna parte escarlata o por la forma de sus inflorescencias, aunque pudieran poseer nombres más precisos, como el de *iztaccuahuitl* (por tener la raíz blanca).

Recapitulando, vemos que las plantas abarcadas por el género *huauhtli* eran comestibles --ya sus hojas o sus semillas--, de semillas muy pequeñas, y en su mayoría de color púrpura, con inflorescencias en “penacho”. Las plantas del género podían compartir una o más de estas características para ser incluidas en el mismo.

Un grupo de plantas agregadas al grupo eran las “parecidas al *huauhtli*” y se relacionaban precisamente por tener atributos similares a

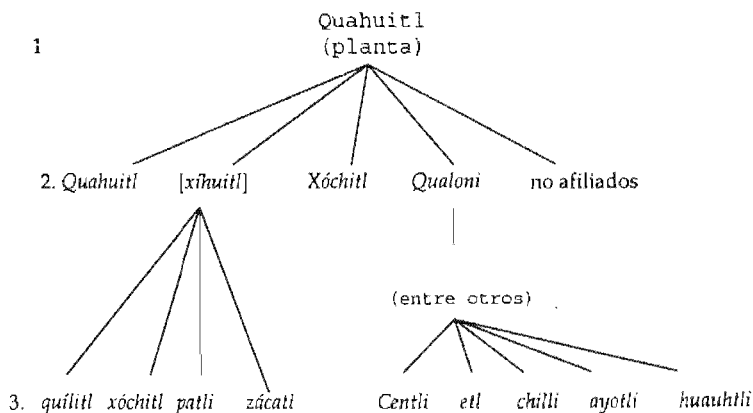
---

<sup>42</sup> Francisco Hernández, *Histotia de las plantas...I*. Lib II, cap LXXI, p. 71. Los editores de esta fuente recopilaron las propuestas de identificación de esta planta, encontrando en la literatura que seguramente se trata de una labiada, quizá *Cedronella mexicana* o *Salvia sp.*

los diagnósticos del género: el *ahuahuauiyo* era escarlata, con semillas en penachos; el *hoahoauhtic* tenía flores púrpuras con blanco, y el *huahuauhtzin*, tenía hojas y tallos purpúreos.

Intentando ubicar el género *huauhtli* género en los árboles taxonómicos, podemos proponer que en el sistema morfológico de Popper como parte de la forma de vida *xihuitl*, al nivel de *tollin*, *tómatl* y *nanácatl*. En el sistema de usos del mismo autor formaría parte del grupo *tonacaiotl*, al nivel del *centli*.

En el esquema de Ortiz de Montellano, la ubicación del *huauhtli* que propongo es:



Ubicación del género *huauhtli*, retomando el árbol taxonómico de Ortiz de Montellano. 1. Taxa inicial, 2. taxa de clase superior, 3. Taxa géneros.

### El huazontle, cabellera del huauhtli

Por su etimología, *huazontle* significa "cabellera de *huauhtli*". En sentido estricto, desde la perspectiva de la lengua náhuatl, el *huazontle* es un tipo de *huauhtli*, o quizá una parte del mismo. He querido dedicarle un apartado porque este término no concuerda con el modelo básico de

construcción de los nombres de las plantas, pues el género *huauhtli* es la raíz inicial, mientras que el vocablo *tzontli*, “cabellera” es la terminación de la palabra. El *huauhtli* no era la única planta que tenía “cabellera”, también el maíz contaba con ella, y por supuesto incluía la raíz *tzontli*, nos dice Sahagún: “*xilotzonli* son los cabellos que las mazorcas tienen colgados cuando están en la caña.”<sup>43</sup>

El *huazontle* tiene una apariencia muy similar al *huauhtli*. De hecho, recordemos que según el *Florentino*, el *huazontle* es la cabellera del *nexhuauhtli*. Hoy se ha identificado por los botánicos como una quenopodiácea (*Chenopodium sp.*), que es fácil confundir con el género *Amaranthus*, debido a que la inflorescencia del *huazontle* es similar a la del *huauhtli*, más concretamente con el *nexohuauhtli*, pues ambas son verdes. El *huazontle* es más pequeño que el *huauhtli* cuando se cultiva, pero cuando este último no ha alcanzado su talla adulta, es realmente notable el parecido con el *huazontle*. Hoy en día, charlando con nahuas de los pueblos de Acatlán y Chilapa, Guerrero (donde ya no se cultiva el *huauhtli*, pero sí lo conocen porque crece esporádicamente en sus cultivos) se sorprendieron al saber que no se trataba de la misma planta, sobre todo la sorpresa fue de mujeres, que cocinan el *huazontle* y comen el *huauhtli* como quelite. Luis Cabrera, en su *Diccionario* nos dice que el *huazontle* es:

Especie de espiga o inflorescencia comestible que crece en la punta de una planta llamada *huauhquelite*, de la familia de las quenopodiáceas (*Chenopodium bonus henruicus*, o *Chenopodium*

---

<sup>43</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. VII, cap. VIII, p. 707-708. La versión en náhuatl de este fragmento del *Códice florentino* fue traducida por Víctor Castillo, p. “...luego jilotea, brota, surge, viene surgiendo el jilote; su cabellera va cubriendo al jilote, sus cabellos lo van cubriendo; es antojo de la gente, es resplandeciente”, *Estructura económica de la sociedad mexicana según las fuentes documentales*, p. 66.



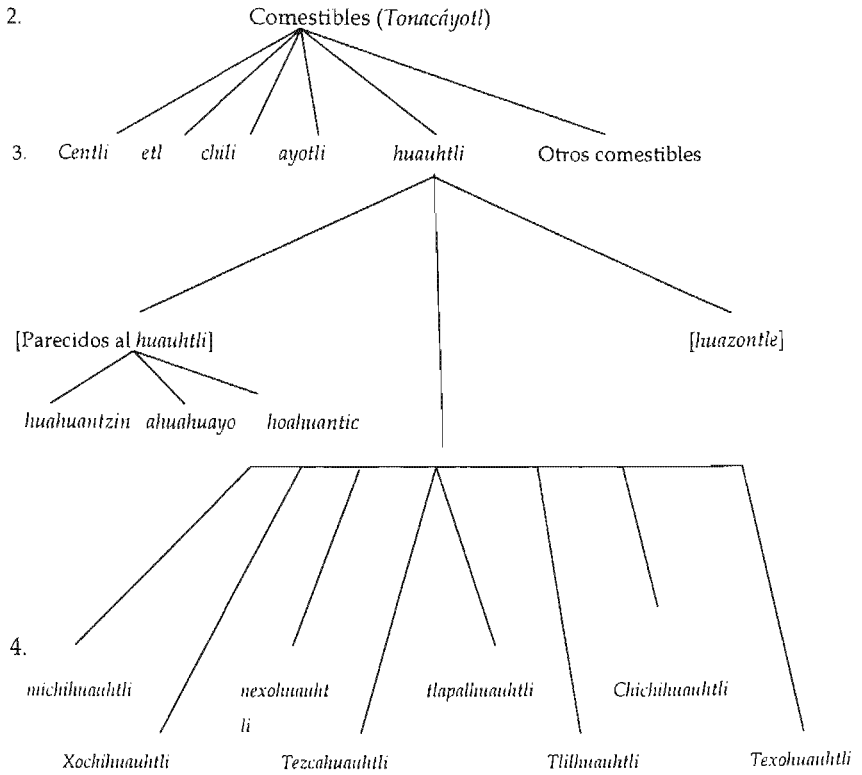
*nuttalliae*, Saff). Etimología: bledos como cabellos; de *huauhtli*, bledos y *zontli*, cabellera.<sup>44</sup>

Desde la perspectiva de la botánica moderna, sabemos que el *huauhtli* y el *huazonile* son plantas distintas, incluso ni siquiera emparentadas. Sin embargo, para el náhuatl sí lo están. En la actualidad, la inflorescencia del amaranto es llamada técnicamente por los botánicos “panoja”, que se puede equiparar al registro de Cabrera en el sentido de que entre los nahuas se considera al *huazonile* como la inflorescencia del *huauhtli*, o panoja; en mi opinión, en este caso el nahuatlato poblano acertó.

De esta forma, la clasificación que propongo del género *huauhtli*, basado en la ubicación anteriormente propuesta es:

---

<sup>44</sup> Luis Cabrera, *Diccionario de aztequismos*, p. 81.



Ubicación y clasificación del *huauhtli* retomando el árbol taxonómico de Ortiz de Montellano. 2. Taxa forma de vida o clase superior; 3. Taxa de género; 4. Taxa específico. [ ] Taxa afiliado al género.

### Huauhtli como *quelite*

Así como el *huauhtli* es un genérico para referirse a plantas generalmente rojizas, con inflorescencias en panojas y con abundantes y diminutas semillas, el genérico *quilitl* se refiere a todas las plántulas que poseen hojas y tallos comestibles, de muy distintas

especies. *Quilitl* o quelite es el nombre que reciben las plantas que son comestibles cuando jóvenes, es decir, este nombre se asigna a un estadio en el desarrollo de las plantas. Al crecer, estas plantas cambian de sabor y se hacen más fibrosas, por lo que ya no son agradables al paladar humano. En su etapa joven el *huauhtli* era y es consumido como verdura.<sup>45</sup> (Figura 7). Los quelites son producto del temporal, pues muchos de ellos no corresponden a especies cultivadas, sino que crecen dentro de las milpas de manera espontánea y que los agricultores toleran, muestra del permanente proceso de domesticación en Mesoamérica. (Figura 8).

Contamos con varias referencias del *huauhquilitl* en las fuentes del siglo XVI. Iniciemos con la de Francisco Hernández:

Se encuentran en esta Nueva España muchas especies de armuelle silvestre, que los mexicanos acostumbran llamar en general *huauhtli* o *huauhquilitl* y siembran y cultivan con gran esmero en sus huertos y jardines (...) Nacen espontáneamente en lugares calientes o fríos, campestres y húmedos, o sembrados y cultivados en los huertos.<sup>46</sup>

Como se ve, Hernández entendió que el *huauhtli* o *huauhquilitl* pueden ser lo mismo. Si bien no aclara que el *huauhquilitl* es la yerba comestible o *huauhtli* joven, sí nos indica que el *huauhtli* es un genérico, incluso nos describe ejemplos específicos, como se vio antes: *tlapalhoauhtli* o *tlapalhoauhquilitl*, *nexhoauhtli*, *chichihoauhtli* *michihuahtli*. Se refirió al

---

<sup>45</sup> En la actualidad, los pueblos productores de alegría o amaranto ya casi no lo consumen cuando joven, pues con el uso de herbicidas y pesticidas, el consumo de las hojas y tallos resulta tóxico para el hombre; así sucede en las zonas de San Juan Amecac y Huauhquechula, Puebla, y Tulyehualco, en el D.F.

<sup>46</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, lib IX, cap LXIV, p. 389.

*tlapalhuauhtli* también como *tlapalhuauhquilitl*, por su color rojo, explicando que se comen sus hojas cocidas. También menciona que el *nexhoauhtli* es comestible, aunque nunca se refiere a él como *nexohuauhquilitl*. Sahagún también entendió que el *huauhquilitl* y el *huauhtli* pueden ser lo mismo y describió al primero como “muy verde. Tiene las ramas delgadillas y altillas. Tiene hojas anchuelas. Los tallos de esta yerba se llaman *huauhtli*; la semilla de esta yerba se llama *huauhtli*.”<sup>47</sup>

De esta descripción vemos que *huauhtli* era un término que se aplicaba a la planta en su conjunto o a distintas partes de la planta: la semilla y los tallos.

El *huauhquilitl*, siendo una planta joven no contaba con inflorescencias que permitieran calificar su especificidad, en el caso del *tlapalhuauhquilitl*, “quelite de *huauhtli* colorado” se podía hacer porque desde pequeña, la planta de *huauhtli* que será rojiza comienza a concentrar colorantes de estos tonos dando a sus hojas y tallo esta apariencia.

En el caso del *huauhquilitl*, el término *huauhtli* se subordina al término *quilitl*, relacionando dos géneros, algo que teóricamente no ha sido contemplado en los árboles taxonómicos propuestos. Recordemos que según los principios de Berlin, los taxa son jerárquicos y excluyentes, pero en este caso la regla no se cumple, lo que es *huauhtli*, puede ser quelite. Para incrementar la complejidad de este caso, el *huauhquilitl* tenía variedades.

Hueihuauhquilitl o teohuauhquilitl

El *Códice florentino* registró la existencia de otro *huauhquilitl*:

---

<sup>47</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. III, lib 11, cap. VII, p. 1074.

*Ueiuauhquilitl anoço teuuauhquilitl, chichicuauhtli piltontli, tepiton: in ieuē uelchichic paaxoni.*<sup>48</sup> (Hueihuauhquilitl o tehuauhquilitl, es el chichicuauhtli cuando es jovencito, cuando es pequeño. Es muy, muy amargo, se cuece. (Figura 9).

Sahagún, en la versión castellana de esta fuente registró: “Hay otra manera de yerba que se llama *hueihuauhquilitl* o *tehuauhquilitl*. Son bledos silvestres, (...)”.<sup>49</sup>

La mayoría de los quelites son de disponibilidad pasajera debido a que germinan sólo en tiempo de lluvias, y rápidamente alcanzan la edad adulta, etapa en la que ya no son comestibles. Cuando los quelites nacen, vienen a enriquecer la dieta del hombre, pues en el ciclo agrícola aún no hay disponibilidad de cosechas, acaso se dispone de los xilotes tiernos, que deben ser consumidos con mesura para no desgastar la futura cosecha y sólo se puede disponer del grano almacenado, entonces ya escaso. La disponibilidad de los quelites era necesariamente una buena señal de que el ciclo agrícola prosperaba y que se anunciaba una buena cosecha pues crecía con buenas lluvias. No es gratuito que los quelites fueran las primicias de las cosechas y como tal, que fueran las ofrendas principales de los ritos agrícolas en el temporal. Seguramente el brindar sustento en momentos críticos y anunciar las bondades de las buenas cosechas, le valió al *huauhquilitl* un carácter sagrado, “teotl”, en náhuatl. Quizá esta sea la razón de la construcción *tehuauhquilitl* (quelite de *huauhtli* sagrado); aunque es necesario agregar que *teotl* también significa “auténtico”, “grande” o “antiguo”, por eso al *tehuauhquilitl* también se le llamaba o *hueihuauhquilitl* (quelite de *huauhtli* grande o gran quelite de *huauhtli*). Otra gran bondad de los quelites es que no requieren grandes

<sup>48</sup> *Códice florentino*, libro XI, cap. VII, párrafo tercero, f. 135v.

<sup>49</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. III, lib XI, cap. VII, p. 1075.

trabajos agrícolas, más que la simple recolección, pues como lo dice Sahagún, son silvestres, crecen espontáneamente en las milpas. (Figura 10).

### *Un quelite particular, el quiltonil*

Quiero dedicarle un espacio al *quiltonil* (que hoy se ha corrompido en quintonil), pues aunque a primera vista desde la perspectiva de la lengua náhuatl no es un *huauhtli*, los nahuas usaban esta voz como sinónimos de aquella. Como hemos dejado en claro, los quelites son una etapa en el desarrollo, entonces ¿a qué planta daba lugar cuando crecía? Véamos respuestas tentativas:

*Quiltonilli, ixpactlaoc iquac inoc tepiton qualoni inic uei itoca petzicatl, anoço pitzicatl pnoaxoni, tequixquiuiloni patzconi, papatzconi. Inin quiltonilli uauhio. Tiltic inioauh io: itoca petzicatl, anoço pitzicatl.*<sup>50</sup>  
(Quiltonil, se come cocido cuando es pequeño, y grande se llama petzicatl o pitzicatl. Se cuece con tequesquite. Tiene una semilla negra que se llama petzicatl o pitzicatl).

Sahagún interpretó este fragmento de la siguiente manera:

Otra yerba que se come cocida se llama *quiltonil*. Tiene las hojas anchuelas cuando es pequeño. Esta yerba es comestible. Cuando ya es grande llámase petzicatl o pitzicatl (...). Esta yerba cría una semilla negra que se llama petzicatl.<sup>51</sup> (Figura 11).

Sabemos por voz de agricultores modernos en Tulyehualco, (D.F.) Amilcingo y Huazulco, (Morelos) que quintonil es una denominación

<sup>50</sup> *Códice florentino*, libro XI, cap. VII, párrafo tercero, f. 134v.

<sup>51</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t III, lib XI, cap VII, p. 1075.

para el *huauhtli* cuando es joven. En otro contexto histórico, también Luis Cabrera lo afirmó así en su *Diccionario*, al decir que el quintonil era la planta que daba origen a la semilla llamada “alegría” y que la voz proviene de las raíces *quilitl* y *tonilli*, cosa asoleada o calentada al sol.<sup>52</sup>

Esto se reafirma por otra vía. Este petzicatl era una semilla de color negro discriminada entre las semillas de *huauhtli* para el consumo humano. El mismo Sahagún nos dice que cuando los nahuas seleccionaban las semillas de *huauhtli* para hacer las figuras de sus dioses, las limpiaban quitando las pajas y apartando las semillas que llamaban *petzicatl* y *tezcahuauhtli*.<sup>53</sup> No todas las semillas de *huauhtli* son deseables para el hombre, unas porque son amargas, otras porque no revientan al tostarse, que es el caso de las de color negro. *Tezcahuauhtli* y *petzicatl* son precisamente las variantes negras del *huauhtli*.

Las plantas en un sembradío de *huauhtli* no son homogéneas, entre ellas hay plantas de distintas alturas y no todas fructifican la semilla deseada. Esto no puede ser previsto por el agricultor, pues la variedad de semillas a las que el *huauhtli* da lugar ocurre hasta el final del ciclo agrícola. Al cosechar el *huauhtli* hay que seleccionar las semillas agradables y desechar las de color distinto al blanquizco, que son amargas o no revientan al tostar. *Huauhtlipolocayo* (de *huauhtli*, *polocatl* -- que según Molina es la “paja menuda” y del abstractivo *yotl*), era la denominación de todas las semillas de *huauhtli* sin limpiar de las brácteas (pequeñas hojas protectoras de los órganos reproductores, conocidas popularmente como paja) y sin seleccionar. Sahagún nos dice que “*huauhtlipolocayo* es la semilla de los cerizos sin limpiar, con todas sus

---

<sup>52</sup> Luis Cabrera, *op. cit.*, p. 115. Registra la voz quintonil como una corrupción de quiltonil.

<sup>53</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. I, lib III, cap 1, p. 302.

inmundicias”.<sup>54</sup> En este sentido, *petzicatl* o *pitzicatl*, puede considerarse como parte de estas inmundicias.

Sobre la ubicación del *huauhquilitl* y sus variantes en los árboles taxonómicos propuestos se puede decir que se integran al taxa *quilitl*. Sin embargo, esta categoría debe ser replanteada pues su inserción en los árboles taxonómicos es parcialmente correcta. Esto se debe a que estos árboles consideran a las plantas como entes perennes, y como vimos, los quelites son los nombres de un estado de desarrollo, cuando las plantas no cuentan con órganos reproductores, al seguir su desarrollo, cambian su denominación. A esto se debe que este taxa pueda interaccionar con otros taxa de su mismo nivel, es decir, el taxa quelite no es excluyente con los taxa de su mismo nivel (forma de vida, o clase superior, como la llama Ortiz de Montellano).

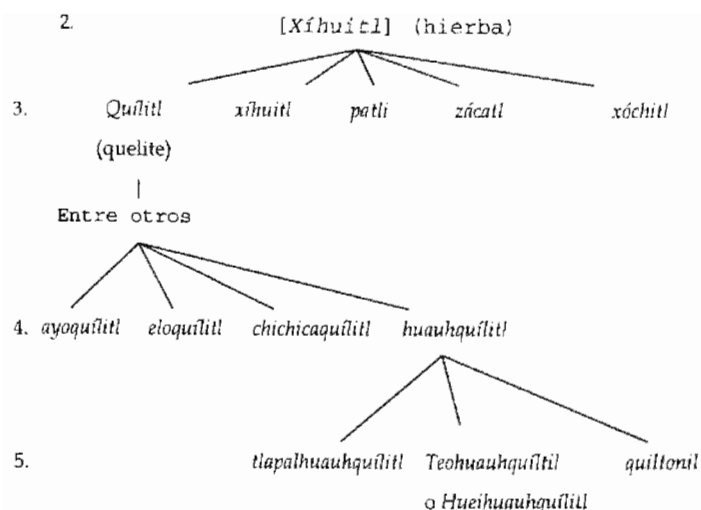
Los árboles taxonómicos no pueden diagramar virtualmente al taxa *quilitl*, en todo caso, los quelites podrían ser tratados de manera especial, en diagramas distintos, pero proponer un modelo alternativo rebasa las posibilidades de este trabajo, pues sería necesario presentar más casos de la transformación del nombre de un quelite en otro generico.<sup>55</sup> Por el momento, sólo queda exponer un breve diagrama de la situación del *huauhquilitl* y sus ramificaciones.

---

<sup>54</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib VII, cap VII, p. 708.

<sup>55</sup> Véase, Salvador Reyes, “Las categorías de clasificación botánica náhuatl y su nomenclatura” en *Memorias de V Encuentro Internacional de Lingüística*, en prensa.





Ubicación del *huauhquilitl* como parte del taxa *quilitl*, y sus variedades. 2. Taxa forma de vida o clae superior, 3. taxa de género, 4. taxa específico, 5. taxa variedades. [ ] taxa intermedio.

### La relación del *huauhtli* con otros géneros

#### Huauhpatli, *huauhtli medicinal*

Así como existe el genérico *quilitl* también existe el genérico *patli* que se refiere a las plantas de uso medicinal. Si bien es cierto que encontramos numerosas referencias del *huauhtli* con usos medicinales, sólo encontramos un *huauhpatli*. De esta planta, Hernández nos dice:

Echa el *huauhpatli* raíces largas y delgadas, de donde nacen tallos delicados y largos (...) Dicen que el polvo o el jugo de las raíces cura los ojos y disuelve las nubes, que la raíz comida o las hojas aplicadas al pecho alivian los dolores del mismo, y que sanan las úlceras

antiguas. (...) Nace en las colinas cálidas de Acatlán, de la Mixteca Baja.<sup>56</sup>

Apriorísticamente, dada la descripción que Hernández hace de esta planta, no se trata de una amarantácea, aunque hay que decir que no se puede proponer alguna otra identificación, dado lo escueto de la descripción. Lo que importa es que el registro del protomédico la menciona como curativa para los ojos y ciertas úlceras.

La ubicación de este *huauhpatli* es sencilla, pues el vocablo *huauhtli* está subordinado a *patli*. Aunque ambos son taxa del mismo nivel, interaccionan. No sabemos por qué se le relaciona a esta planta medicinal con el *huauhti*, si por su color, por su inflorescencia o por sus semillas.

### Huauzácatl

Este término se registra en el *Códice florentino*, en el mismo libro XI, en el párrafo dedicado a las “hierbas que no son comestibles ni medicinales ni ponzoñosas.” El texto en náhuatl dice:

*Uauhçacatl amoquillo pipiaztic, niniaoaio, uauauhio: inic initoa uauhçacatl; cenca xinachio, cenca uauhio, yoan uelinemac, inic motlapachoa uauhtectli.*<sup>57</sup>  
(Huauhzacatl, no es verdoso, es menudo, fino,...; se llama uauhzacatl, con muchas semillas, es bueno para sementar la semilla, para cubrir al *huauhtli*).

Lo que este breve fragmento nos da a entender es que el *huauhzacatl* se utilizaba en la siembra de la semilla del *huauhtli* en almácigos,<sup>58</sup> así lo

<sup>56</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, lib IX, cap XXIV, p. 380.

<sup>57</sup> *Códice florentino*, libro XI, cap. VII, párrafo 7, f. 182v.

<sup>58</sup> El almácigo o chapín es la técnica en la que el campesino brinda a la semilla un sustrato para que germine, generalmente en pequeños depósitos cúbicos,

afirma Sahagún en su versión castellana. En este caso, el término *huauhtli* se subordina al término *zácatl*, es decir, forma parte de este género.

### *Huauhtli como raíz en la denominación de animales*

El *huauhtli* fue tan significativo, que no sólo dio origen a nombres de plantas sino también de otros organismos pertenecientes a otros grupos muy distintos, como animales e insectos. A continuación veamos por grupos, los nombres que originaba.

#### *Aves*

El *huauhtli* dio nombre a un ave migratoria, el *huauhtótotl*, “pájaro del *huauhtli*”. Francisco Hernández lo describe de la siguiente manera:

Es llamado así [huauhtótotl] porque suele aparecer en estas regiones después de la cosecha del tlaolli y cuando nace ya el hoauhtli. Es mayor que el gorrion de nuestra tierra, con pico y pies pardos y lo demás escarlata salvo la cabeza, el dorso y las alas, que son de un verde claro. Canta como la codorniz; es comestible, su carne es blanca, y constituye un alimento no malo ni de mal sabor, sino tierno y que gusta a muchos. Se encierra en jaulas y se alimenta con trigo y maíz.<sup>59</sup>

Como lo asienta la cita, esta ave migratoria llegaba en tiempos en los que el las espigas del *huauhtli* empezaban a dar semillas, después de la cosecha de maíz, lo que debió suceder en otoño. Hernández no dice que se alimentaba de *huauhtli*, ni de sus hojas ni de sus semillas. Más aún, tras la Conquista, si se le mantenía en cautiverio, se alimentaba con maíz y

---

controlando su riego hasta que alcanza una talla adecuada para su trasplante a la milpa.

<sup>59</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...II*, tratado II, cap LVII, p. 333.

trigo, productos caros. En este sentido, no migraba a la región de los lagos del valle de México buscando alimento en la cosecha del *huauhtli*, migraba en vísperas del invierno, lo que apunta a pensar que migraba proveniente de tierras frías. No se alimentaba de *huauhtli*, por lo tanto, la designación de su nombre obedecía a su similitud de color con el *huauhtli* maduro, con el color escarlata de su torso y el verde de su cabeza y alas.<sup>60</sup> En la denominación de esta ave, lo mismo que en la de una mariposa, la inclusión de la raíz *huauh-tli* corresponde al color de tono escarlata.

### *Insectos*

#### *Ahuauhtli*

El *ahuauhtli* es el huevo de un escarabajo que habitaba en los lagos de la cuenca de México, el *axaxayácatl*. Literalmente *ahuauhtli* significa “*huauhtli* de agua” o “*huauhtli* acuático”. (Figura 12). Esta hueva servía como alimento a los habitantes de la cuenca, aunque al parecer se le tenía poco aprecio como manjar. Durán, al exponer la razón de la guerra entre los mexicas y los de Tecuantepec dice que los primeros se aprovechaban de los segundos, pues iban a su tierra

cargados de cosas bajas, conviene a saber: de quesos que ellos hacen de la lama de la laguna, tortillas de gusanillos, costales de huevezuelos de moscas marinas, que ellos llaman *ahuauhtli* (...) y otras muchas golosinas de que aquellas gentes carecen [los de Tecuantepec], para traer cacao, oro, plumas, piedras preciosas (...)

---

<sup>60</sup> Álvarez del Toro se aproximó a las descripciones de Hernández y propuso un sinnúmero de identificaciones de la especie descritas en estos textos. En el caso del *huauhtótl*, propone con reserva que se trate del *Turdus migratorius*. Véase Álvarez del Toro, “Las aves” en Francisco Hernández, *Obras completas*. T VII, p. 238. El *Turdus migratorius* es el zorzal pechirrojo, según Sada, Phillips y Ramos. *Nombres castellanos de aves mexicanas*, p. 41.

habido sobre ellos su consejo determinaron de defender la saca tan ordinaria que de sus riquezas se hacía, para enriquecer las ciudades mexicanas y provincias quedando ellos con solas aquellas golosinas y cosas de poco valor.<sup>61</sup>

Este tipo de *huauhtli*, aunque no es una planta, se asemeja a ésta porque los diminutos huevecillos tienen la misma apariencia granular y color blanquizco de la semilla de *huauhtli*. En este sentido, esta semejanza es lo que los coloca en la misma categoría de *huauhtli*. Es de notar que, según Durán el *ahuauhtli* fue un alimento de poca estima. Sahagún también nos habla de estos huevecillos, al referirse a los productos que se encuentran en el mercado:

[El pescador] vende también unas sabandijas del agua, menudas como arena, y las tortillas y tamales que se hacen dellas, y los huevos de pescados, y los otros huevos de otro género que llaman *ahuauhtli*, (...).<sup>62</sup>

Hernández se ocupó en describir este escarabajo y su progenie, también describe la manera en que los pescadores recolectaban la hueva, por medio de cuerdas con nudos colocadas en aguas someras, donde los insectos desovaban<sup>63</sup>. La coherencia de las descripciones de Hernández se pone a prueba en la descripción del *ahuauhtli*, porque como se dijo, éste es el "*huauhtli* acuático", y según su descripción es "parecida a la

---

<sup>61</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias...* t 2, cap XLVI, p. 357 - 358.

<sup>62</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib X, cap XXII, p. 909

<sup>63</sup> Francisco Hernández, *Historia natural de la Nueva España. Historia de los animales acuáticos de Nueva España. Tratado quinto*, cap VII, p. 392.

semilla de adormidera”<sup>64</sup>, es decir la *ahuahuauhyo* o yerba parecida al *ahuauhtli*.

La técnica de recolección de la hueva sigue en práctica, lo mismo que su deleite, entre los pueblos que aún conservan sus canales en Xochimilco, Tláhuac, Mixquic, Tulyehualco, aunque ahora el *ahuauhtli* se utiliza más como alimento para pequeñas aves de ornato. El término *ahuauhtli* perdura. Incluso el español lo ha incorporado a su vocabulario, aunque con transformaciones, Cabrera registró cuatro variantes de la voz: aguante, ahuaque, ahuate, ahuahtle.<sup>65</sup>

### *Huauh papálotl*

*Huauh papálotl*, es la “mariposa *huauhtli*”. La única referencia que tenemos de este insecto la ofrece Sahagún, que nos dice:

Hay otras mariposas que se llaman uappapálotl. Son coloradas y pintadas muy hermosas. Por este nombre también se llaman las hojas de los bledos cuando ya están maduras, que unas están amarillas otras coloradas.<sup>66</sup>

El nombre correcto en náhuatl de esta mariposa es *huauh papálotl*. La variación en la manera en que se escribió su nombre obedece a que el escribano del *Códice florentino* omitió colocar una “u” entre la “a” y la “p” y a que la duplicación de la “p” debe considerarse como una variante del saltillo, comúnmente representado por los franciscanos con una “h”. La versión náhuatl del *Códice florentino* nos lo aclara, cuando nos dice que:

---

<sup>64</sup> *Ibidem*.

<sup>65</sup> Luis Cabrera, *op. cit.*, p. 28-30.

<sup>66</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. III, lib XI, cap V, p. 1053.

*No itoca uappapalotl iniamatlapal uauhtli, in manoço iqullo: iniquac ie chicao, iniecuci uauhtli iutlapal: iquac motucaiotia uappalotl, ipanpa ixcoçauia anoço chickiliui. (También se llama huauhpapalotl a las hojas de huauhtli, cuando han madurado, hasta entonces las llamamos huauhpapalotl porque se ponen amarillas, se ponen rojas).*

De la versión en náhuatl sostenemos el nombre correcto, y se llamaba así por ser de los colores (rojo o amarillo) del *huauhtli*. (Figura 13).

La brevedad de esta descripción contrasta con su importancia. En principio, nos dice que el nombre de la mariposa se debe al encendido de sus colores, como sucede con los amarantos cuando han madurado. Además, nos dice que a las hojas de la planta también se les asocia con las alas de las mariposas. Es una verdadera pena que el entomólogo Carlos Beutelspacher en su acucioso estudio *Las mariposas entre los antiguos mexicanos* no se haya percatado de este detalle y que tratara de resolver el nombre de la mariposa partiendo del término náhuatl *uapaua*, "tener los nervios torpes". Ante esta interpretación no propuso ninguna posible identificación de esta especie, cosa más sencilla si se partiera de una similitud en su color con el amaranto.<sup>67</sup> El mencionado códice incluye varias ilustraciones de mariposas, y sólo una posee un rojizo sólido, por lo que suponemos que se trata de la *huauhpapálotl*.

A manera de conclusión de este apartado, afirmo que la voz *huauhtli* remitía a la consistencia granular (de las diminutas semillas), a inflorescencias a modo de panojas, al color encarnado en distintas intensidades. Los organismos que contenían en su nombre esta raíz, contaban con alguna de estas características.

Son de mayor número los términos que se subordinan a la voz *huauhtli* que los términos a los que éste se subordina, lo que prueba su

---

<sup>67</sup> Véase Carlos Beutelspacher, *Las mariposas entre los antiguos mexicanos*, p. 92.

significancia genérica. Cabe aquí aclarar que los modelos propuestos de los sistemas taxonómicos botánicos nahuas con los que contamos no contemplan la interacción entre taxas del mismo nivel, y como vimos ésta puede ocurrir. Esta prueba no es suficiente para proponer nuevos modelos; para esto es necesario analizar muchos más casos y no sólo los tocantes al *huauhtli*.

### *Bledos, plantas de los conquistadores*

Cuando los primeros misioneros arribaron a estas tierras, encontraron un amplio mosaico de lenguas; varias de ellas a su vez tenían variantes regionales. Para hacer efectiva su labor misional, debieron de acercarse a éstas de manera formal y fue así como redactaron vocabularios y gramáticas que aún hoy en día son la base para tratar de conocer algunas características de las lenguas mesoamericanas. Sus aportaciones nos han permitido también acercarnos a las culturas mesoamericanas por medio de la lengua. Por supuesto que en su empeño misional, los evangelizadores extrapolaron muchos de sus conceptos hispanos. En lo que toca a la percepción del entorno natural, echaron mano de los conceptos que ya conocían para describir animales, plantas y otros seres. Como mencioné antes, las amarantáceas son plantas de distribución cosmopolita; como tal, los españoles conocían una especie muy parecida a la nativa de Mesoamérica, a la que designaban como "bledo". Por supuesto que en la península ibérica también existían variantes en las lenguas, lo que por consecuencia implica que probablemente existieran varios términos para referirse a estas plantas.

La voz *amaranto*, de donde obviamente toma su nombre técnico la familia *Amarantaceae*, ya existía en Occidente desde tiempos clásicos. El mismo Francisco Hernández nos da luz sobre el origen de esta



denominación en su traducción y comentarios de la *Historia natural* de Cayo Plinio Segundo, autor que le dedicó un apartado en su obra. En ella, Plinio describe a las plantas que sirven para teñir paños y vestidos gracias a sus vívidos colores, regalo que debe equipararse al del aroma de las flores, cosa que el amaranto posee con orgullo a cambio de carecer de aroma. Nos dice Plinio:

Sin dubda ninguna somos vencidos del amarantho, Es éste una espiga morada más verdaderamente que flor y está sin olor alguno y es de admirar en él que se goza de que le cojan y torna de esta manera a nacer más alegre. Viene por el mes de agosto y dura hasta el otoño. El más preciado de todos es el alexandrino el cual se guarda cogido y es cosa extraña que después de haberse secado todas las flores torna, mojándole con agua, a revivir y texe las coronas del himbierno. Su suma naturaleza consiste en el nombre, porque se llama así a causa de no marchitarse. Consiste también en el nombre el color del cyano y también el del olochryso.<sup>68</sup>

A partir de esta nota, sólo podemos decir que el amaranto era considerado una espiga, que se le conocía en Alejandría, que su nombre deriva del atributo de no marchitarse y que se cogía desde agosto hasta noviembre, a finales del otoño. Sabemos que se utilizaba para teñir telas porque Plinio lo coloca en el apartado que dedicó a estas plantas, pero no sabemos nada sobre la técnica para procesarlo en la obtención del colorante. Tampoco sabemos si era espontáneo o si se cultivaba, si bien podía cuidarse rociándole agua para hacer que retoñara. Al parecer no se consumía como alimento en la antigüedad. Sin embargo, esta cita es importantísima para nuestros fines, pues las notas y comentarios que

---

<sup>68</sup> Francisco Hernández, *Historia natural de Cayo Plinio Segundo*. Libro XXI, cap VII, p. 415-416.

Hernández hizo de esta obra son muy valiosos. En la nota cuatro, insertada inmediatamente después de la frase “sin dubda ninguna somos vencidos del amarantho”, escribe Hernández:

Entiende nuestra superfluidad, porque como aquél no sirva a la demasia tiene las propiedades que dize y es esta flor la de un género de bledos que creo nombran en Hespaña penachos.<sup>69</sup>

Esta breve aclaración de Hernández enriquece lo descrito por Plinio. En principio, nos permite asegurar que lo que Plinio nombraba amaranto, en España, en tiempos de Hernández era un género de bledos, quizá nombrados penachos. De esta afirmación se deriva que los bledos a su vez era un término genérico, lo que significa que debió haber más de un tipo de ellos. Por último, también podemos decir que la voz amaranto no era utilizada en España en el siglo XVI. Queda averiguar qué uso se le daba a los bledos en España en ese entonces. Quizá ninguno, pues el refrán español “me importa un bledo”, trata de decir que algún asunto es de poca o ninguna importancia, equiparando determinada situación con la pequeñez de la semilla de los bledos. Seguramente aparece en los refraneros hispanos con el sentido que aquí expresamos. En otra parte, Plinio dedicó unas líneas al uso de los bledos:

El bledo se ber ser sin sabor y acrimonia alguna, de donde hazen los maridos afrenta a las mugeres, acerca de Menandro. Es inútil al estómago, turba en tanta manera al vientre que haze vómuto y cámaras o afecto cholérico a algunos. Y dize se aprovechar, bebido en vino, contra los escorpiones, y unctáse en los clavos de los pies. Iten,

---

<sup>69</sup> *Ibidem*.

al bazo y dolor de las sienes en azeite. Hypócrates cree detenerse la regla con este manjar.<sup>70</sup>

Según esta cita, los bledos tenían un uso medicinal, aunque no era recomendable su consumo como alimento, antes al contrario provocaban malestar estomacal. Importa retomar de esta cita que Plinio registra los dos términos, amaranto y bledo. Como vimos antes, el primero se le asignaba a la planta que no se marchitaba, de color púrpureo. La voz bledo proviene del latín *bletum*, que quiere decir menudo o muy pequeño y hace referencia a las diminutas semillas del amaranto. En este sentido, amaranto y bledo son términos que se utilizaron para hacer referencia a la misma planta. Desconozco la razón por la que la voz bledo perduró en el castellano desde los tiempos de Plinio hasta el siglo XVI, mientras que la voz amaranto no. También desconozco el momento en que dejó de utilizarse la voz amaranto en Occidente. Lo que es seguro es que se reincorporó en tiempos más o menos recientes, tras el sistema de clasificación lineana del siglo XVIII, cuando el latín fue la lengua utilizaba en la designación de los nombres de la ciencia moderna.

Al tiempo en que Hernández escribió su *Historia natural de la Nueva España* y tradujo la *Historia natural* de Cayo Plinio, el término bledo designaba a los amarantos. El mismo Hernández lo utilizó innumerables ocasiones en su obra sobre la Nueva España. Lo mismo sucedió con los cronistas y evangelizadores que escribieron sobre las plantas en la Nueva España. Ni Hernández ni Sahagún ni Durán ni ningún otro utilizó el término amaranto; en cambio, el término bledo fue de uso muy común. Como se dijo antes, los españoles que arribaron a estas tierras echaron mano de todos sus términos y conceptos para tratar de describir una vasta naturaleza en su mayoría desconocida para ellos. La diversidad de

---

<sup>70</sup> *Ibidem*, p. 406.

insectos, plantas, mamíferos y otros seres vivos sin duda superaba lo que su imaginación pudo sospechar de la vida en estas tierras. El inventario de sus voces no fue suficiente para referirse a esta diversidad y necesariamente tuvieron que incorporar en su vocabulario voces autóctonas que nombraban a seres sorprendentes para ellos. En este sentido, la lengua castellana creció no sólo en número de voces, también creció en conceptos, al tratar de construir nuevas voces para objetos y seres desconocidos con los términos de los que ya disponía. En muchas ocasiones sus hablantes asociaban objetos o seres que ya conocían en sus tierras con los que desde su percepción se parecían a los de estas tierras. Sin duda, fenómenos similares ocurrieron con la lengua náhuatl al intentar nombrar plantas y animales introducidos por los españoles. Así lo dejan ver las crónicas y vocabularios del siglo XVI. El *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* de Alonso de Molina revela estos fenómenos aún por estudiar. En este vocabulario encontramos que “çanahoria” se traduce en náhuatl como *uel castillan camotli*, es decir camote de Castilla,<sup>71</sup> para interpretar esta palabra se buscó al tubérculo más parecido a la zanahoria y se le agregó el término “de Castilla”. Otro ejemplo en el mismo sentido es el de “hava, legumbre”, que se tradujo como *castillan etl, castillan ayecotli*, es decir frijol de Castilla o ayocote de Castilla<sup>72</sup>. Bien sabemos que la zanahoria y el camote no son ni parientes y el frijol y el haba, aunque ambos leguminosas, no son del mismo género de planta. Existieron nombres de plantas que resultaron de difícil comprensión y entendimiento para los españoles, al grado tal que nunca hemos resuelto a qué se referían en muchas traducciones. Por ejemplo, la voz náhuatl “xíhuatl”, yerba, fue traducida como “yerba generalmente”, algo acertado, pues esta voz es un genérico que puede referirse a un sin

---

<sup>71</sup> Alonso de Molina, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*, p. 33.

<sup>72</sup> *Ibidem*, p. 68 v.

número de tipos de “xíhuatl”, por ejemplo: *cocoxíhuatl*, *tonalxíhuatl*, *tlacoxíhuatl*, *mexíhuatl*, *matlalxíhuatl*, etcétera. Otro genérico es *quilitl*, las yerbas comestibles conocidas como quelites, como el *papaloquilitl* y el *xiuhquilitl*; otro genérico es *quahuatl* que se refiere a los vegetales de naturaleza leñosa, como el *amaquahuatl*; *tzápotl* son los frutos conocidos como zapotes (*atzápotl*, *xicotzápotl*, *totolcuitlatzápotl*); y *nanácatl*, hongos como *teonanácatl*, *zacananácatl*, *quauhnanácatl*, entre otros genéricos. Sin embargo, en el mismo *Vocabulario* si bien se reconocen como genéricos (podemos leer “hongos generalmente, yerba generalmente”, etcétera) no siempre se traducen las raíces en náhuatl, por ejemplo:

Yerba buena. *Castillanepaçotl*

Yerba de la golondrina. *Tianquizpepetla*

Yerba mora. *Tohonechichi*

Yerba para bestias. *Maçallacualli*

Yerba que se cría en los árboles. *Pachtli*

Yerba medicinal que embeoda, y es como el veleño. *Picietl*

Yerba xabonera, que sirve de xabon. *Hamolli*

Yerba de balletero. *Mipatli*.<sup>73</sup>

Como se puede ver, ninguna de las voces en náhuatl posee la raíz *xíhuatl* y sin embargo, todas son traducidas como “yerbas”. La yerba buena, especie introducida, fue traducida al náhuatl como “epazote de Castilla”, la yerba para las bestias, es decir la pastura, se tradujo como “comida para venados”, el heno, la epífita que crece en ciertos árboles que en náhuatl se llama *pachtli*, en castellano no se encontró nombre alguno. Al *picietl* o tabaco, se le consideró como “yerba medicinal”, mientras que la planta llamada en náhuatl *mipatli*, que posee la raíz *patli*,

---

<sup>73</sup> *Ibidem*, p. 74.

genérico para las plantas medicinales, fue traducida como “yerba de balletero”. La exposición de este breve fragmento del *Vocabulario* de Molina tiene por objeto mostrar la dificultad para tratar de relacionar nombres de plantas en náhuatl y español y proponer sinonimias. Sin duda, para elucidar cualquiera de estos nombres, es necesario analizar casos en particular. En el caso del *huauhtli*, si bien ya recopilamos las voces a las que esta raíz da origen, es necesario analizar cómo es que los cronistas hispanos se refirieron a esta planta, pues las fuentes concebidas en español también ofrecen información rica e importante en la investigación, sobre todo porque las plantas que hoy llamamos amarantos eran conocidas por los nahuas y por los hispanos antes del contacto entre ambos.

Como se dijo antes, en Occidente ya existía la voz amaranto, pero el nombre que los hispanos daban a esta planta era bledo. La primer noticia que ellos dan sobre la existencia del bledo en América la ofrece nada menos que el mismo Cristóbal Colón, fuera del ámbito mesoamericano. En su primer viaje, el admirante notó la gran diversidad de plantas que existían en América y las consideró de gran interés económico:

(...) porque vide este cabo de allá tan verde y tan fermoso, así como todas las otras cosas y tierra de estas islas que yo no sé adonde me vaya primero ni me sé cansar los ojos de ver tan fermosas verduras y tan diversas de las nuestras. Y aun creo que hay en ella muchas vierbas y muchos árboles que valen mucho en España para tinturas y medicinas de especería, más yo no los cognozco, de que llevo grande pena.<sup>74</sup>

---

<sup>74</sup> Cristóbal Colón, *Los cuatro viajes del admirante y su testamento*, p. 41.

Este párrafo es importante porque si bien Colón fue consciente de la diversidad de vegetales y de su potencial económico, también fue consciente de que no era el más indicado para hablar de esa materia, por no conocer las plantas.

En su paso por la isla de Cuba halló dos chozas abandonadas seguramente por la presencia misma de los extraños. En ellas halló utensilios para pesca, como cordeles, redes y anzuelos. En torno a estas chozas, la "hierba era tan grande como en el Andalucía por abril y mayo [y ] halló verdolagas muchas y bledos".<sup>75</sup> Las verdolagas y los bledos no son plantas que crezcan necesariamente por el cultivo del hombre, son especies semidomésticas que crecen en torno a la presencia humana, digamos que la relación entre el hombre y estas plantas es de mutuo aprovechamiento, donde el hombre les da cuidado --riego y protección contra depredadores y competencia de otras yerbas-- a cambio de ser consumidas como alimento.

Otra noticia de la presencia de los bledos en América la da Álvaro Núñez Cabeza de Vaca. Es claro que tenemos noticias más tempranas que las de Cabeza de Vaca, pero las hemos dejado para un poco más adelante con la intención de liquidar las noticias sobre los bledos fuera de Mesoamérica. Casi al final del recorrido de Cabeza de Vaca, en tierras de lo que ahora es Sinaloa, encontró un pueblo en el que abundaban los venados --por lo que posiblemente se trate de Mazatlán-- que era la entrada para llegar a la Mar del Sur, en donde la gente carecía de maíz y comían polvo de bledo y paja y de pescado.<sup>76</sup> Esta breve referencia a los bledos no nos aclara si estos bledos eran cultivados o no, aunque lo más probables es que no lo fueran pues no contaban con maíz seguramente por no sembrarlo. Sin embargo, esta noticia nos dice que fuera de

---

<sup>75</sup> *Ibidem*, p. 48.

<sup>76</sup> Álvaro Núñez Cabeza de Vaca, *Naufraios y comentarios*, p. 94.

Mesoamérica los bledos sí eran consumidos como alimento y que muy probablemente se obtenía por vía de la recolección, quizá como lo vio Colón en Cuba.

Propiamente en Mesoamérica, entre los nahuas, tenemos noticias de los bledos desde el arribo de los primeros conquistadores. Es notable que en la segunda carta que Cortés dirigió a Carlos V, en el fragmento en el que describe el mercado de Tlatelolco, menciona muchos productos, obviando a los bledos, que con toda seguridad eran vendidos como semilla y como alimento preparado (atoles, tamales y tortillas). Una vez consumada la Conquista, las noticias sobre los bledos son continuas. En el citado *Vocabulario* de Molina, en la sección de castellano a náhuatl apunta varios tipos de bledos, como vimos anteriormente: blancos, pardos, amarillos, colorados, morados, dos tipos de negros y azules.

Sabemos por letra de Hernández, que en España el término bledo también era un genérico, al igual que el *huauhtli* entre los nahuas. Sin embargo, no tenemos noticias de las particularidades de bledos en tierras ibéricas. En esta sección del *Vocabulario* Molina hace referencia a distintos tipos de bledos, todos distinguidos por su color, incluso menciona a unos "bledos negros" y unos "bledos negros de otra manera", quizá para referirse a dos intensidades del color. Un punto que debe resaltarse es que los amarantos pueden dar semillas de los colores que Molina refiere, excepto azules, lo que implicaría que los españoles considerarian al color como el criterio de clasificación. También Sahagún distinguió a los bledos por su color, diciendo que en el mercado se vendían semillas de bledos pardos o cenicientos, y colorados y amarillos.<sup>77</sup> Según estas referencias, el color como criterio de clasificación fue una coincidencia entre el náhuatl y el castellano. Es interesante notar que Molina no hace traducciones literales de las voces nahuas para referirse a los tipos de

---

<sup>77</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib VIII, cap. XIX, p. 776.



bledos. Por ejemplo, la traducción de *michihuauhtli* es “*huauhtli* de pescado” y no “bledo blanco”, si bien es cierto que la semilla del *huauhtli* es blancuzca, parecida a la huevo de pescado. Lo mismo sucede con la palabra *xochihuauhtli*. Esta coincidencia debió ser percibida por Molina, pues en su *Vocabulario* incluyó las voces *huauhtli* y *huauhquilitl*, pero no incluyó otras voces derivadas de la raíz *huauhtli*, como *ahuauhtli*, *huauhpapálotl*, *huauhtótotl*, *huauhpatli*, *huahuauhtic* y *ahuauhuayo*, términos que rompen con el esquema de asociación entre bledos y *huauhtli* por su color. Otro punto a destacar del trabajo de Molina es que menciona como sinónimos al bledo y a los cenizos. Ni Hernández ni Plinio utilizaron este término como alternativo a bledo. La palabra cenizo se refiere a lo parecido a la ceniza, por su color. En su mismo *Vocabulario*, Molina asienta que en náhuatl “ceniziento” se dice *nextic*<sup>78</sup> y recordemos que existe un bledo ceniciento, el *nexhuauhtli*, característica que debió aplicarse a la semilla, pues como nos dice Hernández, el *nexhuauhtli* tiene las hojas verdes y también la panoja. Hernández no utilizó a lo largo de toda su obra el término cenizo; más aún, siempre que utilizó la palabra bledo la asoció con un tipo de *huauhtli*, excepto una sola vez, cuando al hablar de una planta llamada *ayohuitztli*, se refirió a éste como un “género de bledo”.<sup>79</sup> No sólo no utilizó el término cenizo, tampoco usó el término penacho, que dijo creer que era la manera en que le decían al amaranto en España, como vimos antes. Cabe señalar que entre los cronistas y evangelizadores nadie usó la palabra penacho como alternativo a bledo, muestra de que es muy probable que Hernández no acertara en esta denominación o que su uso no fuera muy común.

Otros cronistas usaron las palabras bledo y cenizo como sinónimos en sus textos de manera constante. Tal es el caso de Sahagún. Dice del

---

<sup>78</sup> Alonso de Molina, *Vocabulario...*, p. 34.

<sup>79</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, lib II, cap XXI, p. 55.

*huauhtlipolocáyotl* que es la semilla de los cenizos sin limpiar, con todas sus inmundicias, es decir “integral”<sup>80</sup>. En otra parte dice que “una de las yerbas que se comen cocidas se llama *huauhquilitl*, que son bledos”.<sup>81</sup>

En México se experimentó un fenómeno lingüístico interesantísimo, pues mientras no se acuñó la palabra “alegría” para referirse a la planta, al parecer el español mexicano retomó la generalidad *huauhtli*, así lo asienta Durán, quien en su texto en español escribe la palabra *huauhtli* en vez de “bledos”. Por ejemplo, al referirse a los productos que se tributaban a México-Tenochtitlan, menciona al *huauhtli*.<sup>82</sup>

Por lo expuesto, podemos sostener que entre los nahuas las características principales asociadas al genérico *huauhtli* eran: el color pupúreo, la cuantiosa cantidad de pequeñas semillas y sus peculiares inflorescencias, técnicamente conocidas en la comunidad científica moderna como panojas. El contar con alguno de estos atributos hacía a determinadas plantas miembros del genérico *huauhtli*. Si un ser vivo (aunque no fuese planta) contaba con el color purpúreo se agregaba a su nombre la raíz *huauhtli*. Si alguna planta no era de este tono escarlata, pero a cambio tenía inflorescencias similares y cuantiosas semillas diminutas, entonces también su nombre contenía la raíz *huauhtli*. De hecho el color no es un criterio en la taxonomía botánica moderna pues hay plantas del género *Amaranthus* con panojas de color amarillo, verde y escarlata en distintas tonalidades.

Resumiendo, el término *huauhtli* estaba asociado entre los nahuas a lo escarlata, a lo granular y a los “penachos”. Podemos afirmar que la voz *huauhtli* se refería también de manera genérica a distintas partes de la planta (como la semilla, las hojas y la semilla), pero si se quería

<sup>80</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib. VII, cap VIII, p. 707. (Edición de López Austin).

<sup>81</sup> *Ibidem*, t. III, lib. XI, cap. VII, p. 1074

<sup>82</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias...* t. II, cap XXV, p. 207, 209.

especificar alguna de estas partes con alguna peculiaridad, existían términos para hacerlo: *huauhzontle* (“cabellera de *huauhtli*”, su inflorescencia), *michihuauhtli* (semilla blanquecina), *tlapalhuauhtli* (tallos con hojas de color rojizo), etcétera. También *huauhtli* se refería genéricamente a distintos estados de desarrollo de la planta, *huauhtli* se le podía decir a la semilla, a la plántula y a las panojas, pero si se quería distinguir alguna de las etapas por algún atributo, también se podía especificar éste: *huauhquilitl* (plántula comestible). El genérico *huauhtli* también se podía clasificar en usos, por ejemplo *huauhpatli* (*huauhtli* medicinal), *huauhzácatl* (*huauhtli* de zacate para almácigos). Podemos concluir que una sola característica no es suficiente para distinguir algún *huauhtli*, siempre es necesario combinar más de dos atributos y que éstos pueden ser apariencia, usos, estado de desarrollo y parte de la planta.

De acuerdo al desarrollo de la planta, sus denominaciones se transformaban, como semilla podía ser *michihuauhtli*, *tlapalhuauhtli*, *tezcahuauhtli*, según su color. Cuando la planta era joven, entonces era un quelite y sus denominaciones podían ser *hueihuauhquilitl*, *teohuauhquilitl*, *quiltonil*, *chicálotl* o *cócotl*. Como inflorescencia, era *nexhuauhtli*, *xochihuauhtli*.

Las distintas denominaciones que el *huauhtli* podía tener también estaban sujetas a contextos. Por ejemplo, en el ámbito agrícola, el *huauhtli* podía ser un *huauhzácatl*; en el ámbito medicinal, un *huauhpatli*.

Existen más de un nombre para la misma variedad, lo que demuestra la existencia de sinonimias nahuas. En el caso particular del *huauhtli* es muy probable que éstas obedecieran al carácter agrícola o silvestre de los individuos del género. Por ejemplo, el *tezcahuauhtli* también podía ser *petzicatl*; el *michihuauhtli*, *chicálotl*; y el *nexhuauhtli*, *cócotl*.

No cabe duda de que la gran diversidad de voces nahuas en torno a la raíz *huauhtli* demuestra su importancia cultural.

### CAPÍTULO III

#### ORIGEN MÍTICO DE LAS PLANTAS Y POR SUPUESTO, DEL

#### HUAUHTLI

En el tiempo mítico las plantas, silvestres o cultivadas, --entre ellas las que formaban parte del género *huauhtli*-- se originaron de los cuerpos de los dioses. Hay dos mitos que relatan cómo ocurrió este hecho. El primero se refiere a la creación de la tierra y al origen de todas las formas de vida vegetal (árboles, flores y yerbas): dos dioses, Quetzalcóatl y Tezcatlipoca, en forma de serpientes, destruyeron en dos mitades el cuerpo de la diosa Tlaltecuhli, que vivía en el cielo, moviéndose sobre aguas primigenias y en cuyas coyunturas tenía ojos y bocas con las que mordía como bestia salvaje. Uno de los fragmentos del cuerpo de la diosa fue llevado al cielo y del otro, los dioses hicieron la tierra. Para compensar el daño que estos dioses provocaron a esta diosa, el resto de las deidades ordenó que de ella nacieran todos los frutos necesarios para la vida del hombre "y para hacerlo, hicieron de sus cabellos, árboles y flores y yerbas; de su piel la yerba muy menuda y florecillas".<sup>1</sup> Además, de sus ojos, boca y nariz se crearon cuevas, ríos, valles y montañas. Como lo consigna el mito, del cuerpo de esta diosa se hicieron todos los vegetales incluidos los mantenimientos del hombre, tanto los que se cultivaban como los que se recolectaban silvestres en forma de árboles, flores y yerbas, por supuesto entre estos mantenimientos se encuentran todos los vistos en el capítulo anterior. Se puede deducir de este relato que las plantas y todo lo que crece a partir de ellas son parte del cuerpo de esta deidad, productos orgánicos de Tlaltecuhli, deidad que en algunos mitos aparece con género masculino y en otros, femenino; en todo caso siempre se le

---

<sup>1</sup> "Histoire du Mechique" en *Teogonía e historia de los mexicanos*, p. 108.

relaciona con la tierra, concebida como un *cipactli* (caimán) o un *tamazolli* (sapo), ambos animales que pasan su vida entre el agua y la tierra.<sup>2</sup>

Otro mito que registra que las plantas son parte del cuerpo de una deidad se refiere en particular a un *huauhtli*: el *huazontle*. Esta planta según la *Histoire du Mechique*, nació del cuerpo del dios Cintéotl, hijo de Xochipilli (que en esta versión tiene sexo femenino) y del dios Piltzintecuhtli. Estando los dioses dentro de una cueva, Cintéotl se metió debajo de la tierra y de sus cabellos salió el algodón y

de una oreja una muy buena semilla que ellos [los nahuas] comen gustosos, llamada *huauzontle*, de la otra, otra semilla. De la nariz, nació la chíca, de los dedos el *camotli*. De las uñas, el maíz largo y del resto del cuerpo, muchos otros frutos.<sup>3</sup>

Recordemos que las cuevas se hicieron de la deidad Tlaltecuhltli y que para que nacieran todas las plantas, el dios Cintéotl se introdujo en la tierra, también producto de los restos de la misma diosa.

Como vimos anteriormente, el *huauhtli* es un genérico que se refiere a una amplia diversidad de plantas, por el momento asumamos que el *huauhtli* es, al igual que el resto de las plantas, producto orgánico de distintas deidades, por lo menos de Cintéotl y Tlaltecuhltli. En este sentido, si las plantas forman parte del ser de los dioses, luego entonces deben contar con sus mismos atributos o parte de ellos.

Entre los antiguos nahuas y para el resto de los pueblos mesoamericanos, las plantas eran consideradas seres vivos con atributos similares a los dioses y al hombre. Tal es el caso del árbol de Apoala, que

---

<sup>2</sup> En el *Códice Borbónico*, p. 16, Tlaltecuhtli aparece como un sapo con características humanas, cuenta con las emblemáticas anteojeas de Tlaloc.

<sup>3</sup> "Histoire du Mechique" en *Teogonía e historia de los mexicanos*, p. 110.

parió al primer mixteco. Sabemos, por Jacinto de la Serna, que los nahuas atribuían a los árboles un pasado peculiar:

Piensen que lo árboles fueron hombres en el otro siglo, que ellos fingen y que se convirtieron en árboles y que tienen alma racional, como los otros; y así cuando les cortan para el uso humano, para que Dios los crió, los saludan y les captan la benevolencia para haberlos de cortar y cuando al cortarlos rechinan, dicen que se quejan.<sup>4</sup>

Como seres vivos, restos resucitados de Tlaltecuhltli, antiguos hombres y procuradores de sustento, los vegetales eran motivo de adoración, como el mismo de la Serna dice: “No sólo han dado y dan adoración a las cosas arriba dichas, sino que también le dan a los árboles y a las plantas como al *huauhtli* y *ololiuhqui*, peiote y pisiete, atribuyendo a los árboles más alma que la vegetativa, que les dio Dios, como a las demás plantas y semillas, virtud para obrar”.<sup>5</sup>

Cabe reflexionar sobre el dicho “virtud para obrar”. Al ser derivados orgánicos de los dioses, conservan sus atributos y uno de ellos es el actuar en determinados contextos. Por ejemplo. Pensemos que una de las voluntades que podían tener las plantas, sería el curar a los hombres de ciertas enfermedades. Como veremos adelante, el *huauhtli* curaba, según los nahuas, la sífilis.

---

<sup>4</sup> Jacinto de la Serna, “Manual de ministros de indios” en *Tratado de las idolatrías, supersticiones ...* t I, p. 231.

<sup>5</sup> *Ibidem*.

## *Las plantas y la geografía sagrada*

Las plantas estaban presentes más allá de la dimensión terrenal en la que se limitaba la existencia humana, más allá de Tlalticpac por el que el hombre transita sólo una vez. Recordemos que en Tamoanchan existía un árbol sagrado que fue quebrado por los dioses. El *Chichihuacuauhuitl* era otro árbol sagrado que en sí mismo era el lugar a donde iban los niños fallecidos aún sin destetar. Este árbol a modo de una nodriza, contaba con múltiples senos que manaban leche de la cual se alimentaban los infantes esperando volver a nacer en la tierra.<sup>6</sup>

En el caso particular del *huauhtli*, lo encontramos como uno de los elementos vegetales del paisaje del Tlalocan, paraíso del dios Tláloc, dimensión a la que se dirigían los muertos elegidos por él, como los que terminaban sus días por un golpe de rayo, ahogamiento o enfermedades enviadas por él mismo, como castigo o distinción sagrada, entre ellas la sífilis. El texto en náhuatl del *Códice florentino* describe puntualmente al Tlalocan como un lugar en el que “hay mucho bienestar, hay mucha riqueza. Nunca se sufre. Nunca falta el elote, la calabaza, la flor de calabaza, el *huazontle*, el chilchote, el jitomate, el ejote, la *cempoaxóchitl*”.<sup>7</sup> En el texto castellano de la misma fuente escribió Sahagún que el Tlalocan es “el Paraíso Terrenal ... en el cual hay muchos regocijos y refrigerios, sin pena ninguna. Nunca jamás faltan las mazorcas de maíz verdes, y calabazas y ramitas de bledos, y axí verde, y xitomates, y frijoles verdes en vaina, y flores”.<sup>8</sup> El evangelizador interpretó al *huazontle* como “ramitas de bledos”.

Se ha caracterizado el Tlalocan como un cerro hueco, con agua en su interior, del cual emergen los manantiales y ríos que bañan a la tierra;

---

<sup>6</sup> Véase *Códice Vaticano*.

<sup>7</sup> Traducción de López Austin. *Tamoanchan y Tlalocan*, p. 182-283.

<sup>8</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. I, lib. III, cap. XIV, p. 330-331.

también en su interior se encuentran todos los mantenimientos.<sup>9</sup> De hecho, una sierra aledaña a Coatlinchan y Coatepec tenía el nombre de Tlalocan, nos dice Durán:

Y no sabré afirmar cuál tomó la denominación de cuál: si tomó el ídolo [dios Tláloc] de aquella sierra, o la sierra del ídolo... en aquella sierra se congelan nubes y se fraguan algunas tempestades de truenos y relámpagos y rayos y granizos, llamáronla Tlalocan, que quier decir "el lugar de Tláloc".<sup>10</sup>

El Tlalocan es el lugar del origen de los mantenimientos, morada del dios de las aguas, Tláloc, que vivía allí en compañía de su compañera Chalchiuhtlicue y con sus "ministros", los tlaloques. También es origen de la fertilidad pues de este lugar nacen los ríos y aguas corrientes que el hombre disfruta:

Los antiguos de esta tierra decían que los ríos todos salían de un lugar que llaman Tlalocan, que es como paraíso terrenal, el cual lugar es de un dios que se llama Chalchiuhtlicue. Y también decían que los montes están fundados sobre el cual, que están llenos de agua y por de fuera son de tierra, como si fuesen vasos grandes de agua o como casas llenas de agua... Y de aquí acostumbraban llamar a los pueblos donde vive la gente *altepetl*, que quiere decir "monte de agua", o "monte lleno de agua".<sup>11</sup>

El Tlalocan se revelaba así a la humanidad en cualquier elevación de la superficie de la tierra. Se puede interpretar que Tlalocan tuvo su origen en los restos de la diosa Tlatecuhtli, de la cual se formaron la tierra y los

---

<sup>9</sup> Véase López Austin. *Tamoanchan y Tlalocan*.

<sup>10</sup> Fray Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap VIII, p. 82.

<sup>11</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. III, lib. XI, cap. XII, p. 1134.



ríos, montes y valles, lo mismo que todos los mantenimientos y demás plantas.

Un cerro sagrado, contenía todas las semillas que daban sustento al hombre, el de los mantenimientos, el Tonacatépetl, “cerro de los mantenimientos y nuestro sustento”, nombre que, según Jacinto de la Serna, también recibía una elevación de la Sierra Nevada:

Tampoco estaban olvidados de sus dioses antiguos, entre los cuales veneraban la sierra nevada, que es junto al volcán, por decir allí estaban y tenían su habitación sus dioses Chicomecóatl, la diosa de los panes; y así llamaban a la sierra Tonacatépetl, que quiere decir monte de las mieses o mantenimientos.<sup>12</sup>

Existe una variante del Tonacatépetl, que combina elementos de éste con el *Chichihuacuahuilitl*: el Tonacacauhtitlan (“El árbol o bosque de nuestro sustento”). Un discurso que un padre da a su hijo para persuadirlo a la castidad describe poéticamente este lugar:

...los niños que mueren en su tierna niñez, son como unas piedras preciosas. Éstos no van a los lugares de espanto del Infierno [Mictlan], sino van a la casa del dios que se llama Tonacatecuhtli, que vive en los vergeles que se llaman Tonacacauhtitlan, donde hay todas maneras de árboles y flores y frutas, y andan allí como zinzones, que son avecitas pequeñas de diversos colores que andan chupando las flores de los árboles. Y estos niños y niñas, cuando mueren, no sin razón los entierran junto a las troxes donde se guarda el maíz y los otros mantenimientos, porque esto quiere decir que están sus ánimas en lugar muy deleitoso y de

---

<sup>12</sup> Jacinto de la Serna, *op. cit.*, t. I, P. 67-68.

muchos mantenimientos, porque murieron en estado de limpieza y simplicidad, como piedras preciosas y muy finos zafiros.<sup>13</sup>

Ya sea con leche o con el néctar de las flores, los niños pequeños encuentran mantenimiento en el Tonacacuauhuítl o Chichihualcuahuítl, paraíso muy similar al Tlalocan, quizá variantes de éste. Los recibidos en estos paraísos no eran cremados sino enterrados, y tenían este fin por decisión y elección de los dioses Tláloc, Tonacatecuhtli y Chalchiutlicue. El sexto libro del *Códice florentino* titulado “De la retórica y filosofía moral y teología de la gente mexicana, donde hay cosas muy curiosas tocantes a los primores de su lengua y cosas muy delicadas tocantes a las virtudes morales” es especialmente rico en información de este carácter. Gracias a este texto sabemos que a Tláloc Tonacatecuhtli le agradaban ciertas personas que llevaba consigo a su paraíso. Sobre los niños nos dice este texto:

Los niños y las niñas, o mancebitos y doncellas, son muy amados de Dios... Huélgase con ellos y tiénelos por amigos... Dios recibía y oía de buena gana sus oraciones y servicios, y sus lágrimas y su tristeza, y sus suspiros, porque tenían corazón limpio y sin mezcla de pecado, perfecto y sin mancilla.<sup>14</sup>

Una de las cosas que agradaba Tláloc de los niños eran sus lágrimas y su tristeza, además de ser puros y limpios, por eso también los sacerdotes apreciaban a los niños y niñas que oraban, y “despertábanlos de noche al mejor sueño, y desnubábanlos y rociábanlos con agua, y

---

<sup>13</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib VI, cap. XXI, p. 572.

<sup>14</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib. VI, cap. XXI, p. 570-571. Aunque el texto menciona a “Dios”, no se refiere al cristiano sino al “Dueño de la Tierra de nuestro sustento”.

hacíanlos barrer y ofrecer incienso delante de los dioses”.<sup>15</sup> Además de los inmaculados niños, también eran seleccionados por Tláloc para vivir con él quienes morían como se ha mencionado antes. Sobre los adultos, hay que notar que también escogía a quienes habían padecido alguna enfermedad incurable y dolorosa, como las gotas y las bubas. En este sentido, Tláloc llevaba consigo a los diligentes en las cosas religiosas y a quienes experimentaban padecimientos, sufrimientos y enfermedades para que en el Tlalocan o Tonacatépetl no tuvieran carencias y siempre tuvieran gozo de todos los mantenimientos.

Sobre el Tonacatépetl, cuenta la “Leyenda de los Soles” que una vez que Quetzalcóatl recuperó del Mictlan los huesos de los antiguos hombres, goteó en éstos sangre de su miembro viril, con lo cual surgió de nuevo la humanidad. Entonces se preguntaron los dioses de qué se alimentaría esta generación de seres humanos. Quetzalcóatl al ver que la hormiga roja cogía el maíz para su sostenimiento del Tonacatépetl, la acompañó a este preciado monte, de donde Quetzalcóatl también tomó el maíz, lo llevó a Tamoanchan y allí los dioses lo mascaron para entregarlo al hombre. Quetzalcóatl regresó al Tonacatépetl, lo ató y lo quiso llevar a cuestas a Tamoanchan, sin éxito alguno. En Tamoanchan los dioses Oxomoco y Cipactonal adivinaron que Nanahuatzin desgranaría a palos el Tonacatépetl, por lo que apercibieron a los tlaloques del hecho. Efectivamente, Nanahuatzin desgranó el cerro, pero los tlaloques lograron robar todos los mantenimientos: todas las clases de maíz, el *huauhtli*, el *michihuauhtli*, la chía, el frijol.<sup>16</sup>

El *huauhtli* es patrimonio de los tlaloques, lo mismo que el resto de los mantenimientos, entre los que destaca el más preciado, el maíz, alimento preferido por los nahuas y el resto de los mesoamericanos. Estas

---

<sup>15</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib. VI, cap. XXI, p. 570-571.

<sup>16</sup> “Leyenda de los Soles” en *Códice Chimalpopoca*, p. 121

semillas se encontraban en las dimensiones supraterráneas para dar contenido y sustento a los hombres preferidos por los dioses (los enfermos que habían padecido enfermedades incurables y los que morían por los designios de los dioses de cierta manera).

### *La riqueza de la mítica Tula*

Los mantenimientos significan el más preciado patrimonio de los pueblos agrícolas, pues ellos mismos contienen a los dioses. Su origen sólo se conoce por medio de los mitos, su presencia está desde el principio de los tiempos en las dimensiones supraterráneas y, por supuesto, en el orden cósmico que percibía el hombre nahua. Los mantenimientos más fantásticos también se hallaron para los nahuas, en el pasado más excelso de su tradición cultural, o por lo menos en la tradición que se adjudicaron. Así, el maíz, el frijol, el chile, las calabazas y el *huauhtli* se encontraban en la mítica (e histórica Tula).

En esta metrópoli, alguna vez se tuvo por riqueza a los mantenimientos. Se decía de Quetzalcóatl, dios patrón de la ciudad, que:

era muy rico y que tenía todo cuanto era menester y necesario de comer y beber, y que el maíz era abundantísimo, y las calabazas muy gordas, de una braza en redondo, y las mazorcas de maíz tan largas que se llevaban abrazadas, y las cañas de bledos eran muy largas y gordos, y que subían por ellas como por árboles, y que cogían algodón de todos colores ... y estos colores de algodón eran naturales.<sup>17</sup>

Este fragmento nos pinta Tula como un lugar extraordinario, de características extraordinarias, casi un paraíso, aunque no en las

---

<sup>17</sup> Fray Bernardino Sahagún, *op. cit.*, t. I, lib. III, cap. III, p. 308.

proporciones del Tlalocan. Más que presentar otro tipo de paraíso, esta descripción de Tula pretende destacar la riqueza de su pueblo basada en la plena disposición de las plantas, incluso de las que es difícil demostrar su existencia, como los algodones que de manera natural nacían de colores y el *huauhtli* con cañas por la que el hombre podía trepar como si fueran árboles. De esta manera, el *huauhtli*, las calabazas, el frijol y sobre todo el maíz aparecen como emblemas de la riqueza y la bonanza. Sin embargo, esta riqueza fue frágil.

La ruina de Tula, producto de conflictos políticos ante el advenimiento de oleadas migratorias, de conflictos sociales entre sus sectores productivos, se expresó en un relato en el que Huémac, su gobernante, se enfrascó en una disputa con los tlaloques, los dueños de los mantenimientos:

En un juego de pelota entre los tlaloque y Huémac, éstos le preguntaron: “¿Qué ganamos en el juego?” Y dijo Huémac: “mis chalchihuites y mis plumas de quetzal? Otra vez le dijeron a Huémac: “Eso mismo ganas tú, nuestros chalchihuites y nuestras plumas de quetzal”.<sup>18</sup>

Huémac derrotó a los dioses, y ellos cumplieron entregándole elotes, mazorcas de maíz verde y preciosas hojas de maíz verde. “Pero él no las recibió y dijo ¿Por ventura eso es lo que gane? ¿acaso no chalchihuites? ¿acaso no plumas de quetzalli?”.<sup>19</sup> Desairados, los dioses tomaron sus riquezas y a cambio le entregaron lo que exigía y se retiraron. Como resultado de la osadía del arrogante Huémac, heló y se perdieron todos los frutos, hasta los magueyes y nopales se secaron y hubo hambre por cuatro años, con lo que los toltecas padecieron y se fueron acabando. Así,

---

<sup>18</sup> “Leyenda de los Soles” en *Códice Chimalpopoca*, p. 126.

<sup>19</sup> *Ibidem*.

podemos afirmar que los chalchihuites y las plumas de quetzal se contraponen a la riqueza de las mazorcas de maíz y de sus hojas. El maíz era el tesoro máspreciado y principal riqueza de los tlaloques, mientras que para Huémac eran las plumas de quetzal y los chalchihuites. La riqueza de los mantenimientos consiste en la satisfacción de las necesidades alimentarias del hombre. Gracias a éstos, el hombre puede seguir existiendo. En contraste, el quetzal y el *chalchihuitl* son objetos de la riqueza suntuaria, simbolizan la belleza, pero no resuelven la existencia básica del hombre.

Al parecer, en los mitos se aprecia esta confrontación como un reflejo de la composición social del pueblo nahua. Es decir, en los mitos se encuentran pautas del comportamiento humano, del origen de ciertas reglas socialmente aceptadas, recreadas por medio del ritual y por medio de la cohesión legal. Por supuesto que esta confrontación entre las formas de la riqueza (la agrícola y la material) también nos habla de una transformación histórica de las actividades económicas, de una sociedad agrícola que descubre y practica las labores industriales. Tula es el escenario mítico e histórico de estos procesos.

Otro producto concebido emblema de riqueza entre los nahuas fue el cacao. Varios mitos nahuas mencionan que el cacao fue un descubrimiento de Quetzalcóatl cuando reinaba en Tula. Quetzalcóatl, que allí forjó un estilo de vida delicado, apegado al arte, fue también de exquisito gusto y paladar:

En su tiempo, además, descubrió gran riqueza de esmeraldas, turquesas finas, oro, plata, corales, caracoles y el quetzalli, el xiuhtótotl. El tlauhquéchol, el zacuan, el tzinizcan y el ayoquan. Descubrió igualmente el cacao de varios colores y el algodón listado. Era muy gran artífice en sus obras... de loza, en que comía y bebía.

Podríamos decir que la reforma cultural de Quetzalcóatl en Tula incluyó cambios alimenticios de los chichimecas que arribaron a la ciudad tolteca, haciéndoles olvidar los quelites, el mezquite y el ixtle.<sup>20</sup> Los mexicas, al decirse y sentirse herederos de la tradición cultural tolteca, hicieron suyos estos recatamientos, dándoles un carácter sagrado al ser emblemas del refinamiento de Quetzalcóatl.

El cacao que Quetzalcóatl descubrió en Tula como bebida también se fue con él, por lo menos en el terreno del mito. Los continuos embustes de Tlilacahuan en contra de Quetzalcóatl incluyeron el ataque a sus obras y descubrimientos:

Con esta determinación que ya tenía con el embuste y encanto del nigromántico hizo quemar todas las cosas que tenía hechas de oro y plata y conchas y enterró otras cosas preciosas dentro de las sierras y barrancas de los ríos; y como era nigromántico, convirtió los árboles de cacao en otros que no lo eran, que se llaman mizquitl, y mandó a todas las especies de aves, que allí le solazaban y daban placer, que se fuesen delante hasta la tierra de Anáhuac.<sup>21</sup>

La conversión del cacao en mezquite habla del advenimiento de una nueva época, el esplendor de Tula se había acabado y el continuo arribo de chichimecas imponía otras formas de vida. (Figura 14). Como veremos en el apartado dedicado a la alimentación, el cacao, emblema de la riqueza, se contraponía al *huauhtli*, emblema de la humildad.

El Tlalocan ocupaba un lugar en la geografía sagrada de los nahuas en tanto dimensión trascendental para el hombre, pues quienes morían

---

<sup>20</sup> Como se vio antes, es muy probable que la triada alimenticia en Tula haya sido de maíz, huauhtli y maguey, y no de maíz, frijol y calabaza, según reportes arqueológicos.

<sup>21</sup> Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*, lib. VI, cap. XXIV, p. 82-83.

violentamente por un rayo o ahogados en el agua, y quienes padecían enfermedades contagiosas y/o incurables como los bubosos, sarnosos, gotosos e hidrópicos, encontraban en el Tlalocan una nueva existencia; quienes morían de estas formas o en esas condiciones no eran cremados sino enterrados y les ponían semillas de *michihuauhtli* en las mejillas, les ponían también hule en la frente y los vestían de papel.<sup>22</sup> Estas representaciones de *tzoalli* demuestran que los moradores del Tlalocan eran sacralizados, de ellos se hacían pequeños:

Así le daban forma a quienes habían sido sacados muertos del agua, a los ahogados o bien a quien había muerto por el golpe de un rayo, y al que había muerto y que no había sido cremado, y que habían sido enterrados.<sup>23</sup>

---

<sup>22</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*. T 1, lib III, cap XIV, p. 330. López Austin ha traducido del náhuatl este fragmento del *Códice florentino*. Véase *Tamoanchan y Tlalocan*, p. 182-183.

<sup>23</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXXI, *Auh no quitepetlaliaia, in açaçā atlan mic, in ilaquilo, in anoçe uiteco, p. Yaon in aquin omomiquili, in amo tlatilo, in çan quitoca, no tepetl ipan quiquixtiaia, çan moch tzoalli in quinchichioaii.*



## CAPÍTULO IV

### EL HUAUHTLI Y LAS COMIDAS RITUALES

El *huauhtli* era consumido con frecuencia por los nahuas como ingrediente en atoles, tortillas, tamales o guisos. Sin duda, fue un alimento muy común en la dieta de este pueblo, sobre todo entre los macehuales. Pero además, su presencia en la cultura nahua se deja ver en su valor como alimento ritual. En ciertos momentos a lo largo del *xíhuilt* –de acuerdo al ritmo de las celebraciones religiosas-- el *huauhtli* adquiría un valor simbólico ritual que exigía su preparación de una manera distinta a la habitual. Como una norma social muy estricta, cada fiesta contaba con platillos propios, abundantísimos entre los pueblos mesoamericanos, hablando especialmente de los nahuas, Durán nos dice sobre este particular:

Porque en estas diferencias de comidas que antiguamente en estas fiestas había eran ritos y ceremonias con que los dioses eran reverenciados y servidos; no había (de) quebrantarlos ni comer más de lo que en aquel día era ordenado; porque, como ya he dicho, todas las fiestas de estos era comer y en esto consistían, y para comer y pedir de comer a sus falsos dioses se ordenaban. Y entiendo yo de estas diferencias de comidas que en cada fiesta había que se fundaban en pedir que no les faltase de aquel género de comida jamás, porque por todas estas fiestas están repartidos todos los géneros de pan que estos tienen y comen y aun muchos de los manjares y legumbres que comen.<sup>1</sup>

En algunos ritos nahuas se usaban las hojas y tallos del *huauhtli* para elaborar tamales característicos de determinadas fiestas. En otros, lo que

---

<sup>1</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias...* t. I, cap. XXI, p. 291-292

se usaba era su harina. De una u otra forma, el *huauhtli* era ingrediente de platillos propios de ciertos ritos, como los *huauhquiltamalli* y el *tzoalli*.

### *El tzoalli, la carne de los dioses*

En la religión mexica existieron muchas maneras de representar a los dioses: en esculturas, relieves, pinturas, sacerdotes y víctimas de sacrificio --ataviados como ellos-- y alimentos con su forma y atavíos.

*Ixiptla* es el término nahua que generalizaba a estas representaciones, su significado tiene el sentido amplio de "imagen". Así, al dotar de forma, textura, color o apariencia a ciertas "materias primas" el hombre podía engendrar a los dioses; o si se prefiere, el hombre mismo, las piedras, maderas y alimentos podían adquirir atributos de los dioses, al dotarlos de elementos emblemáticos de cada dios, adquiriendo un carácter sacro. En la religión nahua se hacían figuras de los dioses de una pasta denominada *tzoalli*, que era considerada un *ixiptla*.

Precisemos qué era y cómo se hacía esta pasta, y después abundemos sobre su carácter de *ixiptla*.

El *tzoalli* se elaboraba de las harinas de *huauhtli* (preferentemente *michihuauhtli*), maíz y miel de maguey. El *michihuauhtli* era la semilla más apreciada entre los tipos de *huauhtli*, era de color blanquecino, como la hueva de los peces. Para hacer el *tzoalli*, limpiaban bien los granos, "quitando las pajas y apartando otras semilla que se nombran *petzicatl* y *tezcahuauhtli*."<sup>2</sup> Seguramente debió haber variaciones en su preparación, pues las fuentes a veces mencionan que se elaboraba con harina de *huauhtli* y a veces se menciona que también tenía maíz. Durán insiste a lo largo de su obra en aclarar qué era *tzoalli*, y que para hacerlo:

---

<sup>2</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t I, lib. III, cap. I, p. 302-303.

molían mucha cantidad de la semilla de bledos que ellos llaman *huauhtli*, juntamente con maíz tostado. Después de molido, amasábanlo con miel negra de los magueyes.<sup>3</sup>

Y no quería repetir muchas veces una cosa; pero pues la materia lo pide, será forzoso poner siempre la declaración de estos vocablos; porque alguno no se acordará qué son *tzoalli*, aunque queda dicho atrás, y decirme: No sabe este padre que no sabemos qué son *tzoalli*, ¿por qué no lo declara?- Pues digo que *tzoalli* es un pan que hacen estos naturales de semilla de bledos y maíz, amasado con miel negra, que hoy en día se come por golosina y cosa preciada entre ellos.<sup>4</sup>

No debemos confundir el *tzoalli* con la golosina que hoy llamamos "alegría". La razón para asegurar que el *tzoalli* y la golosina moderna no son lo mismo es muy sencilla. Sabemos que para preparar el *tzoalli*, los granos se molían en el metate, algo que no ocurre con la preparación de la "alegría", atendiendo la cita de Durán. Llama la atención que el dominico mencione que en su tiempo se seguía comiendo el *tzoalli*, como golosina. Si para entonces este alimento hubiese conservado su carácter ritual, seguro es que él mismo lo hubiese condenado, lo que es un dato que se suma a la contradicción de que la Inquisición prohibió el cultivo de *huauhtli*. Durán no se refería a la golosina "alegría", pues en varios momentos afirma que el *tzoalli* se hacía de maíz y *huauhtli*, ambos molidos. En la elaboración de la "alegría" no se usa el maíz y las semillas no se muelen, luego entonces, el *tzoalli* no es la "alegría". Así lo confirma otro breve fragmento del *Códice florentino* que describe que para hacer la figura de Huitzilopochtli con *tzoalli* en la fiesta de *tóxcatl*, en vísperas de la matanza del Templo Mayor:

---

<sup>3</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. II, p. 23-24, 28 y *passim*.

<sup>4</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. XVI, p. 156-157.

Entonces las mujeres que habían hechos ayunos durante un año, molieron *huauhtli* y *chicálotl*, allá en el patio del templo.<sup>5</sup>

El que se mencione que se molía *chicálotl* además de un tipo de *huauhtli* para hacer el *tzoalli*, sin que se mencione al maíz, quizá se deba a la preparación al modo mexicana, como una de las variantes (Figura 15). Por otra parte, es interesante notar que el *ixiptla* de Huitzilopochtli se elaborara de semillas de cultivo (*michihuauhtli*) y de semillas silvestres (*chicálotl*). Recordemos que en la nomenclatura botánica náhuatl había sinonimias y precisamente, el *michihuauhtli* también se llamaba *chicálotl*.

El mismo códice nos muestra un dibujo en línea en el que las mujeres mexicas son asediadas por soldados españoles mientras muelen en el metate los granos. Las mujeres se encontraban macerando el *huauhtli* y *chicálotl* en agua.<sup>6</sup> Después, la fuente describe la manera en que era ataviada la imagen del dios, era pintada y vestida. Después, a la imagen del dios se le ofrecían platillos y le quemaban copal. Al parecer, producto de los estrictos papeles de cada género, sólo las mujeres molían el *huauhtli*.<sup>7</sup>

Si bien podemos afirmar que el *tzoalli* y la “alegría” no son lo mismo, eso no es suficiente para definir qué es el *tzoalli*. Otro fragmento de la

---

<sup>5</sup> Códice florentino, lib. XII, cap. XC. (...) *Niman ie ic quiteci in oauhtli chicalotl in cioa, mocexuhzauhque, uncan in teuitoalco, (...)*. Agradezco a la doctora Diana Magaloni el haber llamado mi atención sobre el hecho de que fueran las mujeres quienes molían el *michihuauhtli*, como ocurrió en el mito de creación del hombre, en el que Quilaztli fue quien molió los huesos que recuperó Quetzalcóatl del Mictlan y que sirvió para hacer de nuevo al hombre, junto con la sangre y semen de este dios. También Durán afirma que las mujeres molían el *huauhtli* y el maíz “las mozas del recogimiento, de este templo, dos días antes de la fiesta de este ídolo de que vamos tratando, molían mucha cantidad de la semilla de bledos que ellos llaman *huauhtli*, juntamente con maíz tostado” (t. I, cap. II, p. 28).

<sup>6</sup> El verbo *teci*, se traduce como “macerar en agua”, según Molina.

<sup>7</sup> Así lo confirma Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. II, p. 28.

fuentes citadas nos confirman que la semilla del *michihuauhtli* primero se tostaba y después se mezclaba en agua y miel:

Y le hacían ofrenda [a Tlamatzincatl], le ponían delante *michihuauhtli* amasado. Primero lo tostaban en el comal, hasta reventar, luego lo molían. Entonces la masa la diluían en agua. Algunos la revolvían con miel; hacían cinco o cuatro bolitas de masa que ponían en un cajete de madera, hasta llenarlo...<sup>8</sup>

En la actualidad existen las dos variantes de harina. La de semilla cruda y la de semilla tostada. Hoy sabemos que la harina de semilla previamente tostada es más nutritiva que la de semilla cruda.<sup>9</sup> También sabemos que, a diferencia del trigo, el *huauhtli* no posee gluten,<sup>10</sup> característica que hace que su harina no sea “pegajosa” como la de aquél. Sin embargo, la harina del *huauhtli* también puede tener esta característica pues contiene otro tipo de proteína que le da este atributo: la lectina o fitohemaglutinina. Ésta se activa tras el tostado de la semilla, cuando la harina se disuelve en agua.<sup>11</sup> Dado este hecho, aunado al fragmento citado, podemos suponer que en la elaboración de las figuras de los dioses se usaba una harina hecha de semillas tostadas y por tanto, pegajosa. Esta característica es mencionada por Jacinto de la Serna, al

---

<sup>8</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap 31. Yoan quitlamanilia, p. in quimanalialia, michihuauhtli, in tlapololli, p. achtopa quicequi, quitzomotza comalco, çatepan quiteci, p. auh in oquitezque, çatepan quipoloaia, atica, p. cequinecutica, in quipoloaia, p. aço macuitetl, aço nauhtetl in coololoa, quauhçaxic in tetentiuh...

<sup>9</sup> María Victoria Domingo Varona, “Utilización de harina de amaranto en la elaboración de pan tipo caja”, en *Primer Seminario Nacional de Amaranto*, p. 406-420.

<sup>10</sup> M. Necoechea y R. Pérez, “Elaboración de una pasta sopa a base de alegría”, en *Primer Seminario Nacional del amaranto*, p. 456-478.

<sup>11</sup> Ana María Calderón de la Barca *et al.* “Uso potencial de la semilla de amaranto en la obtención de un reactivo biológico y su relación con el valor nutritivo de la harina”, en *Primer Seminario Nacional del amaranto*, p. 537-544.

referirse que a Xiuhtecuhtli “le ponían en el remate del hecho de una masa pegajosa de tzoalli”.<sup>12</sup>

Las figuras de *tzoalli* eran comestibles sin que necesariamente pasaran por otro proceso culinario, y debió tener un sabor dulce, por el agregado de la miel. Sin duda, tener una textura pegajosa daba a esta masa la posibilidad de su uso como betún, para embadurnar o recubrir objetos que representaban a los dioses.

Haciendo un breve repaso a lo que nos dicen las fuentes de los dos ingredientes que acompañaban al *huauhtli* en esta mezcla, vemos que la miel de maguey fue un producto que se consumía comúnmente por los nahuas. Como muchos productos cotidianos en la dieta, se vendía en el mercado. Así nos lo dice la descripción de Sahagún. El que vendía esta miel era el mismo que la extraía y la preparaba, hirviéndola y guardándola en cántaros, en espera de su comercialización. Su sabor es agradable, dulce, y es una miel sumamente espesa; “parece que está cuajada”, nos dice la fuente.<sup>13</sup> Es necesario distinguir esta miel negra del aguamiel, del que se obtiene el pulque tras su fermentación. La miel negra resulta de la cocción de la savia de las hojas de esta planta, mientras que el aguamiel se recoge de su piña o corazón y no se cuece. La miel negra del maguey también se usaba como cicatrizante en las heridas de los labios. Sobre el maíz palomero hay poco que agregar a todo lo que ya se sabe sobre el maíz en general. Vale la pena recordar que a las “palomitas” de maíz se le llamaba en náhuatl *momoztli* o *izquiltl*, y que eran utilizadas para hacer collares en distintas danzas, por su parecido con flores blancas. Seguramente había variantes en la preparación del *tzoalli* de acuerdo a preferencias de paladar o a la disponibilidad de

---

<sup>12</sup> Jacinto de la Serna, “Manual de ministros de indios” en *Tratado de las idolatrías...*, p. 187.

<sup>13</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t II, lib. X, cap. XX, p. 904.

ambos granos. Dado el valor del maíz en toda Mesoamérica, quizá la variante más apreciada del *tzoalli* era la que contenía maíz.

Los dos granos que se usaban para hacer el *tzoalli* se reventaban al calor, proceso culinario que los europeos no aplicaban a ninguno de los granos por ellos conocidos. De esta forma, no distinguían este reventado de la cocción al vapor. Por eso las fuentes en español dicen que el *tzoalli* tenía semillas de bledos cocidas. La cristalización de la miel daba solvencia y durabilidad a este preparado, lo que explicaría que pudiera almacenarse por largos periodos y consumirse poco a poco de acuerdo a las necesidades del propietario.

Luego, desmoronaban el *tzoalli*. Desmoronado era puesto en los tapancos, allí se secaba, se entezaba, se endurecía. Poco a poco lo tomaban para comer, hasta acabárselo.<sup>14</sup>

Debido al desuso en que cayó el *huauhtli* en la época colonial se perdieron muchas de sus recetas y por consecuencia, ciertas técnicas gastronómicas exclusivas en su preparación. La miel de maguey también sufrió el desuso tras la Conquista, hoy en día es poco conocida y consumida. Suerte muy distinta corrió el maíz palomero, que como sabemos, es la golosina preferida de los amantes del arte cinematográfico.

Así, podemos afirmar que el *tzoalli* era una pasta pegajosa hecha de harina de *huauhtli* tostado con miel negra de maguey y a la que se le podía agregar harina de maíz, también tostado, u otras semillas como el

---

<sup>14</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXI, p. *Niman ie ic quixitinia in tzoalli, p. auh in oquixitiniq, niman ic tlapanco quittecuia, umpa oaqui, quauhuaqui, tepioaqui, p. achchi concuitiui in quiqua can iuh quitlamia.*

*chicálotl* o el *cócotl*.<sup>15</sup> Sin más elementos que el de la sospecha, es probable que los ingredientes sustanciosos de esta pasta fueran el *huauhtli* y la miel, por su textura aglutinante, pegajosa.

### *El concepto de ixiptla y su expresión en tzoalli*

Cuando el *tzoalli* era moldeado y adquiría forma de un dios, se le consideraba un *ixiptla*. Como se dijo antes, *ixiptla* era el concepto que designaba ciertas representaciones de los dioses, elaborado en distintos materiales, uno de ellos, precisamente el *tzoalli*. Pasemos ahora a tratar el concepto *ixiptla*.

Existen propuestas de la etimología de la voz *ixiptla*. Arild Hvidtfeldt, en su obra *Teotl and ixiptlatli* propone que se compone de la partícula posesiva de tercera persona (*i*); de *xiptla*, y *tli* (partícula que le da a la palabra el carácter de sustantivo).<sup>16</sup> Considero que el sentido del campo semántico *ixiptla* puede captarse por el contexto en el que aparece en los textos, algo que el autor no exploró con acierto, a pesar de presentar traducciones aceptables. Este autor no captó su sentido quizá por su empeño en asociar las voces *téotl* e *ixiptla* con una espeie de “maná”.<sup>17</sup> De hecho, él mismo se acusa al reconocer que no encuentra la construcción *ixiptlatli* en ningún texto en náhuatl, (*ixiptla* con la terminación *tli*).

---

<sup>15</sup> Recordemos que el *cócotl* es lo mismo que el *nexhuauhtli*, según nos dice la misma fuente, p. *Cocotl iouan itoca nexhuauhtli...*(*cócotl* y también se llama *nexhuauhtli*) *Códice florentino*, lib XI, cap 13.

<sup>16</sup> Arild Hvidtfeldt, *op. cit.*, p. 78-80.

<sup>17</sup> Así, considera que *Cinteótl* es el “mana del maíz” (p. 84) y que *Motecuizoma* contaba con un *teixiptla* que participaba e ciertas festividdaes en su representación, y que éste era el 2mana de *Motecuizoma*, p. 89.



Otra propuesta para intentar captar el sentido del concepto *ixiptla* la propone López Austin.<sup>18</sup> Basado en que los textos nahuas presentan a los hombres-dioses como *ixiptla* de los dioses, propone que el sentido de este concepto debe provenir del verbo *xipehua*, “desoilar” y/o *xipintli*, “prepucio”, en sus propias palabras:

Indudablemente *ixiptla* tiene como su componente más importante la partícula *xip*, y el concepto corresponde a la idea de “piel”, “cobertura”, “cáscara”... Se debe entender que el hombre-dios, aparte de ser la cobertura, es la semejanza del dios.<sup>19</sup>

Como el mismo López Austin señala, no es su intención analizar a profundidad la etimología del concepto que nos atañe. Por lo mismo, no atiende a la variante *teixiptla* ni menciona nada de los morfemas restantes del término. Aún así, considero que su pesquisa es acertada. Trataré de exponer lo que a mí entender, complementa dicha propuesta.

A mi juicio, la primer idea que debemos desechar es que la *i* se refiere a la partícula posesiva en tercera persona porque si así fuera, no podría anteponerse a ésta otra partícula (como *te* o *tlā*, que indican la aplicación de un verbo sobre personas u objetos). También debemos desechar la sospecha de que en la voz *teixiptla* la partícula *te* proviene de *téotl*, porque si así fuese, sería *teoxiptla*, construcción que no he encontrado en ningún texto, revisión que tampoco reporta la existencia de *ixiptlatli*, propuesta por Hvidtfeldt. Veamos lo que nos dice Molina sobre *ixiptla*:

- *Ixiptla obispo*, provisor del obispo

---

<sup>18</sup> Alfredo López Austin, *Hombre-Dios*, particularmente, expone su idea en el capítulo “La naturaleza del hombre-dios”, p. 107-142.

<sup>19</sup> Alfredo López Austin, *Hombre-Dios*, p. 119-120.

- *Yxiptlacia*, encomendar su oficio a otro
- *Ixiptlati*, asistir en lugar de otro, o representar persona en farsa, pretérito *oniteixiptlatic*.
- *Ixiptlatia*, encomendar su oficio a otro.
- *Teixiptla*, imagen de alguno, sustituto o delegado

Como se aprecia, la procedencia colonial de la obra de Molina se deja ver en los significados que registra, pues incluye a un sustituto o representante de un obispo. Sin embargo, su vocabulario contiene información valiosísima para mi propósito. En esta breve relación podemos notar que la partícula *te* sí se antepone a *ixiptla* para indicar que esta última voz se aplica a personas, por eso el misionero interpretó *teixiptla* como “imagen de alguno”, necesariamente de una persona. Sin embargo, también encontramos en otra fuente *teixiptla* como “estatua de bulto”,<sup>20</sup> donde quizá *te* provenga de *tetl* (piedra), indicando el material con el que se elaboró al *ixiptla*. Esto es factible pues el mismo Molina registró la voz *quauhiteixiptla*, (“imagen de bulto de madera”), donde *quauhuitl* (madera) se agrega a *teixiptla*, aunque no es claro aquí que *te* provenga de *tetl*. Además de *ixiptla* y *teixiptla*, Molina también registró *tlaxiptlayotl* (“imagen pintada”), donde *yotl* es un abstractivo y *tla* debe ser la partícula que indica que *ixiptla* se aplica a un objeto, quizá la pintura. Para 1692, Guerra interpretó *teixiptla* como “imagen o semejanza”. El *Manuscrito 362 de la Biblioteca Nacional de Francia*, registra *xiptla* (sin la *i* inicial) como “ymagen de alguna cosa”. Derivado de

<sup>20</sup> En el *Manuscrito 362 de la Biblioteca Nacional de Francia*. Gracias al programa de cómputo CEN, diseñado por Marc Thovenout en París, se puede consultar este documento. CEN incluye varios programas, entre ellos el GDN (*Gran diccionario de náhuatl*), que incluye doce diccionarios históricos y modernos. Además de la versión impresa de Molina, he recurrido al manejo de CEN, así que las traducciones que a continuación citó, han sido tomadas del referido programa.

*teixiptla* Molina nos menciona *teixiptlaxinqui* ("estatuario que las haze"), es decir, el artesano lapidario es un constructor de *ixiptla*.

Un breve fragmento del *Florentino* que habla de las Cihuateteo nos dice:

*Diablome catca y macuiltin, teme yn imixiptlaon...*<sup>21</sup>

En esta frase se capta por un lado, que el término *ixiptla* se pluraliza (con la partícula *huan*). Este dato es notable, pues en el náhuatl sólo se pluralizan los entes que se conciben como animados. La frase es reveladora porque también aparece en ella la palabra *tetl* (piedra) pluralizada (*teme*). Lo anterior nos permite afirmar que un *ixiptla* es concebido como un ente animado en sí mismo, no que representa a seres con este carácter, en este caso las diosas mencionadas y que las piedras que las representan también son concebidas de la misma forma.

Cualquier *ixiptla* era producto de una creación humana, en piedra, madera, pintada o en alimento. Considero que *ixiptla* se compone de: *ix* [*tli*] + *xip*[*intli*] + *tlā*, donde *ixtli*, es "rostro", "ojo"; *xipintli*, "piel", "coberura"; y *tlā*, una partícula absoluta. Por asimilación, queda sólo una *x*.

Abundaré en el significado de *ixtli* para complementar la propuesta de López Austin. *Ixtli* significa "ojo", pero también "rostro". Existe en náhuatl el difrasismo *in xitli in yóllotl* ("rostro, corazón") que denota la idea de persona y también de conocimiento. León-Portilla ha detectado que el complejo idiomático *mix, moyollo* (tu cara, tu corazón), significa "tu persona, tu propio ser".<sup>22</sup> Un hombre adquiriría sabiduría al descubrir su

<sup>21</sup> "Eran cinco diablos, sus imágenes eran de piedra...", *Códice florentino*, lib. I, cap. X.

<sup>22</sup> Miguel León-Portilla, *La filosofía náhuatl...*, p. 58.

propio “rostro y corazón”, por eso entre los atributos de los *tlamatimie* se dice que “hace sabios los rostros ajenos, hace a los rostros tomar una cara (una personalidad), los hace desarrollarla”.<sup>23</sup> En la cabeza, parte del cuerpo donde se encontraba el rostro y en ella misma, el cerebro, órgano donde residía uno de los elementos fundamentales de la concepción de la fuerza vital del hombre, que López Austin llama “alma”. Otra de las “almas” residía en el corazón, y una tercera, en el hígado. El corazón era el sitio donde se alojaba el don del dios patrono, de él recibía sus características humanas, las del género y las de su etnicidad; era el centro del pensamiento. En el cerebro se hallaban las características de la individualidad, que se adquirían cuando se presentaba a un infante ante el *tonalpouhqui* para recibir un nombre y para recibir la fuerza del sol. En el hígado residían las pasiones.<sup>24</sup> Esa concepción del ser humano como la interacción de fuerzas vitales o “almas” nos alerta sobre la constitución de los *ixiptlahuan* como entes que también las recibían, en donde el rostro hacía las veces expresivas del cerebro, que daba al hombre y al *ixiptla* su individualidad, y el corazón, órgano del pensamiento y conciencia, le expresaba también su colectividad.

*Ixtli* (rostro) se asocia a persona “tanto en su significado primitivo de carácter anatómico, como en su aplicación metafórica de personalidad”.<sup>25</sup> En su acepción de “ojo”, nos remite al sentido perceptivo de la persona, del individuo que puede ver y acceder a su entorno y a sí mismo; “ojo” en tanto nos permite percibir, “rostro” en tanto nos coloca de frente con la realidad. De aquí que *ixco* e *ixpan* (donde *co* y *pan* son locativos) significan estar de frente, enfrente. Existe una infinidad de términos que incluyen este sentido con la raíz en cuestión. Por ejemplo, Molina registra:

---

<sup>23</sup> Miguel León-Portilla, *La filosofía náhuatl...*, p. 67-68.

<sup>24</sup> Alfredo López Austin, “La cosmovisión mesoamericana”, en *Temas mesoamericanos*, p. 486.

<sup>25</sup> Miguel León-Portilla, *La filosofía náhuatl...*, p. 68.

- *Ixilia, n;* en mi presencia o en mi tiempo
- *iximachoca, n;* la noticia que se tiene de mí o el conocimiento mío
- *iximachoni;* notoria cosa
- *yximachtia; nictē,* manifestar dar a conocer a otro, notificar
- *iximati; nic;* conocer
- *iximati, nin;* conocer al mismo
- *ixitta, nite;* aceptar persona
- *tépetl yxillan;* ladera de cuesta

Este listado podría crecer exponencialmente, pero es suficiente para notar que el sentido del concepto *ixtli* es el de la presentación del sujeto frente a su realidad, la faz que le permite enfrentarla, por tanto conocerla, de aquí que sea rostro y ojo. Los montes, entes animados, también contaban con esta faz, por analogía, la ladera de un monte es su rostro. Aunado este concepto al de *xipilli*, piel, cobertura, propuesto por López Austin, se refuerza la idea de presencia, apariencia, representación. Por esto *ixiptla* se interpretó desde el siglo XVI como imagen, representación. En tanto relación del sujeto con su realidad, sólo puede ser atributo de seres concebidos como animados, conscientes de esta relación.

Cabe aquí preguntarse entonces si un *ixiptla* era una imagen --en el sentido amplio del término-- de los dioses o si en sí mismo el *ixiptla* era el dios, o sólo contenía su esencia sagrada. Estos cuestionamientos son de vital importancia si pretendemos conocer la cosmovisión y cultura de los nahuas, y en particular, la manera en que operaban los símbolos sagrados en su religión. Proponer posibles respuestas a estas inquietudes nos obliga a partir de una idea de cultura consistente en un sistema de símbolos, de representaciones del mundo, de las cosas, de objetos

tangibles e intangibles. Clifford Geertz propuso una definición de cultura entendida como:

Un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida.<sup>26</sup>

Si bien esta propuesta puede ser retomada para entender que los *ixiptlahuan* fueran elementos fundamentales de la comunicación simbólica de la religión nahua, apenas nos da la base para reflexionar sobre la construcción de estos símbolos e imágenes en la conciencia.

Las representaciones simbólicas necesariamente implican una relación entre la conciencia y el objeto representado. La manera en que opera esta relación ha sido abordada de manera clara por Gilbert Durand, que sostiene que la conciencia dispone de dos maneras básicas de representarse el mundo, una directa y otra indirecta. La primera consiste en la presentación del objeto ante la conciencia basada en la simple percepción y sensación. Hablamos de representación indirecta cuando el objeto no se puede presentar de manera material a la sensibilidad de la conciencia --como todos nuestros recuerdos, los modelos teóricos del átomo o la existencia de un mundo trascendental para el hombre--.<sup>27</sup> Digamos que el criterio de clasificación en este esquema tan simple se basa en la estructura nerviosa del ser humano, donde su conciencia le permite crear distintas imágenes del mundo, de acuerdo a su grado de aproximación respecto al objeto a ser representado, ya como mera copia fiel de su sensación con la presencia perceptiva del objeto--de manera

---

<sup>26</sup> Clifford Geertz, *La interpretación de las culturas*, p. 88.

<sup>27</sup> Gilbert Durand, *La imaginación simbólica*, p. 9-10.

adecuada-- o haciendo referencia al mismo, indicándolo inadecuadamente por medio de un signo.

En este sentido, los signos tienen por objeto economizar una operación mental pues remiten a un significado de un objeto que puede estar presente o ser verificado. Por ejemplo, una señal --que es un tipo de signo-- indica la presencia del objeto que representa. El significado de este tipo de signos es arbitrario pues se asume como una convención. Sin embargo, cuando lo que se quiere representar es un objeto abstracto, esta arbitrariedad no es suficiente y es necesario el despliegue de signos mucho más complejos.

Durand expone como ejemplo de esta situación la representación de la justicia por medio de un personaje que castiga o absuelve; esta representación es una alegoría de la justicia. Convencionalmente, al personaje lo acompañan una balanza, una espada y tablas de la ley, que son sus emblemas. Si además del personaje, para reforzar la idea de justicia se expresa un relato a modo de ejemplo, se le considera un apólogo. En este caso, la suma de los emblemas y el apólogo resulta en una alegoría, que traduce de manera concreta una idea de difícil captación o expresión en una forma muy simple. Sin embargo, la alegoría no es el signo más complejo, pues ésta sólo proporciona una noción general o una idea que es diferente de ella misma (el personaje, la balanza o la espada no son en sí mismas la justicia); parte de una idea (abstracta) para llegar a una representación concreta.

El signo más complejo se genera cuando el significado es totalmente inaccesible, imposible de presentar, cuando se pretende expresar lo inefable y el signo sólo puede referirse a un sentido y no a una cosa sensible, en este caso recurrimos a la imaginación simbólica. El dominio de la imaginación simbólica es lo no sensible (inconciente, metafísico,

sobrenatural y surreal; expresados en forma de dioses, espíritus y almas; todo ello fuente del arte, la metafísica y la religión).<sup>28</sup>

Un *ixiptla* es una construcción de este tipo, recreada sólo por la imaginación simbólica, imagen que abarca distintos niveles del símbolo. En principio, puede ser la representación natural, adecuada y directa de un cerro que, al acompañarse de elementos emblemáticos, a saber un rostro con ojos y boca, y un cuerpo con huesos y corazón, es dotado de vida, pues estos elementos están convenidos como señales de ella misma, señales de la personificación, de la individualización, de la conciencia. Su uso práctico era el de un alimento ritual que entrelazaba al hombre y los dioses en una especie de comunión; el hombre lo ofrendaba al dios, por su medio lo representaba y después lo ingería. También era una personificación atemporal del hombre, pues podía representar a los muertos. El *ixiptla* es multivalente, y en este sentido, su construcción en la conciencia es terreno de la imaginación simbólica.

De acuerdo con las propuestas teóricas expuestas, el símbolo *ixiptla* es de por sí una representación, una idea hecha sensible, perceptible por distintos sentidos. Es la representación del origen sagrado de la persona y la conciencia, es la representación de la imagen sagrada que el hombre nahua tiene de sí mismo, por eso los elementos emblemáticos de la vida del hombre están puestos en el *ixiptla*, insisto: rostro con ojos y boca; y cuerpo con huesos y corazón, con todo lo que conlleva cada uno de estos emblemas. Así pues, el *ixiptla* es un conglomerado de convenciones gráficas, plásticas, rituales. Por supuesto que en otras variantes de los *ixiptlahuan* --además de los elaborados con *tzoalli*-- persiste la constante de su dotación de ojos, bocas, corazones y huesos.

Durán nos dice que en el peregrinar de los mexicas, aún antes de que se fundara México-Tenochtitlan, después de que fueron expulsados de

---

<sup>28</sup> Gilbert Durand, *op. cit.*, p. 14.



Culhuacan, refugiados en Mexicaltzinco, su dios los consoló, y huyendo entre los carrizales llegaron a Iztacalco:

Allí hicieron la fiesta de los cerros, que ellos tanto solemnizaban, por ser aquel su día, e hicieron muchos cerros de masa, *poniendo los ojos y bocas*; en fin, celebraron su fiesta lo mejor que pudieron, conforme al poco recaudo que tenían consigo.<sup>29</sup>

Este mismo fragmento histórico es reconstruido por Tezozómoc, reafirmando que históricamente, la fiesta de los cerros ya era celebrada por lo mexicas antes de la fundación de su ciudad y esto significa que ya conocían el *tzoalli* y que ya hacían *ixiptlahuan*, dedicados no a su dios tutelar, sino a los cerros, también con rostro:

Por ello se trasladaron luego, también dentro del tular, del carrizal, al lugar llamado Iztacalco, cuando capitaneaba a los mexicanos el llamado Tenochtzin; hicieron allá luego la figura llamada *Amatepetl zoalli*, *le dieron forma de persona, poniéndole cabeza, busto, brazos y pies*, arropándole y arreglándole convenientemente, cantándole después por toda una noche allí en Iztacalco (el que entonó el canto fue Tetzitzillin, tlacatecatl de Culhuacan)...<sup>30</sup>

Después de que ocurrió este hecho, parece que se puede ubicar el pasaje histórico en que los mexicas empezaron a hacer la figura de *tzoalli* de su dios. En la *Historia de los mexicanos por sus pinturas* se dice que al salir de Iztacalco, pasaron a Mixiuhcan y allí se establecieron en Temaxcaltitlan. Allí algunos mexicanos se dijeron perdidos y murmuraron contra

---

<sup>29</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. II, cap. IV, p. 43.

<sup>30</sup> Fernando Alvarado Tezozómoc, *Crónica mexicáyotl*, p. 60-61.

Huitzilopochtli, que les respondió en sueños diciéndoles que así convenía, y que estaban cerca de donde estaría su casa.

Y que éstos que de él habían murmurado, habían pecado como hombres de dos caras e dos lenguas, e que para que fueran perdonados, hiciesen una cabeza con dos caras e dos lenguas, e fecha esta figura de las semillas que comían, la flechasen, e que atapándose los ojos los que lo hobiesen flechado, la buscasen y, hallada, la comiesen, repartiéndola entre todos.<sup>31</sup>

Las fuentes confirman que los *ixiptlahuan* se caracterizaban por contar con ojos y bocas, es decir de rostro y todo lo que esto significa: personalidad, percepción, animación. Así aparecen en el *Códice matritense* y en el *Florentino*. (Figura 16). Abonando aún más a la idea de que los *ixiptlahuan* son personificaciones de los dioses, la nota anterior dice que al cerro le dieron forma humana, que le pusieron cabeza, con todo lo que esto trae consigo en sentido orgánico y existencial. Expresión de lo intangible, los *ixiptlahuan* deben entenderse como una imagen simbólica. El propio Durand retoma de Lalande que “el símbolo es todo signo concreto que evoca, por medio de una relación natural, algo ausente, imposible de percibir” y de Jung, que “el símbolo es la mejor representación posible de una cosa relativamente desconocida, que por consiguiente no sería posible designar en primera instancia de manera más clara”.<sup>32</sup> Estas precisiones sobre el símbolo nos vienen bien pues el *ixiptla* es la representación de algo imposible de acceder a él de manera directa, concreta, por medio de la percepción (ésta no puede acceder a la idea de personificación y conocimiento porque son abstractas); sin embargo, presenta al hombre su imagen de manera frontal, convenida

---

<sup>31</sup> *Historia de los mexicanos por sus pinturas*, cap XIX, p. 55.

<sup>32</sup> Citados por Gilbert Durand *op. cit.*, p. 11-12.

plásticamente. En este sentido, el *ixiptla* corresponde a la idea de Geertz de que el símbolo es una formulación tangible de una idea, una abstracción de experiencias fijadas de modo perceptible, representación concreta de ideas, de actitudes, de juicios, de anhelos o de creencias;<sup>33</sup> su significado es inefable e invisible. Por consecuencia, el pensamiento simbólico es un modo de conocimiento nunca adecuado, nunca objetivo --pues nunca alcanza un objeto--, se basta a sí mismo, generalmente redundante, como tal, fuente de ideas.<sup>34</sup>

Queda pues a los historiadores de la religión emprender la tarea de reconstruir este conocimiento en pueblos del pasado, aún entre los de Occidente. Y es que el valor que la antropología y la historia de las religiones han dado a la religión ha sido tal, que se le ha considerado como el agente que armoniza las acciones humanas por medio de imágenes y símbolos de orden cósmico que son proyectadas al plano de la experiencia. De hecho, la religión misma se considera como un complejo sistema de símbolos.<sup>35</sup> Asumiendo esta afirmación, la historia de las religiones tiene como una de sus la tareas el decodificar el lenguaje de los símbolos sagrados de los pueblos del pasado.

Sin duda, asociar la "imaginación" al símbolo implica la construcción de imágenes, en sentido amplio. La etimología de esta voz expone el tratamiento del término: *imago* es "representación, imitación" e

---

<sup>33</sup> Clifford Geertz, *op. cit.*, p. 90.

<sup>34</sup> Gilbert Durand, *op. cit.*, p. 13-14, 21.

<sup>35</sup> Véase Geertz Clifford, *op. cit.*, particularmente el capítulo "La religión como sistema cultural", p. 89-117. En este apartado, al autor define a la religión como "Un sistema de símbolos que obra para establecer vigorosos, penetrantes y duraderos estados anímicos y motivaciones en los hombres formulando concepciones de un orden general de existencia y revistiendo estas concepciones con una aureola de efectividad que los estados anímicos y motivaciones parezcan de un realismo único". A lo largo de este capítulo se va explicando puntualmente el significado y las implicaciones de cada frase que compone esta definición.

*imitora*, “imitar, reproducir”. La imaginación --en su expresión psicológica y espiritual-- imita modelos ejemplares --los que conforman la imaginación simbólica-- los reproduce, los reactualiza, los repite indefinidamente.<sup>36</sup> Por esto los *ixiptlahuan* son redundantes, repiten una y otra vez su significado por medio de los ritos, recuerdan al hombre su personificación, el valor de ésta, el origen de su cuerpo (de las semillas que lo mantienen y que en última instancia son *tonacáyotl*, “nuestra carne”, a la vez “nuestro sustento”).

Eliade nos mostró que la imagen al ser representación de lo inefable, es multivalente. Para este autor, la conciencia --en su esquema prefiere llamarle el “espíritu”-- se vale de la imagen para aprehender la realidad última de su mundo, realidad que se manifiesta de forma contradictoria, de aquí que no pueda expresarse en conceptos, mucho menos si consideramos su carácter sagrado. El mismo autor nos recuerda los estériles esfuerzos de teólogos y metafísicos de Oriente y Occidente para expresar conceptualmente la *concordia oppositorum*, expresada abundantemente en imágenes y símbolos.<sup>37</sup>

El símbolo y, por consiguiente la imagen, poseen tres dimensiones concretas: son simultáneamente cósmicos (porque extraen su representación del mundo visible que percibe el hombre), oníricos (porque se arraigan en los recuerdos, los gestos, que aparecen en los sueños) y poéticos (porque recurren al lenguaje más íntimo y por tanto el más concreto).<sup>38</sup>

Coincidiendo con Eliade, Durand afirma que el símbolo es multivalente pues en él, el significante remite a todo tipo de cualidades no representables, hasta llegar a la antinomia, por ejemplo el símbolo del

---

<sup>36</sup> Mircea Eliade, *Imágenes y símbolos*, p. 20.

<sup>37</sup> Mircea Eliade, *ibidem*.

<sup>38</sup> Gilbert Durand, *op. cit.*, p. 16. El autor menciona que estas tres dimensiones son propias del símbolo, yo las he extrapolado a la imagen.

fuego en el mundo cristiano aglutina sentidos divergentes y antinómicos, es purificador y a la vez demoníaco, además de sexual.<sup>39</sup> Podemos proponer que en el caso concreto de Mesoamérica, esta antinomia tiene su máxima expresión en el principio fundamental de la dualidad, que regía la percepción y acción del hombre en todos los ámbitos de su vida. De aquí que la deidad Ometótl incluyera innumerables atributos y características --muchos de ellos contradictorios y complementarios-- y por consiguiente fuese imposible su presentación al hombre, es decir, era irrepresentable. Recordemos que los nahuas destacaban la irrepresentabilidad de Ometéotl en su descripción. Esta deidad es para el nahua, omnipresente y por tanto invisible, impalpable, es Moyocoyani - "El que a sí mismo se inventa"-, Tloque Nahuaque -"El dueño del cerca y del junto"--; además de estas multivalentes abstracciones, también se le concebía como "Nuestro padre, nuestra madre", "Dueño de los Cielos, de la Tierra, de la Región de los muertos".<sup>40</sup> Su omnipresencia podía ser percibida en distintas dimensiones por los nahuas, en pleno juicio o en estados de éxtasis o en sueños, y es que los significados de Ometéotl se difundían por todo el cosmos náhuatl, en los minerales, los seres vivos, los mismos hombres y los dioses.<sup>41</sup> Si en el pensamiento náhuatl --y mesoamericano-- todo lo concreto es expresión natural de la dualidad, entonces cada objeto tangible o no, reproducía esta naturaleza

---

<sup>39</sup> Gilbert Durand, *ibidem*.

<sup>40</sup> León-Portilla en *La filosofía náhuatl* ofrece un profundo análisis filológico de las denominaciones de Ometéotl, exponiendo a partir de su análisis sus atributos existenciales, su acción y presencia cósmica, p. 154-178.

<sup>41</sup> Sobre la difusión de los símbolos sagrados Durand escribió, p. "El término significado --en el mejor de los casos sólo concebible pero no representable- se difunde por todo el universo concreto, p. mineral, vegetal, astral, humano, 'cósmico', 'onírico' o 'poético'. De esta manera lo sagrado o la divinidad puede ser significado por cualquier cosa, p. un alto peñasco, un árbol enorme, un águila, una serpiente un planeta, una encarnación humana..." *La imaginación simbólica*, p. 16.

antinómica, divergente, a la vez complementaria. De aquí el carácter emblemático del universo casi infinito de los atavíos sagrados, que remiten a estas características. A pesar de las aportaciones de los estudios en iconografía religiosa prehispánica queda todavía mucho por hacer. Por ejemplo, el estudio de los emblemas de Tláloc ha aportado la convención del simbolismo de sus anteojeras.<sup>42</sup> Los estudios de los códices también han adoptado como uno de sus ejes la interpretación de los símbolos sagrados y su expresión plástica, pero nos falta todavía elucidar la mayoría de estos símbolos.

Esta disquisición apunta a concluir que los *ixiptlahuan*, en cualquiera de sus variantes, se caracterizaban por la posesión de un rostro y corazón, por tanto de personalidad, de conocimiento. Así, el rostro era para los nahuas la expresión de lo que define al hombre, que los distingue del resto de las creaciones. La materia prima del *ixiptla*, ya fuera piedra, madera, tinta y papel o masa, era materia y carne de los dioses, transformadas ritualmente por el hombre. Los *ixiptlahuan* no eran en sí los dioses, ni sus reliquias, eran sus re-presentaciones, sus reproducciones, la manera en que los dioses se tornaban accesibles al hombre, la manera en que éste los podía percibir. Cosmogónicamente, eran elementos fundamentales en la comunicación del hombre y los dioses, su significado debía recrearse y reproducirse en cada rito, quizá de aquí se originó la interpretación que aparece en algunos diccionarios de "delegados", "sustitutos". Dotar de rostro y corazón a un *ixiptla* era abrir la posibilidad de enlazar al hombre con sus dioses. Fundamentalmente, un *ixiptla* era un medio de comunicación entre ellos. Los *ixiptlahuan* eran encarnaciones transitorias de los dioses, efímeras, vivían mientras el rito se desplegaba, y en ese tiempo, el hombre entraba en comunicación

---

<sup>42</sup> Véase Doris Heyden, "Las anteojeras serpentina de Tláloc" en *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol 17, 1994, p. 23-32.

directa con el dios encarnado. Dado que la comunicación está condicionada por la percepción de los mensajes, el hombre dotaba a los *ixiptlahuan* de esta capacidad, colocándoles rostro y corazón.

Los atributos de las figuras de *tzoalli* de los dioses nos pueden ayudar a entender este sentido de la palabra *ixiptla* y someter a prueba mi propuesta.

De la Serna notó la personificación de los *ixiptlahuan* de *tzoalli* al referirse a la fiesta de los cerros (*tepeilhuitl*):

... hacían una fiesta a los más altos y eminentes montes, hacían en esta fiesta unas culebras de palo y, de raíces, y labrabánlas con sus cabezas, y pintabánlas; hacían también unos trozos de madera, tan gruesos como la muleca, que llamaban Ecatotontin, Aerecillos, a estos palos, y a estas culebras vestían o cubrían de masa de *tzoalli* y vestíanlos a manera de montes, y poníanles sus cabezas de la misma masa como rostros de persona en memoria de aquellos que se habían muerto o se habían ahogado o habían muerto, sin poderlos quemar.<sup>43</sup>

Las figuras de los dioses se personificaban por medio del rostro, pero además, se les dotaba de materia, de un cuerpo, a partir de un tipo de masa. El *tzoalli* quizá era el alimento ritual más importante de la religión nahua, pues aparece en los textos como “la carne de los dioses”. Un fragmento del *Códice florentino* nos dice:

Y cuando llegó el día de celebrar la fiesta de *tóxcatl*, en el crepúsculo comenzaban a engendrar, a darle carne, a hacerlo nacer, a hacerlo hombre, a darle aspecto de hombre [a *Huitzilopochtli*]. Le daban carne con *tzoalli*, con *tzoalli* de *michihuauhtli*. Lo ponían sobre un palanquín de madera, el

---

<sup>43</sup> Jacinto de la Serna, “Manual de ministros de indios” en *Tratado de las idolatrías...*, p. 131. El subrayado es mío.

de Huitzilopochtli, el de asas. Y cuando ya era hombre, luego le emplumaban la cabeza y le hacían líneas en su cara y pegaban su orejera serpentina de turquesa.<sup>44</sup>

El *tzoalli*, masa que daba origen a la carne de los dioses, se hacía a partir de los dos granos disponibles en Mesoamérica, el maíz y el *huauhtli*. Genéricamente, las semillas comestibles, “nuestra carne” y “nuestros mantenimientos”. Otro fragmento de la misma fuente, nos dice en náhuatl que la diosa Chicomecóatl era quien había creado todos los mantenimientos, incluido el *huauhtli*, el maíz y el *chicálotl*:

Y se decía que ella era Chicomecóatl, ella hizo todos los mantenimientos: el maíz blanco, el amarillo, la espiga de maíz tierno, el maíz prieto, el jaspeado, el pintado de negro, el maíz ancho, el redondo, el de grano pequeño, el delgado, el xochicintli, el ensangrentado, el pintado de color de sangre, el leonado, el morado, el (itlachieliz), el maíz para tostar, el mal formado –que parece mano– también los granos de maíz y el jilote, el maíz “cuate” y el elote. También el frijol, el frijol blanco, el amarillo, el rojo, el curvo, el negro, el quelite de agua de frijol, el ayocote, el *huauhtli*, el cócotl, el *huauhtli* rojo, el amarillo, el *huauhtli* oscuro, el *huauhtli* sagrado, también el *huauhtli* rojo, el *huauhtli* de huevo de pez, el *chicálotl*, el *huauhtli* negro brillante, el *petzicatl*, también la chia, la negra, la arrugada.<sup>45</sup>

---

<sup>44</sup> Códice florentino, lib XII, cap XC, p. *Auh in ie oacic ihuittl in toxcatl, teutlacpa in quipeoaltia in quitlacatilia in inacaio, quitlacatlaliaia, quitlacatlachmeltiaia, quitlacanextia. Auh inin quinacatiotiaia zan tzoalli, ie in nichioauhtzoalli, tlacopepechpan in quitlaliaia, ie in uitzilopochtli, yoan nacaztlacatl.*

*Auh in ie utlacat, niman quiquapotoria, yoan quichioa, ixtlan tlatlaan, yoan iconnacohxiuittl in tlazolli.* La traducción de este fragmento y de los siguientes es mía.

<sup>45</sup> *Yoan mitoa ca in iehoatl chicome coatl, ca quichioa yn ixquich tonacniutl, p. in iztac tlaolli, in coztic tlaolli, in xiuhtoctli, yiuittl, uuhcacalqui, tlaolpallachtli, in totolontic, in tlaolpicilli, tlaolpitzaoac, p. in xochicintli, ynin iuhquin ezonoanqui ezcucuiltic, p. niman iee in quappachintli, p. iuhquin quapachtli, itlachieliz, momochcintli, in molquittl, cinmaitl, cintzatzapalli, p. yoan in xilotl, in cacamatl, in elotl.*



Esto es notable, esta cita demuestra que existía una asociación entre la carne del hombre y los dioses. La carne del hombre, se constituía de las semillas, de los mantenimientos, mientras que la carne de los dioses era el *tzoalli*, hecho también con semillas comestibles. De esta forma, por medio rituales, el hombre construía a los *ixiptlahuan* lo más parecidos a sí mismo, para poder entablar comunicación con ellos, de aquí que ambos estuviesen constituidos de la misma materia: los mantenimientos.

Es constante encontrar en las fuentes esta idea de que el *tzoalli* era el cuerpo y la carne de los dioses. Por ejemplo, en el *Códice Magliabechi* se lee que en la fiesta de tóxcatl “hacían tamales de la semilla de los bledòs y del maíz, que ellos llaman cuerpo de dios”, e incluye una ilustración.<sup>46</sup>

A las figuras de *tzoalli* se les consideraba entes animados pues se les ofrecían cosas que el hombre mismo disfrutaba. De aquí la idea de que los *ixiptla*, al tener órganos de percepción, puedan conocer, recibir estas ofrendas. La posibilidad de realizar actos vitales era patente al dotarlos de elementos significantes de la vida: ojos, boca, corazón, huesos. Estos órganos se elaboraban a partir de ciertos materiales convenidos para ello: sus ojos eran ayocotes; sus dientes, pepitas de calabaza;<sup>47</sup> sus huesos, palos; sus corazones, jades.<sup>48</sup> Incluso, de la Serna nos dice que sus bocas

---

*Niman iehontli in etl, yn iztac etl,ecoztli, echichulli, çoletl, tlietl, aquietl, aiecotli, quauuec, oauhtli, cocotl, tlapalhoauhtli, xochioauhtli, ttiloauhtli, teuoauhtli, anoço chichiloauhtli, michioauhtli, chicalotl, tezcaoauhtli, petzicatl. Yoan in chien, tilitilyc, chien chiantzotzotl. Códice florentino, lib II, cap XXII.*

<sup>46</sup> *Códice Magliabechii*, 32r-33v.

<sup>47</sup> Jacinto de la Serna, “Manual de ministros de indios”, en *Tratado de las idolatrías...*, p. 132. El *Códice florentino* coincide con lo dicho por de la Serna, p. Quien hacía de *tzoalli* las imágenes de los cerros, les daba forma humana, con ánimo los ponían en pie, les ponían dientes de pepitas de calabaza y ojos de ayocote... (*Auh in quinpiquia in quimixiptlatiaia in tetepe, çan tzoalli, quintlacatlalainia, quintlacachieltainia, tlacatlacluxticalca, p. quintlantainia aiooachtli, auh in quimixtelolotiaia aiecutli...* Lib I, cap XXI).

<sup>48</sup> En realidad hay variantes en la asignación de estas semillas. Por ejemplo, Durán dice que al Huitzilopochtli de *tzoalli* le ponían por ojos cuentas verdes,

tenían los labios un poco abiertos y los dientes apretados,<sup>49</sup> gestos de su animación. Además, se les ataviaba con plumas, y dependiendo de cada caso, se le agregaban otros elementos, por ejemplo a Huitzilopochtli se le ponía un pico de ave, entre otras cosas.<sup>50</sup> No es que cualquier semilla, vara o jade fuesen convenidos como órganos, sino que en cierto contexto ritual se transformaban en ellos. Al tener boca, podían hablar, beber y comer, por eso se les ofrecían diversos alimentos y pulque, además de cantos y aromas, y por supuesto, sangre humana.<sup>51</sup> La representación gráfica de los *ixiptla* en los códices se puede caracterizar por poseer los órganos mencionados, aunque no necesariamente tienen forma humana. Así aparecen los tepictoton en el *Códice florentino*, en el *Atlas de Durán* y en los *Primeros Memoriales*. En el *Códice Vaticano A* se observa la representación de un cerro que habla.<sup>52</sup> (Figura 17). Una posible interpretación de su voz nos la da Durán:

A un lado del volcán, hacia la parte del sur, en la comarca de Tetela y Ocuituco, Temoac, Tzacualpan, etc. Hay un cerro a donde acudía toda esta comarca con sus ofrendas y sacrificios y oraciones, el cual se llama teocuciani; que quiere decir "el cantor divino"... A este llamaban cantor divino porque las más veces que hay en él nubes asentadas, que son las que congelan el volcán, dispara grandes truenos y relámpagos, y tan sonoros y retumbantes que es espantoso oír su tronido y voz ronca.<sup>53</sup>

---

azules o blancas, y por dientes granos de maíz. (*Historia de las Indias de Nueva España...*, t. I, cap II, p. 28).

<sup>49</sup> Jacinto de la Serna, "Manual de ministros de indios", en *Tratado de las idolatrías...*, p. 131

<sup>50</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. II, p. 28.

<sup>51</sup> Entre otros, Durán nos dice que se les untaba sangre en el rostro. *Historia de las Indias de Nueva España...*, t. I, cap. III, p. 34.

<sup>52</sup> *Códice Vaticano A*, f. 8r. Así lo aclara la glosa, además gráficamente aparecen cuantiosas glosas del cuerpo del cerro, que posee una boca dentada.

<sup>53</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. XVIII, p. 163-168.

Los cerros no sólo hablaban, también escuchaban los mensajes del hombre. Antes de sacrificarlos, el sacerdote se dirigía a ellos y les decía:

Señores dioses Tlaloc y diosa Chalchiuhcueitl, ya os consta el cielo, que de serviros hemos tenido, ya quiere irse vuestro día. Tened por bien de comunicar con nosotros vuestros enfermitos hijuelos, vuestra divinidad, porque siempre nos acordemos de serviros, ...<sup>54</sup>

La vitalidad de las figuras de *tzoalli* es patente no sólo por su posibilidad de establecer comunicación con los hombres sino también porque perciben sus actos, a los dioses “les consta el cielo” con que los honran.

Existieron también figuras de dioses hechas de *tzoalli* humanizadas no sólo por su rostro sino también por su cuerpo. Entre ellas, Huitzilopochtli, que aparece con cuerpo humano en el *Códice florentino*, (libro XII).

### *El tzoalli en las veintenas*

#### *En huey tozotli*

En esta veintena y en *tepeilhuitl* se reproducía el modelo cosmológico mesoamericano, por medio de la elaboración de maquetas que representaban elementos de la geografía sagrada. En la veintena de *huey tozotli*, que se celebraba en honor de Tláloc:

antes del día propio de la fiesta de este ídolo hacían un bosque pequeño en el patio del templo, delante del oratorio de este ídolo Tláloc, donde ponían

---

<sup>54</sup> Jacinto de la Serna, *op. cit.*, t I, p. 191-192.

muchos matorrales y montecillos y ramas y peñasquillos, que parecía cosa natural y no compuesta y fingida. En medio de este bosque ponían un árbol muy grande y coposo y, alrededor de él, otros cuatro pequeños.<sup>55</sup>

Estas maquetas rituales tenían un efecto en la mente de quienes las apreciaban. En primer lugar, reafirman la percepción de los cuatro rumbos y también fijaban los puntos de origen de sus mantenimientos y el agua (los cerros). Además, los practicantes estaban obligados a asistir a las ofrendas y ritos que se hacían en ellos, y año tras año cambiar de cerro al que peregrinaban:

... La fiesta de los cuales, si es este año la hacían en el uno, otro año la habían de hacer en el otro y el otro en el otro, y así les cabía hacer fiestas en cada cerro, andando la rueda para que cada cerro fuese honrado y la comida divina que se había comido de los cerros de masa en este cerro, la iban otro año a comer en el otro, siéndoles vedado y de precepto que un año tras otro no se pudiese hacer la tal solemnidad en un mismo cerro.<sup>56</sup>

Este traslado de cerro en cerro necesariamente producía un esquema mental del espacio, ubicaba cada cerro en dimensiones geográficas imperceptibles para el hombre en un primer plano, reproducía a nivel macro lo que el hombre ritualmente hacía a nivel micro, por medio de la maqueta. Así pues, las figuras de los cerros no sólo recordaban al hombre el origen de su carne de semillas, misma materia que la de los dioses y sus creaciones, entre ellas la tierra, sino también lo reubicaba en su geografía sagrada.

---

<sup>55</sup> *ibidem*, t. 1, cap. VIII, p. 81-93.

<sup>56</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. 1, cap. XVIII, p. 163-168.

Además de los cerros y de Huitzilopochtli, otros dioses eran representados por medio de *tzoalli*. La diosa Chicomecóatl, creadora de todos los mantenimientos también tenía su *ixiptla* de *tzoalli*. Durante la veintena huey tozotli, una antes de tóxcatl, sacrificaban niños en espera de las lluvias. Los sacrificios no se interrumpían en este tiempo hasta que llovía. Reconociendo que ella la creadora de los mantenimientos, éstos mismos le eran ofrecidos:

Hacían de masa que llaman *tzoalli* la imagen de esta diosa en el patio de su templo, y delante de ella ofrecían todo género de maíz y todo género de frijoles y chíá, porque decían que ella era la autora y dadora de aquellas cosas.<sup>57</sup>

El nombre de esta diosa, "Siete serpiente" --nombre calendárico-- invita a pensar en una asociación entre ella y las serpientes adoradas en las fiestas de los cerros y que también eran representadas con esta masa.<sup>58</sup> De hecho, se decía que su residencia estaba en los cerros:

Tampoco estaban olvidados de sus dioses antiguos, entre los cuales veneraban la sierra nevada, que es junto al volcán, por decir allí estaban y tenían su habitación sus dioses Chicomecóatl, la diosa de los panes; y así llamaban a la sierra Tonacatépetl, que quiere decir monte de las mieses o mantenimientos.<sup>59</sup>

---

<sup>57</sup> *Ibidem*, t. I, lib. II, cap. IV, p. 141.

<sup>58</sup> Alfredo López Austin presenta a la serpiente como un símbolo asociado a las diosas madres y de la tierra, que tienen representaciones de dos rostros; también las serpientes forman el rostro de Tláloc y la falda de Coatlicue. Todos estos elementos, símbolos de los poderes del agua y la tierra. *Tamoanchan y Tlalocan*, p. 197-198.

<sup>59</sup> Jacinto de la Serna, "Manual de ministro de indios..." en *tratado de las idolatrías, supersticiones, dioses...*. T. I, p. 67-68.

## En tóxcatl

Esta veintena estaba consagrada a dos dioses: Tezcatlipoca y Huitzilopochtli. Sahagún, al describir la veintena de tóxcatl dice que

en esta misma fiesta hacían de masa que se llama *tzoalli* la imagen de Huitzilopochtli, tan alta como un hombre hasta la cinta... A la imagen que hacían poníanle por huesos unos palos de mizquitl, y luego lo henchían todo de aquella masa, hasta hacer un bulto de un hombre.<sup>60</sup>

No cabe duda de que la aclaración de Sahagún en su texto en castellano da luz sobre el sentido de los palos que se recubrían.<sup>61</sup> El contar con huesos es fundamental en la definición de la vida en la cosmovisión nahua. Recordemos que para volver a crear al hombre, Quetzalcóatl descendió al Mictlan para rescatar de ahí los huesos que serían simiente para la creación de los nuevos hombres. De hecho, el mismo Huitzilopochtli al nacer, sólo tenía huesos, carecía de carne.<sup>62</sup> A manera apriorística y como propuesta de línea de trabajo a futuro, creo que un gesto expresado en los rituales en los que se utilizaba *tzoalli* era precisamente dotar de cuerpo y carne a Huitzilopochtli, completar su conformación orgánica, pues nació sólo con huesos. El *tzoalli* no es la única carne que este dios llegó a tener. En su peregrinar, estando en Coatepec y después de haber hecho algunas represas donde se criaron diversos animales acuáticos, dijo a los mexicas:

---

<sup>60</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *historia general de las cosas de la Nueva España*, t. 1, lib II, cap XXIV.

<sup>61</sup> Juan de Torquemada dice que a estos huesos los llamaban *teumimilli* (huesos sagrados), *Monarquía Indiana*, lib. x, cap. xvi, p. 380-384.

<sup>62</sup> "Historia de los mexicanos por sus pinturas", en *Teogonía e historia de los mexicanos*, p. 23-24. La versión de este mito dice que "Omítecuhli o Maquizcóatl, que los mexicanos llamaban Huitzilopochtli, que era su dios principal... Era el hermeno menor, nació sin carne, sólo con huesos". De hecho Omítecuhli significa "Señor de los huesos".

Este gusanillo lagunero pues es ciertamente carne mía, sangre mía, color mío.<sup>63</sup>

Tras expresar esto, sus hermanos los Centzonhuitznahua pidieron a Huitzilopochtli establecerse en Coatepec de manera definitiva, algo que éste desairó. Enfrentándolos por su atrevida sugerencia, se apeó para combatirlos, para lo cual:

se apercibió, entonces se armó para la guerra, nomás con miel con que se pintó mucho...<sup>64</sup>

Desconozco la razón por la cual Huitzilopochtli embadurnó su cuerpo de miel para el combate. Lo cierto es que la elaboración de su *ixiptla* de *tzoalli* reproduce la secuencia de estos hechos: a una figura inicial sin huesos (varas) se le dota de carne (*tzoalli*), a la que se le agrega miel.

En el templo del calpulli de Huitznáhuac colocaban al Huitzilopochtli de masa y lo ataviaban con una chaqueta de tela labrada de huesos de hombre, lo cubrían con una manta de ixtle, muy rala. A los pies del dios ponían uns huesos hechos de *tzoalli* y los cubrían con la misma manta labrada con huesos, que llamaban *tlacuacuallo*.<sup>65</sup> La figura

---

<sup>63</sup> Fenando Alvarado Tezozómoc, *Crónica mexicáyotl*, p. 33. la traducción es de Adrián León. El texto náhuatl dice *Auh in Huitzilopochtli niman oquito ini izcahuitli, cahuel nonacayo neconotlapallo*. Desconozco a qué gusanito se refiere la palabra *izcahuitli*.

<sup>64</sup> Fenando Alvarado Tezozómoc, *ibidem*, p. 34. La traducción es de Adrián León.

<sup>65</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. 1, lib. II, cap. xxiv, p. 194-196. En realidad dice que la manta con que lo cubrían era de "nequén", no de ixtle, pero considerando su distribución geográfica, debe ser la fibra que se obtiene del maguey.

de Huitzilopochtli se colocaba sobre unas andas de madera, y era cargada por guerreros hasta ser conducida a su templo, donde le ofrecían tamales y otras comidas:

Y esto se hacían, subían cuando aún había poquito sol, y se hacía comida sagrada y ofrendas. Y los tamales que se comían eran xocotamales rojos, tamales de maíz sin pasar por nixtamal, tamales de frijol con forma de conchas, tamales remojados, tamales de ceniza y tamales de tzoalli (tzoalli envuelto).<sup>66</sup>

Este acto lo repetía toda la gente en sus casas, frente a la imagen de piedra de Huitzilopochtli, en los altares domésticos. Los mismos guerreros subían a la imagen del dios al templo:

Y acabados de bajar, aquellos mancebos todos puestos en orden, con sus cañas en las manos, arremetían a las gradas y arrojaban sus varas a lo alto, y después de arrojadas, subían por las gradas del templo arriba, uso a porfía de colación y a las dignidades del templo. Tenían cuenta con el primero que llegaba y con el segundo y con el tercero y con el cuarto. Del quinto ni de los demás no se hacía caso, hasta que llegaban todos y arrebataban aquellos tamales de miel y llevánbarlos como reliquia... A los cuatro que dije habían llegado primero... en adelante como a hombres señalados los respetaban y honraban.<sup>67</sup>

---

<sup>66</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXIV, p... Para referirse a la comida sagrada o "comuni6n" el texto dice *teotlacoa. Auh ynini mochi6aia, in acoqui6aia, p. teutlacpa oc achi tonatiuh, yoan no teutlacoa nuichioa uentli, p. Yoan in quiquazque tamalli, xocolamalli chichiltic, anoço tenextamalli, anoço quatecuicuilli, tlapactamalli, quauhnextamalli, yoan tzoalilizatzolli.*

<sup>67</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. IV, p. 44-45.



Es decir, el *tzoalli* era un mecanismo de obtención de estatus, de prestigio. Funcionaba de la misma manera en otras fiestas, como veremos adelante.

La fuente no aclara la manera en que la figura de Huitzilopochtli era sacrificada, pero seguramente lo era, pues se dice que se comía al dios (*teotlahua*) y que “esos tamales redondos, de *tzoalli* enrollado, se repartían en el templo”.<sup>68</sup>

Respecto a Tezcatlipoca, el otro dios al que estaba honrada esta veintena, se sabe muy poco sobre su elaboración de *tzoalli*. Motolinía hace una muy breve mención al respecto:

Toscla (toxcatl). En este día bailaban todos, y tenían en medio hecha la figura de Tezcatlipuca de semilla que dice *guacl* (*huauhtli*) y después la comían, y mataban á uno si le había de guerra, y si no, esclavo. En esta fiesta ofrecían tamales y bollos de *guatl* y en ellos hincados palos emplumados.<sup>69</sup>

Considero que es muy poco lo que podemos decir sobre el Tezcatlipoca de *tzoalli*. Al describir las veintenas, la única ocasión en la que el fraile menciona al *huauhtli* es en *tóxcatl*, y en ésta no habla nada de “Uichilobos”, como el llama a Huitzilopochtli. De la figura de Huitzilopochtli tenemos detalles de cómo y dónde se elaboraba, pero del Tezcatlipoca de *tzoalli* en esta fiesta la información es muy escasa. No podemos afirmar que para obtener la imagen, los mancebos desplegaran algún tipo de competencia ni que los triunfadores obtuvieran *status*. Tampoco sabemos si en el barrio de Huitznáhuac se elaboraban las dos imágenes.

---

<sup>68</sup> Códice florentino, lib. II, cap. XXIV, p. *Ynini mimiltic in tamalli, tzoalli ynuc tlailacatzolli, quicemmana yn in tamalli in teupan.*

<sup>69</sup> Fray Toribio de Benavente, Motolinía, *Memoriales...*, p. 45.

En su estudio de Tezcatlipoca, Guilhem Olivier plantea que las dos imágenes de *tzoalli* eran colocadas en la cúspide del templo y que las flechas que lanzaban los manebos iban dirigidas a ambos dioses. Agrega el testimonio de Diego de Holguín, uno de los soldados que presencié la matanza del Templo Mayor en *tóxcatl*, y que apuntó que, además de Huitzilopochtli, había otro ídolo<sup>70</sup> (aunque no menciona que fuese de masa ni que se llamase Tezcatlipoca). La intención de Olivier es demostrar que en *tóxcatl* el culto a los dos dioses no era excluyente, que Huitzilopochtli no desplazaba a Tezcatlipoca en esta fiesta. Siendo así, es aceptable la elaboración de Tezcatlipoca de *tzoalli*, aunque llama la atención que ninguna fuente corrobore este dato, lo que nos imposibilita proponer la manera en que se elaboraba, ataviaba, se obtenía y consumía esta imagen.

#### *En xócotl huetzi*

Xócotl huetzi era otra de las veintenas en las que se elaboraba un *ixiptla* de *tzoalli*. Al parecer, esta fiesta tenía varias expresiones locales. Ésta era la fiesta principal de los tepanecas de Coyoacán. Sobre la voz xócotl, Durán prudentemente dice:

Llamaban a este ídolo *Xocotl* que --para decir verdad-- no sé qué romance le pueda dar que nos lo declare y de su propia significación, si no es el nombre de un pájaro, a quien representaba y en cuya figura le adoraban, el cual género de pájaro se debía llamar así...<sup>71</sup>

A modo de ramas que lo sostenían, colocaban cuatro piñas como su base. Otro nombre de esta veintena era el de huey micáñluitl, que era la

---

<sup>70</sup> Guilhem Olivier, *Tezcatlipoca. Burlas y metamorfosis de un dios azteca*, p. 403.

<sup>71</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...*, p. t. I, cap. XII, p. 119-123

forma en que la denominaban los tlaxcaltecas, por festejar en ella a los muertos.<sup>72</sup> Al pie del palo, bailaban los principales llevando en la mano figuras de tzoalli y piñas hechas de la misma masa.<sup>73</sup> Quienes bailaban eran los mancebos y doncellas de los calmécac, quienes se ataviaban lujosamente. Y bailaban al pie del Xócotl. El baile lo guiaba un mancebo que estaba ataviado como pájaro o murciélago. Al atardecer, cesaba el baile y los mancebos que habían bailado se disponían a arremeter contra el palo, intentando trepar por los mecates, disputando por subir primero.

Y así, el más ligero que llegaba al pájaro quitábale la cabeza, y el segundo, un ala, y el tercero, otra ala, y el cuarto, la cola. Concluido el cuarto no había más que quitar. Se acababa y bajábanse aquellos cuatro con priesa, con gran contento y vanagloria, como hombres de valor y escogidos de aquel dios.<sup>74</sup>

Como sucedía en tóxcatl y panquetzaliztli, la obtención de los *ixiptlahuan* de tzoalli representaba valor, prestigio y elección de los dioses. Los triunfadores de las diversas competencias llegaban a los dioses por su proeza pero también por la elección de los dioses, que permitían su contacto, algo que encerraba cierta profanación:

Acabados de bajar con su presa, venían las dignidades y viejos de los dormitorios y tomaban en medio aquellos cuatro mozos y metíanlos a los aposentos y, con una navaja, sacrificábanles las orejas, sacándoles un poco de sangre, y estábanse allí cuatro días encerrados y ayunaban aquellos

---

<sup>72</sup> Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*, lib X, cap XXXV, p. 425-426.

<sup>73</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. i, cap. XII, p. 271-273 y t. II, cap. X, p. 92.

<sup>74</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...*, p. t I, cap XII, p. 119-123.

cuatro días, al cabo de los cuales se iban a bañar. Hacían aquello para purificarse de la culpa que de llegar al ídolo habían cometido.<sup>75</sup>

Al derrumbar el palo, las piñas que eran la base del dios, caían al vacío y toda la gente pugnaba por apropiarse de un trozo de ellas. Como ocurría en otros ritos, los cuatro que accedían a la imagen del ave, tenían la obligación de dar la semilla para la fiesta del año venidero.

La versión de Sahagún coincide sustancialmente en los ritos. A diferencia de Durán, asienta que el *ixiptla* de *tzoalli* que se hacía era “una estatua como de hombre”, al que le ponían papeles a modo de alas, que en lugar de cuatro piñas como base, se colocaban tres como tocado. El texto en náhuatl del *Florentino* se refiere a esta imagen como “Xócotl”:

Entonces se subía por el mecate. Una fila de hombres se colgaba de un mecate. No todos los enfilados lo alcanzaban, sólo unos cuantos, quienes se adelantaban y llegaban a la imagen del Xócotl de *tzoalli*; los que llegaban le tomaban su escudo, sus flechas, sus dardos.<sup>76</sup>

Si bien la figura sagrada en ambas fuentes es llamada Xócotl, su atavío es muy distinto. Además, sólo se consideraba triunfador al primer mancebo que llegaba al dios, y no cuatro como en la versión de Durán. A este mancebo:

Y luego llevaban a su casa a aquel que había ganado en subir primero al árbol. Poníanle una manta leonada atada al hombro y por debajo del brazo contrario, como se pone la estola al diácono. Llevaba esta manta una franja en la orilla, de *tochómitl* y pluma. Esta manera de manta era lícito traer a los que se hacían esta valentía. A los otros no les era lícito traer esta

<sup>75</sup> *Ibidem*, t. I, cap. XII, p. 119-123.

<sup>76</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXXIV.

manta. Podían las tener en su casa y vender todos los que querían; pero no traerlas.

Aquel que había llevado la victoria, llevábarle trabado por los brazos dos sátrapas viejos que llamaban *cuacuacmiltin*, y muchos de los ministros de los ídolos iban tras ellos, tocando cornetas y caracoles. Llevaba a cuestas la rodela que había tomado en el árbol. Dexándole en su casa, volvíanse al cu donde habían salido. Y luego lo llevaban a su casa a aquel.<sup>77</sup>

El reconocimiento social de quien había accedido al dios se institucionalizaba. A partir de la elección que había hecho el dios de él, podía usar cierto tipo de tilma. Las vestimentas de los hombres también tenían expresiones rituales, pues al portar esta tilma sería reconocido como valiente, elegido.

El *Códice Magliabechi* reafirma la versión del *Florentino* en el sentido que representa al *ixiptla* como un hombre, que según Anders y Jansen se trata de Otontecuhli, el dios tutelar de los otomíes. Llegan a esta conclusión al analizar que su pintura facial consta de una raya negra horizontal (*ixtlantanticaci*), su atavío de papeles recortados llamados “mariposa de obsidiana” (*itzpapálotli*) y su escudo cubierto con plumones (*iuteteyo chimalli*).<sup>78</sup> (Figura 18).

Si bien el *Florentino* no menciona expresamente que esta imagen era Otontecuhli, los *Primeros Memoriales* sí lo hacen, aclarando que Xócotl era el poste y que sobre éste se colocaba al dios. Esta fuente también menciona, al igual que Durán, que al que subía primero, lo llevaban los sacerdotes a perforarle las orejas con pedernales.<sup>79</sup> (Figura 19).

---

<sup>77</sup> Fray Bernardino de Sahagún. *Historia general de las cosas de Nueva España*, t. I, lib. II, cap. X, p. 152-153.

<sup>78</sup> *Códice Magliabechii*, p. f. 37 v- 38 r.

<sup>79</sup> *Primeros Memoriales*, traducción de Wigberto Jiménez, p. 44-45.

Al parecer, esta fiesta tenía variantes entre distintos pueblos nahuas. En el *Códice Borbónico* se observa el poste enhiesto en torno al cual bailan los mancebos, pero en la punta del poste no hay representación alguna ni de ave ni de Otontecuhtli, sino de unas banderas de papel. (Figura 19). En los *Primeros Memoriales* no se observa que los que suben por el dios lo hagan por un mecate, como sí aparece en Durán.

Estas variantes tienen en común el hecho de que para acceder al dios había que competir, como en el caso de las veintenas en que se festajaba a Huitzilopochtli.

### En tepeilhuitl

Quizá la fiesta más grande en la que intervenía el *tzonlli*, era la dedicada a los cerros. Sin duda, ésta era de mucho mayor arraigo que las de Huitzilopochtli, pues ocurría entre los pueblos nahuas del Altiplano Central y los de otras regiones. Tenemos noticia de que se celebraba por doquier:

los cuales todos tenían sus nombres, que eran el uno Tláloc, y el otro, Chicomecóatl e Iztac Tépetl y Amatlalcueye y juntamente Chalchiuhtlicuye, que era la diosa de los ríos y fuentes que de este volcán salían, y a Cihuacóatl.

Todos estos cerros ponían alrededor del volcán; todos hechos de masa, con sus caras. (...)

El mismo día que se hacía la fiesta de este volcán en México y en toda la tierra y la de todos los cerros, hacían en Tlaxcala una solemne fiesta a dos cerros principales que tenía y hoy en día tiene, muy altos y hermosos; al uno llamaban Matlalcueye, y al otro, Tlapaltécatl. Amatlalcueye que quiere decir "la de falda de papel azul". Demás de acudir a ella los tlaxcaltecas, acudían de todos los pueblos comarcanos a encender inciensos y a ofrecer hule y comidas y papel y plumas y a sacrificar

hombres, como era Tepeaca, Atlixco, Cuauhquechola, etc. Al segundo, que era el cerro que llamaban y hoy en día le llaman Tlapaltécatl, “cosa de muchos colores, o señor de ellas” (...)

A un lado del volcán, hacia la parte del sur, en la comarca de Tetela y Ocuituco, Temoac, Tzacualpan, etc. Hay un cerro a donde acudía toda esta comarca con sus ofrendas y sacrificios y oraciones, el cual se llama teocucani; (...)

... pero baste decir de estos más principales y nombrados, entre los cuales podremos contar el que está en Coyoacán que era no menos temido y reverenciado...<sup>80</sup>

Según el mismo Durán, el Popocatépetl era el cerro al que más reverenciaban los nahuas:

por las ricas aguas que de este volcán salen y por la fertilidad grande que de maíz alrededor se coge, y frutas de Castilla, que, mientras más llegadas a él, más tempranas y sabrosas se dan, no olvidando el hermoso y abundante trigo que en sus altos y laderas se coge. Por lo cual los indios le tenían más devoción y le hacían más honra...<sup>81</sup>

Es bien sabido que los cerros eran venerados porque en ellos se formaban las nubes que daban las buenas lluvias para obtener cosechas generosas, y que eran concebidos como una especie de ollas que contenían agua que daban origen a los manantiales y ríos que de ellos nacían. El concepto de *altépetl* es claro en esto, “agua-monte”, que deriva en la posibilidad de subsistir, de asentarse, por tanto de ciudad. Como ha quedado mostrado, los cerros eran concebidos como entes animados,

---

<sup>80</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. XVIII, p. 163-168.

<sup>81</sup> *Ibidem.*

religiosamente llamados Tepictoton. Esta designación era genérica, pues cada cerro tenía su nombre, era individualizado. (Figura 20).

Esta fiesta en verdad debió ser muy popular, pues además de que se festejaba en muchos pueblos, en cada uno de ellos se celebraba en las casas de los macehuales. Seguramente, los sacerdotes no se daban abasto para atender la demanda de la elaboración de los cerros, pues el rito de dotarles de vida, de personalizarlos era exclusivo de los sacerdotes:

El que había hecho voto a alguno, a algunos montes o destos dioses, hacía su figura de una masa que se llama *izoalli*, y poníalos en figura de personas. No lo hacía él por sus manos, porque no le era lícito, sino rogaba a los sátrapas, que eran en esto experimentados y para esto señalados, que le hiciesen estas imágenes a quien había hecho el voto. (...)

Todas estas cosas dichas hacían los sátrapas que eran experimentados o estaban señalados para estos sacrificios. La otra gente no usaban hacer esto aunque fuese para en su casa.<sup>82</sup>

El hecho de que esta fiesta fuese tan amplia, confirma su carácter agrario. Generosos, los cerros brindaban al hombre las bondades para su sostenimiento. De hecho, existía una confusión entre el nombre de un cerro y el del dios Tláloc, pues no se sabía originalmente cuál había tomado el nombre el uno del otro:

Llamaban el mismo nombre de este ídolo a un cerro alto que está en términos de Coatlinchan y Coatepec y, por la otra banda, parte términos con Huexotzinco. Llamán hoy día a esta sierra Tlalocan, y no sabré afirmar cuál tomó la denominación de cuál: si tomó el ídolo de aquella sierra, o la sierra del ídolo. Y lo que más probablemente podemos creer es que la sierra tomó del ídolo, porque como en aquella sierra se congelan nubes y

---

<sup>82</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. I, cap. XXI, p. 107-110.



se fraguan algunas tempestades de truenos y relámpagos y rayos y granizos, llamáronla Tlalocan, que quiere decir “el lugar de Tláloc”.<sup>83</sup>

Como ya se ha visto, los cerros eran personificados al colocarles rostro y corazón. La disposición que hacían de las figuras habla de la representación de un modelo espacial, de una maqueta ritual que reproducía la geografía sagrada y natural.

Y esto cada uno en su casa de sus puertas adentro, donde ellos tenían unos adoratorios y piecitas particulares, donde tenían sus idolillos,... En aquellas piecitas y oratorios hacían esta ceremonia de hacer cada uno la figura de todos los principaes cerros de la tierra, poniendo en medio de todos al Volcán y a la Sierra Nevada, y a todos los demás a la redonda de ellos... Había en cada casa fiesta y regocijo, el que más podía hacer a sus cerros fingidos, ofeciéndoles grandes ofrendas y sahumeros.<sup>84</sup>

Sin duda, esta reproducción de la geografía permitía difundir el modelo cosmológico mesoamericano. Estas maquetas eran reproducciones de lo que cualquier individuo percibía cotidianamente de la superficie terrestre que habitaba. Su reproducción consistía no sólo en hacer los cerros sino también colocarlos sobre un contexto que simulara al natural:

Hacían figuras de arbolillos y colgaban en ellos de aquel de yerbas que nombramos, por no saber con qué nombre romancearlo, ‘mal de ojo’, que ellos llaman *pachtli*, que, como he dicho, es una yerba parda, que nace y se cuelga en los montes, de las ramas de los árboles de encinos y de robles, como cordelejos asidos los unos a los otros. De esta yerba colgaban este

---

<sup>83</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. VIII, p. 81-93.

<sup>84</sup> *Ibidem*, t. I, cap. XVI, p. 279-280

día por las cercas de los templos y echaban por los suelos, en lugar de juncia.<sup>85</sup>

Además de huesos y carne, el hombre dotaba de corazón a las figuras de *tzoalli*. Como uno de los órganos más preciados, los nahuas lo extraían de estas creaciones sagradas. La manera en que sacrificaban a los *ixiptlahuan* de *tzoalli* consistía en la decapitación y así, extraían el corazón:

Luego, al amanecer, sacrificaban a los cerros, los degollaban, los decapitaban, les cortaban por el cuello, después recogían, reunían los restos de los cerros de *tzoalli*...<sup>86</sup>

Algunos macehuales hacían voto de hacer los tepictoton. Por cinco días se hacían papeles, se compraban papel, y hule, y espinas, e itxle...“Y quien los hacía, hacía cinco o diez, o quince. Los que se hacían sólo con *tzoalli*... [Una vez sacrificados] Entonces tomaban su corazón y se lo entregaban a quien había hecho voto de hacer los tepictoton.<sup>87</sup>

Para extraerles el corazón, se utilizaba un *tzotzopatli*, herramienta de las hilanderas, quizá por su similitud con un cuchillo de pedernal utilizado en la extracción real del corazón de los hombres.<sup>88</sup>

---

<sup>85</sup> *Ibidem*.

<sup>86</sup> *Códice florentino*, lib. IIII, cap. XXI, p. ... El texto en náhuatl dice, p. *Auh yn otlatuic, niman quinnictia yn tepicme, quinquechcotona, quinquechcui, quinquechilacatzoa, çatepan quincemololoa, concencui in tepictzoalli, ...*

<sup>87</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXXV. Cuando el texto dice que quien hacía los tepictoton, hacía cinco o más, se refiere a quien se encargaba de sacar la fiesta, pues sabemos que los únicos autorizados para hacerlos eran los sacerdotes.

<sup>88</sup> Muchas son las fuentes que dicen que este implemento era usado para extraerles el corazón a los cerros de *tzoalli*, entre ellas, Jacinto de la Serna, “Manual de ministros de indios”, en *Tratado de las idolatrías...*, p. t. I, p. 191-192.

## En panquetzaliztli

En la veintena de panquetzaliztli también se hacía una figura de Huitzilopochtli de *tzoalli*. Como ya se ha mencionado, se realizaba una carrera en la que un guerrero cargaba la imagen de este dios y recorría distintas partes del Anáhuac, quizá recordando la ruta del peregrinar de los mexicas hasta llegar a lo que fue México-Tenochtitlan, aunque Durán dice que se hacía esta carrera:

a causa de que, en todo el tiempo que vivió, nunca fue alcanzado de nadie, ni preso en guerra, y que siempre salió victorioso de sus enemigos y por pies nunca se le fue, ni menos, siendo seguido, lo alcanzó. Y así esta fiesta era a honra de esta ligereza.<sup>89</sup>

El *tzoalli* intervenía de distintas maneras en esta celebración, en principio, cuatro días antes de la fiesta, se hacía un ayuno voluntario de cuatro días en los que sólo se comía esta pasta. Como en *tóxcatl*, esta era una ocasión para obtener estatus y prestigio, pues cuando el guerrero tomaba al dios y salía corriendo:

Iba tras él gran multitud de gente, de hombres y mujeres, con toda la prisa del mundo y aun dicen que algunos porfiaban por alcanzar al indio que llevaba el ídolo para quitárselo, y al que lo alcanzaba, aunque pocas veces acontecía, teníanlo por hombre de valor y bien afortunado, a quien el dios había de conceder grandes mercedes, pues había permitido que aquel lo alcanzase.<sup>90</sup>

---

<sup>89</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. XVIII, p. 283-285.

<sup>90</sup> *Ibidem*, t. I, cap. XVIII, p. 283-285.

Al regreso a México, la figura era mostrada a todos los que serían sacrificados. Cuatro días antes de esta celebración, había un ayuno voluntario y los que ayunaban comían a media noche *tzoalli* con miel.

Cuando regresaban a México-Tenochtitlan, se repetía el rito de subir al templo al dios, como en *tóxcatl*, por medio de unas cuerdas y con mucha reverencia, permitido sólo a los hombres. Por su parte, a las mujeres les entregaban más *tzoalli*:

Hechos a manera de huesos muy grandes, y entregábanlos a los mancebos y ellos subían arriba y poníanlos a los pies del idolo y por todo aquel lugar, hasta que no cabían más, porque según relación, eran cuatrocientos huesos de masa.<sup>91</sup>

Sahagún dice que mientras tenía efecto la carrera, en México se hacía una escaramuza entre las víctimas que serían sacrificadas, representando dos bandos, uno de ellos a Huitznáhuac (donde se hacía la figura de Huitzilopochtli), batalla en la que resultaban varios muertos que servían de ofrenda. Al momento que la carrera terminaba en México, también terminaba la pelea. Un representante de cada bando tomaba las mazas con que peleaban y las subían al templo y las colocaban ante la imagen de Huitzilopochtli. Después un sacerdote tomaba la imagen, la bajaba y la entregaba a los representantes de los bandos, quienes la llevaban a sus casas, donde hacían convite con ella a toda su gente.<sup>92</sup> Sin embargo, Sahagún en el libro III ofrece una versión distinta del final de Huitzilopochtli, en todo caso complementaria. En ella menciona que un sacerdote llamado Quetzalcóatl sacrificaba a la figura de Huitzilopochtli y le extraía el corazón, entregándoselo a Moctezuma:

---

<sup>91</sup> *Ibidem*, t. I, cap. II, p. 29.

<sup>92</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. I, lib. II, cap. XXXIV, p. 251.

Y más, se hallaban presentes cuatro grandes sacerdotes, y más, otros cuatro principales de los mancebos,... Todos éstos se hallaban presentes cuando mataban el cuerpo de Huitzilopuchtli, y después de haber muerto el dicho Huitzilopuchtli, luego deshacían y desbarataban el cuerpo de Huitzilopuchtli,...Y el corazón de Huitzilopuchtli tomaban para el señor o rey, y todo el cuerpo y pedazos que eran como huesos del dicho Huitzilopuchtli en dos partes lo repartían entre los naturales de México y Tlatilulco: los de México, que eran ministros del dicho Huitzilopuchtli, que se llamaban calpules, tomaban cuatro pedazos del cuerpo del dicho Huitzilopuchtli; y otro tanto tomaban los de Tlatilulco, los cuales se llamaban calpules, y así desta manera repartían entre ellos los cuatro pedazos del cuerpo de Huitzilopuchtli, a los indios de dos barrios y a los ministros de los ídolos que se llamaban calpules, los cuales comían el cuerpo de Huitzilopuchtli cada año, según su orden y costumbre que ellos habían tenido.

La entrega del corazón al *tlahtoani* refleja el valor de hombre-dios del gobernante, que recibe la fuerza vital más importante del dios patrono. Su entrega a los hombres comunes puede ser por medio de su carne y sus huesos, pero nunca por medio de su corazón, porque en él se concentra su "alma" más fundamental.

Llama sobremanera la atención que ni Sahagún ni sus informantes ni Durán mencionen la manera en que la figura de Huitzilopochtli de *tzoalli* era sacrificada en la veintena de *tóxcatl*, ni se describe qué se hacía con sus restos (atavíos, huesos, papel, etcétera), muy probablemente se hacía de la misma manera que en *panquetzaliztli*.

En todo caso, se puede decir del *tzoalli* de Huitzilopochtli que era de acceso restringido y que si bien se distribuía su carne entre el pueblo, esta repartición estaba bajo el control de los sacerdotes y guerreros. El

apropiarse de la imagen de Huitzilopochtli, a modo de un trofeo, brindaba estatus, pues se consideraba un honor que el dios permitiera un contacto, quien lo alcanzaba en la carrera o quien llegaba entre los cuatro primeros a tomar sus huesos era merecedor de respeto por parte de su sociedad.

La fiesta de panquetzaliztli ha sido interpretada como la reactualización del mito del nacimiento de Huitzilopochtli, que derrotó a los Mimixcoa, en este caso, identificados como los huitznahuas.<sup>93</sup>

Al parecer, la construcción de un *ixiptla* de *tzoalli* de su dios tutelar era común entre los mexicas, y es probable que esto influyera en la escasez de las representaciones que han llegado hasta nosotros elaboradas en otros materiales.

### *En atemuztli*

Otra veintena dedicada a la honra de los cerros era atemuztli. Dedicada especialmente a los Tlaloque, la elaboración de cerros de *tzoalli* era parte de las celebraciones. Los Tlaloque eran dioses acompañantes de Tláloc, como tales, su residencia era el Tlalocan.

Los muertos que iban al Tlalocan eran representados con *tzoalli*, su *ixiptla* tenía enteramente forma humana. Muy probablemente estén representados en el mural de Tepantitla, en Teotihuacan. Sin duda, hay una asociación entre los Tlaloques y los hombres muertos que revivían en el Tlalocan, y entre los Ecatotonti y los Tepictoton. Todos ellos se representaban con *tzoalli*, el siguiente fragmento se refiere en particular a los Tepictoton:

---

<sup>93</sup> Véase Michel Graulich, *Mitos y rituales del México Antiguo*, p. 380-386. Según este autor, un bando es el de los amantecas –identificados con los mercaderes– y el otro el de los huitznahuas, quienes resultan derrotados. Sin embargo, no queda claro si sólo uno de los barrios se llevaba al dios al convite, o si se distribuía entre ambos.

Atavíos de las figuritas de los dioses.  
Si alguien hacía figuras,  
por haberlo prometido,  
formaba las imágenes de los montes,  
de todos los que quería,  
hacía su figura.  
Así como si reprodujera los seres que ahuman,  
Los sacaba en figura de Tláloc.  
Los hacía con masa de bledos,  
Embadurnados,  
Con su gorro de papel,  
Con un adorno de papel en la nuca con espiga de quetzal.  
Con su vestido de papel,  
Con su bastón de viajero en una mano.  
De igual modo el dios del monte blanco,  
Sus atavíos:  
El traje de ambos está pintado de hule.<sup>94</sup>

De este texto se debe resaltar que la forma de los Tepictoton eran como la de Tláloc. En el *Códice Telleriano Remensis*, el rostro de este dios aparece postrado sobre un cerro ataviado con papel.<sup>95</sup> (Figura 22).

Como en tepeilhuitl, la gente que hacía votos de sacar la fiesta pedía a los sacerdotes que fueran a sus casa para componer las figuras de los cerros con papel que preparaban en el *calmécac*. Tras ofrecerles comida,

---

<sup>94</sup> *Ritos, sacerdotes y atavíos de los dioses*, p. 153. La traducción es de León-Portilla, en ella, considera que *tepicoton* proviene de *tepequia*, “formar, modelar”, así, traduce *tepicoto* como “figuritas moldeadas”.

<sup>95</sup> *Códice Telleriano Remensis*, f. 4r. Esta plancha precisamente se refiere a la veintena huey pachtli, equivalente a tepeilhuitl.

músicas y otras ofrendas, los sacrificaban al día siguiente en que los hacían:

... los ministros de los ídolos demandaban a los dueños de la casa aquel instrumento para texer que llaman *tzotzopatli*, y metíansele por los pechos a las imágenes de los montes, como matándoles, y cortábanle el cuello y sacábanle el corazón, y luego lo daban al dueño de la casa puesto en una xicara verde.<sup>96</sup>

Este acto de entregar el corazón a quien hizo voto de hacerse responsable de sacar la fiesta, el dueño de la casa donde se hacía la petición de agua a los Tlaloques, es un acto similar al de la entrega del corazón al *tlahtoani* en la veintena de panquetzalitzli, como ya se mencionó, el corazón era un elemento fundamental en la definición orgánica y cosmogónica del hombre, este músculo contenía la esencia del dios patrono.

Sahagún nos refiere que la veneración de los cerros continuó tras la Conquista, lo que habla del arraigo popular de este culto. Él mismo tuvo noticia de que en 1569, en la sierra de Toluca, unos religiosos hallaron señales de un sacrificio en un cerro y enfatizando la condena, dirigiéndose a los naturales escribió:

Hacían vuestros antepasados a honra destes montes y a otros semejantes unas imágenes de tzoalli en forma humana, con ciertas colores pintadas, las cuales llamaron Tepictoton. Las cuales hacían los ministros de los Tlaloques por las casas de los populares.<sup>97</sup>

---

<sup>96</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. i, lib. III, cap. XXXV.

<sup>97</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t I, apéndice, cap XV, p. 125.



También en atemuztli los cerros recibían sus ojos y dientes de semillas, y tras honrarlos, los sacrificaban con un *tzotzopatli* extrayéndoles el corazón, que era entregado a quien sacaba la fiesta.<sup>98</sup>

Así, las figuras de los dioses hechas con *tzoalli*, tenían rostro, ojos, huesos y corazón. Como seres animados, vivos, se alimentaban, se emborrachaban y eran sujetos de someterse al sacrificio. El hombre nahua se identificaba con sus dioses, se acercaba a ellos, los alimentaba, honraba... y sacrificaba, como ocurría entre los mismos hombres, quienes, por fuerza de ritos, transformaban la masa en carne, las varas en huesos, las semillas en ojos y dientes, y jades en corazones. Por esta razón, no estaba permitido a cualquier hombre hacer las figuras y quien accedía a este alimento ritual se contagiaba de la influencia sagrada de la materia de los dioses. En este sentido, las creaciones del arte sagrado de los nahuas comprometían al artesano, como forjador de los *ixiptlahuan*. El sacerdote que colocaba semillas en ellos, les dotaba de vista, rostro, percepción.

El *tzoalli* daba cuerpo y materia a los dioses, pero no a todos. Si bien es cierto que hacer un estudio de las representaciones de los dioses sobrepasa los límites de este trabajo, lo mismo que analizar todas y cada una de las veintenas del ciclo ritual, puedo concluir que el dios tutelar de los mexicas, Huitzilopochtli, se representaba con *tzoalli* en distintas veintenas. También los tepictoton y ecatotontin eran representados con *tzoalli*.<sup>99</sup> A diferencia de esto, había dioses que nunca se representaban con esta masa, como Quetzalcóatl, y en el caso de Tezcatlipoca, es más frecuente encontrar al *tzoalli* como ofrenda que como su cuerpo..

---

<sup>98</sup> *Ibidem*, t. I, lib. II, cap. XVI, p. 164-165.

<sup>99</sup> Véanse las notas 38, 50 y 55, en donde se menciona que los ecatotontli también se representaban con *tzoalli*.

Eran dos las veintenas en que se elaboraba la figura de Huitzilopochtli: tóxcatl y panquetzaliztli. La primera de ellas también estaba dedicada a Tezcatlipoca, por lo que es probable que en esa veintena se representaba este dios con *tzoalli*, y esto es materia de reflexión, pues en ninguna otra fiesta se tiene noticia de que Tezcatlipoca se representara con la masa en cuestión.

### *Serpientes, huesos de los dioses*

El asunto de las varas que eran recubiertas con *tzoalli* ha quedado medianamente resuelto con la propuesta de que se trata de los huesos de los dioses representados. He dejado pendiente el mencionar que estas varas en ocasiones eran lo más retuertas posibles y se les labraba una cabeza y se cubrían de *tzoalli*. Se menciona que estas culebras son también adoradas. De hecho, Durán nos dice que uno de los nombres de la fiesta de tepeilhuitl es el de coáilhuitl (fiesta de las serpientes).<sup>100</sup> Estas serpientes eran veneradas pues también se consumía el *tzoalli* que las cubría en calidad de carne de los dioses:

Este día buscaban los sacerdotes en el monte las más retuertas y corcovadas ramas que hallaban y las llevaban al templo y cubríanlas con esta masa y poníanles por nombre *Coatzintli*, que quiere decir "cosa retuerta a manera de culebra"; poniéndoles ojos y boca, y hacían sobre ellas las mismas ceremonias y ofrendas. Después fingían que las mataban, las repartían a los cojos y a los mancos y contrahechos, y a los que tenían dolores de bubas o tullimiento, etc. Los cuales quedaban obligados de dar la semilla para hacer la masa para la representación de otro año de los

---

<sup>100</sup> *Ibidem*, t. I, cap. XVI, p. 279.

cerros. Llamaban a esta comida *Niteocua*, que quiere decir “como a Dios”.<sup>101</sup>

Describiendo la fiesta de tepeilhuitl, Sahagún nos aclara el significado de estas varitas:

En la fiesta que se hacía en este mes cubrían de masa de bledos unos palos que tenían hechos como culebras, y hacían unas imágenes de montes, fundadas sobre unos palos hechos a manera de niños, que llaman *ecatontli*. Era masa de bledos la imagen del monte. Poníanle delante junto unas masas rollizas y larguillas de masa de bledos, a manera de huesos, y éstos llamaban *ionio*.<sup>102</sup>

Este fragmento pone de manifiesto que para la elaboración de las figuras de los dioses de *tzoalli*, probablemente se usaba un armazón de varas que eran revestidos con la masa, una estructura enramada. En este sentido, no debieron ser tamales, es decir, no eran preparados macizos, como el de la “alegría” sino estructuras de varas recubiertas, esculturas huecas de masa --como se concebía a los cerros, depósitos que en su interior contenían agua--. Torquemada nos dice que la estructura de varas adquirirían la forma de los cerros:

En unas amazoncillas de madera hechas a manera de sierras o cerros montuosos...<sup>103</sup>

Por otra parte, es lógico pensar que las figuras de los dioses no eran macizas, pues en ciertos ritos, sería inoperante que fuesen así. Por

---

<sup>101</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. XVIII, p. 165.

<sup>102</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, lib. II, cap. XXXII, p. 239-241.

<sup>103</sup> Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*, lib. VII, cap VIII, p. 153-154.

ejemplo, en una de las veintenas, panquetzaliztli, se hacía la figura de Huitzilopochtli que:

(...) haciéndolo de masa, del tamaño que un hombre lo pudiese llevar en brazos y huir con él tan aprisa y con tanta velocidad que los demás que lo siguiesen no lo pudiesen alcanzar.<sup>104</sup>

Efectivamente, en esta veintena se elaboraba la imagen de Huitzilopochtli y se hacía una carrera ritual en la que participaban los guerreros mexicas, saliendo de México-Tenochtitlan, pasando por Tacuba, Chapultepec, Tacubaya, Coyoacán, Huitzilopochco y de regreso a México-Tenochtitlan. En este andar, muchos guerreros intentaban alcanzar a quien iba a la vanguardia de la carrera cargando la imagen del dios. Pensemos que si esta figura hubiese sido maciza, el correr del guerrero y del dios se tornaría pesado después de unos cuantos kilómetros. En caso contrario, al ser hueco, podría correr más ligeramente, sobre todo, si creemos a Durán, que la carrera duraba tres o cuatro horas.<sup>105</sup>

De la Serna dice que los cerros de *tzoalli* se elaboraban revistiendo de esta masa unos trozos de madera, si eran así, entonces eran macizas, pero no de *tzoalli* sino de madera. En este caso, el *tzoalli* sería la cobertura del cerro, quizá su piel.<sup>106</sup> Quizá existieron variantes al respecto, en lo que no hay variantes ni dudas es en la concepción del armazón de varas como una estructura ósea:

---

<sup>104</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. XVIII, p. 283-285.

<sup>105</sup> Diego Durán, *ibidem*, t.I, cap II, p.28

<sup>106</sup> Véase la nota 23.

Todas las serpientes [de palos] eran honradas en las casas de la gente, lo mismo que los ecatotontli; eran moldeados con tzoalli, con él los recubrían.

*Así se hacía con sus huesos, con un poco de tzoalli se le daba forma cilíndrica, con [masa] de michihuauhtli o de cócotl.<sup>107</sup>*

Existía una culebra que se llamaba *tzoalcóatl*, es decir, "culebra de tzoalli". Sahagún nos dice sobre ella que:

Es pequeña: ni es muy gruesa ni muy larga. No tiene cascabeles ni dientes. Es parda oscura; es de color de los tamales que se llaman tzoalli. No tiene ponzoña ni hace mal a nadie. Es bobilla, y ándase por ahí sin hacer mal a nadie.<sup>108</sup>

No sé si esta serpiente fuera la inspiración de las referidas culebras. Es poco poblable, pues al parecer su único atributo notable era su color, como de *tzoalli*.

La única respuesta que puedo ofrecer, reconociendo su carácter provisorio, es que las serpientes eran equiparables a los huesos de los dioses. Los cerros eran personificados al ser dotados de rostro y corazón, y en lugar de huesos, su cuerpo tenía cuantiosas culebras.

Recordemos que Huitzilopochtli ordenó a los mexicas hacer las figuras de *tzoalli* con dos caras, porque algunos de ellos habían actuado como si tuvieran dos lenguas, dos caras, injuriando en su contra.<sup>109</sup>

---

<sup>107</sup> *In ixquichtin cocoa im pipalo techaclan, yoan in ecatotontli, quitetepetlaliaia, tzoalli inic quinpepechoaia, p. Auh nin imomio muchioaia, çan no tzoalli, mimimiltic, aço michioauhtli, anoço cocotl. Códice florentino, lib II, cap. XXXI. Como se dijo antes, el cócotl es el mismo que el nexhuauhtli.*

<sup>108</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. III, lib. XI, cap. V, p. 1047.

<sup>109</sup> Véase nota 26.

Describiendo las figuras de los cerros elaborados con *tzoalli*, Sahagún los describe:

La cabeza de cada monte tenía dos caras: una de persona y otra de culebra. Y untaban la cara de persona con ulli derretido, y hacían unas tortillas pequeñuelas de masa de bledos amarillos, y poníanlos en las mejillas de la cara de la persona, de una parte y otra.<sup>110</sup>

También nos dice que un hombre sacrificado en esta fiesta era llamado Milnáhuatl y que éste representaba a las culebras.

Sin duda estas culebras tenían carácter divino, pues a ellas también se encomendaban los enfermos para curarse:

Y así, estos tullidos y cojos hacían de esta masa culebras retuertas, y después las mataban con la ficción que los demás habían muerto a los cerrillos, fingiendo ser los mismos dioses, y aquello comían, creyendo ser aquello bastante para sanarlos de su cojera o manquera.<sup>111</sup>

Otro aspecto a destacar de la fiesta de tepēlhuitl con respecto al *tzoalli* es que se hacían representaciones de quienes los humanos que, tras morir, habitaban el Tlalocan.<sup>112</sup>

El dios Tláloc elegía a quienes iban a continuar su existencia en su paraíso. Eran varias las maneras en las que manifestaba su elección. Una era por medio de su enviado el ahuítzotl, que ahogaba al elegido. Otra era enviándole un rayo mortífero. Entre los atavíos de este dios se encontraban diversas piedras, sobre todo las de color verde. Cuando

---

<sup>110</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. I, lib. II, cap. XXXII, p. 239-241.

<sup>111</sup> Durán. *Historia de las Indias...* t. I, cap XVI, p. 279-280

<sup>112</sup> Véase *supra*, capítulo III, nota 22.

alguien moría por el golpe de un rayo, los nahuas pensaban que había sido herido mortalmente por una de estas piedras del dios.<sup>113</sup>

Los cronistas dicen que las imágenes de *tzoalli* se hacían en memoria de estos muertos, pero considero que más bien eran sus *ixiptlahuan*; que concebidos ahora como habitantes del Tlalocan, formaban parte de sus atributos de fertilidad. Por eso, al final de la celebración, se hacía un rito en el que se quemaban todos sus componentes (las varas que representaban sus huesos, el papel que era su vestimenta). La cremación de estos objetos tenía un significado agrícola, como nos dice de la Serna:

Los ornamentos con que estaban aderezados se quemaban en presencia de los asistentes y aquellas cenizas en los platillos en que se pusieron las comidas a los dioses, guardaban en sus oratorios para pulverizar las tierras que se habían de sembrar...<sup>114</sup>

Sus ojos y dientes (maíz, frijol o calabaza, eran recogidos para usarlos como semillas para el próximo ciclo agrícola, emblemas de la fertilidad del Tlalocan:

Abiertos estos ídolos en presencia de todos, les quitaban uno a uno los dientes de pepitas y los dos ojos y guardábanse con cuidado, para hacer principio de sementera con ellos el año venidero y del fruto de estos dientes y ojos salían las primicias que ofrecían a sus dioses.<sup>115</sup>

En la fiesta de *tepeílhuítl* también se abastecían de semillas sagradas que serían utilizadas para la siembra:

---

<sup>113</sup> Durán. *Historia de las Indias...* t. I cap. VIII, p. 81-93

<sup>114</sup> Jacinto de la Serna, "Manual de ministros de indios", en *Tratado de las idolatrías...*, p. 192.

<sup>115</sup> *Ibidem*.

Luego subían cuatro sacerdotes, con cuatro jícaras de maíz en las manos: la una de maíz blanco, y la otra de maíz negro, y la otra, de maíz muy amarillo, y la otra de maíz morado. Y poniéndose el que llevaba el maíz negro delante de ellas, metían la mano en la jícara y, como quien siembra, vueltas hacia el monte, lo derramaban. Acabada la jícara del maíz negro, traían la del blanco, y volviéndose hacia las sementeras de los llanos, hacían lo mismo, y el maíz amarillo derramábalo hacia la parte de la laguna y el morado, (a) otra cuarta parte que ellos llaman *Amilpan*.

En acabado de derramar aquellos cuatro géneros de maíz la gente acudía con gran prisa a coger de ello lo que más podían, porque aunque no cogiese sino dos granos, los llevaba y guardaba con mucho cuidado y lo sembraba para tener de aquel maíz bendito.<sup>116</sup>

### *El tzoalli en ritos privados*

Hasta el momento hemos hablado de fiestas en las que todo el pueblo participaba. Si bien las fiestas de los cerros se hacían en el ámbito privado de las viviendas, sobre todo en las de los campesinos, éstas se multiplicaban en los calpullis y pueblos enteros. Sin embargo, debieron existir celebraciones de universos cerrados, propias de determinados calpullis que tenían por tal o cual a un dios patrono, o practicantes de determinados oficios que se debían a un dios que les había enseñado los secretos del gremio. Es muy poca la información que ha llegado a nosotros de estas fiestas.

---

<sup>116</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...* t 1, cap. xvi, p. 154-155.



### *Cuando se presentaba un niño ante el tonalpouhqui*

Para recibir un nombre y dotar así de personalidad propia e individual al individuo nahua era necesario presentarlo ante un *tonalpouhqui* para que leyera lo que el libro de los destinos le depararía. En este acto ritual el niño era presentado ante los dioses, ante el sol, y recibía un “rostró y corazón”. Entre los ofrendas que se hacían para presetar a un niño, según el *Florentino*:

Y cuando se bañaba a los varoncitos, luego se disponía de todo para él, se aparejaba, se preparaba su rodelita, su arquito, su flechita. Se le hacían cuatro flechitas, una para el oriente, otra para el poniente otra para el sur, otra para el norte. Y se le hacían tortillas de tzoalli, se hacían rodélas, y sobre ésta, le ponían unas felchas y un arco de cuerda y más tzoalli, y comida, y mole, y guiso de frijol, maíz tostado y, para acabar, su braguerito, su tilmita. Pero si era pobre [la familia] solamente su arquito y flechita, y rodelita se le hacían, y quizá tamales y maíz tostado.<sup>117</sup>

### *Celebración de los vendedores de hule*

En el caso particular de las figuras de *tzoalli*, sabemos sobre la diosa Tzapotlatena, según el *Florentino*:

---

<sup>117</sup> *Códice florentino*, lib. VI, cap. XXXVII, p. (Auh in iquac piltzintli, p. niman quicencauilia in ixquich monenequi, quincencauilia, quichiuiilia chimaltontli, tlauitoltontli, mitotontli, p. auh nauí in mitotontli quichiuiilia, quil ce tlacopa pouhqui, quil ce cihuatlanpa pouhqui, quil ce uitzlanpa pouhqui, quil ce mictlanpa pouhqui, p. ioan quichiuiilia tzoalxcalli, chimalli muchioa, mitl ipan tentiuh, tlauitollo, ioan cequi çaçan tzoalli, ioan tlaqualli, çan ixquich in tlauitollí, mitotontli, ioan chimaltontli in quichiuiilia, aço ioan íamali, ioan zquitzintli).

... y cuando llegaba el día de su fiesta, los vendedores de uxitl compraban cautivos para sacrificar y le hacían su imagen de tzoalli y con muchas otras cosas honraban a Tzapotlatena.<sup>118</sup>

El *tzoalli* contenía la esencia de los dioses. Por eso su ingestión era un acto sumamente sagrado. Comer *tzoalli* con formas de dioses equivalía a comerlos, a acceder a su esencia, hacer propio su cuerpo, aunque sea de manera transitoria. Sin duda, el fenómeno de la elaboración de los *ixiptlahuan* y el de *teocua* son dos de las maneras más significativas en las que las esencias de los dioses circulaban por el cosmos nahua. Cabe preguntarse aquí el pael de la digestión de este alimento sagrado y su excreción como formas de esta circulación de las esencias sagradas. Quedará este tema para otra ocasión. Por el momento, analizaré los atributos curativos que los nahuas le daban a esta masa, como consecuencia de ser encarnaciones de los dioses.

Como se ha mencionado, el vocablo *teotlacua* significa "comer a dios" o "comida sagrada". Se aplicaba al consumo de *tzoalli* de las veintenas panquetzaliztli y tóxcatl, y también a la de los cerros de la veintena tepeilhuitl y atemuztli, así como la de los distintos dioses de xócotl huetzi.

Al formar parte de distintos ritos, el *tzoalli* era consumido en ocasiones como premio a proezas físicas, como las carreras, pero la gente común, mujeres, niños, ancianos, también accedían a su consumo, por obra de los sacerdotes, que:

Acabadas las ceremonias, bailes y sacrificios (...) tomaban el ídolo de masa (...) y así a él como a los trozos que estaban consagrados en huesos y carne

---

<sup>118</sup> *Auh in iquac ilhuiquistililoa, in uxinamacaque, motlacacouinia, tlacamictiaia, quitzoallotiaia in ixiptla, p. oc miec llamiantli, ynic quimauiztiaia y, in iehoatl tzaputlatena. Códice forentino, lib. 1, apéndice.*

suya, hacíanlos muchos pedacitos y, empezando desde los mayores, los comulgaban con ellos a todo el pueblo, chicos y grandes, hombres y mujeres, viejos y niños, y recibíanlo con tanta reverencia y temor y lágrimas que era cosa de admiración, diciendo que comían la carne y huesos del dios; teniéndose por indignos de ello.<sup>119</sup>

### *Propiedades curativas del tzoalli*

El *tzoalli* era un alimento ritual con propiedades curativas, provenientes de su naturaleza sagrada, por ser la carne de los dioses. Los nahuas creían que por su medio se curaban las bubas y las enfermedades de los huesos y las que tenían que ver con el agua como su etiología. Por eso, quienes padecían de ellas, eran los que más votos hacían para sacar la fiesta de los dioses representados con esta pasta:

Quien tenía mal de gota, el envarado, paralizado, tullido o quien estuvo en peligro de muerte en el agua, cuando el viento se levantaba en la laguna, allí hacía voto de sacar al [cerro] Tláloc, al Popocatepetl, al Uztacáhuatl, al Poyauhtécatl y cualquier otro cerro que se quisiera hacer.<sup>120</sup>

En otra parte, Durán dice que en el repartimiento del *tzoalli*, “los que tenían enfermos pedían para ellos y se lo llevaban con mucha reverencia y veneración”.<sup>121</sup>

---

<sup>119</sup> Diego Durán, *Historia de ls Indias de Nueva España...*, t I, cap III, p. 36.

<sup>120</sup> Códice florentino, lib. 1, cap. XXI, p. ... *Auli yn aquin coacuiiia, oacapaonia, quaquauhua, cocototzauia, p. moço yn aquinatlan niquiznequi ehecattl ipan moquetza atla, p. uncan monetoltiaia ynic tepiquiz, in tlaloc, p. popocatepetl, iztca tepetl, poiualhtecatl, ycan in çaço quezquitetl tepetl in quinteneoaz in quipiquiz.*

<sup>121</sup> Diego Durán, *op. cit.*, p. 35.

La relación de las enfermedades y los dioses es muy clara cuando hablamos de los Tepictoton. A estos dioses, como a muchos otros, se les consideraba causantes de ciertas enfermedades:

Tenían también imaginación que ciertas enfermedades, las cuales parecen que son enfermedades de frío, procedían de los montes, o que aquellos montes tenían poder para sanarlas. Y aquellos a quienes estas enfermedades acontecían, hacían voto de hacer fiesta y ofrenda a tal o tal monte de quien estaba más cerca o con quien tenía más devoción.

Las enfermedades por que hacían estos votos era la gota de las manos o de los pies, o de cualquiera parte del cuerpo. Y también el tullimiento de algún miembro o de todo el cuerpo. Y también el envaramiento del pescuezo o de otra parte del cuerpo, o encogimiento de algún miembro, o el pararse yerto.<sup>122</sup>

Las causas por las que los Tepictoton enviaban estas enfermedades se concentraban sobre todo en faltas a preceptos religiosos muy estrictos. Por ejemplo, quien tomaba pulque cuando no era permitido:

Tenían por aguero que si alguno bebía el vino, aunque fuese muy poco, antes que se hiciese la ceremonia del abrimento de las tinajas, como arriba se dixo, que se le había de torcer la boca hacia un lado en pena de su pecado. Decían también que si alguno se le secaba la mano o el pie, o temblaba o se le acucharraba la mano o el pie, o le temblaba la cara, o le temblaba la boca o los labios, o si entraba en él algún demonio, todo esto decían que acontecía porque estos dioses de que aquí se trata se habían enojado contra él.<sup>123</sup>

---

<sup>122</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. I, cap XXI, p. 107-110.

<sup>123</sup> *Ibidem*.

Como sucede con la etiología de muchas enfermedades en el ámbito mesoamericano, en el origen del mal está el remedio. El hombre podía conciliarse con sus dioses dedicando sus esfuerzos, honrándolos en su fiesta:

Decían que los gotosos, haciendo esta fiesta sanaban de la gota o de cualquiera de las enfermedades que arriba dixeran, y los que habían escapado de algún peligro de agua, con hacer esta fiesta cumplían con su voto.<sup>124</sup>

Quien tenía mal de gota, quien estaba paralizado, tullido o quien estuvo en peligro de muerte en el agua, cuando el viento se levantaba en la laguna, hacía voto de sacar al cerro Tláloc, al Popocatepetl, al Iztaccihuatl, al Poyauhtécatl y cualquier otro cerro que se quisiera hacer.<sup>125</sup>

La esperanza de la curación seguramente mantenía el ciclo del rito, pues contaba con reglas para su perpetuación. La obligación de estos enfermos no terminaba tras sacar la fiesta, pues además estaban obligados a dar la semilla de *huauhtli* necesarias para la fiesta de los cerros del año venidero:

y así aquellos bubosos y tullidos que comían la carne de los cerros prometían de dar para otro año toda la semilla para la carne de los cerros, y daban la semilla, conforme a lo que les daban de comer –porque si les daban buen pedazo, contribuía cantidad de semilla, y si le daban poco, contribuía poco– y así cumplían éstos sus votos, estos días tan apocados y tan nonada que todo era nonada lo que la gente común prometía. Los

---

<sup>124</sup> *Ibidem.*

<sup>125</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXI, *Auh yn aquin concitua, oaoapaonia, quaquamhtia, cocototzauia, p. anoço yn aquin atlan miquiznequi, ehecatl ipan moquetza atla, p. uncan monetoltian ynic tepiquiz, in tialoc, p. popocatepetl, iztac tepetl, poiauhitecatl, yon in çaço quezquitetl tepetl in quinteneoz in quipiquiz.*

principales ofrecían algunas cosas de precio pero lo más que ofrecían era esclavos para matar y después comerlos.<sup>126</sup>

### *El significado de comer tzoalli*

Como materia sagrada, el *tzoalli* podía purificar a quien lo comía. En la religión nahua existía la posibilidad de confesar las peores culpas ante Tlazoltéotl y Tezcatlipoca. Este rito podía hacerse sólo una vez en la vida. Sin embargo las faltas menores podían expiarse en la veintena de *tepeilhuitl* (o *huey pachtli*). Había un rito dedicado a Xochiquétzal, que consistía en un baño que preparaba a los que iban a consumir el *tzoalli* de los cerros. Esta baño reparaba el ánimo de quien sentía algún pesar:

Y esto de lavarse era muy ordinario el mandarlo los sacerdotes, porque si alguna persona iba a dar cuenta a los sacerdotes de alguna enfermedad suya, o de su hijo, marido, la receta que le daba era que moliese de aquella semilla y la juntase con el maíz y la amasase con miel, y que primero se lavase y purificase de sus culpas y que luego fuese y comiese de aquello. Y esto quiere parecer a lo que los cristianos médicos aconsejan al primer día que ven al enfermo: lo primero que les mandan, antes que pongan mano en la cura, que confiesen y comulguen así en este día confesaban y comulgaban al modo dicho.

Si hemos bien notado, la purificación dicha servía más de para las culpas leves y pecados veniales...<sup>127</sup>

La ingesta de los *ixiptlahuan* es comunión en tanto el hombre comía a la encarnación del dios. Se puede sospechar que las fuentes históricas de

---

<sup>126</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...* t. 1, cap. xviii, p. 163-168.

<sup>127</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...*, t. 1, cap. xvi, p.156-157.

procedencia colonial extrapolaron el significado cristiano de este término, tratando de equiparar el sacramento cristiano con el fenómeno entre los nahuas de *teocua*. (Figura 23). Hubo varios misioneros que lo interpretaron como una expresión diabólica, en la que Satán copiaba al sacramento:

Note el lector qué propiamente está contrahecha esta cerimonia endemoniada la de nuestra iglesia sagrada que nos manda recibir el verdadero cuerpo y sangre de nuestro señor Jesucristo, verdadero Dios y verdadero hombre por Pascua florida...

De lo cual se colijen dos cosas: o que hubo noticia como deo dicho de nuestra sagrada religión en esta tierra, o que el maldito de nuestro adversario el demonio las hacía contrahacer en su servicio y culto, haciéndose adorar y servir, contrahaciendo las católicas ceremonias de la cristiana religión, como en otras muchas partes notaremos, y muy en particular en lo que en este mesmo día se hacía.<sup>128</sup>

El rito *teocua* se puede antojar similar al sacramento cristiano. Puede ser más preciso referirse a este fenómeno como teofagia, para distinguirlo de la comunión cristiana. Fue James Frazer quien prefirió el uso del término teofagia en su obra clásica, en la que dedica algunas palabras a este fenómeno entre los nahuas.<sup>129</sup> Dice que la doctrina de la transubstanciación existía entre los mexicas y que ésta consiste básicamente en la conversión del pan en carne de los dioses. Propone que este pueblo prescribía no comer ninguna otra cosa cuando se había

---

<sup>128</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...*, p. 36

<sup>129</sup> Al parecer, en Mesoamérica existieron otros pueblos que elaboraban alimentos sagrados que representaban a sus dioses. Así lo apunta Ana María Velasco, que dice que los totonacos comían figuras de sus dioses, elaboradas con hué. "Los cuerpos divinos, p. la utilización del amaranto en el ritual mexica", en *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*, p. 51.

probado el *tzoalli* porque se temía profanar la porción del dios que se tenía en el estómago con el contacto de otros alimentos comunes.<sup>130</sup> Esto es coherente cuando se piensa que para sacrificar cualquier figura de *tzoalli* se utilizaba un hilo de ixtle, para evitar el contacto directo con la carne de los dioses:

Nadie cortaba el *tzoalli* con sus manos sino con un hilo de maguey, con él lo rebanaban.<sup>131</sup>

El *tzoalli* era un alimento que, al no poder combinarse con ningún otro, era propio de ayunos, ya fueran voluntarios o prescritos por un sacerdote. Varios son los pasajes que mencionan este papel ritual del *tzoalli*. Como ejemplo, para preparar la fiesta de la veintena *panquetzaliztli*:

... había un ayuno voluntario para la preparación de esta fiesta, que era de cuatro días, y los que ayunaban comían a media noche en punto unos *tzoallis* con miel y bebían, hasta la hora de la media noche.<sup>132</sup>

Sin embargo, las maneras de interactuar de los hombres y los dioses entre los cristianos y los nahuas prehispánicos son muy distintas. En principio, la representación del cuerpo y la sangre de Cristo en la ostia es totalmente abstracta, inadecuada --en el sentido expuesto por Durand-- mientras que los *ixiptlahuan* tenían la forma, apariencia y emblemas de cada dios representado. Otra diferencia notable es que la comunión

---

<sup>130</sup> James Frazer, *La rama dorada*, p. 556.

<sup>131</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXXIV. Hablando sobre la fiesta de *panquetzaliztli*, en concreto sobre los bollos de *tzoalli*, el texto náhuatl dice, p. *Auh in tzoulli, aiaac imaticauicotonaina, p. ichlli inic quixotlaticate.*

<sup>132</sup> Diego Durán, *op. cit.*, t. I, cap. XVIII, p. 285.



cristiana está vinculada al rito eucarístico, es decir, la misa. Es inconcebible decirle al sacerdote que el creyente llevara a casa la ostia para consumirla poco a poco, según sus necesidades. En el ámbito de la religión nahua, el alimento sagrado se adquiría en el rito y podía consumirse dosificadamente, intentando contar con él hasta la próxima oportunidad para allegarse un poco más. Una tercera diferencia es que el *tzoalli* se consideraba como medicina, no sólo "espiritual" sino orgánica. Era prescrita para las bubas y enfermedades de los huesos; mientras que la ostia sí es un alivio para el espíritu, pero nadie considera que con ella se cure una enfermedad en específico (por decir, nadie comulga para sanar la gripe). Otra notabilísima diferencia es que en la religión náhuatl se accedía al *tzoalli* por la fuerza, proeza y triunfo en competencias rituales (carreras, subir por una soga a la punta de un palo), mientras que la ostia cristiana es recibida tras la voluntad de descargar las culpas. Además, tras probar la ostia, nada impide comer otro alimento, mientras que entre los nahuas, la combinación podría provocar un final fatal:

Este mismo día era precepto, muy guardado en toda la tierra de que no se había de comer otra comida sino *tzoalli* con miel que era la masa de aquel ídolo era hecho. La cual comida se habría de comer luego en amaneciendo, y no habían de beber agua, ni otra cosa ninguna sobre ellos, hasta pasado el medio día; lo cual tenían por agüero y por sacrilegio el beber sobre aquella comida ninguna cosa, hasta después de pasadas aquellas ceremonias y sacrificios.

Y así escondían el agua a los niños y avisaban a los que tenían uso de razón que no bebiesen, pues habían comido *tzoalli*, porque vendría la ira de aquel dios sobre ellos y morirían.<sup>133</sup>

---

<sup>133</sup> Diego Durán, *op. cit.*, p.34.

Este enfrentamiento conceptual entre las dos formas de comunión exhibe la veracidad y coherencia de las fuentes que versan sobre la religión indígena. Por más que el empeño evangelizador hubiese tratado de obviar las diferencias, el sistema religioso que describieron los sacerdotes cristianos registra sus peculiaridades.

El *tzoalli* no necesariamente debía tener forma de un dios. En ocasiones se moldeaba con otras formas, de bolitas o bollos, o la pasta podía ser cocida como un tamal. En estos casos, el *tzoalli* era una ofrenda para otros *ixiptla*, de madera o piedra, sacerdotes o víctimas del sacrificio, es decir al resto de las variantes de los *ixiptlahuan*. Por ejemplo, al dios Tlamatzíncatl, el primero en llegar en la veintena teotleco:

Y así ofreciéndole al tercero día, y las ofrendas que le daban era semilla de bledos tostada y molida, y la revolvían con agua, y otros revolvían con miel, y hacían cuatro pellas desta masa y luego las llevaban a ofrecer a aquel dios en su cu, y se las ponían delante... Luego todos comenzaban a ir a los cúes con sus ofrendas para ofrecer a los dioses recién llegados, y lo que ofrecían era aquellos tamales de semillas que habían hecho el día antes. En acabando de ofrecer, luego se iban a su casa.<sup>134</sup>

Las Cihuateteo eran otras de las deidades que recibían *tzoalli* como ofrenda. Nos dice el *Florentino* que cuando estas diosas descendían a la tierra podían causar diversos males, como enchuecar la boca, los ojos o las manos, y para evitarlos:

Y por esto cuando era su fiesta, les ofrecían *tlamatzoalli* (tortillas dobladas de *tzoalli*), *papalotlaxcalli* (tortillas en forma de mariposa), *xonecuilli*

---

<sup>134</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. I, cap. XXXI, p. 236-238. Esto, en la fiesta de teotetco, "la llegada de los dioses".

(tortillas en forma de gusano), xocuchtlamatzoalli (alguna forma de tzoalli) y maíz tostado.

Les ofrecían esto, a veces en su templo, a veces en las encrucijadas.<sup>135</sup>

Estas diosas eran las mujeres que habían muerto en parto. En este sentido, se asemejan a los muertos que iban al Tlalocan, como seres sagrados que son venerados tras su muerte, ya ofrendándoles *tzoalli* o representándolos con éste.

Sahagún nos dice que la figura del *xonecuilli* proviene de la "figura del rayo que cae del cielo".<sup>136</sup>

Otras formas del *tzoalli* eran rodela, flechas y mariposas. Estas formas se ofrendaban a Macuixóchitl Xochipilli:

Y esto ofrecían en su templo, y le hacían cinco tamales que se llamaban *tacatlaqualli* ("comida de ayuno"), eran muy grandes y sobre ellos colocaban una flecha florida.

Algunos también ofrecían en cajetes de madera cinco tamalitos preparados con salsa y dos bolitas de tzoalli, en vez de hule, ponían en en cajete de madera un tzoalli, uno negro y otro rojo. Algunos ofrendaban maíz tostado o maíz tostado con miel, o *xonecuillis* o tortillas de huahtli en forma de mariposa, o tortillas de maíz sin cocer en nixtamal, o tortillas de tzoalli, o tzoalli en forma de rodela, o en forma de flecha, o en forma de cuchillo o muñequitos de tzoalli.<sup>137</sup>

---

<sup>135</sup> *Códice florentino*, lib. I, cap. X.

<sup>136</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. I, cap. X, p. 79.

<sup>137</sup> *Códice florentino*, lib. I, cap. XIV, f. 12. *Yoan nepantla tonatiuh tlacotonaloia, neçuoia, tlacoquixtiloa, p. yoan tlamaniloia yn iteupan macuilitl in quchiliaia, tamalli, p. mitonia tlacatlaqualli, cenca ueuey ipan ycatiuh xuchmitl. Yn aca quauhcaxiltl ynic canmaniliaia, yoan contoquiliaia oc no macuilitl tamaltepitoton, mollitiua, p. yoan untell yiol pouia, no cecni quauhcaxtica, mantiuia, centetliltic, centetl tlaltauhqui.*

Esta ofrenda se ve en el *Tonalámatl de los pochtecas*.<sup>138</sup> (Figura 24). En esa misma fuente se observan bollos rojos de *tzoalli* y, sin color, un *xonecuilli*.<sup>139</sup> El *tzoalli* podía adquirir color pues se le podían pegar semillas de *huauhtli* rojas o negras, los colores de Tezcatlipoca.

También en tlacaxipehualiztli, dedicada a Xipe Tótec, se ofrecían estas variantes del *tzoalli*: *xonecuilli*, tamales de *tzoalli*, entre otros.<sup>140</sup>

El rito más importante en que se comían *tzoalli* de esta manera era el Fuego Nuevo. Cuando se ataban los años, cada 52 años, cuando coincidía el inicio del *xihupohualli* y el *tonalpohualli*, una vez que se había sacado el fuego, entre la gran cantidad de ritos que se hacían (como romper los trastes domésticos y repartir el fuego), se comía *tzoalli*, quizá en forma de tamal o en forma de bollos. Este rito se siguió practicando mucho después de la derrota de los mexicas. En el valle de Zumpahuacan, en 1609, De la Serna tuvo noticias de una celebración de un Fuego Nuevo con *tzoalli* de ofrenda.<sup>141</sup> Sahagún nos dice que la gente, después de tomar el fuego para sus casas:

Renovaba todos sus vestidos y alhajas y ponían en los suelos petates nuevos; echaban en el fuego mucho incienso, ofrecíanles codornices; todo esto en los patios de sus casas. Y después comían *tzoalli*, que es comida hecha de bledos con miel, y mandaban a todos ayunar, y que nadie bebiese agua hasta el medio día.<sup>142</sup>

---

*Atli yn aca izquitl, anoço necuzquitl, anoço xonecuilli, papalotlaxcalli, oitlaxcalli, tzoallaxcalli, tzoalchimalli, tzoalmiitl, tzoalmaqauitl, tzoalnenetl.*

<sup>138</sup> *Tonalámatl de los pochtecas*, p. 19.

<sup>139</sup> *Ibidem*, p. 20 y 21.

<sup>140</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXI.

<sup>141</sup> Jacinto de la Serna, "Manual de ministros de indios", en *Tratado de las idolatrías...*, p.76.

<sup>142</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. VII, cap. XII, p. 714.

Recordemos que la fecha de renovación del fuego era 2-caña, Ome Acatl, nombre del "dios de los convites". Como vimos anteriormente, el precepto de no comer otra cosa sino *tzoalli* era para no profanar al dios que se había ingerido. En este sentido, es muy probable que el dios que se consumía en el Fuego Nuevo era precisamente Ome Acatl:

Y cuando hacían fiesta a este dios que era de noche, comulgaban con su cuerpo. Y para esta comunión los principales y teopixques, y los que tenían cargo de los barrios, hacían de masa una figura de un hueso deste dios. Y antes que comulgasen comían y bebían pulcre. Después de haber comido y bebido, en amaneciendo, al que era la imagen deste dios punzábanle en la barriga con alfileres o con cosa semejante, y lastimábanle, hecho esto, repartían aquella figura de hueso que habían hecho de masa que se llama *tzoalli*, y dividíanla entre sí, y comían cada uno lo que le cabía.<sup>143</sup>

Durante la fiesta de *tóxcatl*, se acostumbraba comer una gran cantidad de tamales, entre ellos los de *tzoalli*. En realidad en esta fiesta se hacían las dos variantes, la de comer *tzoalli* con la forma de Huitzilopochtli, y después comerlo en tamales:

Y esto se hacía, subían cuando aún había poquito sol, y luego se hacía la comida sagrada. Y los tamales que se comían eran tamales, tamales de frutos (xocotamales) rojos, o tamales de maíz remojado en nixtamal, o tamales de frijol en forma de conchas marinas, tamales remojados, tamales

---

<sup>143</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. 1, cap. xv, p. 93.

de ceniza y tzoalli envuelto. Esos tamales redondos de tzoalli enrollado se repartían en el templo.<sup>144</sup>

Es muy probable que durante la época colonial, la preparación del *tzoalli* haya caído en desuso no porque el *huauhtli* dejara de cultivarse sino porque quizá fue desplazado simbólicamente por la comunión cristiana. Es notable que esta pasta, que se consumía a lo largo de todo el ciclo ritual de los nahuas no haya perdurado en la gastronomía local. El desplazamiento simbólico de la ostia por el *tzoalli* pudo tener no sólo un origen religioso. Pensemos que el trigo fue un grano que se introdujo muy tempranamente por los españoles. La cocina mestiza pronto echó mano de este recurso para satisfacer los requerimientos de los peninsulares y en este sentido, los mejores terrenos de cultivo fueron destinados a este grano, en detrimento del *huauhtli*, que a diferencia del maíz, no tuvo aceptación por los españoles. Quizá debido a esto no sólo desapareció la elaboración del *tzoalli*, también dejó de prepararse el *huauhtli* en atoles, tortillas y tamales.

Una notable excepción ocurre en la región de Tezcoco, donde hasta la fecha, en los días de Todos Santos, se elaboran unos tamales dulces con harinas de *huauhtli*, maíz y alverjón, a las que se le agrega piloncillo. Estos tamales se denominan *chuales*, una corrupción de la voz *tzoalli*.<sup>145</sup> La corrupción se dio desde el mismo siglo XVI, al pluralizar la voz nahua con la regla del castellano. Durán, que precisamente trabajó en la zona de Tezcoco, escribió que en las ofrendas se ponían “tzuales”.<sup>146</sup>

---

<sup>144</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXIV, p. ... *Auh ynín mochionā, in acoquiçua, p. teutlacpa oc nchi tonatiuh yoan no teutlacā muchioa uentli, p. Yoan in quiquazque tamalli, xocotamalli chichilitic, anoço tenextamalli, anoço quatecuicuilli, tlapactamalli, quonihnextamalli, yoan tzoalilazatzolli, p. Yn ini nimitlic in tamalli, tzoalli ynīc tlalacatzolli, quicēmana yn in tamalli in teupan.*

<sup>145</sup> Gabriel Iturbide y Federico Gómez, *Cultivo del amaranto en México*, 173-176.

<sup>146</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...* t. I, cap. V, p. 53.

### *Breves noticias, el huauhtli como ofrenda*

Llama la atención que no tengamos noticias del uso de la bella inflorescencia del *huauhtli* como ofrenda. Los tonos encendidos que puede presentar, sus dimensiones imponentes, el posible significado simbólico de sus colores, sobre todo el rojo y el verde, lo hacen como un candidato idóneo como una flor apreciada. Sin embargo, sólo tenemos una breve noticia del uso de las panojas del *huauhtli* como ofrendas. Una es su presencia como ofrenda a la par de cañas de maíz con mazorcas, colocadas a modo de ofrenda ante un templo, detectada por Heyden y Velasco.<sup>147</sup> (Figura 25). Según Del Paso y Troncoso, la diosa a la que se dedica esta ofrenda es Chicomecóatl,<sup>148</sup> mientras que para Jansen y Anders, se trata de Xilonen.<sup>149</sup>

Otra referencia la hace Sahagún, que dice que en tlacaxipehualiztli, veintena dedicada a Xipe y a Huitzilopochtli, adornaban las “casa reales” y:

Aderezaban con todos los aderezos o divisas o plumajes ricos que había en las casas reales, y llevaban en las manos en lugar de flores todo género de tamales y tortillas. Iban aderezados con maíz tostado, que llaman *mumuchtli*, en lugar de sartales y guirnaldas. Llevaban también bledos colorados hechos de pluma colorada y cañas de maíz con sus mazorcas.<sup>150</sup>

---

<sup>147</sup> Doris Heyden y Ana María Velasco, “‘‘Uso y representación del amaranto en la época prehispánica según las fuentes históricas y pictóricas’’, en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*.

<sup>148</sup> Francisco del Paso y Troncoso, *Códice Borbónico*, México, Siglo XXI, 1989, p. comentario a lámina 29.

<sup>149</sup> Jansen y Maarten, “el libro del cihuacóatl. Libro explicativo del *Códice Borbónico*”.

<sup>150</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia de las cosas de la Nueva España*, t. I, lib. II, cap. XXI, p.184.

Sabemos que Tlalóc y los tlaloques eran representados como cerros en atemuztli y tepelihuítli. Además, la imagen de Tlalóc en su altar contaba con ofrendas de todas los mantenimientos:

Llamóse este cerro, donde antiquísimamente estaba este ídolo, Tlalóc, de manera que el ídolo se llamaba Tlalóc, y el cerro y montaña, lo mismo. El ídolo estaba en lo más alto de su cumbre y era de piedra blanca y liviana (...). Y, en el había de todas las semillas de las que usan y se mantienen los naturales, como era maíz blanco, negro, colorado y amarillo, y frijoles de muchos géneros y colores, chía, huauhtli y michhuauhtli, y aji de todas las suertes que podían haber los que lo tenían a cargo, renovándole cada año a cierto tiempo.<sup>151</sup>

Las ofrendas de semillas a Tlalóc pueden interpretarse de varias maneras. Primero, recordemos que en el Tlalocan existían siempre todo tipo de mantenimientos a disposición de sus moradores. Por otra parte, Tlalóc era dios de la lluvia y en este sentido, la germinación dependía de él. Finalmente, cuando se elaboraba su imagen, se hacía con las semillas, que eran la constitución del dios y el sustento del hombre. Ofrecerle semillas al dios es reconocer su rango agrícola, es encomendarle el sustento. Así como se le ofrecían semillas a Tlalóc,<sup>152</sup> también se hacía a Chicomecóatl, como creadora de éstas.

### Huauhquiltamalli, *ofrenda al fuego*

El *huauhtli* era sagrado como alimento porque se usaba para hacer la carne de los dioses y con esta planta se hacían unos tamales propios de

---

<sup>151</sup> Juan Bautista de Pomar, "Relación de Tezcoco", en *Relaciones geográficas del siglo XVI*, p. México, t. 3, p 60.

<sup>152</sup> Véase cap IV, nota 57.



determinados ritos dedicadas a dioses de carácter ígneo, los *huauhquiltamalli*. Éstos se hacían no con la harina de este grano sino con las hojas tiernas y tallitos, cuando el *huauhtli* era un quelite, de aquí el nombre de *huauhquiltamalli*.

La elaboración de estos tamales se hacía en la veintena *izcalli* o *quauhuitlehua*, que era la última del ciclo anual. (Figura 26). Después de esta veintena, seguían los *nemontemi*. Esta veintena estaba dedicada a Xiuhtecuhtli, o Icozauhqui, el fuego, a quien se le ofrendaban estos tamales:

Xiuhtecuhtli o Icozauhqui y cuetzalin (guacamaya). Era llamado fuego, o fuego viejo y nuestro padre...

Se hacían tamales de huauhquelites en cada casa, los cuales primero eran ofrecidos al fuego y luego los comían.<sup>153</sup>

Estos tamales se hacían a los diez días de la veintena, cuando se sacaba Fuego Nuevo. Los cronistas coinciden en que esta veintena caía en enero-febrero, dato que en apariencia contradice la posibilidad de hacer estos tamales con huauhquelites. Los quelites en general son de temporal, es decir, se dispone de ellos en tiempo de lluvias, cuando las plantas son jóvenes, inmaduras sexualmente. Generalmente esto ocurre cuando las lluvias están bien entradas. De aquí que a Xilonen se le ofrezcan en su veintena todo tipo de yerbas comestibles, algunas silvestres y otras

---

<sup>153</sup> *Códice florentino*, lib. I, cap. XIII. Xiuhtecuhtli. Ixcoauhqui, yoan cuecaltzin, lehoatl motocaiotia in tletl, anoço ueue teutl yoan tota, p.(...)Oauhquiltamalli nechiuñtiloia, in cecencalpan, p. achto ixpan quimaniliaia in tletl, çatepan qualoia. (...)Auh aiac uel conmaçoaia in comalco, tellacaonñtiloia, ynic amo aca motlatiz, nochichinoz, p. ipampn in inncuican oqualoc oauhquiltamalli, ynic otlamanaloc.

provenientes de la milpa.<sup>154</sup> En la veintena tecuilhuitontli, muy distante de izcalli, se menciona que:

Y entonces de nuevo podían volver a comer tortillas de jilote, otra vez las podían ofrecer, y volver a mascar cañas, otra vez podían cocer en ollas al huauhquelite y otra vez podían oler las flores, el cempoalxóchitl, la flor de tabaco.<sup>155</sup>

Si a lo largo del tiempo de lluvias era cuando se disponía de los quelites, entonces ¿cómo es que se hacían tamales de huauhquelite en pleno invierno? Hay varias respuestas posibles. La primera y que considero más factible, tiene que ver con las características biológicas de esta planta. El *huauhtli* se cosecha en desde septiembre hasta noviembre y diciembre. La inflorescencia del *huauhtli* produce una gran cantidad de semillas, que por gravedad o por la acción del viento se instalan en el suelo de la milpa, o en terrenos aledaños. Gracias a las lluvias invernales, éstas pueden germinar, aunque su completo desarrollo es poco probable, debido a las heladas. Es común que una milpa en la que se ha sembrado *huauhtli* y que se quiere descansar, ver crecer varias plantas aún sin que el hombre haya intervenido en su siembra. Estas plantitas también se consideran quelites y es muy probable que de ellas se abastecieran para hacer los tamales de izcalli.

Por otra parte, también cabe la posibilidad de que la técnica de transplante de almácigos a la milpa, practicada en las chinampas de

---

<sup>154</sup> Muchos de los mantenimientos se consumen como quelite, por ejemplo, el frijol, que se comen sus hoas y tallos aún antes de que nazca su vaina, el ejote, que también es una etapa en el desarrollo de esta verdura. También había quelites de chíá, tomate y por supuesto, *huauhtli*.

<sup>155</sup> *Códice florentino*, lib. II, cap. XXVI. *Yoan iquac iancuican qualoia in xilotlaxcalli, p. iancuican tlamanalo, iancuican moquaquaia in ootl, p. yoan iancuican mopaoci in oauhquilitl, yoan iancuican ynecu in suchitl, in cempalsuchitl, in iesuchitl.*

Xochimilco y aplicada al *huauhtli*, haya abastecido del quelite necesario para esta fiesta, sobre todo considerando su amplia difusión y el empeño por hacerlos:

Toda la gente y en todas las casas se hacían estos tamales, y convidaban unos a otros con ellos. A porfía trabaxaban cuál por cuál haría primeros estos tamales. Y la que primero los hacía, iba luego a convidar con ellos a sus vecinos para mostrar su mayor diligencia y su mayor urbanidad.<sup>156</sup>

Estos tamales se distinguían porque se acompañaban de un caldo y acociles, un crustáceo de aguas dulces, de color rojo intenso:

La vianda que se comía con estos tamales eran unos camarones que ellos llaman *acocilti*, hechos con un caldo que ellos llaman *chamulnulli*. Todos comían en sus casas esta comida, muy caliente y tras el fuego. Y las camisillas de maíz con que estaba envueltos los tamales, cuando se las quitaban para comerlos no las echaban en el fuego, sino juntábanlas para echarlas en el agua.<sup>157</sup>

Lo único que se puede decir de la salsa *chamulnulli* es que *chamoli* era el nombre de las pluma rojas de un ave tropical, y que por tanto esta salsa debió ser roja.<sup>158</sup>

La salsa, los acociles y el *huauhtli* eran rojos. Aunado al hecho de que a las aves rojas se les asocia con este dios, por eso su título de *cuetzalin*. Por esto, los ingredientes de este platillo se debieron asociar con el culto al fuego, por lo mismo se debía consumir lo más caliente posible. Esta comida era una expresión directa de los atributos de Xiuhtecuhtli, más no

---

<sup>156</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia*.. t I, lib II, cap XXXVII, p. 260-266.

<sup>157</sup> *Ibidem*.

<sup>158</sup> *Ibidem*, t. III, lib. IX.

su representación, los *huauhquiltamalli* no son *ixiptla* del dios, no son su personificación, son en todo caso emblemáticos de él.

En esta veintena también se practicaba una caza ritual por los mancebos, que llevaban sus presas ante los ancianos, y las dancellas se encargaban de la elaboración de los tamales:

A la mañana, en amaneciendo, venían todos los muchachos y mancebillos trayendo todos la caza que habían tomado el día antes, y ordenábanse todos en rencla, y iban delante los viejos que estaban allí junto a la casa de *calpulli*, donde estaba la estatua, y ofrecían las aves que traían cazadas, de todo género, y también peces y culebras y otras sabandijas del agua. Y recibiendo estas ofrendas los viejos, echábanlas en el fuego, que era grande y ardía delante la estatua.

Las mujeres toda la noche se ocupaban en hacer unos tamales que llamaban *huauhquiltamalli*, y también en amaneciendo los iban a ofrecer delante la estatua. Y así estaba gran cantidad dellos delante la estatua. Y como los muchachos ofrecían la caza que traían, entraban así como iban ordenados y daban una vuelta en rededor del fuego, y cuando pasaban cabe el fuego estaban otros viejos que daban a cada uno de los muchachos un tamal, y así se tornaban a salir los muchachos por su orden. A estos tamales los llamaban también *chalchiuhtamalli*.<sup>159</sup>

La designación de estos tamales como preciosos y estimados tiene que ver con su valor como agradecimiento de parte del dios, pues los mancebos le entregaban sus presas:

Los mancebos que días antes habían cazado en el agua o en la tierra, llevaban sus animales a ofrecer a los viejos encargados de guardar a este dios, quienes echaban en el fuego a todos los animales para asarlos, y a cambio, daban a cada mozo un tamal hecho de bledos, los

---

<sup>159</sup> Sahagún, *Historia*. t. 1, lib. II, cap. XXXVII, p. 260-266.

huauhquiltamalli, "los cuales todo el pueblo ofrecía aquel día, y todos comían de ellos por honra de la fiesta.<sup>160</sup>

La ofrenda de las presas al fuego lo señalan también como dios de la caza. También Xiuhtecuhtli es el dios que ordena el tiempo.

La relación del *huauhtli* con el fuego tiene muchas vetas de reflexión. Su panoja roja, encendida, de cierto aspecto flamígero, debió asociarse con el fuego. El señor Rodrigo Rodríguez, del pueblo de Santiago Atzitzihuacán, cerca de Huauhquechula, Puebla, me comentaba que en esas tierras se daba muy bien el *huauhtli* por la influencia del volcán, por su agua y su calor. En ese mismo sentido, el señor Emiliano Marín del pueblo de Huazulco, en las Amilpas de Morelos, dice que para que se pueda dar el *huauhtli* es necesario que se cultive al pie de un volcán. Coincidentemente ocurre así en las zonas de mayor producción: al pie del Popocatepetl, en sus laderas sur y oriente; al pie del Teuhtli, en Tulyehualco, D.F.; y cerca de La Malinche, en Puebla-Tlaxcala.

En la primera plana del *Tonalámatl de los pochtecas* aparece en el centro del cosmos, rigiendo los cuatro puntos y la distribución de los glifos calendáricos. Debido a esto se le ofrecían en los fogones de las casas cinco tamales:

Y también ofrecían al fuego cada uno en su casa cinco huauhquiltamales puestos en un plato, y también ofrecían sobre las sepulturas de los muertos, adonde estaban enterrados, a cada uno un tamal. Esto hacían antes que ellos comiesen de los tamales. Después comían todos, y no dexaban ninguno para otro día.<sup>161</sup>

---

<sup>160</sup> *Ibidem.*

<sup>161</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. I, lib. II, cap. XXXVIII, p. 267-268.

Existe una versión distinta de esta veintena ofrecida por Torquemada. El dice que en los pueblos tepanecas de Anáhuac se levantaba un poste y se hacía la figura de *tzoalli* de un dios, seguramente su dios patrono, pues su descripción concide con *xócotl huetzi*. No sé si este registro fue producto de una confusión o si efectivamente en izcalli, los tepanecas repetían el levantamiento del poste, con los ritos de bailes, y obtención de la figura de la pasta sagrada.<sup>162</sup>

El *huauhtli* era sagrado en tanto su empleo como insumo para elaborar el *tzoalli*. Tenemos la seguridad de que con esta pasta, se hacían las figuras de los dioses patronos, ya fuera de pueblos o de oficios: Huitzilopochtli por los mexicas; Otontecuhtli por los otomíes; *Xócotl* por los tepanecas, y Tzapotlatena por los vendedores de hule. En este sentido, cualquier dios era susceptible a ser representado con *tzoalli*, en tanto tuviera un pueblo bajo su tutela. La forma en que se accedía al consumo de la carne de estos dioses patronos era por medio de proezas, y tener éxito en ellas representaba adquisición de estatus social. En este sentido esta fiesta era parte de universos cerrados, correspondían la identidad de cada pueblo. En el caso de los cerros, su celebración superaba los límites políticos, era una fiesta general de todos los pueblos. Al contener la esencia sagrada de los dioses, tenía atributos sobrenaturales. Al ser la carne de los dioses, podía curar las enfermedades que estos mismos enviaban como castigo.

Como ofrenda, podía ser entregada a distintos dioses. Queda pendiente la explicación de por qué no se ofrecía a Quetzalcóatl. Como ofrenda, se podía brindar en harina (en las formas de las tortillas) o como verdura, en los *huauhquiltamalli*. En estos casos, podían ser platillos emblemáticos que reforzaban los significados de los atributos de los dioses, en particular del dios del fuego.

---

<sup>162</sup> Juan deTorquemada, *Monarquía Indiana*, lib. x, cap. xxx, p. 409 - 412

Al formar parte de los *ixiptlahuan* o de los emblemas, el *huauhtli* era un elemento fundamental en la comunicación del hombre con los dioses. La decodificación de su interlocución estaba cifrada por un universo de símbolos, entre los que el *huauhtli* era apenas un átomo de él, y como tal, reproducía su sentido y estructura: carne de los dioses, carne del hombre; ofrenda para los dioses, alimento para el hombre.

Consideremos que las imágenes de *tzoalli* eran representaciones de los dioses y mucho más que eso. Al ser elaboradas a partir de plantas, contenían la esencia de los dioses de la vegetación y de los dioses patronos. En este sentido, los *ixiptlahuan* no son revelaciones de los dioses, tampoco son sus manifestaciones, son propiamente su carne, su cuerpo, sus huesos, "su rostro y corazón". Ése es el sentido más cercano que encuentro para describir los *ixiptlahuan* de *tzoalli*. Personificaciones de los dioses, por su medio, los hombres entablaron comunicación con sus creadores, les ofrendaban lo que les agradaba como copal, pulque, sangre. A cambio, los dioses debían entregarse a los hombres, como cotidianamente éstos lo hacían. Su comunión implicaba la interiorización del dios en el hombre para contagiarse de los atributos sagrados, para sanar las enfermedades enviadas por los dioses. Desde su elaboración hasta su sacrificio, los *ixiptlahuan* entablaron una compleja negociación ritual con el hombre, para recibir mantenimientos, para recrear su propio cuerpo, *tonacáyotl*, que era la misma materia de los dioses. Por eso los *ixiptlahuan* se hacían con distintas semillas. Al contener los atributos de los dioses, quien lo comía se contagiaba de ellos, de aquí que para recibirlo era indispensable el ayuno, la abstinencia sexual, el autosacrificio. Construcción ritual, el *ixiptla* era un conjunto de emblemas, de símbolos.

## CAPÍTULO V

### EL HUAUHTLI Y LA COTIDIANIDAD NAHUA

El huautli permeaba distintos aspectos de la vida de los nahuas. Formaba parte del mundo sagrado de este pueblo, pues su harina era ingrediente fundamental para hacer el cuerpo de los dioses. Fuera del espacio-tiempo religioso y mítico, el *huauhtli* era un importante elemento de la parte secular del pueblo náhuatl. Como concepto lingüístico, representaba un género de plantas agrupadas ya sea por tener alguna característica roja (flores u hojas) o por el estado granular de su conformación (sus diminutas semillas). Como un recurso natural, el hombre experimentó sus propiedades curativas y haciendo lo propio en su arte culinario. El campesino descubrió tras siglos de observación y experiencia, la técnica agrícola propia para el cultivo y cosecha de esta planta. En paralelo, las mujeres echaron mano de los utensilios domésticos para prepararlo de distintas maneras, hasta crear la técnica de reventado de la semilla en el comal. El *huauhtli* era parte fundamental de la dieta del nahua; almacenable, podía consumirse en cualquier época del año. De su harina se hacían tortillas, tamales y atoles. En esto coincidía con el maíz, el alimento preferido de las culturas mesoamericanas.

Explorar los usos que el nahua le daba al *huauhtli* nos posibilita seguir el hilo del entramado de su cultura, relacionar los distintos aspectos de la vida de este pueblo. Para estudiar a los pueblos, hemos dividido arbitrariamente su realidad, pero en su vida cotidiana estos aspectos están estrechamente vinculados. Así pues, la intención de este capítulo, es enlazar la medicina, la alimentación, la agricultura y la economía de los nahuas en torno al *huauhtli*.



## *El huauhtli, sus atributos medicinales y alimenticios*

El *huauhtli* tenía algunos usos en la herbolaria nahua, pero no sabemos si esto se debía a posibles cualidades farmacológicas o si su uso estaba ligado a su valor simbólico. El caso es que son contadas sus menciones herbolarias. El *Códice de la Cruz Badiano*, un manual de medicina náhuatl, ni siquiera hace mención del *huauhtli* y otras fuentes que contienen información de la medicina nahua prehispánica, discretamente se refieren a alguna de sus variedades.

Pocas son las noticias de algún *huauhtli* como medicina entre los nahuas. Una variedad del *huauhtli*, el *huahuauhtzin*, servía para purificar la orina y sanar el miembro genital, de hombres y mujeres, concretamente sanaba su hinchazón y pudrimiento. Dice Sahagún, que es contra el exceso de calor. El agua de su raíz se bebía después de una purga. Al decir que limpia los genitales, dice que si hay una apostema en ellos, “échalo fuera”. También sanaba a los que tenían los párpados hinchados y “bermejos” por exceso de calor. Las hojas de esta hierba son rojas o moradas, y se cría en los montes.<sup>1</sup>

Existía un *huauhpatli*, o “*huauhtli medicinal*”, que según los informantes de Hernández, el polvo o jugo de sus raíces curaba los ojos, haciendo desaparecer las nubes, y que la raíz comida o las hojas aplicadas al pecho, aliviaban sus dolores y que éstas mismas sanaban las “úlceras antiguas”.<sup>2</sup>

Varias partes del *huauhtli* fueron reportadas por el protomédico como medicinales. Las semillas en agua endulzada (atole) sacaban las enfermedades a la piel, las hojas del *michihuauhtli* curaban lesiones cutáneas, limpiándolas y cicatrizándolas:

---

<sup>1</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. III, lib. XI, cap. VII, p. 1079, 1086-1087.

<sup>2</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, t. I, lib. IX, cap. XXIV, p. 380.

la semilla tomada con agua endulzada sana la ictericia, y cura los llamados morbilos expeliendo el humor por el cutis. De las dos primeras especies preparan los mexicanos unas bolas y la bebida llamada *nichihouatolli*, que toman como alimento muy sabroso. Dicen que las hojas machacadas, mezcladas con *hoilanqui* y espolvoreadas, limpian las úlceras, crían carne, consumen las excrecias y producen finalmente la cicatrización, y que una rana envuelta en ellas, cocida y comida, aprovecha a los disentericos.<sup>3</sup>

El *nichihuahtli* también era medicinal, consumido en atole, era uno de los recursos con los que se combatían las bubas:

Y cuando salieran fuera beberá el atole mezclado con cierta semilla nombrada *nichihuahtli*, o beberá el agua de la raíz que se llama *cuauhtlepatli*, cuatro o cinco veces cada día, y tomará algunos baños. Y si se tullere el enfermo, beberá al agua de la raíz que se llama *tlatlapanaltic*, y sangrarse ha a la postre.<sup>4</sup>

De esta cita, podemos destacar que las bubas provocaban tullimiento, un dato en el que adelante nos fijaremos.

Otra discreta mención del *huahtli* la hace Francisco Hernández, quien dice que para sanar las úlceras, se tome agua de *hoalinqui* con *huahtli*.<sup>5</sup> Al decir "úlceras" Hernández se refiere a lesiones en la piel.

Así, el *huahtli* (en dos variantes), sanaba las bubas, los ojos y las úlceras en la piel. A pesar de que no existen más noticias del uso medicinal del *huahtli*, considero que esta planta fue de vital importancia

---

<sup>3</sup> *Ibidem*, t 1, lib. IX, cap. LXIV, p. 389.

<sup>4</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. X, cap. XXVIII, p. 944.

<sup>5</sup> Véase anexo 1.

en la medicina náhuatl. Y esto lo afirmo partiendo de las enfermedades que combatía: las diversas bubas y sus complicaciones.

Para explicar qué son las “bubas”, es necesario hacer una revisión de este término, a qué enfermedad se refería, y cuál era su equivalente en la lengua mexicana.

El término que los misioneros identificaron con las bubas fue el de la voz *nanáhuatl*, la que a su vez tenía variantes:

Estas bubas son de dos maneras: las unas son muy sucias, que se dicen *tlacazolnanahuatl*; y las otras son de menos pesadumbre, que se llaman *tecpilnanahuatl*, por otro nombre *pochonnanahuatl*. Y éstas lastiman mucho con dolores y tullen las manos y los pies, y están arraigadas en los huesos.<sup>6</sup>

La descripción y clasificación de las bubas que hace Sahagún coincide enteramente con el vocabulario de Molina:

Buva pequeñas que no salen al rostro, *Tecpilnanahuatl*. *Puchotl*

Buvas largas, *Tewitznanahuatl*

Buvas de grandes llagas, *Tlacaçolnanahuatl*

Estas referencias nos hablan de una enfermedad con variantes sintomáticas, o de varias enfermedades parecidas en sus manifestaciones. Precisar a qué enfermedad en términos modernos correspondían estas voces es una tarea en verdad difícil de resolver, por el momento ausmamos que en las fuentes, se entienden como equivalentes las bubas y el *nanáhuatl*.

---

<sup>6</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. X, cap. XXVIII, p. 944.

El médico Nicolás Monardes compartió la idea de Gómara de que las bubas se originaron en América. En su relato sobre esta enfermedad agregó el papel que tuvo Cristóbal Colón en su difusión:

Son entre los indios las bubas tan comunes y familiares como a nosotros las viruelas y casi los más de los indios las tienen, sin que de ello hagan mucho escrúpulo, y vivieron de esta manera: en el año de 1493, en la guerra que el Rey Católico tuvo en Nápoles con el Rey Carlos de Francia, que decían de la Cabeza Grande, en este tiempo, don Cristóbal Colón vino del descubrimiento que hizo de las Indias, que fue Santo Domingo y otras islas, y trajo consigo de Santo Domingo mucha cantidad de indios e indias, los cuales llevó consigo a Nápoles, donde estaba a la sazón el Rey Católico, el cual tenía ya concluida su guerra, porque había paces entre los dos reyes y los ejércitos se comunicaban unos con otros. Llegado allí Colón con sus indios e indias, de los cuales los más de ellos iban con la fruta de su tierra que eran las bubas, comenzaron a conversar los españoles con las indias y los indios con las españolas, y de tal manera inficionaron los indios e indias el ejército de los españoles, italianos y alemanes, que todo tenía el ejército del Rey Católico, que muchos fueron inficionados del mal...

Al principio tuvo diversos nombres: los españoles, pensando que se les había pegado de los franceses, le llamaron mal francés. Los franceses, pensando que en Nápoles y de los de la tierra se les había pegado el mal, lo llamaron mal napolitano. Los alemanes, viendo que de la conversación de los españoles se les había pegado, le llamaron sarna española, y otros lo llamaron sarampión de las Indias, y con mucha verdad, pues de allí vino el mal.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Nicolás Monardes, *Herbolaria de Indias*, p. 43-46.

Si bien estos relatos históricos son coherentes, exhiben la actitud tan humana de culpar a otros de los males propios, por lo que no pueden asumirse sin reserva. Concediendo que los caribeños portaban las bubas, no por ello podemos negarnos a la posibilidad de que el mal existiera también en Europa desde mucho tiempo antes del contacto. Además, consideremos que las condiciones sanitarias de las guerras --como la de Nápoles-- son tan ínfimas, que propician epidemias descontroladas, riesgo que se incrementa si tomamos en cuenta la intensa movilidad de poblaciones humanas en torno a esta guerra.<sup>8</sup> Ante este panorama, cabe la posibilidad que la mortandad de Nápoles se debiera no a la sífilis sino a otra enfermedad, quizá la fiebre tifoidea, como se ha propuesto.<sup>9</sup>

La discusión del origen de la sífilis escapa a nuestros propósitos. Baste decir que hay autores que han rastreado con éxito términos de enfermedades venéreas en textos como la Biblia, demostrando la existencia de este mal en Europa antes del contacto. También hay quienes han propuesto que el origen de la sífilis es una bacteria ancestro de la actual *Treponema pallidum* que era portada por una de las dos poblaciones en contacto, --con mayor probabilidad, por los indígenas americanos-- originalmente menos dañina y que al transmitirse a uno de los dos grupos, mutó aumentando su patogenicidad. Así se puede suponer a partir de la observación que hizo Juan Bautista de Pomar en Tezcoco, al indicar que las bubas eran menos graves entre los indígenas que entre los españoles:

Las enfermedades que comúnmente sucede a los indios son calenturas (...)  
Algunos suelen tener bubas, pero muy pocos, y no les dan ni penetra tanto

---

<sup>8</sup> Así lo cuestiona Carlos Viesca, "Las enfermedades... en *Medicina novohispana siglo XVI*, t II. 104-105.

<sup>9</sup> Ashburn Moreau, *Las luestes de la muerte...* 188.

en los huesos y partes interiores como a los españoles; curánselas con raíces que beben, y con sudar mucho trabajando.<sup>10</sup>

Los escasos estudios de osamentas, demuestran la existencia de la enfermedad en ambos lados del Atlántico fechados antes del encuentro.<sup>11</sup> Particularmente en Mesoamérica, se han reportado restos óseos con muestras de infecciones de diversos treponemas en Xochicalco, Tlatelolco, México-Tenochtitlán, Tula y Yagul.<sup>12</sup>

Traer a cuento la discusión del origen de la sífilis sirve de antecedente para exponer la forma en que la sociedad náhuatl enfrentó la enfermedad que denominó *nanáhuatl* y, en el contexto del contacto, cuál fue la influencia americana en la actitud médica de Occidente en torno a las bubas.

Las fuentes históricas en castellano ponen de manifiesto que lo que Fracastoro llamó sífilis, fue una enfermedad nueva para Occidente. Seguramente lo fue, ya por el contagio de los americanos, ya por la mutación de una enfermedad que ellos portaban previo al contacto. La aparición de una nueva enfermedad puso a prueba la imaginación de los médicos, que trataron de superarla con todos los recursos disponibles y tratando de incorporarla a sus categorías de enfermedad.

Cuando los médicos diagnosticaban las bubas, seguramente se confundían e incluían en su valoración enfermedades con signos y síntomas semejantes a otras enfermedades, de manera especial, las que se

---

<sup>10</sup> Juan Bautista de Pomar, "Relación de Tezcoco" en *Relaciones geográficas del siglo XVI: México*, t. 3, p. 101.

<sup>11</sup> Para ahondar al respecto véase Ashburn Moreau, *Las huestes de la muerte. Una historia médica de la conquista de América*, p. 185-196. También José Luis Fresquet, *La experiencia americana y la terapéutica en los Secretos de Cirugía (1567) de Pedro Arias de Benavides*, especialmente el capítulo "El morbo gálico", p. 119-143.

<sup>12</sup> María Elena Salas y Carlos Serrano, "Osteopatología de los pueblos del periodo Postclásico de México" en *Historia general de la Medicina en México*, p. 193 y 199 (cuadro 1).

parecían en sus manifestaciones dermatológicas, como la lepra y las del sistema linfático.

Para combatir esta enfermedad se intentó licor mercurial, que se introducía por el meato urinario por medio de un popote, aplicándolo varias veces al día. A esta aplicación se le sumaba la de una pomada mercurial en toda la piel del enfermo, después de haberlo sangrado varias veces. Era tal la cantidad de mercurio que recibía el paciente, que lo expulsaba por la saliva y la sudoración, que se provocaba colocándolo frente a una chimenea. Por supuesto que ese método lejos de aliviar, provocaba más muertos que sanos.<sup>13</sup>

Apegados al principio médico imperante en la época de que en el origen del mal está el remedio, los médicos europeos buscaron en América la solución a este grave problema de salud. Muchos son los testimonios que registran que en América se encontraba el remedio contra las bubas. Entre ellos los del Martir de Anglería, Fernández de Oviedo, Acosta, Monardes y el propio López de Gómara:

Así como vino el mal de las Indias, vino el remedio, que también es otra razón para creer que fue aquel su origen, el cual es el palo y el árbol llamado guayacán, de cuyo género hay grandísimos montes.<sup>14</sup>

En el mismo siglo XVI se aceptó que el guayacán no curaba las bubas, aunque los más obstinados intentaron justificar este fracaso argumentando que la madera perdía sus propiedades curativas con su traslado a Europa.<sup>15</sup> Esta explicación insinuaba que en América el remedio sí era eficaz.

---

<sup>13</sup> Comentario de Xavier Lozoya, en Nicolás Monardes, *Herbolaria de Indias*, p. 50-55.

<sup>14</sup> López de Gómara, *Historia general de las Indias*, t. 1, p. 53.

<sup>15</sup> Xavier Lozoya, en comentario a Nicolás Monardes, *op. cit.*, p. 55.

Llama sobremanera el modo en que el tema de las bubas captó la atención de Pedro Arias de Benavides, que en su obra *Los Secretos de Chirurgía* (1567), dedicó un capítulo al “mal gálico”. Este médico español viajó a México acompañando al oidor Alonso de Zorita, y aquí, pudo apreciar los tratamientos que los nahuas daban a distintas enfermedades.<sup>16</sup> Reconoció el valor y eficacia de los médicos nahuas, con los cuales entabló un diálogo de colegas. En la ciudad de México se hizo cargo por casi una década de un hospital que atendía el “mal gálico”, muy probablemente el Hospital del Amor de Dios.<sup>17</sup> Allí, Benavides tuvo el acierto de concentrar a los bubosos e intentar diversos recursos terapéuticos, incluido el tratamiento mercurial. Conocedor de distintas tierras americanas, consideró que el guayacán no era tan eficiente para sanar las bubas, como se le consideraba en Europa, incluso notó que en México, aún cuando este árbol existía (con el nombre *matlalquahuiltl*), los médicos indígenas no lo utilizaban en el combate de esta enfermedad.<sup>18</sup> En cambio, destacó y aprobó el uso del maguey para este fin:

Tomaban ellos (y yo así lo he hecho) un grumo de aquel maguey, y hacíanlo pedazos menudos, y echábanlo en una olla de agua grande, que cabía un cántaro de agua y tapada con un plato, y enlodada con masa que no se saliese el vaho, y aquel recibía el enfermo estando tapado que no se saliese aquella calor, y con la gran fortaleza, a la hora empeçaba a sudar y tanto como si les metiesen en el río, y luego así como estaban los envolvían y sudaban, y de esta manera curaban en siete días de sus bubas o frialdades que tenían y salían muy bien curados. Otras veces tomaban una penca de aquellas y hacían un hoyo en la tierra y tenían hecha mucha

---

<sup>16</sup> En José Luis Fresquet, *op. cit.*, p. 45.

<sup>17</sup> Esto presupone Solomínos, citado por José Luis Fresquet, *La experiencia americana y la terapéutica...*, p. 49.

<sup>18</sup> José Luis Fresquet, *La experiencia americana y la terapéutica...*, p. 89-91.



brasa y ponían encima la penca del maguey a asar, y ponían el indio encima, que tomase aquella calor, y también sudaban con aquello, aunque era mucha fortaleza y recio de sufrir, pero es más breve porque se hacía solo en tres días, y de esta manera pasaban ellos su mal y con purgarse.<sup>19</sup>

Los tres tratamientos aquí expuestos someramente tiene en común que pretenden que el paciente sude intensamente, mejor si lo hace por varios días. Así también lo había señalado Juan Bautista, al decir que los indígenas se curaban de esta enfermedad al sudar mucho con el trabajo. En la aplicación de mercurio, el enfermo era colocado frente a una chimenea. La goma del guayacán es utilizada hoy en día en la farmacopea como expectorante y sudorífico.<sup>20</sup> El uso de la vaporización del maguey también tiene como objetivo la sudoración del paciente. El método expuesto por Benavides, si bien deja ver la influencia de los médicos indígenas, es a mi entender, poco probable que tuviera este origen. Primero, porque no tenemos noticia en las fuentes de contenido médico prehispánico que el maguey fuese utilizado para combatir al *nanáhuatl*. Y segundo, porque si fuese de entera inspiración indígena, en lugar de que se utilizara un envoltorio para evitar el escape de las vaporizaciones del maguey, se utilizaría el *temazcal*, espacio terapéutico diseñado para ese propósito. Cabe la posibilidad de que lo narrado por Benavides fuese resultado de un ensayo practicado por él mismo en colaboración de médicos nahuas. Y esto es muy probable porque la obra y la práctica de Benavides fue especialmente abierta al intercambio de conocimientos con sus colegas nahuas. En el marco de una nueva sociedad mestiza, el retomar elementos terapéuticos de ambas culturas, podría derivar en remedios eficientes para ambas, pues él mismo había

---

<sup>19</sup> Pedro de Arias Benavides, *Secretos de Chirurgia*, p. 42v-43v, citado por José Luis Fresquet, *La experiencia americana...*, p.104.

<sup>20</sup> Xavier Lozoya, en comentario a Nicolás Monardes, *Herbolaria de Indias*, p. 55.

notado que los españoles y los indígenas respondían de forma muy distinta a los mismos tratamientos, así un tratamiento “mestizo” sería eficaz para una sociedad también mestiza. El método expuesto de las vaporizaciones del maguey deja ver este hecho. La sudoración intensa del paciente quizá también la utilizaron los nahuas en el combate contra el *nanáhuatl*, así lo consigna Francisco Hernández, cuando habla de la planta *xiopatli*, o “remedio de la lepra”, que dice que además de curar la lepra, también cura los “empeines”, es decir las ulceraciones de la piel, machancando las hojas y aplicándolas en los tumoraciones, “sobre todo si después de dicha curación es llevado el enfermo al baño que los indios llaman *temazcalli*”.<sup>21</sup>

En la cosmovisión náhuatl, esta enfermedad y muchas más, eran enviadas por los dioses por distintas razones, entre ellas el castigo por romper ayunos y por gozar del sexo en tiempos sagrados. En el caso de las bubas, varios eran los dioses que podían enviarlas, entre ellos se encontraba Tezcatlipoca:

Y más decían que el dicho dios que se llamaba Tittlacahuan daba a los vivos pobreza y miseria, y enfermedades incurables y contagiosas de lepra y bubas, y gota y sarna y hidropesía, las cuales enfermedades daban cuando estaba enojado con los que no cumplían y quebrantaban el voto y penitencia a que se obligaban de ayunar, o si dormían con sus mujeres, o las mujeres con su maridos o amigos en el tiempo del ayuno.<sup>22</sup>

Recordemos que una vez en la vida, el ser humano tenía la oportunidad de conciliarse con los dioses, particularmente con

---

<sup>21</sup> Francisco Hernández, *op. Cit.*, “Historia de las plantas”, lib. xv, cap. iv, p. 86-87.

<sup>22</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, t 1, lib. II, cap II, p. 306.

Tezcatlipoca. En el rito, un sacerdote intercedía a favor del enfermo para que le otorgara su perdón, le decía al dios que “él mismo --hablando del enfermo-- ha merecido ser ciego y tullido y que se le pudran sus miembros, y que sea pobre y mísero”.<sup>23</sup>

Otro dios que también provocaba enfermedades venéreas como represalia era Macuilxóchitl-Xochipilli,

Cuatro días antes de la fiesta, quienes la celebrarían practicaban ayuno carnal, el hombre de mujer y viceversa. Quien trasgredía el ayuno era castigado por este dios, que hería con enfermedades de las partes secretas, como almorranas, podredumbre del miembro, deviesos y incordios [sic], etcétera.<sup>24</sup>

Estas dos citas tienen en común además de la acción punitiva de los dioses, el tipo de enfermedades que provocaban. Si la falta tenía que ver con el ayuno sexual, entonces el castigo caía precisamente en los genitales “con enfermedades en sus partes secretas”, “por dormir los hombres con sus mujeres y las mujeres con sus maridos o amigos”, por eso ellos mismos han merecido que se les pudran sus miembros. El sexo ejercido de forma inadecuada, era el agente etiológico de algunas enfermedades, unas contagiosas y otras incurables. Las faltas a los preceptos religiosos caen en terreno de la ética, en donde entraban en juego actitudes de agresión y venganza. La relación entre los dioses y el hombre podía tensarse cuando el hombre no cumplía con su papel en el cosmos, al desconocer sus normas, ofendía a los dioses, quienes en venganza le provocaban enfermedades. La impotencia ante el padecimiento, orillaba al hombre que no sanaba o denostar al dios, a dirigirse a él con rencor:

---

<sup>23</sup> *Ibidem*.

<sup>24</sup> *Ibidem*, t. I, lib. I, cap. XIV, p. 90-92

Y el enfermo desesperado que no podía sanar enojado y decía: “Oh Titlacahuan, puto, hacéis burla de mí ¿por qué no me mátais?” Y algunos enfermos sanaban y otros morían.<sup>25</sup>

Los Tlaloque también eran fuente de padecimientos.<sup>26</sup> A ellos se les consideraba responsables de las enfermedades del frío y las que se expresaban por la acumulación de líquidos en el cuerpo. Habitantes y dueños de los montes, si el hombre entraba en sus dominios imprudentemente, quedaba sujeto a la acción de sus poderes. A diferencia de las enfermedades provocadas por Tezcatlipoca o Macuixóchitl, los Tlaloque enviaban:

... la gota de las manos o de los pies, o de cualquiera parte del cuerpo. Y también el tullimiento de algún miembro o de todo el cuerpo. Y también el envaramiento del pescuezo o de otra parte del cuerpo, o encogimiento de algún miembro, o el pararse yerto.<sup>27</sup>

El origen sagrado de las enfermedades se deja ver en sus propias denominaciones. Molina nos dice que para decir “enfermedad en general” se decía *cocoliztli* y que “lepra” era *teococliztli*. Otra enfermedad de origen sagrado eran precisamente las bubas, que como se ha dicho repetidas veces, se decía *nanáhuatl*. Esta enfermedad es la que había padecido el dios que había dado origen al Sol, de hecho su nombre es “El bubosito”, *Nanahuatzin*. Recordemos que quienes iban al Tlalocan eran

---

<sup>25</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, t. I, lib. II, cap. II, p. 307.

<sup>26</sup> Así lo refiere, entre otros, Torquemada, *Monarquía Indiana*, lib. X, cap. XXV, p. 401-402 y lib. VI, cap. XXXIV, p. 103-104. Este autor dice que la fiesta a los cerros se hacía que “los librasen de semejantes enfermedades”.

<sup>27</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. I, cap. XXI, p. 107-110.

los enfermos de bubas y otras enfermedades similares, enviadas por distintos dioses, y que como moradores del paraíso, eran adorados en distintas veintenas.

Cuando el ser humano se confesaba ante Tezcatlipoca, le dirigía una oración en la que le decía, hablando de los pobres y los enfermos:

*Y procura de vestir a los que andan desnudos y desarrapados. Mira que su carne es como la tuya, y que son hombres como tú, mayormente los enfermos, porque son como imagen de dios.*<sup>28</sup>

Otra indicación del origen sagrado de las enfermedades en cuestión se aprecia en el hecho de que los *nemontemi*, "días ociosos", eran funestos porque las fuerzas cosmogónicas experimentaban una especie de letargo por eso, quien se enfermaba en los *nemontemi*, seguramente moriría:

Y si alguno enfermaba en estos días, decían que no había de sanar. Nadie tenía esperanza que había de vivir o escapar, ni hacían cuenta de tal, ni le aplicaban medicina. Y si alguno sanaba, decían que Dios había habido misericordia del, y que él solo había entendido en sanarle o curarle.<sup>29</sup>

El carácter sagrado de las bubas se atestigua en el hecho de que los votos de hacer los *ixiptlahuan* de los montes los hacían tanto los enfermos como sus familiares:

Usaban hacer voto a los ídolos de servirles con algunos sacrificios y ofrendas cuando alguno de sus hijos o de su casa caía en enfermedades o

---

<sup>28</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. VI, p. 504.

<sup>29</sup> *Ibidem*, t. I, lib. II, cap. XXXVIII, p. 268.

caía de su estado y se lisisaba. Esto hacían no a uno solo, pero a dos o tres de sus ídolos, para que le ayudasen en aquella necesidad.<sup>30</sup>

Existían acciones terapéuticas dentro del propio ámbito de la religión. Por supuesto que la prevención era la principal, fomentada por las exhortaciones de los sacerdotes, que continuamente recordaban el riesgo de contraer alguno de los males referidos a quienes se alejaban de las normas morales y éticas. También los baños rituales de purificación y los ayunos podían auxiliar en leves padecimientos:

Este día, antes que amaneciese, se iban todos a bañar en los ríos, chicos y grandes, viejos y mozos. Lo cual tenían de precepto, que aquel día todos se lavasen, lo cual servía de lavar los pecados y las máculas livianas y veniales que entre año habían cometido. Y sólo por la amonestación que la víspera antes los ministros hacían a todo el pueblo de que todos, chicos y grandes, se lavasen y purificasen, amenazando y prometiendo a los que no lo hiciesen, males y enfermedades contagiosas, como era bubas, lepra, gafedad, de los cuales males decían que sucedían por los pecados, y que estos dioses se los enviaban en venganza de ellos. Con el cual temor, todos, chicos y grandes, se iban a bañar en amaneciendo.<sup>31</sup>

Quienes eran diligentes, rigurosos en el cumplimiento de los preceptos religiosos, enriquecían su *tonalli*, lo mantenían limpio y así inclinaban su destino por rumbos favorables. La medida se aplicaba sobre todo al placer sexual, y no es que el sexo fuese en sí pecaminosos sino que estaba estrictamente regulado.<sup>32</sup> Sin duda, atender las normas éticas era

---

<sup>30</sup> *Ibidem*, t. 1, lib. II, apéndice, p. 294.

<sup>31</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...* t 1, cap XVI, p.155-156

<sup>32</sup> Alfredo López Austin, "Cosmovisión y salud entre los mexicas", en *Historia general de la medicina en México*, t 1, p. 110.

preventivo de las enfermedades pues daba al hombre un estado de pureza por el cual los dioses no ejercerían acción punitiva en su contra. La medida también se aplicaba en la alimentación. A lo largo del ciclo ritual de los nahuas existían diversos ayunos, muchos de ellos sólo permitían el consumo de atole de *huauhtli*.

Si la enfermedad era enviada por algún dios, entonces el ulterior cumplimiento ascético de los preceptos religiosos daba al hombre una esperanza de recuperar su salud, o un sentido de vivir soportando estoicamente el designio divino de padecer hasta la muerte una enfermedad incurable, como las bubas.

La postura de que el *nanáhuatl* y/o el *teococoliztli* fueran de carácter sagrado ante la imposibilidad del hombre para combatirlos es un hecho que se manifiesta con el gran número de remedios herbolarios contra ellas. A juzgar por la cantidad de remedios, es muy probable que los nahuas experimentaran permanentemente con plantas y animales para intentar, sin éxito, curar la enfermedad.

En efecto, los nahuas contaban con un arsenal de remedios que combatían las enfermedades venéreas, en las que se pudrían los miembros de hombres y mujeres y su piel, es decir, todas aquellas que podían entenderse como *nanáhuatl* o *teococoliztli*.

Las principales fuentes que resgitan los remedios contra las bubas son la *Historia de las plantas* de Francisco Hernández y la *Historia general de las cosas de la Nueva España*, de Sahagún. (Véase anexo 2). En el extenso inventario de estas medicinas, apreciamos que provenían de regiones muy distintas, como Pánuco, Apatzingán o la Mixteca Alta.<sup>33</sup> Las partes curativas pueden ser las raíces, la corteza, y a veces las hojas. Es claro que no pueden tratarse de la misma planta, pues entre los remedios hay

---

<sup>33</sup> Para consultar la relación de los remedios contra las bubas que estas fuentes mencionan, véase apéndice 1.

árboles, raíces y hierbas. Las plantas que curaban bubas eran utilizadas por nahuas de distintas regiones, purépechas, totonacos, entre otros, a decir de sus nombres y los lugares donde se críaban. Dadas las descripciones, no hay ningún criterio para asociarlas más que su uso contra las bubas, tumores y enfermedades de la piel.

Además de plantas, para combatir estas enfermedades también se utilizaban animales. Entre ellos, la carne del colibrí; quien la comía nunca padecería bubas, y si ya estaba enfermo, sanaba; pero se haría estéril.<sup>34</sup>

Al describir las bubas, estas fuentes asocian a ellas un sinfín de consecuencias que agravaban el estado de salud de los enfermos.<sup>35</sup> En principio, los informantes recomiendan que los remedios propicien que las bubas “salgan”, es decir, que los ganglios linfáticos no sólo se inflamen y endurezcan (en cuyo estado se nombraban lamparones, bubones o tumores) sino que también “salieran”, es decir que se ulceraran convirtiéndose en distintos tipos de lesiones cutáneas, algunas supurantes.

La terapéutica de los nahuas se encaminaba a expusar del cuerpo humano los males, por medio de su piel, así la enfermedad podía ser atacada directamente.<sup>36</sup> En el caso de los remedios mencionados, recordemos que algunos dicen limpiar las úlceras y cicatrizarlas.

Estas bubas podían llegar a los huesos y tullir al enfermo de los pies o manos, en cuyo caso, se asocia con la gota (y muy probablemente con la artritis) y otras enfermedades de los huesos. También se puede atestiguar en estas fuentes, que los remedios que combatían las bubas, también ayudaban a quienes tenían problemas en los ojos.

---

<sup>34</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. III, lib. XI, cap. I, p. 1005.

<sup>35</sup> Véase anexo I.

<sup>36</sup> Alfredo López Austin, “Cosmovisión y salud entre los mexicas” en *Historia general de la medicina en México*, t I, p. 113.



Además de recurrir a los dioses y a distintos remedios, los nahuas también adoptaron medidas prácticas para tratar de atenuar las consecuencias epidemiológicas de las bubas. Al parecer, existía un edificio en donde los bubosos eran concentrados y aislados del resto de la población:

Había otro edificio, llamado Netlatiloyan, que quiere decir, donde se esconde. Era lugar de los leprosos y su dios se llamaba Nanahuatl (buba). A éstos le sacrificaban algunos heridos de esta enfermedad...<sup>37</sup>

Atendiendo a los cuadros sintomáticos que expresan las fuentes de las enfermedades enviadas por los dioses, se puede pensar que no pueden corresponder a una sola enfermedad. Sin embargo, hoy podemos confirmar que las bubas y el *nanáhuatl* corresponden a la sífilis, enfermedad complejísima en sus manifestaciones sintomáticas, que produce complicaciones en los ojos, huesos, corazón, sistema nervioso, entre otros.

Hoy sabemos que la sífilis es una enfermedad que puede durar muchos años, incluso un enfermo de sífilis puede morir debido a otra enfermedad.

La sífilis se transmite principalmente por vía sexual, aunque también puede transmitirse por el contacto de mucosas. Es producida por una bacteria espiral llamada *Treponema pallidum*. Esta enfermedad se caracteriza por episodios de enfermedad activa con periodos de latencia. Los médicos distinguen la sífilis en primaria, secundaria y terciaria, basados en la secuencia de estos periodos de activación y latencia. En la primaria, el enfermo presenta una sola pápula indolora, supurante de un líquido muy contagioso. Aparece según las prácticas sexuales, en el pene,

---

<sup>37</sup> Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*, lib VIII, cap. XIV, p. 227.

en los labios vulvares, el ano o la boca. Esta etapa de la enfermedad puede pasar inadvertida cuando es muy pequeña y confundirse con herpes simple, aunque éste sí provoca dolor en los ganglios linfáticos. En la etapa primaria de la sífilis, los ganglios linfáticos cercanos se inflaman y endurecen , aunque no producen dolor y pueden permanecer así por meses.

La etapa secundaria se caracteriza por lesiones mucocutáneas y la presencia generalizada de la inflamación de los ganglios linfáticos. Las lesiones de esta etapa pueden ser papulosas, maculosas, postulosas y pueden coexistir en un mismo paciente, todas ellas leves. Las lesiones son rojas pálido o rosadas y no producen prurito, por eso pueden merecer poca importancia por parte del enfermo. Conforme avanza la infección, aparecen estas lesiones en las plantas de pies y manos, en la cara y cuello cabelludo, afectando los folículos pilosos, por lo que pueden producir parches de alopecia. Las pápulas aparecen en la zona perianal, en la vulva, parte interna de los muslos, axilas, bajo las mamas, y otras zonas húmedas, de color rojo o grisáceo. En las mucosas se producen características erosiones indoloras de color plateado o grisáceo, rodeadas de un anillo rojizo. En esta etapa se presentan complicaciones como alteraciones oculares, irritación faríngea, fiebre, pérdida de peso, malestar, anorexia, cefálea y meningismo no agudo, hepatitis, afectación gastrointestinal, artritis, entre otras.

Después de la etapa secundaria es frecuente que se presente un periodo de latencia, que suele ocurrir después de un año de contraída la infección. En este periodo pueden reducirse las manifestaciones anteriores, incluso desaparecer, por lo que si no se dispusiera de pruebas de laboratorio, se podría sospechar el saneamiento. En esta etapa es común que mujeres embarazadas con sífilis latente contagien a sus hijos en el útero.

La etapa tardía o terciaria de la sífilis se presenta con la inflamación de la aorta, después que han desaparecido las lesiones secundarias, cuando la infección ya no es contagiosa. Desde que el enfermo se infecta hasta esta etapa pueden transcurrir varios años, incluso décadas. En esta etapa pueden o no mantenerse las lesiones de la piel, y se caracteriza por afectaciones neurológicas, por lo que se denomina también neurosífilis, que puede derivar en una sífilis meníngea, en la que se afecta el encéfalo y la médula espinal, pudiéndose presentar parálisis parciales o totales. Los enfermos presentan cefalea, náuseas, vómito, rigidez de nuca, parálisis de pares craneales, convulsiones y alteraciones del estado mental. Por supuesto que la aortitis conduce a problemas cardíacos graves.

Existen otros treponemas que causan lesiones similares, pero que no son de carácter venéreo, entre éstos se encuentran los que provocan el mal del pinto, la frambesia y el pian.<sup>38</sup>

Esta descripción de la sífilis pone de manifiesto por qué es tan fácil confundirla con muchas enfermedades, sobre todo las que tienen manifestaciones en la piel, pero también enfermedades cardíacas, del sistema nervioso y de los huesos.

No hay duda de que las técnicas diagnósticas del siglo XVI en Occidente y Mesoamérica imposibilitaban la distinción entre enfermedades con cuadros clínicos similares. Especialmente difícil era la detección de la sífilis, pues cada una de sus etapas infecciosas puede interpretarse como una enfermedad distinta, sobre todo considerando todas las complicaciones que provoca.

Pero, ¿qué relación tienen los bubosos, leprosos, sarnosos, envarados y tullidos con el *huauhtli*? La respuesta tiene que ver con la naturaleza de estas enfermedades, todas ellas contagiosas y en cierto modo, incurables,

---

<sup>38</sup> T. Harrison, *Principios de medicina interna*, p. 1172-1187.

sagradas, enviadas por los dioses como castigos. Los médicos nahuas --y los de otros pueblos mesoamericanos-- intentaron todo tipo de remedios contra ellas sin encontrar alivio, cuando desde su cosmovisión, el remedio estaba en el ámbito de la religión, de la magia terapéutica. De aquí que el *tzoalli* tuviera el valor mágico de curarlas y su ingrediente principal, el *huauhtli*, fuese alimento propiciatorio de la purificación. Lo que su práctica herbolaria no pudo resolver, quedó en manos de los dioses.

No cabe la menor duda de que se recetaba *michihuauhtli* contra las bubas porque este grano era utilizado para elaborar el *tzoalli*, que como ya se mencionó antes, curaba las enfermedades que los dioses enviaban por faltas morales o preceptos religiosos (romper los ayunos alimenticios y carnales). Además, consideremos que las plantas en sí mismas han sido adoradas, como expresión misma de los dioses, de ellos provienen y por tanto conservan su esencia. Recordemos que en algunas zonas nahuas, el *huauhtli* era adorado, según nos dice De la Serna.

Tratando de elucidar por qué el *tzoalli* curaba las bubas, encuentro una posible asociación de similitud mágica entre la apariencia granular de la enfermedad con la apariencia granular de las semillas y del mismo *tzoalli*. Recordemos que el *tzoalli*, se elaboraba con semillas tostadas de *huauhtli* y de maíz, éstas al molerlas no podían quedar como una harina fina ya que las cáscaras de la semilla le darían una consistencia irregular, tosca, pues las semillas estaban fragmentadas en migajas. Las semillas eran carne del hombre y de los dioses, materia sagrada. Esto explica también por qué los enfermos eran sagrados, también imágenes de los dioses. La asociación entre el alimento ritual con el aspecto de las enfermedades de la piel queda constatado en una golosina que se elaboraba hasta hace unas décadas en Guatemala, hechos con un amaranto de semillas blancas, idénticos a las "alegrías" y que recibían el

nombre de "niguas".<sup>39</sup> Esta voz designa a un pequeñísimo insecto parásito del hombre, que se incrusta en la piel produciendo pústulas y úlceras. Así, se cierra un círculo entre el aspecto granular de las semillas, la carne de los dioses y la apariencia de la enfermedad.

### *El huauhtli, alimento purificador, alimento de ayunos*

El *huauhtli* era el alimento característico de los ayunos, sobre todo preparado en atole, por las propiedades curativas y reparadoras que le atribuían los nahuas.

López Austin dice que el hombre se desgastaba después de un trabajo extenuante debido al exceso de calor y que los alimentos lo reparaban, le devolvían su templanza.<sup>40</sup> Si bien al atole de *huauhtli* debió cumplir esta función estabilizadora, sus atributos debieron ser mayores. El estado de purificación que el hombre alcanzaba por medio del ayuno se fortalecía con el consumo del atole de *huauhtli*, alimento hecho de agua y masa, platillo emblemático de la humildad y la pobreza.

El ayuno, que universalmente implica cierto sacrificio y el distanciamiento de los placeres del paladar, sólo permite el consumo de alimentos de baja estima, nunca hay ayunos de manjares, platillos deleitosos y succulentos. Quizá por eso en los ayunos de los nahuas no se acostumbraba el maíz, alimento preferido, precioso para todos los pueblos mesoamericanos.

---

<sup>39</sup> Sauer encontró estos dulces en 1947. Cuando regresó en 1967 encontró que estos dulces ahora se hacían con la semilla de sorgo, conservando su nombre. Citado por Cristina Mapes, "Una revisión sobre la utilización del género *Amaranthus* en México", en *Primer seminario Nacional de amaranto*, p. 65-75. Es probable que el desplazamiento del *huauhtli* por el sorgo se deba a la similitud de color entre estas plantas, además el sorgo tiene también inflorescencias parecidas a las de los amarantos.

<sup>40</sup> Alfredo López Austin, "Cosmovisión y salud entre los mexicas" en *Historia general de la medicina en México*, t 1, p. 112.

Ya fuera como *tzoalli* o como atole, el *huauhtli* sanaba las enfermedades sagradas porque daba al enfermo un estado de purificación:

Y esto de lavarse era muy ordinario el mandarlo los sacerdotes, porque si algun persona iba a dar cuenta a los sacerdotes de alguna enfermedad suya, o de su hijo, marido, la receta que le daba era que moliese de aquella semilla y la juntase con el maíz y la amasase con miel, y que primero se lavase y purificase sus culpas y que luego fuese y comiese de aquello. Y esto quiere parecer a lo que los cristianos médicos aconsejan al primer día que ven al enfermo: lo primero que les mandan, antes que pongan mano en la cura, que confiesen y comulguen así en este día confesaban y comulgaban al modo dicho.

Si hemos bien notado, la purificación dicha servía más de para las culpas leves y pecados veniales. (...) <sup>41</sup>

Para el rito de *teocua* (comer al *ixiptla* de *tzoalli* de un dios) era necesario ayunar, y una vez comido, no se podía mezclar con ningún otro alimento. Las mujeres que molían la semilla antes de que fuese moldeada en la forma de los dioses debían ayunar, como nos los dice el *Florentino* cuando describe que en la fiesta de *tóxcatl*, las mujeres que habían ayunado por un año, molieron el *huauhtli* para hacer el *ixiptla* de *Huitzilopochtli*. <sup>42</sup>

El atole de *huautli* era prescrito por los sacerdotes y médicos en situaciones en que cualquier persona estaba expuesta a ser castigada por algún dios o cuando debía prepararse para algún rito en particular. Varios son los testimonios en este sentido.

---

<sup>41</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España*, t 1, lib. XVI, p. 156-157.

<sup>42</sup> *Códice florentino*, lib. XII, cap. XC.

Recordemos el pasaje previo al arribo de los conquistadores españoles, cuando Moctezuma Xocoyotzin quedó preso de la incertidumbre, temor y angustia. Queriendo resolver qué haría ante el arribo de los seres extraños, consultó a varios sabios para que le aconsejasen. Finalmente decidió enviar a unos mensajeros al *Cinacalco*, para que buscasen a Huémac y éste les brindara su consejo, el cual mandó decir al *tlahtoani* que:

(...) si quería entrar allí y alcanzar lo que deseaba, que hiciese penitencia ochenta días, y que no comiese de aquellas comidas reales, ni bebiese aquellas bebidas suaves que bebía, sino *solamente la semilla de los bledos desechu en agua*, y que el agua que bebiese, fuese caliente, y que se apartase de sus mujeres, que no llegase a ellas, y que por aquellos ochenta días, no se sentase en el asiento real, ni en el lugar del señorío, ni se pusiese manta real, ni otra riqueza ninguna, sino todo ropas y traje de penitente.<sup>43</sup>

Además de circunstancias como la descrita, el ayuno de los *tlahtoque* ocurría en diversas fiestas, y seguramente siempre era con atole de *huauhtli*. Sabemos que los gobernantes ayunaban en la fiesta de Tláloc, la fiesta del sol (Fuego Nuevo) y en el ayuno de quecholli, incluso existía el cargo de *Acolnahuacatl Acolmiztli*, que disponía de todo lo necesario para estos ayunos.<sup>44</sup>

El pueblo en general también tenía esta práctica ritual. Varias veintenas incluían entre sus ritos el ayuno, que siempre se rompía al medio día. Así se hacía en cuahuitlehua, donde a los niños que se sacrificaban los obligaban a ayunar a pan y agua, quitándoles chile, maíz y todo género de legumbres, para que “todos guardasen sin violación

---

<sup>43</sup> Diego Durán, *ibidem*, t. II, cap. LXVII, p. 494-495.

<sup>44</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas...*, t. I, lib. II, apéndice, p. 291.

esta ceremonia.<sup>45</sup> No sabemos si este ayuno se hacía con *huauhtli*, pero lo que es seguro es que tuviera el fin de purificar a quienes serían sacrificados.

En la época colonial, el atole de *huauhtli* conservó su aprecio medicinal, quizá porque persistía la conexión simbólica entre las enfermedades, los dioses y la planta en cuestión. Fuera del contexto religioso, Francisco Hernández se refirió al *michihuaumatolli*, al describir los tipos de alimentos:

Se prepara también el *michihuaumatolli* o atolli de semillas, con *michihoahtli* (...). Tostando la semilla, reduciéndola a polvo, mezclándola con agua en tal cantidad que no se haga espesa, y rociándola con miel cocida de *metl*, (...). Limpia los riñones y el conducto de la orina, cura tomado la sarna de los niños debido a su virtud purificadora, y es alimento usado entre estas gentes.(...)

Hay también el *hoamatolli*, que se hace con bledos rojos y se toma rociado con miel, y el *michihuaumatolli*, que se prepara con *michihoahtli* mezclándose un género de bledos que algunos llaman sinfonía por su variedad de colores.<sup>46</sup>

En los tiempos en los que Hernández hizo su expedición, el atole de *michihuahtli* conservaba su valor curativo contra las bubas, pues como el mismo dice, sanaba los lamparones.

---

<sup>45</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...*, t I, cap. VI, p. 248.

<sup>46</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, lib. VI, cap. XLIV, p. 291-292.



## El huauhtli en tortillas y guisos

Esta planta es muy generosa en muchos sentidos. En principio, porque varias de sus partes pueden consumirse. De su semilla se puede obtener harina para hacer además de atole, tortillas y tamales, y en épocas recientes, galletas, panes, incluso pastas. Sus hojas y tallos, producto de temporal, se pueden comer cocidas o agregarse a salsas y tamales. Sin importar, la forma de preparación, la fama nutricional del *huauhtli* se puede hacer extensiva a todos los platillos que lo incluyen. En tiempos antiguos, además de atole, el *huauhtli* se comía en forma de tortillas:

Venden también tortas anchas y muy delgadas, y otras que son anchas y groseras, y las tortilla de huevos, y las de masa mezclada con miel, que son como guantes, y otras hechas de maíz mal molido y crudo, y panecillos de Toluca, (...) y tortillas hechas de semillas de bledos...<sup>47</sup>

Si bien de la semilla de *huauhtli* se obtenía la harina para hacer las tortillas descritas, ésta no fue la única parte de la planta que sirvió para hacer tortillas, pues sabemos que las *quilaxcalli* se hacían con maíz mal molido mezclando con hojas de *huauhtli*.<sup>48</sup>

Recordemos que las hojas y tallos de *huauhtli* eran verduras, y como tales, formaban parte de otros platillos. Como quelite, el *huauhtli* se ponía a cocer con sal y exprimido, se podían comer así o agregarse a tamales.<sup>49</sup>

Preparados en varias formas, el *huauhtli* como verdura se vendía en los mercados:

---

<sup>47</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. X, cap. XIX, p. 901-902.

<sup>48</sup> *Ibidem*, t. III, lib. XI, cap. VII, p. 1074.

<sup>49</sup> *Ibidem*.

El que vende cazuelas hechas con chile y tomate, etcétera, suele mezclar lo siguiente: axí, pepitas, tomates y chiles verdes, y tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos. Vende también por oficio vender asados, y carne asada debajo de tierra, y chilmole de cualquier género que sea, y el mole de masa cocida o de masa de frisoles tostados o cocidos, y e hongos y xetas, y el mole de tomates gruesos o menudillos, y de acederas y de los bledos, y de los pescados, y de las ciruelas o de otras cosas acedas...<sup>50</sup>

Es muy probable que el guisado con hojas tiernas de *huauhtli* fuese considerado como el alimento principal de las "dietas blandas". El mismo Hernández se recuperó de una enfermedad comiendo *huauhquilitl*:

Se encuentran en esta Nueva España muchas especies de armuelle silvetre, que los mexicanos acostumbraban llamar en general *hoauhtli* o *hoauhquilitl* y siembran y cultivan con gran esmero en sus huertos y jardines, como el *tlapalhoauhquilitl* o *tlapalhoauhtli*, que tiene raíz gruesa, corta y fibrosa, de donde nacen tallos rojos con hojas rojas también, oblongas y aserradas, las cuales se comen cocidas y son de tan buen sabor, que habiendo yo sufrido una grave enfermedad, nada comía con más gusto que esta verdura o sus tallitos, que tienen flores dispuestas en conos, preparados con aceite y vinagre. Hay también el *nexhoauhtli*, que es todo verde y comestible; el *chichihouauhtli*, que por su amargor no se cuenta entre las hortalizas, y es de hojas verdes con púrpura y flore escarlata, y otros muchos que no se utilizan y no juzgué que debieran tenerse en cuenta. Se comen en su mayor parte cocidos, como hortaliza, y son de naturaleza fría y húmeda. Ablandan el vientre y resuelven, aplicados, los lamparones.<sup>51</sup>

<sup>50</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. X, cap. XIX, p. 901-902.

<sup>51</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...*, t. I, lib. IX, cap. LXIV, p. 389.

Las semillas y las hojas del *huauhtli* eran alimento purificador, propio de los ayunos, parte de las dietas blandas porque eran comida de tiempos difíciles, de hambre. Varios son los pasajes históricos que muestran cómo en tiempos de vacas flacas, el *huauhtli* y otros mantenimientos de baja estima le valían la vida a varios pueblos del Anáhuac. Algunas de las hambrunas registradas en los anales ubican estos desastres en los años 1 *tochtli*.

Por ejemplo, los *Anales de Cuauhtitlán* dicen que a partir de una año 11 *ácatl* se inició un periodo de desgracia, porque cayó una nevada. En el año 1 *tochtli* todo “se aconejó, hubo hambre tres años; ya no se daban los mantenimientos”. Cuando se ataron los años, aumentó el hambre, y en el año 3 *técpatl* encontraron un poco de alivio porque se “se dieron los bledos, que era todo lo que se comía”. La desgracia fue tal, que las auras y los coyotes comían a la gente.<sup>52</sup> Es bien sabido que en la cosmovisión de los nahuas estos años eran fatídicos de tal suerte que toda la gente procuraba juntar y esconder en sus casas todos los mantenimientos posibles, aunque fueran “comidas muy bajas”.(Figura 27). Sahagún describe los alimentos “bajos” que la gente aprovechaba en tiempos difíciles:

*Polúcatl* es una semilla de unas yerbas que no se comen sino con gran necesidad. Este *popóyotl* es maíz aneblado. *Xilotzonli* son los cabellos que las mazorcas tienen colgados cuando están en la caña. *Miyáhuatl* son aquellos penachos que tienen las cañas del maíz cuando ya están grandes las mazorcas. Este *metzoli* son las raiduras o raspas de maguey cuando le abren para que mane. *Nochxúchtli* es la flor de la tuna. *Mexcalil* son las pencas de maguey cocidas. *Necuhtlatotonilli* es la miel reciente que sale del maguey calentada al fuego. *Huauhtlipolocayo* es la semilla de los cenizos sin

---

<sup>52</sup> Códice Chimalpopoca, *Anales de Cuauhtitlán*, p. 52.

*limpiar, con todas sus innuendicias.* Los frisoles los guardaban con todas las ramas y hojas y vainas, porque de todo se aprovechaban en tiempo de hambre.<sup>53</sup>

Como ya se había mencionado, el *huauhtlipolocayo* es el *huauhtli* en bruto, sin la separación de las semillas indeseables (*petzicatl* y *tezcahuauhtli*), ni las brácteas que las cubren.

El aprecio que los nahuas tuvieron a los productos del temporal fue tan importante, que en la veintena de huey tecuilhuitl, cuando se festejaba a la diosa Xilonen, le ofrecían todas las legumbres entonces recolectadas, por supuesto entre ellas el *huauhquilitl*, el pueblo recibía de los principales pinole de chíá, hasta que se agotase.<sup>54</sup> Esta veintena se caracterizaba por el hambre que padecía el pueblo, de tal suerte que los gobernantes de México-Tenochtitlan disponían de distintos platillos para los macehuales:

(...) Daban tamales de muchas maneras (...) Nadie tomaba dos veces, y si alguno se atrevía a tomar dos veces, dábanle de azotes con una espadaña torcida (...) Algunos de los que estaban a la postre, no alcanzaban nada.

Ocho días duraba este convite que hacía el señor a los pobres, porque cada año en este tiempo hay falta de mantenimientos y hay fatiga de hambre.

En este tiempo solía morir muchos de hambre.<sup>55</sup>

---

<sup>53</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. VII, cap. VIII, p. 707-708.

<sup>54</sup> Jacinto de la Serna, "Manual de ministros de indios" en *Tratado de las idolatrias...*, p. 129 y Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*, t. II, lib. XIV, cap. XIV.

<sup>55</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. I, lib. II, cap. XXIV, p. 214.

Los quelites eran sagrados porque precisamente, cuando las trojes de autosuficiencia familiar estaban agotándose, y el temporal estaba en pleno, regando la milpa para que en breve comenzarán a aparecer los jilotes. Esta veintena abría las puertas a las cosechas. El consumo de los quelites era considerado como antesala de las primicias, por eso hasta que se concretaba la ofrenda se accedía a las flores y a los quelites:

*Yoañ iquac iancuican qualoia, in xilollaxcalli: iancuican tlamanalo, iancuican moquaquia in ootl: yoañ iancuican mopaocaci in oauhquilitl, yoañ iancuican ynecu in suchitl, in cempalsuchitl, in iesuchitl.*<sup>56</sup>

Si las ofrendas a las diosas Xilonen y Chicomecóatl --la creadora de todos los mantenimientos-- eran generosas, ella correspondería con buenas cosechas. De aquí que los quelites puedan asumirse como propiciatorios de los alimentos por excelencia, lo que podrán sostener al hombre por todo el periodo agrícola: el maíz, el frijol, la chíca, la pepita de calabaza, la semilla de huauhtli.

Muchos son los testimonios que ponen de manifiesto que en este tiempo se padecía hambre y que los señores trataban de "consolar a los pobres, porque en este tiempo faltaba ya el maíz".<sup>57</sup>

Alimentos de temporal, los quelites podían ser recolectados de las milpas y del monte, es decir, podían ser silvestres o cultivados. En el libro XI del *Código florentino* se observa a un campesino que toma pequeñas plantas de *huauhtli* que se encuentran en una milpa de la misma planta. Sin embargo, en otros contextos se menciona que el *huauhquilitl* es

---

<sup>56</sup> Y entonces de nuevo comían tortillas de jilotes, otra vez las ofrecían, otra vez podían mascar cañas de maíz, otra vez podían cocer en ollas al huauhquilitl, y otra vez podían oler las flores, el cempoalxóchitl, la flor del tabaco. *Código florentino*, t. I, lib. II, cap. XXVI, p. 105.

<sup>57</sup> Jacinto de la Serna, "Manual de ministros de indios", en *Tratado de las idolatrias...*, p. 129.

silvestre. En el actual estado de Guerrero, los nahuas que lo habitan hablan del *quintonil* o *wajquelite* como una hierba que

no se siembra, nace sola. Nace con las hojas verdes y poco acorazonadas. Los palitos de esta hierba unos son verdes y otros poco rojos. Esta hierba nace en tierras planas, cerros y donde es bueno el terreno. Esta hierba también florea cuando va sazonando. Tiene su semilla pequeña, redonda y negra.<sup>58</sup>

Los quelites en general y el *tehuauhquilitl* (*huauhquilitl* o *quiltonil*) son importantísimos en la cultura náhuatl no sólo por su valor sagrado y nutricional en tiempos de penuria. Al ser hierbas toleradas que crecen en las milpas y que de ésta son recolectadas para su consumo humano, hablan de la vitalidad de la cultura agrícola mesoamericana. Bien se puede afirmar sin riesgo a equivocarse, que los quelites son plantas que el hombre náhuatl trata de incorporar a sus sistemas agrícolas, sometiéndolas a la selección, propiciando su crecimiento en las milpas de los cultivos principales de su dieta, como el maíz, el frijol y otros. En el caso de los amarantos este fenómeno de domesticación se observa cuando el *huauhtli* puede ser producto del trabajo y dedicación del hombre y simultáneamente, como producto de la recolección del temporal. Esta es la razón por la que una buena colecta de quelites de temporal indicaba una excelente cosecha de la misma planta cultivada.

Esta peculiaridad del *huauhtli* nos habla de su proceso de domesticación y en esto se distingue del resto de los principales cultivos mesoamericanos. El *huauhtli* se consume en muchas zonas más allá de Mesoamérica como quelite silvestre y también persiste su recolección en

---

<sup>58</sup> Cleofas Ramírez, *Plantas de la región náhuatl de Guerrero*, p. 281. Respeto la ortografía del autor, p. *wajquelite*.

algunas zonas donde lo cultivan. Contrastantemente, en ningún lugar se recolecta maíz silvestre para el sustento, ni el frijol. En este sentido, el *huauhtli* es una planta que no depende enteramente del hombre para sobrevivir y reproducirse, a diferencia del maíz, que sí dependen por completo del hombre. Recursos agrícolas y de recolección, las variedades de *huauhtli* debieron ser importantísimos pues eran alimentos en situaciones de penuria.

### *El huauhtli como recurso agrícola*

Es común encontrar en las descripciones de los amarantos que son hierbas anuales.<sup>59</sup> Esto significa que como cultivo, el *huauhtli* sólo puede dar granos una vez al año. Esto se cumple en la actualidad en los pueblos en los que se sigue cultivando el *huauhtli*. En ninguna de las zonas aledañas al Altiplano Central se logran dos cosechas anuales (Tlaxcala, Xochimilco, Puebla y Morelos). En estos estados, la producción del amaranto es comercial, pero no por esto, se han abandonado las prácticas agrícolas ancestrales.

Gracias a diversas fuentes documentales, conocemos parcialmente las prácticas agrícolas de los nahuas en los momentos contiguos a la Conquista. Por ellas, sabemos que el *huauhtli* se sembraba en las chinampas del Anáhuac desde tiempos inmemorables. Según Chimalpain, los nonualcas teotlixcas chalcas, que fueron de los primeros grupos que arribaron a los lagos del la cuenca de México, se alimentaban de *huauhtli*, chí, chile y calabaza, que cultivaban.<sup>60</sup>

---

<sup>59</sup> Alba Guadalupe Mastache, "El amaranto y el magüey en la dieta tolteca", en *Arqueología mesoamericana*, p. 356; Gabriel Alejandro y Federico Gómez, *Cultivo del amaranto en México*, p. 28.

<sup>60</sup> Chimalpain, *Cuarta relación*, p. 77.

Particularmente, en el relato de la migración de los mexicas contamos con varios pasajes que nos indican que también sembraron el *huauhtli* antes de la fundación de su ciudad, a veces en chinampas:

Bastante tiempo, así pues, vagaron los mexicanos por tierras chichimecas; (...) por todas partes daban nombres a la tierra; por alimento y sustento venían comiendo carne, frijol, bledos, chía, chile y jitomate.(...) y después llegaron a Xaltocan, donde se hicieron chinampas por tercera vez, donde sembraron maíz, bledos, frijol, calabaza, chile verde, jitomate, por lo que vinieron luego a Epcoac, donde también se hicieron chinampas.<sup>61</sup>

Siguiendo lo dicho por Chimalpain, cuando los mexicas llegaron al Anáhuac, los pueblos que lo habitaban ya sembraban el *huauhtli*. Los tepanecas de Azcapotzalco, que permitieron a los mexicas asentarse en sus dominios, a cambio de diversos tributos, todos ellos de índole agrícola, de recolección o de caza, ninguno de ellos, producto de las artes o industrias. Entre los granos que tenían que entregar los mexicas a los tepanecas se encontraba el *huauhtli*. En un acto arbitrario, Tezozómoc, señor de Azcapotzalco, pidió a los mexicas:

(...) Que juntamente con el tributo que solían llevar de pescado y ranas y legumbres, que ahora llevasen sabinas y sauces, ya crecidos, para plantar en su pueblo, y que hiciesen una balsa encima del agua, y que plantasen en ella de todas las legumbres de la tierra, maíz, chile, fijos, calabazas, bledos, ...<sup>62</sup>

---

<sup>61</sup> Alvarado Tezozómoc, *Crónica mexicáyotl*, p. 26 y 38.

<sup>62</sup> Durán. *Historia de las Indias...* t II, cap VI, p. 57-58.



Cuando los mexicas se quitaron de encima el yugo tepaneca, los mexicas ya señores de sus antiguos dominadores, continuaron con la práctica agrícola chinampera:

(...) viendo el rey Ahuítzotl que toda la hermosura de México y su fertilidad consistía en tener la ciudad abundancia de agua, a causa de que los mexicanos habían hecho algunos camellones, cada uno en sus pertenencias y huertos, para gozar de algunas frescuras, en los cuales, por su recreación, sembraban maíz, chíá, calabazas y chile, bledos y tomates, rosas de todos géneros que podían, las cuales hermoseaban las pertenencias y la ciudad con su frescura, lo cual, con la falta de agua, se secaban y marchitaban.<sup>63</sup>

Lo dicho por los relatos históricos ha sido corroborado por las investigaciones arqueológicas, que reportan la presencia del *huauhtli* en chinampas de Iztapalapa.<sup>64</sup>

La técnica agrícola que se practicaba y se practica en la zona chinampera es la del transplante y este proceder también tiene arraigo prehispánico.

Sabemos que la semilla del *huauhtli* y de otros cultivos, se colocaban en chapines o almácigos. Una vez germinadas, se cubrían con el *huauhzacatl*.<sup>65</sup> Esta práctica persiste en el pueblo de San Gregorio Atlapulco, que vende las plántulas de *huauhtli* al de Tulyehualco. Rojas

---

<sup>63</sup> *Ibidem*, t. II, cap. XLVIII, p. 370.

<sup>64</sup> Raúl Avila López, "Arqueología de chinampas en Iztapalapa", en varios, *Chinampas prehispánicas*, p. 113-118. El autor reconoce que el reconocimiento de las semillas de *huauhtli* no es exacto, pues es muy fácil confundir las semillas de los amarantos con las de los quenopodios.

<sup>65</sup> Fray Bernardino de Shagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. III, lib. XI, cap. VII, p. 1111.

Rabiela afirma que la práctica el almácigo cubierto con *huauhzácatl* tiene como fin proteger a las plántulas de las heladas.<sup>66</sup> Hay que agregar que en la actualidad, además del propósito propuesto, permite a los campesinos asegurar el crecimiento de las plantas al calcular el trasplante a la milpa una vez que se asegura el temporal.

El *huauhtli* tiene características que lo hacen un cultivo generoso. En primer lugar, es más resistente a las sequías y heladas que el maíz. Puede autofecundarse al presentar flores femeninas y masculinas, aunque también puede presentar fecundación entre distintos individuos. Su polinización ocurre por la acción del viento, aunque a veces las flores también son visitadas por abejas.<sup>67</sup> Además, el *huauhtli* puede soportar más tiempo almacenado que el maíz y el frijol. Así se deja ver en el fragmento del *Códice florentino* que se refiere al mal vendedor de semillas, que engaña al comprador mezclando semillas de *huauhtli* nuevas con las de dos o tres años; y que mezcla el maíz nuevo con el de dos o tres años, que ya tiene gorgojos.<sup>68</sup> Además de todo lo anterior, como ya se mencionó, puede crecer en las milpas o en terrenos montuosos.

Producto de la recolección o del cultivo, el *huauhtli* podía resolver la sobrevivencia en tiempos de hambrunas. En este hecho incide de manera directa la diferencia de los ciclos de vida del maíz y del *huauhtli*. Al parecer este atributo del *huauhtli* como grano alternativo al maíz no es exclusivo del Altiplano Central. Los huicholes también lo consumían en tiempos difíciles, según el relato de Lumpholtz que fue testigo de una ceremonia del recibimiento de la caza, después de una carrera con banderas, lo huicholes colocaron

---

<sup>66</sup> Teresa Rojas Rabiela, *Las siembras de ayer. Agricultura indígena del siglo XVI*, p. 80.

<sup>67</sup> Diodoro Granados, "Chinampas, p. historia y etnobotánica de la alegría...", en *Primer seminario nacional del amaranto*, p. 44.

<sup>68</sup> Fray bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib. X, cap. XVIII.

...una frazada en donde se depositaron numerosos panecillos en forma de animales, tales como venados, pavos, conejos, etcétera, los que se fabrican de la semilla de una planta llamada *huahue*. La yerba (*Anuarantius leucocarpus*, denominada en español *chía* o *chól*), crece silvestre, aunque también la cultivan algún tanto los huicholes. Por ser semilla amarilla pertenece al dios del Fuego, y es probable que la tribu haya usado su grano antes de conocer el maíz, pero ahora se emplea principalmente en las ceremonias, excepto cuando el maíz escasea, y a nadie se le permite comerlo sino hasta que la carrera termina.<sup>69</sup>

Para nadie es un secreto que en las sociedades agrícolas mesoamericanas el cultivo del maíz es el alimento fundamental, el sustento básico de todos los pueblos y tiempos. La economía rural de autoconsumo encuentra en el maíz su razón de ser. Las familias comen lo que cosechan y el repertorio de sus cultivos está encabezado por el maíz, que se puede combinar con el de frijol, calabaza, chile o *huauhtli*. El maíz, cereal americano, es el elemento básico de la dieta en estas tierras desde milenios atrás. Este grano se ha preparado de muchas maneras de tortillas, atoles, golosinas, guisos, tamales. Es casi una regla infranqueable que cualquier platillo mesoamericano contenga maíz, mezclado con cualquiera de los cultivos mencionados.<sup>70</sup> Consideremos que a lo largo y ancho del país se siembra maíz, aún en los lugares donde se practican cultivos comerciales. Esto sucede con las comunidades que cultivan el

---

<sup>69</sup> Carl Lumholtz, *El México desconocido*, tomo II, p. 48. Llama sobremanera la atención que huicholes y nahuas dieran un uso tan similar al *huauhtli* o *huahue*. Nótese que en ambos pueblos, no se permite mezclarlo como alimento con ningún otro platillo, que los dos lo relacionan con el fuego y que ambos lo utilizan como grano alternativo al maíz en tiempos de hambre.

<sup>70</sup> Entre los cuantiosos estudios del maíz, puede consultarse la serie de monografías realizadas en distintas comunidades de todo México, publicadas en dos volúmenes con el título *Nuestro maíz*.

*huauhtli*, que venden este grano y de él obtienen ingresos, pero aún así dedican terrenos al cultivo del maíz de autoconsumo.(Figura 28).

La cosecha de temporal debe ser celosamente administrada por las mujeres a lo largo del año, en espera de la nueva cosecha. Imagenemos un escenario en el que las plagas, la sequía o las lluvias excesivas imposibilitan la anhelada cosecha ¿cómo se puede subsistir sin este grano?

Entre los cultivos mesoamericanos, el *huauhtli* es el único que se acerca al maíz en su plasticidad gastronómica, pues de sus semillas también se puede obtener harina para elaborar tamales, atoles, tortillas y guisos. Con la chía también se elaboraban atoles y tortillas, pero no tamales ni guisos. El *huauhtli* aparece pues, como el grano alternativo al maíz. Y es alternativo por muchas razones: porque de él se puede obtener harina --aunque no se ha considerado como un cereal por no ser una gramínea, por eso se le ha calificado como pseudocereal--, es alternativo porque cuando la sequía afecta al maíz, el *huauhtli* la puede soportar y ofrecer al hombre sustento para el siguiente ciclo agrícola; también es alternativo como alimento porque cuando las trojes están a punto de quedar vacías, aparece el *huauhtli* como quelite para completar el sustento.

No sabemos si en los tiempos próximos a la Conquista el maíz y el *huauhtli* se sembraban en los mismos días. En la actualidad, los pueblos dedicados al *huauhtli*, lo siembran en días próximos al maíz.

Lo que parece que si ocurría desde las vísperas de la Conquista es que la cosecha del maíz y del *huauhtli* no eran simultáneas. Así se puede sospechar a partir de lo dicho por Francisco Hernández, que al hablar del *huauhtótol*:

Es llamado así [huauhtótotl] porque suele aparecer en estas regiones después de la cosecha del tlaolli y cuando nace ya el hoauhtli.<sup>71</sup>

Este dato en apariencia insignificante, puede proyectarse en el presente, en las prácticas agrícolas modernas, encontrando que esta relación entre el maíz y el *huauhtli* de siembra simultánea y cosecha diferenciada. Sin importar la región, las prácticas agrícolas y las condiciones climáticas, siempre se cosecha primero el maíz y después el *huauhtli*.

Sin ser esta la ocasión para llevar a cabo una investigación agrícola, quiero exponer brevemente que en los pueblos del D.F., Morelos, Puebla y Tlaxcala, donde se siembra maíz y *huauhtli*, siempre se cosecha primero el maíz. (Véase anexo 3). La diferencia en las cosechas es cercana a un mes y en las tierras más altas y más frías, como Hueyapan, Morelos, la cosecha del *huauhtli* ocurre en pleno invierno. La diferencia en el tiempo de las cosechas disminuye en climas templados o cálidos con disponibilidad de agua, como en Huazulco y Amilcingo.

Este dato de la agricultura moderna corrobora lo dicho por Hernández, pero ya no puede observarse que el *huauhtli* sea el alimento alternativo en años de malas cosechas del maíz, porque los pueblos que lo cultivan ninguno lo hace para autoconsumo, todos lo siembran con fines comerciales, incluso venden su producto a intermediarios que lo exportan al mercado creciente de alimentos alternativos.

En tiempos antiguos, este atributo del *huauhtli* le valía su almacenamiento en un espacio especial, a cargo del aparato estatal, llamado *petlacalco*.<sup>72</sup> La semilla ahí almacenada podía durar varios años. En la actualidad, su almacenamiento tiene que ver con la oferta y la

---

<sup>71</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas...* II, tratado II, cap. LVII, p. 333

<sup>72</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, t. II, lib. VIII, cap. XIV, p. 760.

demanda. Cuando los campesinos tienen un año de muy buena cosecha y por lo tanto los precios del grano bajan, prefieren vender parte de ella y el resto la almacenan, esperando otro año en el que la cosecha no sea tan generosa y el precio se eleve. En Tulyehualco, el señor Anselmo Vázquez ha conservado grano de cinco años de antigüedad, garantizando que se conserva como si fuera nuevo.

En tiempos de los mexicas, el almacenaje tenía que ver con el abastecimiento popular. Cuando los años trágicos se encadenaban y la gente empezaba a morir por la hambruna, el estado abría sus almacenes y lo repartía entre el pueblo. (Figura 29). Así procedió Moctezuma, en la hambruna que le tocó como *tlahtoani*.

Este valor estratégico del *huauhtli* hizo de él que los mexicas lo impusieran como tributo. No abundaré en este particular porque considero que ha sido suficientemente trabajado.<sup>73</sup> Baste decir que, según los especialistas que han tratado el tema, basados en la *Matrícula de tributos* y el *Códice mendocino*, de las 38 provincias tributarias de la Triple Alianza, 19 de ellas tributaban *huauhtli* y que éstas se localizaban en los actuales estados de México, Morelos, Hidalgo, Puebla y sólo un poblado de Oaxaca: Tlatelolco, Petlascalco, Acolhuacan, Cuauhnahuac, Huaxtepec, Quauhtitlan, Axocopan, Atotonilco, Hueypuchtla, Atotonilco, Xilotepec, Quahuacan, Tollocan, Ocuilan, Malinalco, Tlachco, Tepequacuילו, Chalco, Tepeacac, Coyolapan.<sup>74</sup> Es prácticamente imposible saber a ciencia cierta cuánto grano tributaba cada provincia ya que la representación pictográfica del tributo de los granos mezclaba al *huauhtli* con la chia, el

---

<sup>73</sup> Véase Victor Castillo, *La matrícula de Tributos, Arqueología Mexicana*, número especial 14, serie códigos. Luz María Mohar. *La escritura en el México antiguo*, y Zazil Sandoval, *Huauhtlis y chías*, Tesis de licenciatura ENAH.

<sup>74</sup> Zazil Sandoval, *Amarantos y chías*, p. 90-92, mapa 3. Estas provincias tributaban tanto *huauhtli* como chia. Coyolapan es el único lugar alejado de Anáhuac, se localiza en el actual estado de Oaxaca, en la región de la Mixteca Alta.

frijol y el maíz. Debido a la iconografía de cada uno de estos granos, es fácil distinguir el frijol y el maíz, pero no es así con la chía y el *huauhtli*. A esto hay que agregar que las cantidades de trojes asentadas en cada fuente son distintas, es decir, son dos documentos diferentes con cantidades de tributos también diferentes.<sup>75</sup>

El sistema tributario de la Triple Alianza imponía a las zonas cercanas el tributo de *huauhtli*, mientras que las provincias tributarias más distantes, les imponían el pago de productos suntuarios, de fácil transportación, como plumas, oro y piedras preciosas.

En la época colonial, el *huauhtli* no figuró como producto tributario a los españoles. La población indígena lo siguió consumiendo por décadas, ya como grano, ya como verdura, o si se quiere de otro modo, como recurso agrícola cultivado o de recolección. Sandoval revisó cuidadosamente las *Relaciones Geográficas* del siglo XVI, encontrando que el *huauhtli* se cultivaba por doquier en la Nueva España:

- Distrito Federal: Culhuacán, Mexicaltzingo.
- Estado de México: Xilociño, Tequisquiác, Tepexpan, Tequizitlan, Teotihuacán, Acolman, Tezcoco, Chimalhuacán.
- Guerrero: Alahuistlan, Anecuilco, Coatepec, Cuezala, Ichcateopan, Oztuma, Teloloapan, Tetela del Río, Tlacotepec, Tutultepec, Tzicaputzalco, Utlatlan, Zumpango.
- Hidalgo: Atengo, Axocupan, Cuauhquilpan, Epazoyuca, Huexotla, Mizqueaguala, Tecpatepec, tezcatepec, Tezontepeque, Tolnacuchtlá, Yetecomac, Zempoala.
- Michoacán: Chocandiran, Tancitaro, Xiquilpan, Zacatula, Motines, Texupa.
- Morelos: tepoztlán, Oaxtepec, ueyapan, Tetela del Volcán.

- Oaxaca: Atepeque, Atlafauca, Cozauhitepec, Cuicatlan, Guauhtla, Guaxilotitlan, Iztepec, Malinaltepec, Matzatlan, Nanahuaticpac, Nextepec, Papalotipac, Peñoles, Taliztaca, Tecuicuilco, Teozacualco, Tepeucila, Teticpac, Tetiquipa, Tonameca, Xaltianguiz, Zoquiapa.
- Puebla: Acatlan, Ayotuchco, Chila, Cholula, Ecatlan, Icxitlan, Ocopetlayucan, Petlatzingo, Piaztla, Quechulac, Tecali, Tecamachalco, Tepeaca, Tuzamapan, Xonotla.
- Veracruz: Cotastla, Tlacotalpan, Tuxtla.
- Jalisco: Zapotlan, Tamazula, Tuxpan.<sup>76</sup>

La abundancia del *huauhtli* en la segunda mitad del siglo XVI (1579-1582, años en los que se elaboraron las *Relaciones Geográficas*) demuestra que si la Iglesia prohibió su cultivo, los campesinos contradijeron la disposición o simplemente, nunca se prohibió.

Volviendo al ciclo agrícola del *huauhtli*, es importante destacar que queda mucho por hacer. El anexo 3 sólo expone de manera muy sucinta una tendencia que debe someterse a más regiones y extenderse también en el tiempo.

Tenemos noticias que en tiempos antiguos, en la zona de Tlaxcala se sembraba el *huauhtli* a finales del invierno, cuando las plántulas corrían menos riesgo de morir por las heladas.<sup>77</sup> Seguramente, el *huauhtli* se lograba con las lluvias invernales que venían desde el golfo de México con los vientos del norte, aunque no tan generosas, suficientes para el *huauhtli*, que no exige lluvias abundantes.

Hoy en día, en las Amilpas de Morelos se aprovechaban los desagües del Popocatépetl, y dado que las heladas en esa zona son menos

<sup>76</sup> Zazil Sandoval, *op. cit.*, p. 97-120.

<sup>77</sup> *Actas de Cabildo de Tlaxcala*, párrafo 63, citado por Teresa Rojas, *Las siembras de ayer. Agricultura indígena del siglo XVI*, p. 80.



frecuentes debido a que “quedan del otro lado del volcán”, la gente puede sembrar en invierno y cosechar en verano, aunque esto lo hacen los menos de los campesinos. La mayoría siembra con el temporal. Estas opciones eran viables hasta hace pocos años, pues los desagües del Popo cada vez llegan menos hasta las Amilpas, ya que los pueblos de la ladera del volcán --como Zacualpan y Tetela-- retienen en represas el agua para dedicarla a distintos huertos y ornamentales, dejando a los pueblos de los llanos desprovistos del riego y expuestos sólo al temporal. Hasta hace poco, Amilcingo y Huazulco eran pueblos con canales de riego cargados todo al año, que llevaban agua a los solares y las casas, haciendo de los traspatios pequeños vergeles. Hoy en día ya no se observa esa bonanza.

El que un mismo poblado lograra dos ciclos agrícolas en un año le permitía contar con dos cosechas anuales, de *huauhtli* y de maíz. Esto explicaría por qué se tienen también noticias excepcionales de que el *huauhtli* se cosechaba al fin de las aguas, cuando el maíz empezaba a espigar.<sup>78</sup>

En lo que toca a las tareas que el agricultor dedicaba al cuidado del *huauhtli*, al parecer los agricultores nahuas habían desarrollado técnicas específicas para cada cultivo. Como un reflejo de su profunda cultura agrícola, en su lengua existían verbos distintos para designar las formas de cosechar cada cultivo: *pixca*, cosechar maíz; *chiamana*, cosechar chí; *etequi*, cosechar frijol; *uauhpuztequi*, cosechar *huauhtli*, entre otros.<sup>79</sup>

---

<sup>78</sup> Hernando Ruiz de Alarcón, “Manual de ministros de indios”, en *Tratado de las supersticiones...*, p. 35. Este punto ha llamado la atención de Teresa Rojas, que ha reflexionado sobre los ciclos agrícolas del *huauhtli* en otoño-invierno, reconociendo que los datos históricos son insuficientes para resolver la cuestión, en *op. cit.*, p. 79-82.

<sup>79</sup> Molina, *Vocabulario en lengua mexicana y castellana...*, p. 26.

Además de esta voz, hay otras que designan las tareas agrícolas en torno al huauhtli:

*Uauhcuema*, sembrar semilla de bledos

*Uauhpuzteco*, todos cogen semillas sazonadas

*Uauhpuztequi*, coger con la mano los bledos o cenizos ya granados

*Uauhteca*, sembrar semilla de bledos.<sup>80</sup>

De la interpretación de Molina podemos suponer que de manera tradicional, el *huauhtli* también se sembraba directamente en el suelo, pues una de las variantes de “sembrar bledos” incluye la raíz *teca* que se entiende como colocar en el suelo.

La siembra del *huauhtli* podía hacerse directamente en el suelo o en almácigos y después transplantarse. Rojas Rabiela detectó en las *Actas de Cabildo de Tlaxcala*, que los campesinos sembraban al voleo y que seguramente esto se aplicaba a las diminutas semillas de huauhtli y chíia.<sup>81</sup>

La siembra y cosecha del *huauhtli* aparece descrita en un fragmento del *Códice florentino*:

Siembro el *huauhtli*, brota. Su panoja se alarga. Es transplantado, lo transplanto. Echa raíz, echa ramas, se vuelve redondo, como malacate (en forma verticilada). Las espigas emergen. Se convierten en (algo) como la hierba *iztauhyatl*. La semilla se hace como arena gruesa, se pone grande, se hincha, se madura.

---

<sup>80</sup> *Ibidem*, p. 155.

<sup>81</sup> Teresa Rojas Rabiela, *Las siembras de ayer. Agricultura indígena en el siglo XVI*, p. 76-77.

Trillo el *huauhtli*, lo froto con mis manos. Froto el *huauhtli* con mis manos.  
Limpio el *huauhtli*.<sup>82</sup>

Por otra parte, se dice que se cogen las semilla sazonadas y ya granadas. Es muy probable que estas voces se refieran a dos momentos distintos, el primero, consistente en la trilla de las cañas de *huauhtli*, con las manos. De hecho la raíz *puztequi* es interpretada en el manuscrito 362 de la Biblioteca Nacional de Francia como significando “quebrar cosas largas, como popotes”. En este sentido considero que se aplica a los tallos del *huauhtli*. Cuando los campesinos rompen las cañas del *huauhtli* lo hacen para que las inflorescencias se sequen y así puedan desprenderse de esta estructura. Así “sazonado” puede referirse al momento en que la panoja se ha secado y la semilla está sazonada.

Esta secuencia de acciones en torno al *huauhtli* está descrita en las imágenes del *Códice florentino*, en que se observa a un nahua rompiendo manualmente las plantas de *huauhtli*, que va colectando. Una segunda escena nos muestra al campesino sacudiendo las panojas en un petate, para separar la semilla. Un tercer momento es cuando el campesino y una mujer almacenan en ollas de barro las semillas. Lo que implica que no sólo el estado la almacenaba para su administración sino que también a nivel doméstico se hacía. (Figura 30).

Sustancialmente las tareas en el cultivo del *huauhtli* persisten, aunque con leves cambios. Por ejemplo, las cañas ya no se quiebran manualmente sino con una hoz. Una vez que las panojas se han secado,

---

<sup>82</sup> Esta traducción, fue publicada por Doris Heyden y Ana María Velasco, en “Uso y representación del amaranto en la época prehispánica según las fuentes históricas y pictóricas”, en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, p. 14. la traducción no es directa del náhuatl, pero es aceptable. La he retomado a modo de reconocimiento a las autoras, que se encargaron del asunto tiempo atrás. He realizado unos ligeros cambios, en lugar de decir amaranto, prefiero *huauhtli* y en lugar de “formar”, prefiero “raíz”.

algunos campesinos de Tulyehualco, bailan sobre ellas, otras pasan mulas y otros, hasta camionetas que se desplazan sobre ellas.<sup>83</sup>

Sostengo que el cultivo no se ha transformado sustancialmente porque no se ha logrado mecanizar industrialmente. El tostado de la semilla sigue siendo en gran medida tradicional, totalmente prehispánico, en el comal, revolviendo las semillas con una escobetilla de zacate y el lugar donde se hace el tostado está flanqueado por petates, para que al reventar, las semillas no caigan directamente al piso.<sup>84</sup> Esta es la labor más tecnificada, pues ya se han ideado tostadoras de gas y eléctricas que ahorran tiempo y trabajo.

Como se puede ver, el cultivo del amaranto exige mucho trabajo, desde la preparación del alnácigo, la colocación del *huauhzácatl*, el transplante, la trilla de las cañas, su recolección, poner a secar las panojas, sacudirlas (en cualquiera de sus variantes), tamizar las semillas, tostarlas.

La alta inversión de trabajo ha sido una característica de la agricultura mesoamericana desde que se inició con la selección y cuidado de cada planta, individuo por individuo.

La atención individualizada es quizá la característica más diagnóstica de la agricultura mesoamericana y en esto se distingue de la agricultura de todo el Viejo Continente, en la que el cuidado del campo de cultivo era tratado como una unidad, y la selección de la semilla era masiva. En América, las semillas se seleccionaban una a una, y las que se

---

<sup>83</sup> Se puede ver una descripción general de las variantes de cultivo en Diodoro Granados y Georgina López, "Chinampas, p. historia y etnobotánica de la alegría (*Amaranthus hypochondriacus*)..." en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, p. 38-45.

<sup>84</sup> Para ver la técnica de tostado tradicional, Gabriel Alejandre y Federico Gómez, *Cultivo del amaranto en México*, p. 153.

reproducen asexualmente, también se seleccionaban los esquejes uno a uno.<sup>85</sup> En esto, el *huauhtli* es fiel a la regla.

La selección de la semilla de manera individual permite al agricultor tener un mayor control de las características que desea que sean transmitidas a las siguientes generaciones. En el caso del *huauhtli*, los estudiosos han propuesto que en la domesticación del amaranto el criterio de selección de las plantas favorecidas eran las que daban semillas blancas.

Originalmente, sus semillas eran negras así que las semillas blancas necesariamente fueron producto de una mutación. Algún agricultor debió detectar los atributos de las plantas de semilla blanca y propició su reproducción.<sup>86</sup>

El cambio del estado silvestre al cultivado, según los especialistas, tuvo que ver con la producción de grano, por lo que el mejoramiento de la planta se reflejó en el aumento del número de las semillas y por tanto del tamaño de sus inflorescencias, en el sabor de las semillas blancas y en su mejor reventado.<sup>87</sup>

Examinando las muestras de la cueva de Coxcatlán (Tehuacán, Puebla), Sauer, el especialista del género, identificó semillas e inflorescencias de amaranto. Si bien es cierto que es muy fácil confundir las semillas de amaranto con los quenopodios, se puede afirmar que ambas plantas eran utilizadas además de en Tehuacán, en Zoapilco, en el sur de la Cuenca de México, ambas muestras datadas aproximadamente

---

<sup>85</sup> Teresa Rojas rabiela, *Las siembras de ayer. Agricultura indígena en el siglo XVI*, p. 15-16.

<sup>86</sup> Cristina Mapes, "Una revisión sobre la utilización del género *Amaranthus* en México", en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, p. 68.

<sup>87</sup> Cristina Mapes, "Una revisión sobre la utilización del género *Amaranthus* en México", en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, p. 68 y, Diodoro Granados y Georgina López, "Chinampas..." en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, p. 38-39.

del 5,000 aC. Esas muestras no revelan un uso estrictamente agrícola, pues es probable que las semillas provengan de plantas silvestres.<sup>88</sup>

En un contexto cultural muy diferente, en la ciudad tolteca de Tula, se obtuvieron muestras de semillas de amaranto provenientes de unidades habitacionales, con antigüedad de 950 a 1150 dC. La columna polínica del sitio muestra que el polen de amaranto antecede al maíz y que se encontraron dos tipos de amaranto, uno silvestre (quelite) y otro cultivado. Es muy probable que en Tula, el amaranto fuese un sustento tan importante como el maíz, incluso más. Este reporte pone en duda la afirmación de que en Mesoamérica la trilogía alimentaria era maíz-frijol-calabaza, y propone que en Tula ésta se conformó con maíz-amaranto-maguey.<sup>89</sup>

El carácter agrícola y de recolección del amaranto persiste en la actualidad, algo que no se observa en ningún otro cultivo clásico mesoamericano. Aunque es difícil hablar de proporciones en los gustos, en Mexico es tan importante el consumo del *huauhtli* como quelite, como el de grano.

La coexistencia del cultivado y el silvestre deja la posibilidad de fecundación sexual entre ambas poblaciones, lo que explicaría la variación fenotípica en una misma milpa, donde se pueden observar diferencias en tamaño, incluso en las presencia de semillas blancas y negras.

En todo caso, se puede afirmar que la domesticación del *huauhtli* está en un punto en el que no sólo se pretende obtener semillas sino también hojas y tallos de buen sabor, como hortaliza. Además, en vísperas de la Conquista, la semilla negra también era utilizada, si bien se prefería la

---

<sup>88</sup> Emily Mc Clung y otros, *La domesticación prehispánica de Amaranthus spp.*, p. 11-12.

<sup>89</sup> Alba Guadalupe Mastache, "El amaranto y el maguey en la dieta tolteca", en *Arqueología mesoamericana*, p. 358.

blanca. Hoy en día, los campesinos desairan por completo la semilla negra (*petzicatl* o *tezcahuauhtli*).

## CAPÍTULO VI

### LA ALIMENTACIÓN Y LAS DIFERENCIAS SOCIALES

El *huauhtli* era una planta ligada a situaciones de emergencia, propia de tiempos de hambruna, de ayunos y alimento para los enfermos sagrados. La suma de estos datos nos da una imagen de esta planta que debe insertarse en el *corpus* del pensamiento náhuatl, y darnos luz sobre algunas pautas del comportamiento alimentario y ritual de este pueblo.

Los hábitos alimentarios nahuas eran observados con tanto rigor, que se convirtieron en normas rituales y hasta legales: Las consecuencias de inflingirlas no quedaban en el terreno de la salud o el deleite. En la atención de estas normas iba la vida misma de por medio. El sustento jurídico y religioso que vigilaba estas conductas se encuentran en el mito, en la historia sagrada del pueblo náhuatl. Veamos cuáles eran los hábitos alimenticios de macehuales y pillis.

#### *La alimentación y otros aspectos de la vida de pillis y los macehuales*

Los alimentos de los que disponían los nahuas se clasificaban de acuerdo a las clases sociales que accedían a ellos. Había alimentos propios de los *pipiltin* y alimentos propios de los *macehualtin*. La clasificación era tan estricta, que si --en el terreno de la formalidad-- un macehual daba a su paladar el placer de sabores vetados, le significaba la muerte. Durán agrega:



Y así en tiempo de la infidelidad de los indios ninguno usaba algodón sino nequén, si no era los privilegiados que he dicho; ni menos habían de beber cacao, que es una bebida que ellos usan; si no eran señores y principales.<sup>1</sup>

Para acceder a cierto tipo de alimentos era necesario hacer méritos guerreros o nacer en buena cuna. En eso los nahuas fueron relativamente estrictos. No estaba permitido a los macehuales comer ciertos alimentos exquisitos, aunque los señores, si era su deseo, podían comer los mantenimientos propios de las clases bajas. Por supuesto que la restricción no era sólo ritual, tenía también un trasfondo económico, pues si bien algunos alimentos estuvieron vetados para los macehuales, otros simplemente no estaban al alcance de sus posibilidades económicas.

Las comidas que acostumbraban los *pipiltin* generalmente eran "sauves", sin embargo, podían comer cualquier platillo, a juzgar por la vasta descripción de la dieta de los señores que registra el *Códice florentino*. Los grandes señores tenían una dieta exquisita, con diversas formas de tortillas y tamales, de maíz blanco, el más selecto entre los maíces, además de codornices, guajolotes, patos (guisados con tomate, jitomate, pepitas, de calabaza, chiles de todos colores y sabores), frijoles, hormigas, peces de aguas dulces y saladas, frutas de tierras frías, como tejocotes, y de tierras calientes, como zapotes blancos y negros, anonas, ciruelas amarillas y:

Comían también unas ciertas maneras de tamales hechos de los penachos del maíz, que se llaman miyahuatamal revueltos con unas *semillas de bledos* y con meollos de cerezas molidos. (...)

Usaban también comer unas ciertas maneras de potaxes hechas a su modo.

---

<sup>1</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*, t. I, cap. XI, p. 115-116.

Una della se llama *huauhquilmolli*, hecha de bledos cocidos y con chilli amarillo y tomates y pepitas de calabaza, o con chiltécpitl solamente. Otra se llama *itzmiquilmolli* y con chilí verde, y es bueno de comer. Otra se llama *huauhizontli tonalchillo*, hecha de semilla de bledos verdes, y con chilli verde.

Si bien los *pipiltin* consumían alimentos de tiempos de contingencia, como el *huauhtli*, se sazaban con chiles y otros ingredientes. También así se preparaban para ellos todos los tipos de quelites, cebollas, flor de calabaza; calabazas. Para deleitar su paladar, completaban sus dieta con bebidas dulces de cacao:

Y en acabando de comer, luego se sacaban muchas maneras de cacao, hechos muy delicadamente, como son éstos: *xoxouhqui cacahuocintli*. Cacao hecho de mazorca tierna de cacao, y es muy sabrosa de beber; *cuauhneuyo cacahuatl*, "cacao hecho con miel de abejas"; *xochyo cacáhuatl*, "cacao hecho con *hueinacaztli*", *xoxouhqui tilxochyo*, "cacao hecho con *tilxóchitl* tierno"; *chichiltic cacahuatl*, "cacao hecho colorado"; *huiztécul cacóhuatl*, "cacahuatl hecho bermejo"; *xuchípal cacáhuatl*, "cacao hecho naranjado"; *tlíltic cacáhuatl*, "cacao hecho negro", *iztac cacáhuatl*, "cacao hecho blanco".<sup>2</sup>

Los pobres también tenían sus alimentos propios. Muy probablemente, la descripción de su dieta era mucho menos extensa que la de los *pipiltin*. Además de los referidos quelites, los renacuajos, llamados *atepocatl*, también los comía "en esta tierra la gente baxa".<sup>3</sup> El "huauhtli de agua", es decir, el *ahuauhtli* era considerado de baja estima,

---

<sup>2</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib VIII, cap. XIII. 751-756.

<sup>3</sup> *Ibidem*, t. III, lib. XI, cap. III, p.1034.

por lo que no era propio para el trato comercial.<sup>4</sup> No todos los productos del agua eran de la “gente baja”:

Hay unos animalejos en el agua que se llama axolotl. Tienen pies y manos como lagartijas, y tienen la cola, y barbas en el pescuezo. Es muy buen de comer. Es comida de los señores.<sup>5</sup>

Los *pochtecas* en los banquetes que acostumbraban en su retorno después de alguna caravana comercial, acostumbraban el cacao, los hongos alucinógenos, la carne de guajolote.<sup>6</sup> En esos convites, preparaban a los esclavos que compraban y que ofrecían en distintas fiestas. A éstos los preparaban para el sacrificio, los vestían con papel y:

Habiéndose desta manera ataviado el que hacía la fiesta, luego apagaban el fuego, y a oscuras daban de comer a los esclavos unas sopas de una masa que se llama tzoalli, mojadas en miel, a cada uno de ellos cuatro bocados. Cortaban aquellos bocados con un cordel que llaman ichtli. (...) En toda esta noche los esclavos que iban a morir no dormían.<sup>7</sup>

La manera en que procedían los *pochteca* es emblemática de las diferencias sociales: mientras ellos se alimentaban con cacao, carne de guajolote y hongos alucinógenos, los esclavos que ofrecían ayunaban, comían sólo *tzoalli*.

En la cultura náhuatl las distinciones sociales y sus normas, se expresaban no sólo en la alimentación, también en el vestir.

---

<sup>4</sup> Durán. *Historia de las Indias...*, t. II, cap. XLVI, p. 357-358.

<sup>5</sup> Sahagún. *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. T III, lib 11, cap III, p. 1034.

<sup>6</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib IX, cap. VII, p. 817.

<sup>7</sup> *Ibidem*, t. II, lib IX, cap. XIV, p. 836-837.

Vimos ya que en las competencias rituales, quienes accedían al *tzoalli* alcanzaban reconocimiento social y podían usar cierto tipo de mantas, propias de los *pipiltin*. También los que se distinguían en la guerra escalaban socialmente, adquiriendo prevendas alimenticias y de vestido. El *macehual* adelantado en las armas accedía a los privilegios de los *pipiltin*:

Dábanles privilegios de poder vestirse de algodón y de traer zapatos en palacio, comer carne de hombres y beber vino -entiéndese públicamente, que en escondido todos lo bebían—.

(...)

Y así en tiempo antiguo de la infidelidad de los indios ninguno usaba algodón sino nequén, si no eran los privilegiados que he dicho; ni menos habían de beber cacao, que es una bebida que ellos usan; si no eran señores y principales.<sup>8</sup>

Los *pipiltin* tenían conciencia de estas diferencias sociales, y promovían en la enseñanza de sus hijos alejarse de las prácticas que los podían identificar como *macehuales*:

No busques mantas curiosas ni muy labradas, ni tampoco traigas atavíos rotos y viles, porque es señal de pobreza y baxeza, y de personas a quien nuestro señor tiene desechados y son sin provecho, y miserables, que andan por las montañas y por las sabanas buscando yerbas para comer y leña para vender.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España...*, t 1, cap. XI, p. 115-116.

<sup>9</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. II, lib. VI, cap. XXII, p. 578.

Si estas reglas daban a cada sector social una forma de vida, pues por qué no habrían de dar también una forma de muerte, o por lo menos de la apariencia de los bultos mortuorios. No todos los muertos tenían el mismo destino trascendental, de acuerdo a la forma de morir era su destino y su atavío.

Cuando un señor moría, cremaban su cuerpo, le sacrificaban uno o dos esclavos, y sus cenizas acompañaban al señor en su viaje trascendental, también le daban cacao para que tomara durante el camino. Cuando un comerciante moría, también lo quemaban y las urnas eran acompañadas de su hacienda, sus sandalias, oro, joyeles, piedras finas y plumajes.<sup>10</sup>

Cuando un mancebo moría, le ponían tamales y frijoles y le ponían como penacho un atado de papel.<sup>11</sup> Quienes morían violentamente por un rayo o ahogados en el agua, y quienes padecían enfermedades contagiosas y/o incurables como los bubosos, sarnosos, gotosos e hidrópicos, eran enterrados, no los cremaban. Su destino era el Tlalocan. A estos difuntos les ponían semillas de *michihuauhtli* en las mejillas, les ponían también hule en la frente y los vestían de papel.<sup>12</sup> Dado que en el paraíso de Tláloc todo es verdor, y siempre es temporada de lluvias, les ponían una vara en la mano para que retoñara en la dimensión sagrada.<sup>13</sup>

Esta versión de Torquemada coincide enteramente con la de Sahagún, que al referirse al Tlalocan, dice:

---

<sup>10</sup> Varias escenas de entierros de señores se observan en el *Códice Magliabechi*, p. 65v-68v. En ellas se aprecian los sacrificados, joyas, plumas pieles de jaguar.

<sup>11</sup> *Códice Magliabechi*, p. 69r.

<sup>12</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general ...*, t. I, lib. III, cap. XIV, p. 330. López Austin ha traducido del náhuatl este fragmento del *Códice florentino*. Véase *Tamoanchan y Tlalocan*, p. 182-183.

<sup>13</sup> Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*. T. II, lib. XIII, cap. XLVII, p. 529.

Y allí viven unos dioses que se dicen *tlaloque*, los cuales parecen a los ministros de los ídolos que traen cabellos largos.

Y los que van allá son los que matan los rayos o se ahogan en el agua, y los leprosos y bubosos y sarnosos, y gotosos e hidrónicos. Y el día que se morían de las enfermedades contagiosas e incurables, *no los quemaban, sino enterraban los cuerpos de los dichos enfermos, y les ponían semillas de bledos en las quijadas, sobre el rostro*. Y más, poníanles color de azul en la frente, con papeles cortados. Y más, en el colodrillo poníanles otros papeles, y les vestían con papeles, y en la mano una vara.

Y así decían que en el paraíso terrenal que se llamaba Tlallocan había siempre jamás verdura y verano.<sup>14</sup>

Las diferencias tan notables de estos ritos mortuorios distinguían socialmente a los mexicas, los cremados generalmente eran los *pipiltin*, los que morían en el ejercicio del poder o la guerra; mientras que los enfermos de gotas, los bubosos, los ahogados, los que morían por el golpe de rayo, debieron ser en lo general campesinos, pues su vida en el monte los exponía al riesgo de contraer las enfermedades que los Tlaloques enviaban. El que a los *pipiltin* se les sirviera cacao para su vida trascendental acompañando al sol, era indicativo de su porte señorial, de su nobleza; mientras que a los campesinos y elegidos de Tláloc, se les colocaba una mascarilla de *michihuahtli* para indicar su carácter de personas humildes, sencillas. Digamos que ambos, el cacao y el *hauhtli*, eran como "sellos de destinatario" de los cuerpos a los que se les colocaban.

En este sentido, los ritos mortuorios reproducían en las dimensiones trascendentales la forma de vida que el difunto había tenido: unos con joyas, algodón, flores, cacao; y otros con mantenimientos comunes, con ixtle, enfermos.

---

<sup>14</sup> Sahagún. *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. T1, lib III, cap XIV, p. 330-331.

Existen algunos pasajes históricos mexicas que nos hablan del origen de las prevendas de los *pipiltin*. Los mexicas comenzaron a utilizar el algodón en tiempos de Huitzilíhuitl. Éste quiso desposar a Miahuaquíhuitl, hija del señor de Cuaunahuac, Ozomatzoneuctli, que a la sazón recibía de sus vasallos todo el algodón que se producía en la región, quedando muy poco disponible para que llegara a México-Tenochtitlan, “por lo cual andaban en gran miseria, [los mexicas] que sólo algunos de los naturales mexicanos vestían algodón, y algunos más llevaban ‘maxtlatl’ del ‘amoxtli’ que se daba en el agua”.<sup>15</sup> Huitzilíhuitl mandó pedir a la doncella con su padre, a lo que el gobernante de Cuauhnáhuac replicó:

¿Qué es lo que dice Huitzilíhuitl? ¿Qué podrá él darle?: lo que se da en el agua, de modo que, tal como él se viste con “máxtlatl” de lino acuático, y de “amoxtli”, así la vestirá. ¿Y de alimento qué le dará? ¿O acaso es aquel sitio como éste, donde hay de todo: viandas y frutas muy diversas, el imprescindible algodón, y las vestiduras?<sup>16</sup>

Sin entrar en detalles, finalmente el mexica cumplió sus afanes y desposó a la doncella. Con esta alianza, más una guerra de por medio, Tenochtitlan sometió Cuaunahuac y se hizo del algodón necesario para vestir a lo más selecto de su sociedad, por lo menos a Miahuaquíhuitl y unos cuantos más.

Lo que importa de este pasaje histórico es que los nahuas gustaban del sentir en su piel la fibra suave del algodón, tanto los que vivían en Cuaunahuac como los que vivían en México-Tenochtitlan; los primeros lo poseían entre sus bienes naturales y los segundos se lo apropiaron, pues

---

<sup>15</sup> Tezozómoc, A. *Crónica mexicáyotl*, p. 90-91.

<sup>16</sup> Tezozómoc, A. *Crónica mexicáyotl*, p. 93.

originalmente vestían *máxtlatl* de la fibra del *amoxtli*, una planta abundante en el lago de México.

En tiempos de Huehue Motecuhzoma, los mexicas establecieron una serie de reglas para que ciertos privilegios fuesen exclusivos para los guerreros, quienes a la postre olvidarían por completo el sabor de los quelites y lo aspero de las ropas de *ixtle* o *amoxtli*. Ante la enemistad contra los pobladores del otro lado de los volcanes, los principales mexicas formaron un consejo para planear la guerra contra los de Tlaxcala, Tliluhquitepec, Tecoaac y Huexotzinco. La decisión de atacar fue respaldada por Tlacaélel quien agregó:

Y así el que no osare ni se atreviere a ir a la guerra, aunque sea hijo del mismo rey, le privamos de hoy más de todos estos beneficios, y use de los vestidos y trajes que usan los hombres bajos y de poco valor, para que se conozca su cobardía y poco corazón. Y no le sea permitido vestir ropas de algodón, ni usar plumas, ni le dan rosas, como a los demás señores, ni humazos de olor, ni beba cacao, ni coma comidas preciadas, y sea tenido por hombre bajo, y sirva en las casas comunes, aunque sea de sangre real, ahora sea hijo o hermano del rey. O nuestro, de cualquiera de nosotros o cualquier parentesco cercano que nos tenga.

Y ésta sea la ley inviolable que el que no supiere la guerra, que no sea tenido en nada, ni reverenciado, ni se ayunte, ni hable, ni coma con los valientes hombres, sino sea tenido como hombre descomulgado, o como miembro podrido y sin virtud, y guarde a que coman y beban los valientes y valerosos hombres y después coman ellos de lo que les sobrare.<sup>17</sup>

Estas normas propuestas por Tlacaélel reforman las ya preexistentes, pues el texto nos dice que en ese entonces los principales ya contaban con

---

<sup>17</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias Occidentales e Islas de tierra Firme*, t. II, cap. XXIX, p. 236.



ciertos privilegios. La modificación consiste en que quien no ejerza el oficio de la guerra, perderá estas prebendas, ¿Cuándo, con toda precisión, se estableció que los principales tomaran cacao, usaran algodón, olieran flores y se adornaran con plumas y piedras preciosas? No hay respuesta para ello, la ubicación de este momento se pierde en el tiempo mítico.

Los mexicas eran plenamente conscientes de estas contrastantes formas de vida. Asumían que su pasado era el de un pueblo sometido en la mítica Aztlan, y que gracias al cabal cumplimiento de las promesas de su dios tutelar, eran señores de los cuatro rumbos de Anáhuac. El mismo Huehue Motecuhzoma, inquieto por precisar la tierra de origen de su pueblo, organizó una expedición para reencontrar Aztlan, y a Coatliue, la madre de su dios tutelar. Al consultar al “historiador real”, recibió la noticia de que:

... nuestros antepasados moraron en aquel felice y dichoso lugar que llamaron Aztlan, que quiere decir “blancura”...Allí gozaban de mucha cantidad de patos, de todo género, de garzas, de cuervos marinos y gallinas de agua y de gallaretas...

Andaban en canoas y hacían camellones en que sembraban maíz, chile, tomates, *huauhtli*, frijoles, y de todo género de semillas de las que comemos y acá trujeron.<sup>18</sup>

Es imposible saber si Aztlan era tan generoso para el hombre como lo dibuja este relato, lo que importa es que la imagen que los mexicas tenían de ese lugar era así, paradisiaco, pero no fantástico, no había cacao ni algodón de colores, ni cañas de maíz y *huauhtli* del tamaño de los árboles. Eistían todos los mantenimientos que la gene común del pueblo mexica consumía cotidianamente: productos del agua, tomates, chile,

---

<sup>18</sup> Fray Diego Durán, *Historia de las Indias...*, t. II, cap. XXVII, p. 216.

*huauhtli*. Motecuhzoma envió sacerdotes a buscar Aztlan, entregándoles mantas, piedras ricas, oro y joyas, mucho cacao y teonacaztli,<sup>19</sup> algodón, rosas de vainillas negras, plumas de todos géneros y hermosuras y en fin los tesoros más preciosos que pudieran enviar a la madre de Huitzilopochtli. Tras varios episodios aventurescos, los sacerdotes llegaron al lugar pretendido. A los pies del cerro Cotepec encontraron a un sacerdote viejo, a quien le hicieron saber su deseo de hablar con Coatlicue. El sacerdote les indicó que subieran por la ladera del cerro y así encontrar a la diosa, pero al ver que no podían hacerlo les dijo: “¿Qué habéis? ¿No subís? Daos prisa.” Sin poder avanzar, los magos se estancaron en la arena, viendo como el viejo andaba con tanta presteza que parecía que no tocaba la arena. “El viejo volvió y dijo:

--¿Qué habéis habido, mexicanos? ¿Qué os ha hecho tan pesados? ¿Qué coméis allá en vuestras tierras?

--Señor, comemos las viandas que allá se crían y bebemos cacao.

--Esas comidas y bebidas os tienen, hijos, graves y pesados, y no os dejan llegar a ver el lugar donde estuvieron vuestros padres, y eso os ha acarreado la muerte. Y esas riquezas que traéis, no usamos acá de ellas, sino de pobreza y llaneza. Y así, dadlo acá y estaos allí, que yo llamaré a la señora de estas moradas, la madre de Huitzilopochtli, para que la véais.<sup>20</sup>

Así, la diosa tuvo que dirigirse a ellos desde la cima del Coatepec. Tras presentarse como emisarios de Motecuhzoma y de Huitzilopochtli, la diosa les hizo varias preguntas:

--Y decidme, hijos, esto que traéis, ¿es de comer?

---

<sup>19</sup> El teonacaztli es una planta de flor amarilla muy olorosa que daba su perfume a la bebida de cacao.

<sup>20</sup> *Loc. cit.*

--Señora, de ello se come y de ello se bebe. El cacao se bebe y lo demás se revuelve con ello y a veces se come.

--¡Eso os tiene apezados, hijos míos! y ha sido la causa de que no hayáis podido subir acá. ...¿El traje de mi hijo es de la manera que muestran estas mantas, y plumas, y riquezas?

--Señora, sí, así se compone y adereza y así se atavía con esas riquezas y galanías, porque es señor de todas ellas.

--Está muy bien, hijos míos;... pero decidle que tenga lástima de mí y el gran trabajo que paso sin él. Miradme cuál estoy, en ayuno y penitencia, por su causa. <sup>21</sup>

El relato inisite en el carácter nocivo el cacao, de alimento pesado, y en modo irónico, menosprecia las riquezas que los mexicas enviaron a Aztlan, enfrentando claramente dos conceptos de riqueza, la suntuaria y la agrícola, como sucedió en la mítica Tula, cuando Huémac enfrentó a los Tlaloques por exigirles lo que él consideraba riqueza: los chalchihuites, en contra de lo que los dioses tenían por preciado: el maíz. Retomando la naturaleza corruptible de sus alimentos, el anciano al despedirlos les dijo:

--Mirad: todo ese daño os ha venido y se os ha causado de ese cacao que bebéis y de esas comidas que coméis; ésas os han estragado y corrompido y vuelto en otra naturaleza. Y esas mantas y plumas y riquezas que trajisteis y de que usáis, eso os echa a perder.

Pero, porque no váis sin retorno de lo que trujesteis a vuestros señores. Hizo traer de todos los géneros de patos y ánsares y garzas y aves marinas que en aquella laguna se crían, y de todos los géneros de pescados que en ella se crían, y de todos los géneros de legumbres que en aquella tierra se dan, y de todos los géneros de rosas que hay en ella, y

---

<sup>21</sup> *Ibidem*, p. 221.

haciendo grandes sargas de ellas, se las dio y juntamente les dio mantas del nequén y bragueros, uno para el rey Motecuhzoma y otro para Tlacaélel, diciéndoles les perdonase, que él no tenía otra cosa que les enviar, y con esto, los despidió.<sup>22</sup>

De esta forma, los sacerdotes regresaron a México-Tenochtitlan, trayendo consigo lo que desde Aztlan le enviaban a Huitzilopochtli, todo tipo de productos que le recordarían su origen. Al llegar ante Motecuhzoma hicieron entrega de los regalos con los que Coatlicue correspondió a Huitzilopochtli:

Sacando las sargas de mazorcas frescas y las sargas de semillas y rosas, e todas diferencias, de las que en aquella tierra se crían, y tomates, chile, y las mantas de nequén que aquella gente les enviaba, y bragueros, diéronle relación de todo lo que con la madre de Huitzilopochtli les había acontecido y con su ayo el viejo, ...<sup>23</sup>

Todo esto se le hizo escuchar a Tlacaélel, también de las sementeras que allí había: “unas para coger, ya sazonadas; otras, en mazorca fresca y en leche, y otras que entonces empezaban a estar en cierne, y otras que nacían. De suerte que en aquella tierra jamás podía haber hambre.” También relataron cómo no habían podido subir la montaña debido a sus comidas pesadas y corruptas, de cacao y frutas que en México se crían.

Motecuhzoma y Tlacaélel empezaron a llorar y hacer sentimiento, acordándose de sus antepasados y del deseo que de ver aquel lugar les dio. Y diciendo a los que habían ido que descansasen, que se lo agradecían, mandáronles dar a todos de vestir y algunas cosas por su

---

<sup>22</sup> *Loc. cit.*

<sup>23</sup> *Loc. cit.*

trabajo, y hacerles merced y llevar la manta de nequén y braguero al templo, y que se le diese a Huitzilopochtli, pues su madre se lo enviaba.<sup>24</sup>

Esta extensa relación pone de manifiesto la confrontación entre las dos formas de vida: la de los *pipiltin* y la de los macehuales, la del pasado mexica y la de su presente. Mientras vivieron en Aztlan, no gozaban del cacao ni del algodón, vestían ixtle, entre otras cosas, comían *huauhtli*, productos del lago, y estos alimentos los mantenían ligeros. La búsqueda de Aztlan recordó a los mexicas su forma de vida humilde, en la que su sustento, eran los recursos lacustres y agrarios. El relato del retorno a Aztlan recuerda a los mexicas su forma de vida en las llanuras norteñas.

La vida de las gentes de Aztlan que describieron los magos enviados por Moctezuhma se asemeja sobremanera a la vida cotidiana que tenían los macehuales mexicas y todos los tributarios pobres de los pueblos ribereños de Anáhuac, como si el relato contuviera un mensaje dirigido a los *pipiltin* mexicas para que vieran a sus antepasados en el espejo de los macehuales a quienes dominaban: ambos, llevando una vida humilde, satisfaciendo sus necesidades sin lujos.

Los mexicas bien conocían su pasado. Estaban conscientes de que en la antigua Aztlan había sido tributarios de otros pueblos más poderosos y que su dios no era el más importante en ese lugar. En su peregrinar se alimentaron de frutos recolectados, de las presas de caza, intermitentemente disfrutaban de la cosecha de sus cultivos.

Los mexicas experimentaron la más extrema pobreza de su historia en su propia tierra de origen. En Aztlan vivían de un modo tal, que ni siquiera contaban con tierras propias para sembrar. Los mexicas o mexintin eran maceuales de los aztecas chicomoztocas y para sobrevivir,

---

<sup>24</sup> *Loc. cit.*

los mexicas, pueblo ribereño en Aztlan, practicaban la pesca, entregando sus productos a los aztecas:

Y a estos mexitin los agobiaban mucho los gobernantes de los aztecas, los oprimían mucho; diariamente les entregaban todo lo que en el agua se produce: el pescado, la rana, el *tecuítlatl*, el *iztachuitli*, el *ocuiltamalli*, el *axaxayzcatlaxcalli*, además del acocil y del *ahuauhtli*...<sup>25</sup>

Ante el sometimiento del que eran objeto, su dios tutelar, Tetzahuitl Huitzilopochtli les hizo una serie de promesas, que al paso del tiempo cumpliría. Les ordenó abandonar esas tierras para encontrar un asiento en el que ya no serían tributarios, sino señores:

... y por tanto os digo en toda verdad que os haréis señores, reyes de cuanto hay por doquiera en el mundo; y cuando séais reyes tendréis allá innumerables, interminables, infinitos vasallos que os pagarán tributos, os darán innumerables, excelentísimas piedras preciosas, oro, plumas de quetzal, esmeraldas, corales, amatistas, las que vestirán primorosamente, así como las diversas plumas, el cotinga azul, el flamenco rojo, el tzinitzcan, todas las plumas preciadas, y el cacao multicolor, y el algodón policromo; y todo lo veréis, ...<sup>26</sup>

Mientras esa época de esplendor llegaba al pueblo mexica, debieron de peregrinar y padecer por generaciones, manteniendo vivas las palabras de su dios. "Lo que flechaban y comían, era venado, conejos, fieras, serpientes, pájaros; viajaron con sus sayas de cuero, y comían por

---

<sup>25</sup> Chimalpain. *Memorial breve acerca de la fundación de la ciudad de Culhuacan*, p. 31. Es de llamar la atención que los mexicas tributaran en Aztlan los productos que existían en los lagos de México que eran propios de la dieta de las clases bajas de los pueblos ribereños.

<sup>26</sup> Tezozomoc, A. *Crónica mexicáyotl*, p. 24.

alimento y sustento lo que se les presentaba".<sup>27</sup> Entre sus alimentos, nos dice la misma crónica, que estaban las presas de caza y cuando permanecían en un lugar por varios años, también comían frijol, *huauhtli*, chía, chile y jitomate.<sup>28</sup> Esta fuente nos dice que éstos eran los alimentos de los mexicas en su peregrinar hasta llegar a Tula y sus alrededores. En esta región, en esta ciudad y en los pueblos de Cuachico y Xaltocan contruyeron chinampas en las que sembraron *huauhtli*, frijol, calabaza, chile verde y tomate.<sup>29</sup> Llama sobremanera la atención que no se mencione en esta fuente que en su trayecto a Tenochtitlan los mexicas comieran maíz.

En su andar por los montes, los mexicas recolectaban distintas yerbas para comer, es decir, quelites. Para nadie es una sorpresa que los quelites eran considerados alimento de pobres; de hecho en las sociedades rurales modernas permanece esta imagen de los quelites, quienes los consumen se tienen por pobres.

Es costumbre popular denominar a un pueblo ajeno de una manera despectiva, destacando sus defectos y cosas meritorias de mala fama. El comer quelites les valió a los mexicas un nombre despectivo, que por supuesto ellos mismos no debieron reconocer como propio y por tanto ignoraron su uso.

Entre las múltiples denominaciones que tuvieron los mexicas se encontraba el de *mexixquilquani*, "comedores de quelites", denominación despectiva que le daban a los mexicas los pueblos ribereños de los lagos de México, asentados en estas tierras y aguas mucho antes que ellos. Al respecto nos dice Cristóbal del Castillo:

---

<sup>27</sup> *Ibidem*, p. 18.

<sup>28</sup> *Ibidem*, p. 26.

<sup>29</sup> Tezozómoc, A. *Crónica mexicáyotl*, p. 38.

[Cuando] de allá vinieron su nombre era, se nombraban aztecas chicomoztocas, pues dicen que de donde salieron, cuando vinieron, [fue de] Chicomoztoc Aztlan. Y después se nombraron colhuaques chichimecas, a causa de que llegaron ahí, al Huei Colhuacan, Huie Chichimecatlalpan; por eso se nombraron chichimecas chicomoztocas aztecas. Y después se nombraron de dos formas. Primeramente se nombraron tenochcas, por causa de quien los venía guiando, su gobernante y su guía, cuando vinieron a llegar al lugar que llamaron Tenochtitlan. Y también después todos los pobladores --los azcapotzalcas, los tepanecas que se llaman en conjunto tlacopanecas, y todos sus súbditos, los coyohuaques, los atlacuihuayncalques--, los nombraron *mexixquilquani*, comedores de mastuerzo, porque comían mastuerzo por hambre. Y sólo después los llamaron correctamente mexicas, ya no los juzgaron comedores de mastuerzo, sólo mexicas mexitin.<sup>30</sup>

*Mexixquiltil* era un tipo de quelite que comían los mexicas y esto fue aprovechado por los otros grupos nahuas de la ribera para crear un gentilicio despectivo a los adevenedizos para referirse a ellos con un toque de salvajismo, de “gente de monte”, de recolectores.<sup>31</sup>

Los quelites, algunos productos de la caza de aves, la cosecha del agua, el *huauhtli* y otros mantenimientos, el maguey, el mezquite, las pieles de animales y el ixtle como vestido, forman un conjunto de productos propios de la vida de los cazadores-recolectores y agricultores. Este conjunto se contrapone al del cacao, el algodón, las plumas de

---

<sup>30</sup> Cristóbal del Castillo, *Historia de la venida de los mexicanos y de otros pueblos e Historia de la Coquista*, p. 87-89. La traducción es de Federico Navarrete, quien considera que la voz referida es despectiva, pues juega con la similitud entre los voces *mexica* y *mexixquiltil*.

<sup>31</sup> Francisco Hernández dice que tenía varios usos medicinales, lo nombra también “iberis de Indias”, aunque no se refiere a su uso alimentario. *Historia natural de Nueva España. Historia de las plantas...* vol. II, lib. XII, cap. LX, p. 43. por su parte, Molina traduce *mexixquiltil* como “mastuerzo, hierba conocida”. *Vocabulario en lengua castellana y mexicana...*, p. 82v.



quetzal, las joyas de jades y oro, los hongos alucinógenos y las flores, que en conjunto daban a los sacerdotes, guerreros y pochtecas su estilo de vida.

La confrontación más evidente de los elementos que forman es protagonizada por el *huauhtli* y el cacao. El *huauhtli* es un alimento que repara el exceso de calor y el agotamiento, en forma de *tzoalli*, purifica, es propio de ayunos; en los ritos mortuorios se asociaba a los enfermos que irían al Tlalocan, lugar que de por sí tenía esta planta, por lo que se asociaba a Tláloc, a los cerros. El cacao es pesado, corrompe, alimento precioso, y exclusivo para las clases pudientes de la sociedad nahua, asociado a Quetzalcóatl. Cada uno es emblemático de formas distintas de riqueza, el *huauhtli*, de la riqueza agrícola (como en Tula y en Aztlan).

El origen de estas confrontaciones de significados se encuentra en la creación del cosmos nahua. El Sol, origen de la energía luminosa necesaria para la vida de las plantas, significó entre los nahuas también fuente de vida. Su nacimiento en Teotihuacan se caracteriza por la presencia de cuantiosos elementos de confrontación social y simbólica. Recordemos que los dioses hicieron una hoguera en la que se inmolaría el dios que se convertiría en el sol. El dios Tecuciztécatl se ofreció a sacrificarse. Para el resto de los dioses no fue suficiente, se requería de la intervención de un segundo dios. Sin que ningún otro dios estuviera dispuesto al sacrificio, ordenaron que Nanahuatzin –que no hablaba, sólo escuchaba lo que los demás decían– fuera el otro dios que se inmolará... dispusieron que Nanahuatzin se sacrificara y él aceptó sin reparos. Debieron pasar cuatro días de ofrendas de estos dos dioses antes de arrojarse a la hoguera, días en los que debían hacer ofrendas y autosacrificios. Nos dice Sahagún que todo lo que ofrecía Tecuzistécatl era precioso:

En lugar de ramas ofrecía plumas ricas que se llaman quetzalli; y en lugar de pelotas de heno ofrecía pelotas de oro; y en lugar de espinas de maguey ofrecía espinas hechas de piedras preciosas; y en lugar de espinas ensangrentadas ofrecía espinas hechas de coral colorado; y el copal que ofrecía era muy bueno.<sup>32</sup>

Nanáhuatl, el enfermo de bubas, ofrecía sólo objetos humildes, propios de la pobreza, nos dice la misma fuente que:

En lugar de ramos ofrecía cañas verdes atadas de tres en tres; todas ellas llegaban a nueve; y ofrecía bolas de heno y espinas de maguey; y ensangrentábalas con su misma sangre; y en lugar de copal ofrecía las postillas de las bubas.<sup>33</sup>

Pasados días y noches de sacrificios, en la media noche del cuarto día, los dioses aderezaron a los ofrendantes. A Tecuciztécatl le dieron un plumaje llamado aztacómitl y una "chaqueta de lienzo", es decir de algodón. A Nanahuatzin le dieron un tocado de papel para la cabeza llamado *amatzontli* y le pusieron una "estola" y un maxtle de papel. Ya ante la hoguera enardecida, llegó el momento en que los dioses debieron arrojar a su interior. Primero lo intentó Tecuciztécatl, que a pesar de ser motivado por los demás dioses, después de cuatro intentos, no se sobrepuso al miedo y al calor. Entonces los dioses se dirigieron a Nanahuatzin pidiéndole que fuese él quien se arrojara; éste al primer llamado, sin miramientos se arrojó a la hoguera. A partir de entonces, el resto de los dioses esperó a que Nanahua (así, sin el reverencial se refiere a él esta parte del texto), apareciera por el firmamento convertido en el

---

<sup>32</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las Cosas de la Nueva España*, t. II, lib. VII, cap. I, p. 694-696.

<sup>33</sup> *Ibidem*.

sol. Al aparecer Nanahuatzin como el astro, era tan rojo y resplandecía rayos por doquier, que nadie lo podía ver.<sup>34</sup> Por su parte, Tecuciztécatl, al ver que Nanahuatzin se había arrojado, lo siguió a la hoguera, y más tarde apareció en los cielos convertido en la luna.

Este mito concuerda en la transformación de la humildad a la grandeza. Así como los mexicas y Huitzilopochtli habían pasado de ser vasallos a señores, Nanahutzin había pasado de ser humilde y enfermo, a ser el Sol, el regidor del cosmos nahua. Hay que reiterar que el carácter humilde de Nanahuatzin consiste además en su condición de enfermo de bubas, soportando el dolor de quitarse las postemas de su enfermedad y el valor para arrojarse al fuego:

Con esto el enfermo pobre, buboso y llagado, se determinó a tan rigurosa prueba, y pasando para ella entre poderosos, le detuvieron baldándole y zahiriéndole que una persona tan vil, y enferma, pobre y de mal olor, se atreviese a empresa competente y debida sólo a personas tales como ellos. Más habiéndole detenido de esta manera una y otra vez, pasó la tercera sin que le pudiesen detener ni aun ver hasta quien estuvo en la boca del horno de a donde, porque nadie se atrevió a llegar, no le quitaron; luego el enfermo animosamente se arrojó en medio de aquel fuego, con cuya fuerza y llamas purgó y purificó toda su enfermedad y llagas, y quedó hermoso y luciente y convertido en Sol... y esto en prueba de su ánimo y sufrimiento por lo cual mereció la dicha trasmutación, y con ella subirse al cielo y ser adorado por dios.<sup>35</sup>

Otras versiones de esta creación, nos dicen expresamente que Nanahuatzin era pobre<sup>36</sup> y que tuvo por padres adoptivos a quienes

---

<sup>34</sup> *Loc. cit.*

<sup>35</sup> *Ibidem.*

<sup>36</sup> *Loc. cit.*

habían cometido la falta sexual de Tamoanchan, responsables de la expulsión de los dioses de este mítico lugar.<sup>37</sup>

La idea de que Nanahuatzin era sumamente humilde, pobre, con méritos para el rechazo y marginación de los demás dioses estaba muy arraigada en los mitos; varios son los relatos que consignan este aspecto de Nanahuatzin.

La condición humilde de Nanahuatzin se transformó después de su sacrificio. Como se dijo antes, el fuego lo purificó, lo sanó de todas sus inmundicias. Ya no tenía que ofrendar nada, ahora las ofrendas y sacrificios serían en su honor. Ya no sería más Nanahuatzin, su primer nombre le vendría de la fecha de su nacimiento, Nahui Ollin (4 movimiento). Otras de sus denominaciones serían Tonatiuh y Huitzilopochtli. Si en su otra vida era evitado por su enfermedad y pobreza; ahora en ésta, en la que vivimos, no puede verse por el fuerte resplandor de sus rayos de luz. Podemos decir que Nanahuatzin compartía muchas características con los elegidos para ir al Tlalocan: enfermos, diligentes en sus ritos y humildes. Nanahuatzin y todos quienes vivían en el Tlalocan experimentaron en vida el dolor de la enfermedad y la pobreza, pero nunca más en el Tlalocan y en el Teopan (donde reside el Sol), así sus nuevas formas de vida eran premios supremos a su estoicismo.

Este cambio de carácter lo experimentó el pueblo que adoptó al Sol como dios tutelar. Los mexicas, que en su origen también fueron humildes y pobres; posteriormente, tras encontrar el portento que su dios les prometió, cambiaron a ser señores, principales de toda esta tierra.

En contraste, Tecuciztécatl usaba y ofrendaba varios de los elementos que usaban los guerreros mexicas. Después de todo, si hay clases entre los dioses, por qué no habría clases entre los hombres, si se

---

<sup>37</sup> *Códice Telleriano-Remensis*, f. 11r.

prefiere, a la inversa. Las propuestas de Tlacaélel quedaron establecidas como ley y la sociedad mexicana era muy estricta en su cumplimiento. La única manera de acceder al gozo de estos privilegios era destacándose en la guerra, de hecho, ésta fue el mecanismo de ascenso social. Al hombre de las clases bajas que se distinguía por su valentía en la guerra, le daban privilegios de poder vestir algodón, de usar huaraches en los principales aposentos mexicanos, participar de la antropofagia ritual, tomar pulque.

El mito aparece como el origen de normas sociales, las justifica y por su medio se imponen. El rito reactualiza estas normas. En el caso de los mexicanos, el rito permitía el ascenso social, así sucedía con los mancebos que accedían a los *ixiptlahuan* de *tzoalli* de Huitzilopochtli, a modo de trofeo, a partir de entonces podían usar algodón, tomar cacao, participar de diversas prendas exclusivas de los sacerdotes y los guerreros.

## CONCLUSIONES

*Huauhtli* era una voz genérica que se refería a un conjunto de plantas. Formaba parte fundamental del sistema de clasificación botánica náhuatl, como una de las categorías genéricas. En tal virtud, entraba en composición con otros vocablos que, de manera subordinada indicaban la tipología del género, de acuerdo a criterios propios de la cultura náhuatl.

Los modelos teóricos de clasificación taxonómica tradicional deben replantear la interacción de categorías genéricas en el mismo nivel, por ejemplo, la categoría *huauhtli* llega a incorporarse con la categoría *patli*.

El genérico náhuatl *huauhtli*, no necesariamente se refería a plantas cultivadas, también podía incluir plantas silvestres. Como grupo no corresponde estrictamente con el género botánico *Amaranthus* pues puede contemplar otros géneros, como *Chenopodium*, en el caso del *huautzontli*.

El nombre de la planta *huauhtli* podía incluir la descripción de sus estados de desarrollo. Por ejemplo, como semilla podía ser *michihuauhtli*, *tlapalhuauhtli* o *tezcahuauhti*; como plántula podía llamarse *hueihuauhquilitl*, *quiltonil* o *teohuauhquilitl*.

La raíz de la voz *huauhtli* podía dar lugar a nombres de aves o insectos que se distinguieran por tener alguna característica roja o un estado granular parecido al de las semilla de *huauhtli*, por ejemplo, la *huauh papálotl* y el *ahuauhtli*.

Debido a la distribución cosmopolita de los amarantos, los españoles, al llegar a estas tierras, asociaron al *huauhtli* con las plantas parecidas a éste que ellos conocían y le denominaron "bledo".

De la harina del *huauhtli* se elaboraba una mezcla pegajosa, que moldeada, daba origen a figuras moldeadas de dioses patronos y de dioses ligados a la vegetación y los mantenimientos. Esta masa era

considerada como “carne y huesos” de los dioses, por eso su ingesta simbolizaba la apropiación de un fragmento del dios con todas sus propiedades, de aquí que esta masa fuese considerada curativa de las enfermedades que los mismos dioses enviaban. Estas representaciones, denominadas en la lengua *ixiptla*, eran manifestaciones de los dioses, contenían su esencia y atributos, eran concebidos como entes animados a los que se les dotaba de un “rostro y un corazón”, eran encarnaciones de lo sagrado.

Según los nahuas, la enfermedad sagrada que por excelencia curaba el *tzoalli* era la sífilis y todas sus complicaciones clínicas como lesiones en la piel y afectaciones óseas. Esta enfermedad fue la misma que padeció el dios humilde, que tras varios ritos, se convirtió en el sol, principal deidad de los mexicas.

El *huauhtli*, al ser la planta que daba cuerpo a los dioses, era propia de tiempos sagrados, de ayunos. Su consumo purificaba y limpiaba de culpas leves al individuo náhuatl.

Las enfermedades que sanaba el *huauhtli* eran las que se provocaban por faltas morales graves, como el ignorar la abstinencia sexual y el ayuno. Al comer *huauhtli* el individuo recupera su estado puro, balanceado.

También era un alimento propio de tiempos difíciles, de hambrunas. Por eso el aparato estatal lo consideraba estratégico, pues en tiempos de desgracias, lo distribuía entre la población, al igual que otros granos. De la harina del *huauhtli* se elaboraban atoles, tamales y tortillas, y de sus hojas y tallos, guisos con salsas y se le agregaban a tamales de maíz. Ninguno de estos platillos persiste en la rica cocina mexicana.

En el ciclo agrícola, el *huauhtli* como quelite, producto de temporal, resolvía la escasez de mantenimientos, de aquí que se considerara propiciatorio de buenas cosechas.

Los usos del *huauhtli* en la cultura náhuatl son básicamente alimenticios, y de éste se derivan otros más, ya sea por el valor ritual de los platillos que se hacían con él o porque a estos alimentos se les atribuían propiedades curativas.

En la cultura náhuatl se usaban varias partes del *huauhtli*, con carácter alimenticio; sus hojas y tallos, con carácter alimenticio ritual, sus semillas y como ofrenda su inflorescencia.

Los mexicas lo asociaban con la forma de vida de sus antepasados, cuando comían mezquites, *huauhtli*, los productos del agua, entre otros productos propios de la vida de los grupos nortños.

Nanahuatzin, el dios que se convirtió en Tonatiuh, habitó en Tamoanchan, sitio mítico en donde los dioses cometieron faltas sexuales. Precisamente varias versiones de este mito mencionan que los culposos de lujuria fueron padres de Nanahuatzin. El castigo de esta falta encarnó en Nanahuatzin.

Sin duda, la magia terapéutica para combatir al *nanáhuatl* se concentraba en el complejo simbólico *tzoalli-nanáhuatl-tonacáyotl*. A partir del principio terapéutico de asociación por similitud, la apariencia granular de las semillas (que eran consideradas "nuestra carne, nuestro sustento, *tonacáyotl*) servían para hacer la carne y los huesos de los dioses, quien comía el *tzoalli*, adquiría la esencia sagrada de los dioses y así podría sanar de las enfermedades que los mismos dioses habían enviado. De aquí la asociación de los panes de *huauhtli* en Guatemala con enfermedades de la piel. Seguir la secuencia lógica del ciclo de esta comunión y curación sagrada se dificulta por la redundancia simbólica que marca su dinámica. Recordemos que por definición, el símbolo es multivalente y redundante.

En la comunicación simbólica de los nahuas, el *huauhtli* transmitía el sentido de humildad, sencillez, sufrimiento. En este sentido, el *huauhtli*,



derivado orgánico de los mismos dioses, concentraba los atributos de Nanahuatzin, era su emblema. Cuando Nanahuatzin se transformó en sol, cambió radicalmente su semblante, de enfermo pasó a ser el astro principal de la cosmovisión náhuatl, ahora era Tonatiuh, una de las advocaciones de Huitzilopochtli, el dios tutelar de los mexicas. Por eso, este dios era representado por medio de un *ixiptla* de *tzoalli*. Multivalente, este complejo sagrado redundaba sobre el pasado humilde y a la vez se encarnaba en los *ixiptlahuan*.

Los *ixiptlahuan* de *tzoalli* representaban dioses tutelares y dioses de los mantenimientos. Además de Huitzilopochtli, los dioses de los mantenimientos también tenían sus *ixiptlahuan* de *tzoalli*: Tláloc, Chicomecóatl y los Tepictoton. El significado religioso de estos símbolos puede seguir siendo explorado, y como prueba de esta posibilidad es la consideración de Templo Mayor de México-Tenochtitlan como recinto sagrado dedicado precisamente a Huitzilopochtli y a Tláloc.

El uso terapéutico del *tzoalli* tenía una carga simbólica, y al parecer, ningún sustento farmacológico. La enfermedad que los nahuas trataban con *tzoalli* era el *nanáhuatl*, que se puede asociar con lo que hoy llamamos sífilis. Cuando esta enfermedad cundió entre las poblaciones de peninsulares en la Nueva España y en el Viejo Mundo, se buscaron remedios en América, se intentó con el guayacán, sin resultados. Al buscar el remedio en América, recurrieron a plantas de la herbolaria, pero evidentemente, no de valor simbólico religioso. En el caso concreto de Nueva España, el uso del *huauhtli* en forma de atole para combatir esta enfermedad perduró entre ciertos grupos, seguramente entre indígenas y no así entre los peninsulares. De aquí que los informantes de Francisco Hernández reportaran el uso del *michihuauhatolli* para las úlceras, aunque no se tenga noticia de su uso en los hospitales de la Nueva España y mucho menos en Europa.

El carácter terapéutico mágico del *tzoalli* y por extensión del *huauhtli*, fue perdiendo sentido paulatinamente en la época colonial, conforme se impuso el rito de la comunión cristiana, es decir, el consumo de la transustanciación de Cristo en la ostia.

El trigo, grano introducido por los españoles, fue un factor determinante en la inhabilitación del *huauhtli* como alimento de purificación espiritual y orgánica, y como propio del ayuno. La ostia, elaborada con trigo, era la carne y sangre del nuevo dios. La ostia también tiene el atributo religioso de aliviar el espíritu y leves estados de molestia orgánica, aunque no se prescribe como elemento terapéutico para alguna enfermedad en particular.

El desplazamiento del *huauhtli* por el trigo no sólo ocurrió en el terreno de la religión, también se observó en la vida económica colonial, pues los conquistadores no tuvieron interés alguno en mantener el cultivo nativo, y en cambio, fomentaron el trigo. Sin embargo, sólo se asume como premisa y debe corroborarse con estudios posteriores.

El desuso colonial del *huauhtli* se refleja en varios aspectos de la cultura mestiza mexicana. En el español mexicano no se incorporó la voz *huauhtli* ni sus derivaciones, y lo que es de mayor atención, es que en muchas comunidades nahuahablantes se refieren a esta planta como alegría y amaranto.

El desuso también se observa en la disminución de las maneras de preparar el *tzoalli*. En la actualidad, respecto a su antiguo uso, sólo se prepara en tamales y atoles en muy pocos pueblos. El uso de su harina para hacer tortillas es inexistente. Hoy se consume la semilla tostada como golosina, y sus hojas y tallos como quelites, sobre todo de recolección y no proveientes de las milpas. Hoy, los agricultores tratan de diversificar sus usos, haciendo galletas, pastas, granolas y otros productos que tengan como insumo al amaranto.

El *huauhtli* como quelite debió ser fundamental en las concepciones religiosas de las plantas, porque cuando éste aparecía, no había aún cosecha y los alimentos escaseaban. Los quelites y otros productos de recolección resolvían el sustento del hombre. Quizá de aquí que una de las maneras para referirse al *huauhtli* como quelite sea *teohuauhquilitl*, que nos dice Sahagún eran silvestres, amargos antes de coserse y después muy sabrosos.<sup>1</sup> Nótese este cambio, que en la percepción del nahua común debió ser de valor simbólico, pues esta transformación era obra del fuego, del dios del fogón, Xiuhtecuhtli.

El *huauhtli*, emblema de Nanahuatzin, de Huitzilopochtli, de Tláloc y de las deidades de los mantenimientos, se contraponía al cacao y al algodón, emblemas de Quetzalcóatl, el dios civilizador de los toltecas. El primero daba el sentido de pobreza, humildad, vida agrícola; mientras que los segundos, riqueza, delicadeza, recatamiento.

El principio dual de la cosmovisión náhuatl --y mesoamericana-- se expresaba en los alimentos, éstos se confrontaban: el *huauhtli* con el cacao, con todos lo que significa cada uno de ellos.

Las diferencias sociales se expresaban cotidianamente en el comer, el vestir y hasta en el morir. Los *pipiltin* tenían hábitos alimenticios exclusivos y protegidos legalmente. Sus alimentos eran pesados, corrompían al hombre. En contraste, los macehuales comían los que el temporal les daban y no accedían a ciertos productos, so pena de muerte. El *huauhtli*, producto de tiempos de contingencia y recurso recolectado, era parte del conjunto de bastimentos de los macehuales. Su consumo purificaba, reparaba el cansancio, transformado en alimento ritual, era propio de ayunos. Estos hábitos sociales se sustentan en la misma comogonía nahua. En los mitos de creación del Sol y por ende del orden

---

<sup>1</sup> Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. III, lib. XI, cap. VII, p. 1075.

universal vigente, estas confrontaciones jugaron un papel fundamental. El dios humilde, enfermo se contraponen al dios soberbio. Nanahuatzin paso de ser humilde al dios rector de cosmos, situación similar a la de los mexicas, que se vasallos se convirtieron en señores.

Los dioses se manifestaban en toda la materia que componía el universo de los nahuas. En las plantas, las rocas, los animales, los hombres mismos. Estas manifestaciones podían ser percibidas en determinadas circunstancias, rituales, oníricas, simbólicas. En el caso particular del *huauhtli*, éste era manifestación de los dioses patronos y de los mantenimientos, sustancia elemental de "nuestra carne", alimento básico de tiempos de hambruna... "nuestro sustento".



Figura 1. *Michihuauhtli*, en el *Códice florentino*.



Figura 2. *Nexhuauhtli*, en *Herbolario de Indias*, de Juan Navarro.



Figura 3. *Tezcahuauhtli*, en el *Códice florentino*.



Figura 4. *Xochihuahutli*, en el *Códice florentino*.

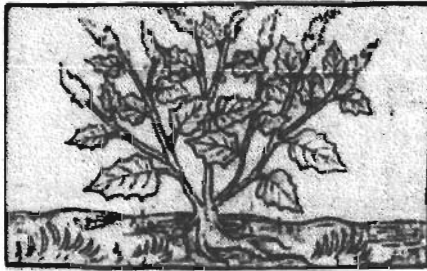


Figura 5. *Totolhuahutli*, en el *Códice florentino*.



Figura 6. *Yacacolli*, en el *Códice florentino*.

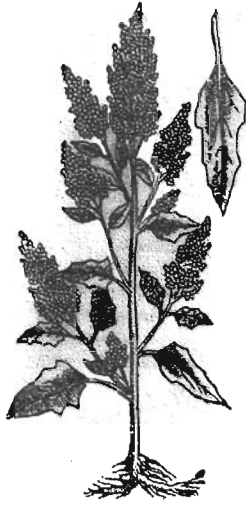


Figura 7. *Huauhqilitl*, en la obra de Francisco Hernández.



Figura 8 Colecta de *huauhqilitl*, en el *Códice florentino*.



Figura 9. *Huey huauhaquiltil*, en el *Códice florentino*.



Figura 10. *Huauhaquiltil*, en *Herbolaria de Indias*, de Juan Navarro.

Figura 11. *Petzicatl*, en el *Códice florentino*

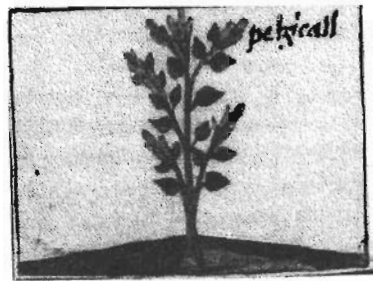


Figura 12. *Colecta de ahuahtli*, en el *Códice florentino*



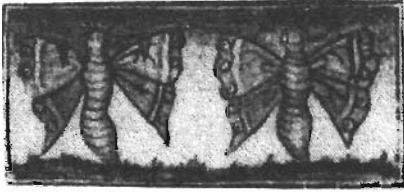


Figura 13. *Huauhpapálotl*, en el *Códice florentino*.

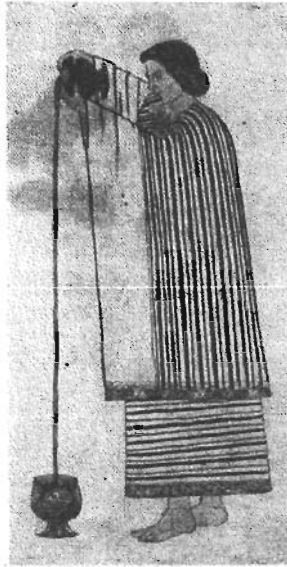


Figura 14. *Cihuapilli* prepara chocolate espumoso, *Códice Tudela*.



Figura 15. Mujeres moliendo *huauhtli*, en el *Códice florentino*.

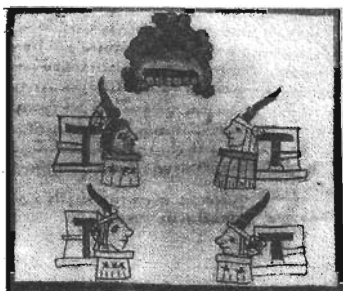


Figura 16. *Ixiptlahuan* de los cerros, en la fiesta de *tepeilhuitl*, *Primero Memoriales*.



Figura 17. Cerro animado, que habla. *Códice Vaticano A*.

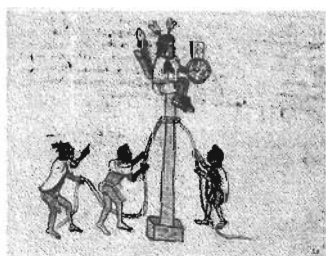


Figura 18. *Otontecuhtli* en la fiesta de *huey micailhuitl* o *xócotl huetzi*, *Códice*

Figura 19. *Otontecuhtli* en la veintena *xócotl huetzi*, *Primeros Memoriales*



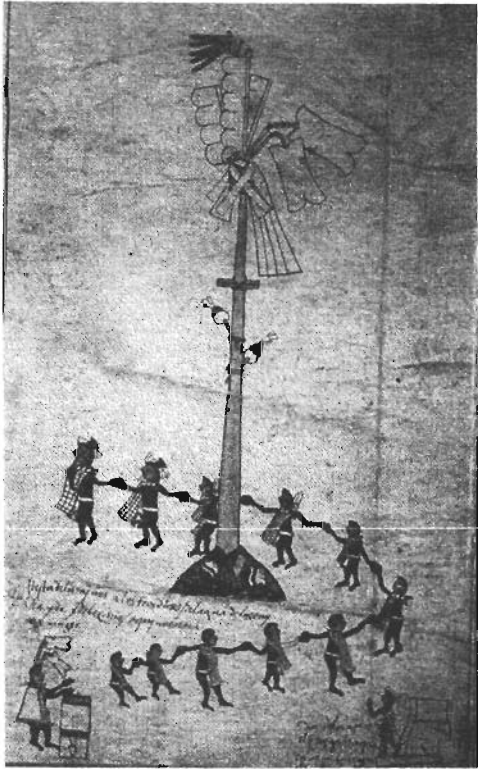


Figura 20. Xócotl huetzi, según el *Códice Borbónico*.



Figura 21. Tepictoton en la veintena tepeilhuitl, *Códice florentino*.



Figura 22. Tláloc como cerro, *Códice Telleriano-Remensis*



Figura 23. *Teocua*, rito de comunión, *Códice florentino*



Figura 24. De arriba abajo: *xonecuilli*, *papalotlaxcalli* y *tzoamilt*, ofrendas elaboradas con *tzoalli*, Tonalámatl de los *pochtecas* (*Códice Fejérváry-Mayer*).



Figura 25. *Huauhquiltamacualiztli*, según el *Códice florentino*.

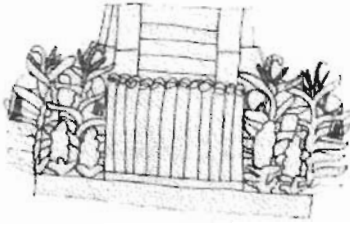


Figura 26. Ofrenda de maíz y huauhtli, *Códice Borbónico*.

Figura 27. Almacenamiento de granos ante el advenimiento de un año 1 tochtli, *Códice florentino*.



Figura 28. Buenas cosechas de huauhtli y maíz en un año de buenas lluvias, 3 técpatl. *Códice en Cruz*.

Figura 29. Los gobernanates entregaban al pueblo granos para su sustento cuando eran electos. *Códice florentino*





Figura 30. Las labores agrícolas  
propias del *huauhtli*:  
Arriba, se trilla manualmente.  
En medio: se frota para separar las  
semillas  
Abajo: se almacena en ollas de  
barro.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUILERA Carmen, *Flora y fauna mexicana: Mitología y tradiciones*, México, Everest, 1985.
- ALEJANDRE, Gabriel y Gómez Federico, *Cultivo del amaranto en México*, , México, Universidad Autónoma de Chapingo 1986.
- ALVARADO, Tezozómoc Fernando, *Crónica mexicáyotl*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1992.
- "Anales de Cuauhtitlán" en *Códice Chimalpopoca*, traducción de Primo Feliciano, México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1992.
- AVILA López Raúl, "Arqueología de chinampas en Iztapalapa", en varios, *Chinampas de prehispánicas*, México, INAH, 1992: 81-154.
- Chinampas de Iztapalapa*, México, INAH, 1991.
- BARRERA Alfredo, "La taxonomía botánica maya" en *Taxonomía biológica*, Jorge Llorente e Isolda Luna, compiladores, México, UNAM/FCE, 1994: 27-36.
- BAUTISTA POMAR, Juan, "Relación de Tezococo" en *Relaciones geográficas del siglo XVI: México*, t. 3, edición de René Acuña, México, UNAM, 1986.
- BERLIN, B. "Universal nomenclatural principles in folk science", Nueva Orleans, *Reunión anual de la American Anthropological Association*, 1968;
- BERLIN, B., Breedlove D. y P. Raven, *Principles of Tzeltal plant classification: An introduction to the botanical ethnography of a Maya speaking people of highland Chiapas*. New York, Academic Press, 1973
- BEUTELSPACHER, Carlos, *Las mariposas entre los antiguos mexicanos*, México, Fondo de Cultura Económica, Tezontle, 1989.
- CABRERA Luis, *Diccionario de aztequismos*, México, Oasis, 1982.
- CALDERÓN de la Barca, Ana Ma. et al. "Uso potencial de la semilla de amaranto en la obtención de un reactivo biológico y su relación con el valor nutritivo de la harina" en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1986: 537-544.

- CASO Alfonso, "Contribución de las culturas indígenas de México a la cultura mundial" en *México y la cultura*, México, SEP. 1961: 49-82
- CASTILLO Cristóbal del, *Historia de la venida de los mexicanos y de otros pueblos e Historia de la Conquista*, traducción y estudio de Federico Navarrete, México, CONACULTA, 2001.
- CASTILLO FARRERAS, Víctor, *Estructura económica de la sociedad mexicana según las fuentes documentales*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1976.
- "Matrícula de Tributos", en *Historia de México*, 13 v. Salvat, México, 1978: v 3, 523-589.
- CHIMALPAIN, Cuauhtlehuauitzin, *Primera, segunda, cuarta, quinta y sexta relaciones de las Diferentes historias Originales*, edición de Josefina García Quintana, Silvia Limón, Miguel Pastrana y Víctor M. Castillo F., México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003
- , *La octava relación*, edición de Rubén Romero Galván, México, UNAM, 1986.
- Códice Borbónico*, Edición y comentario de Francisco del Paso y Troncoso, México, Siglo XXI, 1989.
- Códice Borbónico*, Ferdinand Anders y Maarten Jansen, Austria/México, Fondo de Cultura Económica/ Akademische druck-und Verlagsanstalt, 1992.
- Códice florentino*, 3 t., edición facsimilar, México, Gobierno de la República, 1982.
- Códice Magliabechi*, introducción y explicación de Ferdinand Anders y Maarten Jansen, Austria/México, Fondo de Cultura Económica/ Akademische druck-und Verlagsanstalt, 1996.
- Códice Telleriano Remensis*, Edición y estudio introductorio de Eloise Quiñones, Austin, University of Texas Press, 1995.
- Códice Vaticano*, introducción y explicación de Ferdinand Anders y Maarten Jansen, Austria/México, Fondo de Cultura Económica/ Akademische druck-und Verlagsanstalt, 1990.



- Códice Vaticano A, introducción y explicación de Ferdinand Anders y Maarten Jansen, Austria/México, Fondo de Cultura Económica/ Akademische druck-und Verlagsanstalt, 1993.
- COLE, A. *Amaranth: from the past for the future*, Rodale Press, Pennsylvania, 1979.
- COLÓN, Cristóbal, *Los cuatro viajes del admirante y su testamento*, México, Espasa Calpe, 1982.
- CROSBY, Alfred, *El intercambio interoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1991.
- CRUCES, Ramón, *Lo que México aportó al mundo*. México, Panorama, 1986.
- DURÁN, Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*, 2 v., introducción y notas de Angel Ma Garibay, México, Porrúa, 1986.
- DURAND, Gilbert, *La imaginación simbólica*, Buenos Aires, Amorrortu, 1968.
- ELIADE, Mircea, *Imágenes y símbolos*, México, Labor, 1994.
- ESTRADA, Ingrid *El Códice Florentino, su información etnobotánica*, México, Colegio de Posgraduados, 1989.
- FRAZER, James, *La rama dorada*, México, FCE, 1996.
- Florentine Codex*, 12 v. paleografía, traducción y notas de Arthur Anderson y Charles Dibble, Santa Fe, Nuevo Mexico, University of Utah, 1970.
- FRESQUET, José Luis, *La experiencia americana y la terapéutica en los Secretos de Cirugía (1567) de Padro Arias de Benavides*, Valencia, Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Universidad de Valencia, 1993.
- GEERTZ, Clifford, *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Gedisa, 2003.
- GÓMEZ, Federico, "Cultivo del amaranto en México" en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1986: 90-100
- GRANADOS, Diodoro y Georgina López, "Chinampas: historia y etnobotánica de la alegría (*Amaranthus hypocondriacus*, L.)..." en *Primer Seminario*

- Nacional del Amaranto*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1986: 23-55.
- GRAULICH, Michel, *Mitos y rituales del México Antiguo*, Madrid, Colegio Universitario de Ediciones Istmo, 1990.
- HARRISON, T., *Principios de medicina interna*. 2 v, México, Interamericana/Mac Graw Gill, 1999.
- HERNÁNDEZ, Francisco, *Obras completas*, 7 v., México, UNAM, 1984.
- HEYDEN, Doris y Ana María Velasco, en "Uso y representación del amaranto en la época prehispánica según las fuentes históricas y pictóricas", en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1986: 1-21.
- Mitología y simbolismo de la flora y fauna en Mesoamérica*, México, UNAM, 1982.
- "Las anteojeras serpentinas de Tláloc" en *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol 17, 1994: 23-32.
- "Histoire du Mechique" en *Teogonía e historia de los mexicanos*, edición de Angel Ma garibay, México, Porrúa, 1996:91-153.
- "Historia de los mexicanos por sus pinturas" en *Teogonía e historia de los mexicanos*, edición de Angel Ma Garibay, México, Porrúa, 1996: 69-89.
- LEÓN-PORTILLA, Miguel, *La filosofía náhuatlestudiada en sus fuentes*. México, UNAM, 1998.
- *Ritos, sacerdotes y atavíos de los dioses*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1992.
- *Tiempo y espacio sagrado en México Tenochtitlán*. México, Leyenda de los Soles" en *Códice Chimalpopoca*, traducción de Primo Feliciano, México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1992.
- LÓPEZ Austin *Hombre-Dios. Religión y política en el mundo náhuatl*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1989.
- "La cosmovisión mesoamericana", en *Temas mesoamericanos*, Sonia Lombardo y Enrique Nalda, coordinadores, México, INAH, 1996: 471-507.

- *Tamoanchan y Tlalocan*, México, FCE, 1994.
- "The research Method of Fray Bernardino de Sahagún", en *Sixteenth Century Mexico. The Work of Sahagún*, editor M. S. Edmonson, Albuquerque, Univesity of New Mexico Press, 1974:205-223.
- LÓPEZ de Gómara, *Historia general de las Indias*, 2 v. Barcelona, Iberia 1954.
- LUMHOTLZ, Carl, *El México desconocido*, 2 v., México, Publicaciones Herrerías, 1946.
- MARTÍNEZ Cortés, fernando, *Las ideas en la medicina náhuatl*, México, La Prensa Mexicana, 1965.
- MASTACHE, Alba Guadalupe, "El amaranto y el maguey en la dieta tolteca", en *Arqueología mesoamericana. Homenaje a William Sanders*, 2 v., México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1996: 355-374.
- MAPES, Cristina, "Una revisión sobre la utilización del género *Amaranthus* en México" en *Primer Seminario Nacional del Amaranto*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1986: 65-76.
- MCCLUNG de Tapia, Emily, et al., *La domesticación prehispánica de *Amaranthus spp.**, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1996.
- MOHAR, Luz María, *La escritura en el México antiguo*, 2 v., México, Plaza y Valdés/Universidad Autónoma Metropolitana, 1990.
- *El tributo mexica en el siglo XVI: análisis de dos fuentes pictográficas*, México, CIESAS, 1987.
- MOLINA, Alonso de, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, Estudio preliminar de Miguel León-Portilla, México, Porrúa, 1992.
- MONARDES, Nicolás, *Herbolaria de Indias*, presentación y comentarios de Xavier Lozoya, México, IMSS, 1990.
- MOREAU Ashburn, Percy, *Las huestes de la muerte. Una historia médica de la conquista de América*, México, IMSS, 1981.
- MOTOLONÍA, Toribio de Benavente fray, *Memoriales o libros de la Nueva España y de los naturales della*, edición de Edmundo O'Gorman, México, UNAM, 1971.

- NAVARRO, Juan, *Historia natural o Jardín Americano*, estudio introductorio de Xavier Lozoya, México, UNAM/ IMSS/ISSSTE, 1992.
- Nuestro maíz. *Treinta monografías populares*, 2 v. México, Museo Nacional de Culturas Populares, SEP, 1982.
- NÚÑEZ Cabeza de Vaca, Álvar, *Nafragios y comentarios*, México Espasa Calpe, 1985.
- OLIVIER, GUILHEM, *Tezcatlipoca. Burlas y metamorfosis de un dios azteca*, México, FCE, 2003.
- ORTIZ de Montellano Bernardo, "¿Una clasificación botánica entre los nahuas?" en *Estado actual del conocimiento en plantas medicinales mexicanas*, México, IMEPLAM A.C., 1976:27-50
- PALMA Reyes, Cruz, *El huauhtli, un alimento sagrado y de identidad*, Tesina de licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, México, UNAM, 2004.
- PARDO Tomás y María Luz López, *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias (1493-1553)*, Valencia, Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Universidad de Valencia, 1993.
- PASO Y TRONCOSO, Francisco del, *La botánica entre los nahua*, edición y estudio de Pilar Máynez, CONACULTA, México, 1988.
- Primeros Memoriales*, traducción y comentarios de Wigberto Jiménez Moreno, México, Instituto Nacional de Antropología, 1974.
- RAMÍREZ, Cleofas, *Plantas de la región náhuatl de Guerrero*, México, CIESAS, 1991.
- ROJAS Rabiela Teresa, *Las siembras de ayer. Agricultura indígena del siglo XVI*, México, SEP/CIESAS, 1988.
- RUIZ de Alarcón Hernando, "Manual de ministros de indios", en *Tratado de las idolatreías, supersticiones y dioses ritos, hechicerías y otras costumbres gentílicas de las razas aborígenes de México*, México, Ediciones Fuente Cultural, 1947.

- SADA, Phillips y Ramos. *Nombres castellanos de aves mexicanas*, México, Instituto Nacional de Ecología A.C., 1989.
- SAHAGÚN, Fray Bernardino de, *Historia de las cosas de Nueva España*, 3 t. Introducción, paleografía y notas de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana, México, CONACULTA, 1988.
- SALAS, María Elena y Carlos Serrano, "Osteopatología de los pueblos del periodo Postclásico de México" en *Historia general de la Medicina en México*:
- SERNA, Jacinto de la, "Manual de ministros de indios para el conocimientos de sus idolatría y extirpación de ellas" en *Tratado de las idolatrías, supersticiones, dioses, ritos, hechicerías y otras costumbres gentílicas de las razas aborígenes de México*, 2 v. México, Ediciones Fuente Cultural, 1947: v 1, 39-368.
- SANDOVAL, Zazhil, *Huauhtlis y chías*, Tesis de licenciatura en Historia, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 1989.
- Tónalámatl de los *pochtecas* (*Códice Fejérváry-Mayer*), Estudio introductorio y comentarios de Miguel León-Portilla, *Arqueología Mexicana*, número especial 18, México, 2005.
- TOLEDO, Victor M., "La perspectiva etnoecológica. Cinco reflexiones acerca de las ciencias campesinas sobre la naturaleza, con especial referencia a México" en *Ciencias*, núm. Especial 4, julio 1990: 22-29.
- TORQUEMADA, Juan de, *Monarquía Indianni*, 7 v., edición del Seminario para el estudio de fuentes indígenas, coordinado por Miguel León-Portilla, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1977.
- TORRES, Bárbara, "Las plantas útiles en el México Antiguo según las fuentes del siglo XVI" en *Historia de la agricultura. Época prehispánica-siglo XVI*, 2 v., editores Teresa Rojas y W. Sanders, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1985: 53-128.
- VELASCO, Ana María, "Los cuerpos divinos: utilización del amaranto en el ritual mexica", en *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*, Yóllotl González (ccordinadora), México, CONACULTA/INAH, 2001.

- VIESCA, Carlos, "Epidemiología entre los mexica", en *Historia general de la medicina en México. T. I, México antiguo*, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, 1990: 171-188.
- "Las enfermedades" en *Historia general de la medicina en México. T. II, Medicina novohispana siglo XVI*, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, 1990: 93-1109.

Anexo 1. Traducción del párrafo quinto del décimo tercer capítulo del libro XI del *Códice florentino*.

<p>Inic macuilli parrafo: itechpa tlatoa centla mantli ouahтли, qualoni.</p>	<p>Quinto párrafo, en el que se habla de los huauhtli, comestibles.</p>
<p><i>Cocotl, unos bledos que son como cenizos o cenilcos de España</i>  <i>loan itoca nexoahtli, quiltic in ixihuah, quillo papaloio, amatlpale, mamaie, tzone in imiiaoaio, itoca uauhtontli in ixinachio itoca ouahтли: xaltic, mamalacachtic, iaiaoahtotontli, ticeoac.</i></p>	<p>Cócotl, unos bledos que son como cenizos o cenilcos de España.          También se llama nexhuauhtli, sus hojas son verdes, son como alas de mariposas, tiene ramas y su espiga es una cabellera que se llama huauhzone, y su semilla se llama huauhtli. Es arenosa, con forma de malacate, es redondita y blanquizca</p>
<p><i>Xochioauhtli, una manera de bledos colorados. Tlatlactic, xochitic.</i></p>	<p>Xochihuauhtli, uina manera de bledos colorados. Es de color encendido, como flores.</p>
<p><i>Tlapaloauhtli, una manera de bledos colorados finos, chichiltic, tlapatic.</i></p>	<p>Tlapalhuauhtli, una manera de bledos colorados finos. Es rojo, colorado.</p>
<p><i>Totoloauhtli, otra manera de bledos, son blancos a los menos la semilla, iztac in itlaaquillo, uel malacachtic: amo uecaoani, iciuhca mochooani. Inin mochi paoaxoni, qualoni, in itzon in iquillo.</i></p>	<p>Totolhuauhtli. Otra manera de bledos, son blancos a lo menos la semilla. Es blanco su fruto (semilla), muy parecido a la forma del malacate. No es perdurable, pronto crece. Todo se cuece en olla, es comestible, su cabellera, sus hojas.</p>
<p><i>Iacacolli, otra manera de bledos. Cequi chichiltic, cequi tilitic in itlaaquillo, iacatzotl: chicchiltic.</i></p>	<p>Yacacolli. Otra manera de bledos. Unas de sus semillas son rojas, otras son negras.</p>
<p><i>Uei ouahтли. Una manera de bledos muy colorados y muy buenos</i>  <i>loan mitoa teuoauhtli, chichic, chichipatic, chichipalalatic.</i></p>	<p>Huey huauhtli. Una manera de bledos muy colorados y muy buenos.          También se les llama teohuauhtli, es amargo, muy amargo, demasiado amargo.</p>
<p><i>Itztonquauhtli. Inin mochi paoaxoni, qualoni, in iquillo in oc tepitoton, cenca uel maquixtia.</i></p>	<p>Itztonquauhtli. Todo se cuece en olla, es comestible, y cuando sus hojas son pequeñas, son muy purificantes.<sup>1</sup></p>
<p><i>Michioauhtli. Bledos o semilla dellos como hoeros de peces.</i>  <i>loan itoca chicalotl, coztic, oltic, ololihqui, uel teolotic, tlaquaoc, xaltic, tepiztic, tzoaloloni, nitzoaloo.</i></p>	<p>Michihuauhtli. Bledos o semilla de ellos, como huevo de peces.          También se llama chicalotl, es amarillo, redondo, como el ololihqui, muy redondo, duro, arenoso, muy duro. De él se hace tzoalli. Yo hago tzoalli con él.</p>

<sup>1</sup> Así interpreté el verbo *maquixtia*, que literalmente es "redimir a otro". De acuerdo al contexto, entiendo que se puede referir a alguna propiedad purgante.

*Totoloauhtli. Bledos de gallinas  
Zan no iuhqui iztac, zan qualton in iquauhio,  
on tlaca*

*Tezcaoauhtli. Unos bledos cuya semilla es  
muy negra. Tliltic in ixinachio, pepetlaca.*

*Petzicatl, una ierva cuya semilla comen las  
gallinas. In oc tepitoton, in quin ixoa: itoca  
quiltonili, in ixinachio itoca petzicatl, ioan in  
oueix, in ie tzone: no itoca petzicatl. In mochi  
amo qualoni amo no in itzon: zan iio in  
quiltoninli qualoni: auh in ixinachio texoni,  
tzopelililoni, tzoaloloni: nitzoaloa.*

*Auh in polocao, nextamalli moneloa,  
motamaloa, motlaxcaloa nioauhpixoa,  
nioauhteca, ixoa, xoutiaquta, maquia,  
nioaoaquia, tlaana, momatia, monalacachoa,  
tzonquiza, iztauhiatia, texaliui, tomaoa,  
poxaoa, iazi, nioauhpoztequi, nitlamatelo,  
nioauhmatelo, nioauhiectia, nitzoaloa,  
nitzoaulqua.*

Totohauhtli. Bledos de gallinas. También es blanco, es de tamaño mediano, hay dos.

Tezcahuauhtli. Unos bledos cuya semilla es muy negra. Su semilla es negra, es brillante.

Petzicatl, una hierba cuya semilla comen las gallinas. Cuando es pequeña, después de que nació, se llama quiltonil, y su semilla se llama petzicatl., y cuando es grande y tiene cabellera (inflorescencia), también su nombre es petzicatl. No toda es comestible, ni su cabellera, sólo cuando es quiltonil es comestible. Cuando se muele su semilla, se mezcla con miel, con ella se hace tzoalli. Yo hago tzoalli con ella.

Su paja se mezcla en el nixtamal, con ella se hacen tamales, se hacen tortillas. Siembro al huauhtli, volec el huauhtli, nace, se transplanta, trnsplanto al huauhtli para que prenda, eche ramas rodeando al tallo (girando como malacate); le sale su cabellera, se parece al iztauhyatl. Sus semillas son como piedras pequeñas. Engorda, crece, madura. Quiebro [la caña del ]huauhtli, friego [su inflorescencia], frotó al huauhtli, lo limpio, hago tzoalli, yo como tzoalli.



## Anexo 2

*Relación de algunos de los remedios que combatían las bubas, los empeines, tumores en la piel y lepra.*

*Registradas por Francisco Hernández, en Historia de las plantas de Nueva España*

- El *hoautli* mezclado con *hoilanqui*, cura las úlceras.<sup>2</sup>
- *Quexiluhizpatli*, o medicina de los bubones... La raíz es caliente y seca en tercer grado casi, dulce y un poco amarga; dicen que resolve o madura los lamparones. Nace en las colinas de regiones cálidas de la Mixteca Baja.<sup>3</sup>
- *Apárequa*, planta de la región tarasca, previene los dolores del málgálico y los bubones, nace en lugares calientes y áridos de Huacana.<sup>4</sup>
- *Tlaxhuizpatli*, las raíces son frías, húmedas... y es la misma a la que llaman los médicos *quequexquic*. "Dicen que aplicada cura los tumores y untada hace crecer y madurara los llamados bubones. Nace en lugares fríos de la Mixteca Alta".<sup>5</sup>
- *Congüeran*, de raíz amarga, caliente y húmda. "Dicen que el cocimiento de las hojas introducido dos o tres veces, hace desaparecer las bubas evacuado los humeors por el vientre, lo cual aseguran que se ha comprobado por mil experimentos". Nace en lugares fríos de Michoacán.<sup>6</sup>
- *Acatepocatli*, es un árbol, cuya leche y su corteza se aplican a los lamparones que ya criaron pus y están abiertos, así como a

---

<sup>2</sup> T. I, lib. IX, cap. LXXXIV, p. 394.

<sup>3</sup> T. II, lib. XVI, cap. LXXVII, p. 124

<sup>4</sup> T. II, lib. III, cap. CCXXIII, p. 159

<sup>5</sup> T. II, lib. XIX, cap. LXV, p. 204.

<sup>6</sup> T. II, lib. XXI, cap. XXXIV, p. 230.

los empeines y demás infecciones de la piel. Nace en la Mixteca Baja.<sup>7</sup>

- *Quexilihuizpatli* ihualapense, o medicina de los bubones ihualapense, que es una hierba cuya raíz limpia de pus los amparones y cicatriza sus heridas. Nace en los montes fríos.<sup>8</sup> Nótese que este nombre se daba también a otra planta, pero en este caso, se refiere a una que era de Iguala.
- Segundo *zocobut* panucense, la raíz de esta planta, que es dulce y agradable, aplicada, madura y abre las bubas y demás tumores, además de provocar la orina, arroja las piedrecillas y detiene la menstruación excesiva.<sup>9</sup>
- *Xoxocoyoltzin*, planta “un tanto cálida y dicen por eso que resuelve aplicada los tumores, o los madura a veces y ya abiertos los limpia y cicatriza, principalmente si son lamparones o bubones”. Nace en lugares fríos de Tlaxcala. También se llama *xoxocoyoltic*.<sup>10</sup>
- *Zacacamotli*, la raíz de esta planta es dulce y echa polvo y tomada en dosis de una onza con agua cura las bubas y a los que sufren dolor de riñón arrojan pus en la orina. Nace en lugares cálidos, en Apacincan (Apatzingán).<sup>11</sup>
- *Iztacpatli* tilancense, su raíz es fría, machacada y tomada es contra los dolores de costado, también disuelta en agua y untada en el pecho. “Dicen algunos que abre los bubones y los limpia y sana perfectamente”.<sup>12</sup>

---

<sup>7</sup> T. I, lib. III, cap. CXIX, p. 152.

<sup>8</sup> T. II, lib. XVI, cap. XCI, p. 126.

<sup>9</sup> T. II, lib. XXI, cap. XLIX, p. 233-234.

<sup>10</sup> T. II, lib. XXI, cap. LXXXVII, p. 20.

<sup>11</sup> T. II, lib. XXI, cap. XLI, p. 32.

<sup>12</sup> T. II, lib. XI, cap. CXII, p. 26.

- *Tlanquachichiqui*, hierba cuyas hojas machacadas y aplicadas resuelven las bubas y los forúnculos. Nace en lugares cálidos de Pánuco.<sup>13</sup>
- *Iztacpatli tepexicense*, que otros llaman *tlanquilonipatli*. “la corteza de la raíz molida y tomada en dosis de una dracma, se dice que purga todos lo humores, pero principalmente los putuitosos, y que hace desaparecer así los bubones, de donde le viene el segundo nombre. Nace en lugares templados de Tepexic”.<sup>14</sup>
- *Cauchtlacalhuaztli*, las raíces de este arbusto son medicinales, echadas en agua dáse a beber esta agua a los que tienen sarna de la tierra, que se llama nanahuatl. Hase de beber en ayunas.. También los polvos de esta raíz se echan sobre la sarna dicha nanahuatl.
- *Quauhtepatli*, la corteza de su raíz, que es fría, cura las erupciones que suelen provenir del mal gálico y que quita todas las infecciones de la piel. “Nace en las regiones cálidas texaxahoancenses e ichcateupenses, donde es muy estimado por los indios para combatir las enfermedades dichas.”<sup>15</sup>
- *Nanahuapatli*, o medicina del mal gálico, cura las úlceras, echándo polvo de la misma planta sobre ellas, sobre todo las “pútridas”. “Extirpa completamente el contagio llamado gálico o español, secando y quitando las ulcerillas y tumorcillos de todo el cuerpo.”<sup>16</sup>
- *Nanahuapatli tepēcuaquicense*, se usa de la misma manera que la anterio, pero se distingue porque tiene hojas como de albahaca.<sup>17</sup>
- *Nanahuaquahuatl*, que es un árbol grande y frondoso. El cocimiento de sus hojas, tomado por las mañanas cura el mal gálico.<sup>18</sup>
- *Nanahoapatli mexicano*, arbusto de flores púrpureas, el polvo de sus hojas remojado en agua y tomado, cura el mal gálico, así como espolvoreado en las úlceras y en tumores todavía no abiertos.<sup>19</sup>

<sup>13</sup> T. II, lib. XXIV, cap. XXIV, p. 264.

<sup>14</sup> T. I, lib. X, cap. LXXIV, P. 415-416.

<sup>15</sup> T. I, lib. II, cap. XXXVIII, p. 60.

<sup>16</sup> T. II, lib XIII, cap. XXI, p. 62

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> *Ibidem*.

- *Nanahuapatli tepoztlánico*, Las hojas machacadas disueltas en agua y aplicadas a los lobanillos, los secan, se distingue de las otras plantas del mismo nombre, por su procedencia y porque tiene flores como de crisantemo.<sup>20</sup>
- *Nanahoapatli yohalanense*, que cura las pústulas del mismo mal.<sup>21</sup>
- *Xiopatlí*, es un arbusto con hojas como de moral, que machacadas y untadas hacen desaparecer la lepra y los empeines. En otra sección se refiere a esta misma planta, diciendo que cura cualesquiera infecciones e inmundicias de la piel.<sup>22</sup>
- *Mecatlipatlí o nanahuapatli panucense*, que cura el mal gálico tomando su cocimiento, de igual manera y con el mismo régimen que la zarzaparrilla o el guayacán.<sup>23</sup>

### Remedios registrados por fray Bernardino de Sahagún en su Historia general de las cosas de la Nueva España

- Carne de colibrí Después de describir el ciclo de vida de esta avecilla, que para los nahuas, recusitaba anualmente, Sahagún dice que: "Es medicinal para las bubas, comido; y el que los come nunca tendrá bubas, pero hace estéril al que los come".<sup>24</sup>
- "La enfermedad de las bubas se curará bebiendo el agua de la yerba nombrada tletlemaitl, y tomando algunos baños, y echando encima dellas los polvos de la yerba nombrada tlaquequetzal, o las limaduras de cobre."<sup>25</sup>
- Sin importar la variedad de las bubas (tlacazolnanahuatl o tecpilnanahuatl, por otro nombre pochonanahautl), se pueden curar con atole de michihuauhtli, o con el agua de la raíz que se llama "cuahtlepatli, cuatro o cinco veces cada día, y tomará algunos baños. Y si se tullere el enfermo, beberá al agua de la raíz que se llama tlatlapanaltic, y sangrarse ha a la postre. De los cuales dichos remedios se usará para el otro género de bubas ya dichas."<sup>26</sup>
- Zorrillo (*épatl*), su orina "si le comen los que tienen bubas, sanan. Y la carne, si la comen los gotosos, sanan."<sup>27</sup>

<sup>19</sup> *Ibidem*, p. 63

<sup>20</sup> *Ibidem*.

<sup>21</sup> *Ibidem*, p. 64

<sup>22</sup> T, II, lib. XV, cap IV. 87 y lib. XX, cap. XXXVIII, p. 216.

<sup>23</sup> T., II, lib. XXII, cap. XXIX, p. 246.

<sup>24</sup> T. III, lib. XI, cap. I, p. 1005.

<sup>25</sup> T II, lib 10, cap XXVIII, p. 935

<sup>26</sup> T. II, lib. X, cap. XXVII, p. 944.

<sup>27</sup> T III, lib 11, cap I, p. 996

- “Hay un arbusto que se llama *cuachtlacalhuaztli*. Tiene las hojas verdes y anchuelas, y ralas y arpadas, redondillas. Tiene las flores leonadas, Las raíces de este arbusto son medicinales (...) echadas en agua (...) dáse a beber esta agua a los que tienen sarna de la tierra, que se llama *nanahuatl*. Hase de beber en ayunas. (...)También los polvos de esta raíz se echan sobre la sarna dicha *nanahuatl*.”<sup>28</sup>

López Austin presentó en *Textos de medicina náhuatl*, un remedio contra las bubas, a partir de los textos que tradujo:

- *Nanauaxihuitl*. Es como el algodón, sólo pequeño. Sus flores son amarillas. El que está buboso o tiene llagado el cuerpo se lo pone para curar. Toda su verdura se muele. Al molers se hace como algodón.<sup>29</sup>

---

<sup>28</sup> T III, lib 11, cap VII, p. 1090

<sup>29</sup> *Textos de medicina náhuatl*, p. 68.

Anexo 3.

Periodos de siembra y cosecha en distintas zonas productoras de *huauhtli*. Los datos corresponden a cinco años de observación. Los periodos expuestos se refieren a rangos, no a fechas exclusivas. Reflejan sólo tendencias, pues en zonas en los que se disponía de riego hasta hace pocos años (Huazulco y Amilcingo) el cultivo podía hacerse en el ciclo agrícola abril-septiembre y también diciembre-junio, de tal suerte que en las Amilpas, se podían lograr dos cosechas anuales, aunque no en un mismo terreno. Sin embargo, es más común el ciclo otoño-invierno.

Entidad y Población	Siembra de maíz	Siembra de <i>huauhtli</i>	Cosecha de maíz	Cosecha de <i>huauhtli</i>
D.F. Tulyehualco, San Gregorio Atlapulco San Antonio Tecomac, San Juan Ixtayopan	Abril- mayo- junio  mayo-junio	Abril-mayo- junio  mayo-junio	Septiembre- octubre- noviembre  Septiembre- octubre- noviembre	Noviembre- diciembre  Noviembre- diciembre
Morelos Huazulco Amilcingo Hueyapan	Abril- mayo  Mayo-junio	Abril- mayo  Mayo-junio	Agosto, septiembre  Septiembre- octubre- noviembre	Noviembre- Diciembre-enero  Noviembre- Diciembre-enero
Puebla Huauquechula San Juan Amecac	Abril- mayo- junio  "	Abril- mayo-junio	Agosto Septiembre- octubre	Septiembre-octubre Noviembre- diciembre
Tlaxcala San Miguel del Milagro	Abril- mayo- junio	Abril- mayo-junio	Agosto Septiembre- octubre	Octubre-noviembre

En el pueblo de San Juan Amecac, Puebla, la gente acostumbra cosechar después del 2 de noviembre, pues se tiene la creencia de que los tiempos de lluvia acaban ese día, y si la panoja se moja estando quebrada, puede podrirse.