



Artículo

Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas

Understanding the flavour lexicon among the Ancient Nahuas

Elena Mazzetto

Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Circuito Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán 04510, Ciudad de México, México

Recibido el 23 de enero de 2017; aceptado el 21 de marzo de 2017

Resumen

En este artículo se realiza un primer acercamiento clasificatorio al léxico del sabor en el náhuatl clásico del siglo XVI, tratando de contestar a dos preguntas: ¿cómo se definían la buena y la mala comida para los antiguos nahuas? ¿Cuáles tenían que ser sus características? La metodología de esta investigación está inspirada en los trabajos etnográficos basados en la construcción cultural del sabor entre distintos grupos indígenas de México. Se enfoca en el análisis de las fuentes en náhuatl del siglo XVI, en particular el *Códice Florentino* de Bernardino de Sahagún, así como distintos diccionarios. Los términos utilizados con más frecuencia se han analizado en sus contextos, destacando el poderoso sentido metafórico que conllevan los vocablos que describen el sabor de los alimentos. Los platillos caracterizados por sabores específicos, así como los múltiples niveles de lectura de las palabras que los describen representan una clave de lectura significativa para proponer nuevas interpretaciones acerca del universo religioso náhuatl y de sus prácticas rituales.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Palabras clave: Léxico náhuatl; Sabores; Alimentos; Religión náhuatl

Abstract

This article represents the initial classification of the lexicon of taste in sixteenth-century Classical Nahuatl, by attempting to answer two questions: “How did the Ancient Nahuas define good food and bad food?” and “What were their respective characteristics?” This research, whose methodology is inspired by ethnographic studies of the cultural construction of taste among various indigenous groups in Mexico, focuses on an analysis of Nahuatl-language sources from the sixteenth century, in particular the Florentine Codex by Bernardino de Sahagún, as well as various dictionaries. Frequently used terms are analysed in context, highlighting the powerful metaphors which underlie words that describe food flavours. Some dishes, characterised by specific flavours as well as by words with the multiple layers of meaning are key to a meaningful interpretation of the Nahuatl religious universe and their ritual practices.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Keywords: Nahuatl lexicon; Flavours; Food; Nahuatl religion

Introducción

El trabajo que presento en estas páginas es un acercamiento clasificatorio al estudio del léxico del sabor en la sociedad náhuatl prehispánica, un tema de investigación que se adscribe en la corriente teórica conocida como antropología de los senti-

dos. Según esta disciplina, las distintas percepciones sensoriales no representan solamente el resultado de determinadas acciones fisiológicas, sino que están estrechamente vinculadas con una precisa orientación cultural (Classen, 1997, p. 401; Le Breton, 2007, p. 13). Si, en palabras de Walter J. Ong (1971, p. 11), cada sociedad percibe y experimenta una “organización sensorial propia”, esto significa que una cultura determinada elige una trama única de valores y significados para interpretar el mundo en el que está inmersa y las respuestas sensoriales a sus acciones”. El “modelo sensorial” teorizado por Constance

Correo electrónico: elena.mazzetto@yahoo.it

La revisión por pares es responsabilidad de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Classen (1997) está basado precisamente en el postulado de que si la percepción está condicionada por la cultura, entonces la manera con la que los seres humanos perciben el mundo es tan variada cuanto son variados y numerosos los grupos culturales (Classen, 1997, pp. 401-403). Como subraya atinadamente Classen, el nacimiento de las teorías evolucionistas de Charles Darwin, y después las aportaciones de Sigmund Freud, tuvieron como resultado —a lo largo del siglo XVIII y sobre todo del XIX— la progresiva supremacía de la vista sobre los otros sentidos, como por ejemplo el olfato o el gusto, considerados como huellas de las etapas más primitivas del hombre, una prueba de su “animalidad” pasada (*Ibidem*). Ahora bien, la tarea del investigador es precisamente descubrir la relación entre los significados sensoriales y las prácticas culturales atribuidas a un grupo humano, privilegiando el análisis de todas las percepciones, como el olfato, el gusto y el tacto, bastante descartadas en la historia de los estudios culturales¹.

Con respecto al área de las Américas, la trascendencia de los cinco sentidos se hace indiscutible en la obra de Claude Lévi-Strauss. A través del análisis de distintos mitos de América del Sur, en el capítulo titulado “Fuga de los cinco sentidos” de su libro *Lo crudo y lo cocido*, el antropólogo establece una relación significativa entre el origen de la vida breve del hombre y la realización de actividades sensoriales específicas, mismas que pueden ser auditivas, gustativas, olfativas, etc. La acción de oír, gustar, oler o ver cosas determinadas representaría el acto que entrena la sucesión de las generaciones y el nacimiento de la vida terrenal. Asimismo, se trata del idéntico conjunto de actividades sensoriales que pueden rejuvenecer e inclusive resucitar a los hombres. En cambio, el no realizar estas mismas acciones sería la clave para prevenir la muerte (Lévi-Strauss, 2015 [1964], p. 164).

En su tesis titulada *Inca Cosmology and the Human Body*, Classen (1993) explora las relaciones entre la cosmología inca y el cuerpo humano, descifrando los mitos y las prácticas rituales andinas a través de la importancia atribuida al olfato, al gusto y al tacto. Estos sentidos se vuelven elementos significativos para clasificar el universo. Llegando por fin a Mesoamérica, hay que subrayar que en los últimos años distintas disciplinas como la historia de las religiones y la arqueología han dedicado una atención particular al estudio de la sensibilidad sensorial —y olfativa en particular— como clave para la comprensión del universo mesoamericano. Las concepciones alrededor del cuerpo humano entre los antiguos mayas y de su relación con el entorno natural, físico y sensorial es el tema de la obra titulada *The memory of bones*, de Houston, Stuart y Taube (2006), inspirada

en *Cuerpo humano e ideología* de Alfredo López Austin (1980). Más recientemente, la obra colectiva *De olfato - Aproximaciones a los olores en la historia de México*, editada por Élodie Dupey García y Guadalupe Pinzón, propone un rico acervo de estudios sensoriales donde destacan problemáticas como el análisis iconográfico de las representaciones del olor en los códices del Centro de México (Dupey García, 2015a, pp. 24-29, 2015b, en prensa) y la materialidad y simbolismo de las sustancias fragantes empleadas en las prácticas funerarias de las élites mayas del período Clásico (Vázquez de Ágredos, Tiesler Blos y Romano Pacheco, 2015, pp. 30-35, en prensa).

Este interés renovado hacia las percepciones, en la historia de los estudios culturales, vuelve aún más necesario profundizar conceptos clave como el de la percepción del sabor en el contexto de una cultura determinada. El examen de las declinaciones del gusto y sus denominaciones es precisamente el tema de esta investigación. Tiene como inspiración una metodología clasificatoria empleada con éxito en trabajos etnográficos realizados con múltiples grupos indígenas en México, como los mayas mocho y los rarámuri.

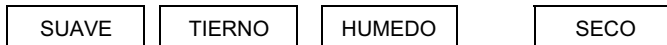
¿Cuáles son los límites de esta investigación? Por supuesto, la naturaleza de las fuentes a disposición de los investigadores. De hecho, si los antropólogos pueden realizar encuestas pormenorizadas contando con el apoyo de informantes autóctonos, hablantes de un idioma específico y con los que se pueden desarrollar pláticas explicativas sobre temas de investigación, los historiadores se tienen que conformar exclusivamente con documentos escritos en el siglo XVI. Estos textos presentan características marcadas: se trata de una cantidad limitada de documentos, tratan temas que a menudo se alejan mucho de lo que se puede considerar útil para el análisis del léxico del sabor en un contexto alimentario, y por fin, hay que considerar la personalidad de los religiosos que los redactaron. Estos basaban sus entrevistas en preguntas rígidas que a veces no dejaban espacio a una interpretación más profunda del universo cultural indígena. Estas preguntas solo se enfocaban en los temas que consideraban útiles e interesantes para sus finalidades de evangelización. La consecuencia de estas reflexiones desemboca en la conciencia de que el análisis que se presenta en estas páginas es parcial, viciado —al menos en parte— por estas barreras interpretativas.

El léxico del gusto en el náhuatl clásico

En el campo del concepto cultural del sabor, un trabajo precursor es el libro de Perla Petrich, publicado en 1985, *La alimentación mocho: acto y palabra*. En estas páginas —así como en el artículo que publicó tres años después, “L'alimentation mocho: principes de classification”— la autora analiza el código gustativo mocho a través de un extenso estudio etnolingüístico, tomando en cuenta los alimentos principales que componen la comida diaria y festiva —entre los que el maíz desempeña el papel principal— así como el cultivo, los distintos tipos de técnicas de cocción y la importancia de los alimentos en los contextos terapéuticos. A través de las que la autora define como “categorías gastronómicas” y “categorías de consumo”, se analizan las características de los alimentos con base, antes de todo, en su consistencia, esto es, el aspecto prioritario en la percepción

¹ Existen importantes excepciones. Marshall McLuhan (1962) y Walter Ong (1967) se pueden considerar precursores de la actual corriente antropológica basada en el estudio de las percepciones sensoriales, ya que evidenciaron como el privilegiar un sentido sobre otro —en el caso del mundo occidental, la vista— está relacionado con los medios de comunicación principales a disposición de un grupo. Se trata precisamente de reflexiones que permitieron avanzar en la formulación de paradigmas sensoriales alternativos. Otras aportaciones significativas son la de Alain Corbin (1986) y la de Paul Stoller (1989), mismos que se dedicaron respectivamente al estudio de la percepción del olor en la sociedad francesa y de los sentidos del olfato, del gusto y del oído en la sociedad songhay.

mochó, y solamente después, en su sabor (Petrich, 1988, p. 18). La conclusión propuesta por Petrich es que la buena calidad de la comida mochó se identifica con el criterio cocido-tierno-húmedo, por lo que los buenos alimentos se definen como suaves, tiernos y húmedos, mientras que la categoría opuesta tiene una consistencia seca, por dos razones: porque se trata de un alimento duro, y porque el proceso de excesiva cocción reduce su contenido (Petrich, 1985, p. 132).



Otro ejemplo de estudio de la construcción cultural del sabor es la tesis de licenciatura escrita por Blanca María Cárdenas Carrión (2012), *We raíame go'ame. Construcción cultural del sabor en la comida rarámuri*. Este trabajo propone un análisis etnográfico del sistema gustativo rarámuri, donde la cocina se representa como una mezcla de rasgos autóctonos —maíz, frijol, calabaza— y foráneos —sal y azúcar—. Una vez más a través de un análisis riguroso de la percepción gustativa y de la consistencia de los alimentos, la autora afirma que, en este caso, la buena comida se define con base en la blandura, humedad y suavidad de un alimento. En cambio, la mala comida se concibe como un alimento duro, es decir, que pide una masticación prolongada (Cárdenas Carrión, 2012, 2014, pp. 145-151, 2014, p. 49).



Estas observaciones permiten confirmar que el código del sabor se construye de forma distinta en el sistema sensorial de culturas diferentes, mismo que se refleja en su clasificación lingüística. Así que, si para los mochó la mala calidad de un alimento se expresa en su nivel de sequedad, para los rarámuri esta se manifiesta más bien en su dureza.

Ahora bien, demostraré a continuación que, a pesar de algunos límites evidentes, se pueden obtener los mismos resultados analizando el sistema gustativo propio del náhuatl clásico del siglo XVI, que nos permite deducir cómo los antiguos nahuas representaban estos dos conceptos: la buena y la mala calidad de un alimento.

Con respecto a los nahuas prehispánicos, también contamos con algunos textos útiles para el desarrollo de esta investigación. Sybille de Pury (1997), en su libro *De palabras y maravillas*, se ha acercado al universo de los sentidos en el náhuatl clásico, en particular a la importancia de los verbos *ahuiya*, “ser receptivo a los sentidos” y *mati*, “saber, dirigir” (Ibidem, p. 143). Con base en esta etimología, la autora destaca la importancia de los sentidos como “todopoderosos” y del exceso como peligro conllevado por una entrega inmoderada al mundo de las sensaciones. Según la autora, la sociedad náhuatl prehispánica —basada en el equilibrio perpetuo— consideraría la pérdida de control debida al impulso desenfrenado causado por los sentidos como un acontecimiento extremadamente amenazante. Ana María Velasco Lozano, en su tesis de maestría titulada *La utilización de los recursos naturales en la Cuenca de México*, recopila los datos del *Códice Florentino* relativos a la fauna y flora del Valle de México, con

Cuadro 1
El léxico del sabor en náhuatl

El léxico del sabor en náhuatl
<i>Tzopelic</i> , <i>Neutic</i> (“dulce”, “meloso”)
<i>Xococ</i> (“ácido”)
<i>Huelic</i> (“sabroso”)
<i>Ahuiyac</i> (“oloroso”)
<i>Tetzahuac</i> (“espeso”)
<i>Atic</i> (“aguado”)
<i>Totonqui</i> (“caliente”)
<i>Cecec</i> (“frío”)
<i>Chichic</i> (“amargo”)
<i>Cococ</i> (“picante”)
<i>Poyec</i> (“salado”)

base en las mismas descripciones en náhuatl proporcionadas por los colaboradores de Sahagún. En el apéndice de su obra, redacta una lista de veintidós términos² náhuatl relacionados con el sabor y el efecto de comidas determinadas³. Esta base de datos es un buen punto de partida para el análisis del léxico del sabor, sin embargo, carece de una contextualización, ya que no da a conocer los pasajes de la obra del franciscano donde estos términos aparecen, ni a cuáles alimentos, plantas o animales se referían. Por mi parte, también he utilizado el *Códice Florentino* como documento clave para esta investigación. He procedido aislando algunos de los términos —ya que sería imposible analizarlos todos en el espacio de este artículo— y he comparado los resultados con los vocablos empleados en la versión en español del mismo texto en náhuatl, la parte que ocupa la primera columna de cada lámina del *Códice Florentino*, así como con las definiciones proporcionadas por distintos diccionarios de náhuatl⁴. El inventario final está formado por doce vocablos: *tzopelic neutic* (dulce, meloso), *xococ* (agrio, ácido), *huelic* (sabroso), *ahuiyac* (oloroso), *tetzahuac* (espeso), *atic* (aguado), *totonqui* (caliente), *cecec* (frío), *chichic* (amargo), *cococ* (picante), *poyec* (salado) (cuadro 1). Sus contextos de aparición en los doce volúmenes de la obra del franciscano han sido revisados. Los ejemplos más representativos se enumeran en los cuadros anexos a estas páginas (véase el anexo⁵), aunque es importante señalar que se trata de los significados más comunes

² Prefiero utilizar la palabra “vocablo” o “término” ya que en náhuatl no existe una clase de palabras que se puedan definir completamente como adjetivos. Los vocablos que en español se pueden traducir con más facilidad como adjetivos, en náhuatl tienen en realidad la morfología y la sintaxis de los nombres, ya que pueden ser predicado, sujeto u objeto (Launey, 1992, pp. 107-108).

³ Estos adjetivos son: *tzacutli* (gomoso), *memeya* (lechoso), *ayo* (cosa aguada), *tlatetzahualli* (cosa espesa o cuajada), *tepitztic* o *tlacuahuac* (duro), *papatztic* o *atoltic* (fruta blanda), *tlacazzolli* (glotón), *cualli* (bueno), *cualoni* (comestible), *chichic* (amargo), *cococ* (picante), *neultic*, *tzopelic* (dulce), *poyelpaltic* (salado), *xococ* (agrio), *ahuiyac*, *huelic* (de gusto suave), *huelmachoni* (apetitoso, sabroso, agradable al paladar), *hueltilactic* (espeso, grueso, denso), *tetzahuac* (espeso), *zoquitic* (cosa mojada, tierna o madura), *coxonqui* (cosa seca, muy molida), *yotextli* (harina) (Velasco Lozano, 1998, p. 391).

⁴ La base de datos empleada para la búsqueda de los vocablos ha sido principalmente el *Gran Diccionario Náhuatl (en línea)* de la UNAM (<http://www.gdn.unam.mx>).

⁵ La versión en español que se presenta en los cuadros del anexo después de cada pasaje en náhuatl corresponde a la parte en español del mismo *Códice Florentino*, es decir, es la misma traducción proporcionada por Sahagún.

de los vocablos analizados. De hecho, los términos conllevan más de un concepto, esto es, son polisémicos. Por ello, pueden variar su sentido dependiendo del contexto en el que se encuentran.

Estoy consciente de que la lista no es exhaustiva. El criterio de elección de estos términos está basado en la frecuencia de su empleo y está pensado con la finalidad de abarcar —aunque a grandes rasgos— el abanico de sabores percibidos por el ser humano⁶.

Lo dulce y lo meloso

El vocablo *tzopelic* —traducido como “dulce”⁷ en la mayoría de los diccionarios— aparece a menudo acoplado con *neuctic*, “meloso”⁸. En el *Códice Florentino* esta pareja de vocablos se encuentra en contextos muy distintos. Como se verá a continuación, desde el punto de vista alimentario, pueden aludir a una preparación culinaria a base de miel —por ejemplo de miel de agave, en el caso de tortillas (*tlaxcalli*) y tamales (*tamalli*)—, el endulzante utilizado en época prehispánica, junto al jarabe de la caña del maíz (Sahagún, 1979, Libro 2, cap. 33, fo. 79r; Libro 10, cap. 19, fo. 51r). Este último se define precisamente así, junto con distintos tipos de jitomates (*xitomatl*, *miltomatl*) y con variadas especies de frutos, todos caracterizados por su sabor suavemente dulce, como por ejemplo el *tzapotl*, el *atoyaxocotl*, el fruto del *mizquitl*, del *camaxtle* y del *xoconochtle* (*Ibidem*, Libro 11, cap. 6, fo. 120v-121r, cap. 7, fo. 122v, 124r, 127r)⁹. A veces el vocablo *tzopelic* se emplea también para definir un sonido, exactamente como en otros idiomas. Es el caso de la descripción del pájaro *coyoltótotl*, el “pájaro cascabel”, cuyo canto *huel coyoltic*, *huelic*, *tzopelic*, “se parece mucho a un cascabel, es agradable, dulce” (*Ibidem*, Libro 11, cap. 2, fo. 54r). Lo que más caracteriza a este término es que tiene también un potente sentido metafórico. La fórmula *in tzopelic*, *in ahuiyac*, *in totonqui*, *in yamanqui*, es decir, “lo dulce, lo aromático, lo caliente, lo tierno”, se emplea para describir los beneficios del dios Tezcatlipoca, así como los méritos derivados de las hazañas guerreras (*Ibidem*, Libro 6, cap. 2, fo. 6r, cap. 14, fo. 59v). *Tzopelic*, *ahuiyac* describe también la ciudad donde hay riqueza. En la parte en español del *Códice Florentino* se relata “Cosa dulce y sabrosa de comer, y por metáfora se dice del pueblo o

tierra que es deleitosa y abundosa” (*Ibidem*, Libro 6, cap. 43, fo. 203r). En cambio, *in atzopelic*, *in ahahuiyac*, traducido en la parte en español del mismo documento como “cosa desabrida, cosa desgraciada”, se emplea para describir a un soberano que no tiene capacidad para gobernar (*Ibidem*, fo. 202v)¹⁰. En la literatura poética náhuatl, como por ejemplo en los *Cantares Mexicanos*, no se encuentra la palabra *tzopelic*, sino *teyolquima*, utilizada para describir las flores (*Cantares Mexicanos*, 2011, t. 1, pp. 16, 21, 51). Este término fue traducido por Molina (2008, fo. 95r.) como “cosa gustosa o suave al alma, cosa entrañable”, o “suave cosa al olfato” (110v). Wimmer (2006: *teyolquima*) traduce por “que réjouit le cœur”. León-Portilla (2011) traduce la palabra *xochiteyolquima* como “flores gustosas”. John Bierhorst, en cambio, traduce *teyol quima* como “the heart pleasers” (Bierhorst, 1985, pp. 150-151). En conclusión, las descripciones de los diccionarios parecen poner más énfasis en una dulzura de tipo espiritual. Lo que se define como dulce, entonces, conlleva también connotaciones morales significativas —siendo metáfora de algo bueno, justo, correcto, deseado—, una característica que, como se verá, comparte con otros sustantivos que describen el gusto¹¹. En todo el ciclo de las fiestas del año solar descritas en el *Códice Florentino*, solo en la veintena de Quecholli encontramos un pasaje donde se especifica el sabor —*tzopelic*, “dulce”— de la comida preparada en esta recurrencia religiosa, esto es, *tzopelic tamalli* que se ofrecían a los difuntos heroicos. El análisis comparado de las crónicas del siglo XVI permite afirmar con bastante seguridad que estos tamales eran a base de miel, ya que el autor de las *Relaciones geográficas de Acólman* (1986 [1577-1582], II, p. 216) refiere que la comida consumida en esta veintena estaba representada por tamales de maíz y miel. En un pasaje del Libro 10 del *Códice Florentino* (Sahagún, 1950-1982, Libro 10, cap. 29, p. 181) dedicado a la vida ritual otomí, las palabras *necutamalli* —“tamales de miel”— y *tzopelic tamalli* —“tamales dulces”— se usan como sinónimos. Ahora bien, hay que destacar que Mixcóatl, dios patrono de la veintena de Quecholli, era considerado precisamente dios del pueblo otomí (Sahagún 1950-1982, Libro 2, cap. 34, pp. 136-137; Olivier, 2015, pp. 102-103). En cambio, en los *Primeros memoriales* de Bernardino de Sahagún (1997, p. 56), así como en los *Memoriales* de Motolinía (1971, p. 51), las *necutlaxcalli* —“tortillas de miel”— aparecen también en la veintena de Tlacaxipehualiztli, dedicada a Xipe Tótec. Estos panes dulces eran comidos por los sacerdotes del dios. La información se encuentra también en la descripción de Tlacaxipehualiztli del *Códice Vaticano A* (1900, p. 204): “certi pani tondi che facevano per questa festa con melle, che dicevano ecologopale (*huilocpalli*) e ochule (*ocholli*)” “algunos panes redondos que preparaban en esta fiesta con miel, que llamaban huilocpalli y ocholli”. Siempre en la ceremonia de Quecholli antes citada, dedicada a los difuntos heroicos, un tallo de maíz seco con nueve nudos (*ohuacuahuítl*) era vestido con atavíos de papel. De él colgaba un hilo rojo al que

⁶ Siendo un estudio preliminar, en el análisis presentado en estas páginas no se pudieron tomar en cuenta los sustantivos abstractos, cuyo sufijo es *-yotl* (*tzopelicayotl*, “dulzura”, o *xococayotl*, “agrura”). Tampoco se han tomado en cuenta las variantes de los términos que expresan intensidad, por ejemplo a través de los sufijos *-patic* o *-petzpatic* (*cococ*, *cocopatic*, *cocopetzpatic*, “picante, muy picante, que quema la boca”). Se trata de aspectos que se tomarán en cuenta en publicaciones futuras.

⁷ Molina (2008, fo. 47v) traduce como “dulce cosa”; Carochi (1910, p. 136) también; Siméon (1992, p. 737) como “dulce, suave, agradable”; Wimmer (2006: *tzopelic*) como “doux au goût, sucré”.

⁸ Molina (2008, fo. 83v) traduce como “meloso”. Carochi (1910, p. 136) como “dulce cosa”. Siméon (1992, p. 313) como “dulce, azucarado”.

⁹ Es interesante destacar que en el maya yucateco se emplea el mismo vocablo, *ch' ahuk*, para la fruta y para expresar la dulzura de un alimento. Así, en el diccionario *Diccionario Maya Cordemex Maya-Español y Español-Maya*, 1980Cordemex (1980, p. 121) se puede leer como traducción: “fruta [dulce] en general, fruta y cosa dulce”.

¹⁰ En esta fórmula en náhuatl se introdujeron los prefijos de negación, a-

¹¹ Este fenómeno se encuentra también en otros idiomas. En quechua, por ejemplo, la palabra “dulce”, *misqui* y *ñucñu*, significa también “tranquilo, bueno y agradable”. En cambio, el vocablo “amargo”, *hayak*, significa también “duro, severo y desagradable” (Classen, 1993, p. 140).

estaba a su vez colgado un colibrí muerto así como cuatrocientas plumas de garza. A la base del tallo de maíz estaban dispuestos el escudo, las banderas, la manta y el taparrabo que habían pertenecido a los guerreros caídos en el campo de batalla. Esta efigie vegetal luego se quemaba (Sahagún, 1950-1982, Libro 2, cap. 33, p. 126). Ahora bien, el tallo de maíz seco empleado como efigie de estos soldados heroicos se define como un vegetal cuyo sabor es dulce —*tzopelic*— en un pasaje del Libro XII del *Códice Florentino* donde se describe la comida consumida por los españoles: “Auh in intlaqual iuhquin tlatlaqualli, veitepul, iztac, amo etic iuhqujn tlaçolli, iuhquin ovaquavtil, iuhqujn ovaquauhtextli injc aviac, achi tzopelic, achi nenecutic monectticaqua, motzopelicaqua” “Y su comida es como la comida de los hombres, muy grande, blanca; no pesada, como el tallo de maíz seco, sabroso como la harina del tallo de maíz seco, un poco dulce, un poco meloso, meloso de comer, dulce de comer” (Sahagún, 1950-1982, Libro 12, cap. 7, p. 19)¹².

Tal vez se pueda establecer una relación entre los alimentos dulces —realizados con miel de los magueyes o con el jarabe de la caña de maíz— y las prácticas rituales vinculadas con la guerra, como demuestra la naturaleza guerrera de divinidades como Mixcóatl, Xipe Tótec y Otontecuhtli (Mazzetto, 2014). A pesar de que sería necesario realizar un análisis más extenso para probar esta teoría, antes de todo hay que subrayar cómo la narrativa mítica nos recuerda un pasaje significativo donde la miel aparece en un contexto claramente bélico. En un episodio de las peregrinaciones del pueblo mexica, antes de su llegada a México-Tenochtitlan. Huitzilopochtli, dios solar y prototipo del soldado destacado, se encuentra en Coatepec. Enojado con sus hermanos, los Centzonhuitznahua, que quieren quedarse a vivir en ese lugar, sin seguir buscando la tierra prometida, se prepara para la guerra y pide a sus seguidores de untar todo su cuerpo con miel: “[...]auh niman ye mochichihua in Huitzilopochtli in oncan inichan in teocalticpac in on mochichiuh inic on moyaoachichihuh zan ic onecuitl inic on moxaxauh in qui mixteyahualti”. “[...] y luego ya se apercibe Huitzilopochtli allá en su casa, se apercibió, entonces se armó para la guerra, nomás con miel con que se pintó mucho [...]” (Tezozomoc, 1998, p. 34).

La presencia de aromas dulces en el culto fúnebre de los combatientes heroicos nos lleva a la vida cotidiana de los guerreros-pájaros en el más allá glorioso de la Casa del Sol. El Libro 3 del *Códice Florentino* nos ha dejado una lista de los distintos tipos de flores que representaban su alimento favorito. Entre estos se encuentran precisamente vegetales cuyo néctar era particularmente dulce y succulento: las flores *equimitl*¹³, definidas —como las del árbol *tzompacuahuil*¹⁴— como *tzopelic*, *neutic*. De las flores conocidas como *xiloxochitl*¹⁵ se dice que

eran ofrecidas a Huitzilopochtli el día 1 Técatl (Sahagún, 1950-1982, Libro 11, cap. 7, pp. 169, 204). Como ha sido evidenciado atinadamente por Berenice Alcántara Rojas (2011, pp. 123-130), se trata de algunas de las flores más características de las tierras calientes, que crecen en la cima de los árboles y que florecen en la temporada seca, esto es, la temporada asociada con frecuencia a las acciones bélicas. Su aroma muy intenso podía crear estados alterados de conciencia y favorecer la comunicación con el mundo sobrenatural. Se trataba, pues, de las especies florales que los antiguos nahuas privilegiaban cuando describían los espacios floridos del más allá¹⁶.

De Landa (2002, p. 113) describe el más allá yucateco de los que “hubiesen vivido bien” como un “lugar muy deleitable [...] donde hubiese abundancia de comidas y bebidas de mucha dulzura”. Resulta también significativo señalar que la fórmula *in motzopelica, in mahuiyaca*, lo que significa “tu dulzura, tu fragancia”, se empleaba para hablar de Tezcatlipoca, en los rezos recogidos en el volumen 3 del *Códice Florentino*. Esta divinidad se denomina también con otros nombres, entre los que encontramos *Yamanqui*, “el que es suave”, y *Tzopelic*, “el que es dulce”¹⁷. La misma muerte en guerra, en otro pasaje del mismo rezo, se define como *ma quitzopelicamati in itzimiquiliztli*, “la dulzura de la muerte a filo de obsidiana” (Sahagún, 1950-1982, Libro 3, cap. 2, p. 11; León-Portilla, 2013, pp. 263-276; Mazzetto, 2014). Esto nos lleva una vez más a plantear una relación estrecha entre lo dulce y el imaginario bélico.

De lo agrio a lo salado

El término *xococ* deriva de la palabra *xocotl*, fruto (Launey, 1992, p. 110)¹⁸, lo que resulta interesante ya que pone énfasis en el sabor agrio y ácido de estos vegetales. Por esta razón, no sorprende encontrarlo en distintas descripciones de frutas, como el *xoconochtli*, el *zacanochtli* o el *xocoyolli* (Sahagún, 1950-1982, Libro 11, pp. 124, 138)¹⁹. Sin embargo, el repertorio del *Códice Florentino* atestigua su empleo para definir también todos los alimentos fermentados, o mal preparados y caducados. Es el caso del “pan castellano”, mismo que cuando no está bien preparado es *xococ*, *xocopatic*, *xocopetzcuahuil*, *xocopalalatic*, “ácido, muy ácido, excesivamente ácido, extremadamente

¹⁶ La autora demuestra que estas mismas especies seguirán presentes en el imaginario del paraíso cristiano (Alcántara Rojas, 2011, p. 130).

¹⁷ En su artículo sobre los nombres de los dioses mexicas, Danièle Dehouve plantea que estas denominaciones atribuidas a Tezcatlipoca se refieren a la divinidad en su aspecto benevolente, como el que otorga riqueza bajo la forma de comida y vestidos. La importancia que aún hoy en día los nahuas atribuyen a la leche materna como vehículo del sentimiento amoroso, cuyo sabor es dulce, lleva a la investigadora a suponer que las características gustativas y táctiles atribuidas a este dios se relacionen con este líquido (Dehouve, 2017, pp. 24-25).

¹⁸ Molina (2008, fo. 5v, 18r.) traduce como “agra o azeda cosa”, Carochi (1910, p. 14) como “aceda cosa”; Siméon (1992, p. 775) como “agrio, ácido” y Wimmer (2006: *xococ*) como “acide, aigre”.

¹⁹ Con respecto a la clasificación establecida por Sofie Coe (1994, p. 95) entre la fruta agria —definida *xocotl*— y la fruta dulce —definida *tzapotl*— considero que hay que matizar esta separación. De hecho, el mismo *tzapotl* se define dulce pero también *tozacococ*, esto es, “que quema la garganta” (Sahagún, 1950-1982, Libro 11, p. 117), mientras que el *atoyaxocotl* se define “tzopelic, neutic, cacamaxocotl”, esto es, dulce y agrio a la vez (*Ibidem*, p. 119).

¹² Traducción mía.

¹³ Se trata de las flores de la *Erythrina Americana*, árbol de la familia de las leguminosas dotado de vainas comestibles (Wimmer, 2006: *equimitl*).

¹⁴ *Erythrina corallodendrum* (Wimmer, 2006: *tzompacuahuil*).

¹⁵ Con respecto a su identificación botánica, Wimmer propone la *Pachira insignis* o la *Calliandra grandiflora* o el *Bombax ellipticum* (Wimmer, 2006: *xiloxochitl*).

ácido” (Sahagún, 1979, Libro 10, cap. 19, fo. 51v). Los mismos términos definen la miel de agave demasiado fuerte, “que raspa la garganta, agrá” (*Ibidem*, cap. 20, fo. 54r) y la carne caducada (*Ibidem*, cap. 29, fo. 59r). La raíz *xoco-* puesta en palabras compuestas como *xocoatolli* —el “atole agrio”— o *xocotamalli* —“tamal agrio”— se refiere también al proceso de fermentación que se lleva a cabo en la preparación de estos platillos, en los que voluntariamente el maíz se deja agriar, lo que conlleva un cambio de color y sabor²⁰. En su traducción del *Códice Florentino*, Anderson y Dibble traducen los nombres de los platillos que contienen la raíz *xoco-* como “tamales de fruta” o “atole de fruta” (*Florentine Codex*, Libro 2, cap. 24, p. 70; Libro 10, cap. 26, p. 93). Sin embargo, Diego Durán describe la comida preparada en la veintena de Títitl de la forma siguiente: “Comían este día un pan acedo que ellos llaman xocotamalli, que quiere decir «pan acedo o agrio». Este pan se comía generalmente y no otro. Bebían también unas puchas²¹ acedadas de maíz morado. De esta comida y bebida ofrecían en los templos y cada uno en su oratorio” (Durán, 1984, t. 1, p. 289). Por esta razón, autores como John Staller traducen *xocotamalli* como “sour bread” (Staller, 2010, p. 60). Asimismo, en su investigación sobre el maíz y la fermentación en la cocina de los antiguos nahuas, Alaya Johnson (comunicación personal, septiembre de 2016) ha demostrado también que en la tradición culinaria indígena contemporánea la raíz *xoco-* se deba traducir como “agrio”, esto debido al hecho de que no se trataba —en su mayoría— de platillos a base de fruta, sino de maíz fermentado, como se puede observar hoy en día en el estado de Tlaxcala (San Juan Ixtenco)²². En su libro sobre el consumo de alimentos fermentados entre los mazahua, Édgar Samuel Morales Sales retoma la clasificación estructuralista de Claude Lévi-Strauss al catalogar la alteración producida por la fermentación como un proceso culinario intermedio y previo a la descomposición, dominio de la naturaleza, opuesto a la cocción, obra de la intervención cultural. Según el antropólogo, el consumo de platillos fermentados en una época del año en la que las plantas aún no están completamente formadas, y en la que las cosechas aún no se dan de forma segura, tendría la finalidad de favorecer un estado de repleción y abundancia debido al efecto de la fermentación que llena el estómago (Morales Sales, 2000, pp. 64-65).

Huelic es el vocablo que con más frecuencia describe el sabor de los alimentos en el náhuatl clásico y que se traduce, en la mayoría de los diccionarios, como “sabroso”²³. Así que se

definen como *huelic* muchos variados tipos de carnes comestibles, de mamíferos, peces e insectos. También puede describir el sabor de plantas y frutos. De manera general, define a la “buena comida”. En cambio, es interesante señalar cómo en la *Relación de Michoacán* se establece una distinción muy marcada entre el sabor del pescado y el sabor de la carne. Dos hermanos, señores de los chichimecas, encontraron a un pescador que llevaba en su barco distintos tipos de pescados recién atrapados. Ya que no conocían ese tipo de comida, el pescador se ofreció a asarlos para que los pudieran probar. Una vez saboreado el pescado, los chichimecas se pusieron a asar un conejo, parte de la caza que llevaban consigo. Al comer esa carne e interpelado acerca de su sabor, el pescador contestó: “Señor, ésta es verdadera comida; no es cosa de pan, porque bien que sea buena comida, ésta de estos peces, mas hiende y harta luego; mas esta comida vuestra no hiende, mas es comida de verdad” (*Relación de Michoacán*, 1988, pp. 28-30).

Acoplado con *ahuiyac*, “oloroso”, se refiere también a algunos aromas, ya que funciona probablemente como un reforzamiento del término *huelic*. Del ciprés *ahuehuatl*, por ejemplo, se dice que tenía una madera muy olorosa (Sahagún, 1979, Libro 11, cap. 6, fo. 111r). Exactamente como *tzopelic*, se podía emplear para describir el canto de los pájaros (*Ibidem*, cap. 2, fo. 54r). En el universo de los sentidos de los antiguos nahuas, las piedras también tenían un sabor. En efecto, así los informantes de Sahagún describen a la piedra *quiauhtecuitlatl*: “huelic, amo chichic, amo necutic, zan iuhquin chipahuacatl”, es decir, “sabrosa, ni es amarga ni dulce, sino como pura agua” (Sahagún, 1950-1982, Libro 11, pp. 188-189)²⁴. Se trataba de una piedra peculiar, cuyo nombre significa “excremento divino de lluvia” u “oro de lluvia”. Esta piedra podía sanar los que habían sido golpeados por un rayo, o los que estaban como “poseídos”. Era suficiente tomarla molida en agua fría. En la región de Xalapa (Veracruz), cuando había aguaceros muy fuertes con truenos, estas piedras penetraban profundamente en la tierra y de ahí se recogían para confeccionar estos remedios (Sahagún, 1950-1982, Libro 11, cap. 7, p. 188).

La misma reflexión se puede hacer con respecto al vocablo *ahuiyac*, “oloroso, de olor agradable”²⁵. Este término se emplea para caracterizar los olores de alimentos, flores, fuentes y tierras²⁶. De manera abstracta, define también la palabra, como en el caso de la descripción de la alcahueta, cuyo discurso es definido “xochitl, huelic ahuiyac itlatol”, esto es, “Florida, sabrosa y agradable [es] su palabra” (Sahagún, 1979, Libro 10, cap. 15, fo. 41r). Si tomamos en cuenta el *Confesionario Mayor* de Alonso de Molina, encontramos un uso parecido de los mismos términos: *huelicatlacualli* —traducido en español como “manjares sabrosos” (Molina, 1975, fo. 82v.), *in huelic tla-cuali in ahuiyac* —“manjares sabrosos y suaves”— (*Ibidem*, fo.

²⁰ En la *Relación de las cosas de Yucatán*, Diego de Landa (2002, p. 82) describe el proceso de fermentación y acidificación del maíz, preparado en forma de pelota y llevado como comida por los que realizaban viajes largos. Según el fraile, a pesar del sabor ácido del alimento, esto podía durar varios meses.

²¹ Pucha es la palabra con la que los españoles definían el *atolli*, una bebida espesa a base de maíz.

²² Por supuesto, también hay que tomar en cuenta excepciones, como la preparación del *xocotamal* que se realiza en la localidad de Chiconcuac de Juárez, en el estado de México. Estos pequeños tamales se elaboran con maíz azul y se comen rellenos de haba sin guisar, molida en el comal después de haber sido hervida (Castillo Gómez, en prensa).

²³ Molina (2008, fo. 156r) traduce como “cosa sabrosa o gustosa”, “apetitoso al gusto” (12r.), “suave cosa al sentido del gusto” (110v). Carochi (1910, p. 334) traduce “huelic, ahuiyac” como “sabroso manjar”. Siméon (1992, p.

748) lo describe como “sabroso, que tiene sabor, que es bueno”, Wimmer (2006: *huelic*) traduce por “savoureux, qui a du goût, qui est bon”.

²⁴ Traducción mía.

²⁵ Molina (2008, fo. 90r.) traduce como “olorosa cosa que huele”, “que da buen olor” (90r.) o “suave cosa al sentido del gusto” (110v.), la misma definición que proporciona para *huelic* o también “suave cosa al olfato”.

²⁶ Véase la lista de contextos presentada en el anexo.

102v.), o *in huelic*, *in ahuiyac*, *in tzopelic* —“las cosas sabrosas, suaves, dulces”— (*Ibidem*, fo. 103r.)²⁷. Asimismo, estos mismos términos son los que se emplean para describir “el pan, la tortilla”—esto es, la hostia divina— en el *Tratado sobre los siete pecados mortales* de Andrés de Olmos (1996, pp. 154-155)²⁸.

Tetzahuac —espeso²⁹— y *atic* —aguado³⁰— son dos términos que igualmente pueden ser empleados para describir distintos tipos de alimentos. El primero define a la buena miel de maguey, misma que no debe ser aguada. Quizá expresa también un grado de “intensidad”—al ser utilizado para describir el olor de la flor *cacahuaxochitl*— y de dureza, ya que describe la textura (definida como *nacatl*, es decir “carne”) de la piedra *quetzalchalchihuitl*. *Atic* viene de la palabra *atl*, agua, y también tiene distintos significados y contextos de empleo. En efecto, puede describir la textura blanda de algunos insectos—en este caso en el sentido de “tierno”— así como el efecto de transparencia que se le atribuye a las mazorcas de maíz blanco, comparadas, en el capítulo 13 del Libro 11 de la *Historia general*, con el cristal de roca y otras piedras preciosas. Otra oposición bien marcada en el léxico del sabor del náhuatl se expresa entre las comidas calientes —*otonqui*— y frías —*cecec*—. Los alimentos calientes—cuando no se definen como exageradamente abrasadores³¹— representan el buen prototipo de la comida que se puede apreciar y desear. La *Historia general* abunda de referencias a tortillas o tamales cuya temperatura elevada propagaba su olor suavemente apetitoso³². Los alimentos fríos, en cambio, se perciben como caducados o despreciables³³. Frío es también el aliento del *chalchihuitl*: los informantes de Sahagún relatan que esta piedra echaba una exhalación fresca y húmeda, misma que permitía descubrir el lugar donde estaba escondida. Como en el caso del término *tzopelic*, destaca el sentido metafórico

²⁷ La frase *yuhqui mateyolquima ipan oticma, in huelica, in ahuiyaca, in tzopelica, in vino, in anoce octli* ha sido traducida por: “Tuviste por muy suave y gustoso el sabor, la suavidad, olor y dulzura del vino de Castilla o del desta tierra” (Molina, 1975, fo. 102v).

²⁸ “*Ynic iztac ynto yahualtic ynic huelic, anoço ynic tzopelic*” (“lo blanco, lo redondo, lo bueno, o aun lo sabroso”). Traducción de G. Baudot (1996).

²⁹ Molina (2008, fo. 59v) traduce como “espesa cosa assí” o “cuajada cosa”. También Carochi (1910, p. 167) como “espesa cosa”. Wimmer (2006: *tetzahuac*) traduce como “épais, serré, dense, figé”.

³⁰ Molina (2008, fo. 8r) traduce como “cosa derretida o cosa rala, o cosa transparente como cristal”. Carochi (1910, p. 110) como “derretida cosa”. Wimmer (2006: *atic*) como “lequifié, liquide”.

³¹ A pesar de que lo que se consideraba demasiado caliente no formaba parte de la “buena comida”, existían contextos rituales donde el código de ingesta y consumo preveía que se comieran alimentos extremadamente calientes. Esto tenía lugar, por ejemplo, en la fiesta de la veintena de Izcaltli, donde se comían tamales de hojas de amaranto tan calientes que “quemaban la boca” (Sahagún, 1950-1982, Libro 2, cap. 38, p. 154).

³² Molina (2008, fo. 23r.) y Carochi (1910, p. 68) traducen como “caliente cosa” y Molina también como “fiebre o calentura» (fo. 62v); Siméon (1992, p. 721) traduce como “caliente, ardiente” y Wimmer (2006: *otonqui*) como “chaud, fièvre”.

³³ Molina (2008, fo. 15r.) y Carochi (1910, p. 182) traducen “cosa fría”. Siméon (1992, p. 73) también traduce como frío y Wimmer (2006: *cecec*) traduce “froid, gelé, glacé”. De manera significativa, a propósito de la preparación diaria de las tortilla, De Landa (2002, p. 83) relata: “[...] hacen pan de muchas maneras, bueno y sano, salvo que es malo de comer cuando está frío: y así pasan las indias trabajo en hacerlo dos veces al día”.

del vocablo *cecec*, en la fórmula bastante frecuente *in atl cecec*, “el agua fría”. De hecho, esta expresión se puede traducir como una metáfora de “castigar, reprender o corregir a otro” (Molina, 2008, fo. 8r.). Por esta razón, no sorprende encontrarla en la descripción de las mortificaciones enviadas por el dios Tezcatlipoca y en la lista de los deberes de la mujer noble que daba el buen ejemplo, esto es, castigando a los culpables (véase el anexo). A este respecto, hay que subrayar cómo en la sociedad náhuatl prehispánica una categoría particular de castigo corporal, es decir, las puniciones infligidas a los sacerdotes que no respetaban o se equivocaban en la realización de algún rito, se expresaba precisamente a través de la sumersión de los culpables en las aguas frías de los lagos (Sahagún, 1950-1982, Libro 7, pp. 16-17).

Chichic es un término traducido como “amargo”³⁴. Exactamente como en el caso de *xococ*, este vocablo remite a la descripción de alimentos y de preparaciones culinarias de baja calidad, como en el caso del amaranto y de las semillas de calabaza. No se trata de una regla general, ya que las hojas de amaranto *huauhquilitl*—un vegetal consumido en distintos contextos— y el chocolate de buena calidad se describen precisamente como amargos. Comparte con *cococ* un significado metafórico relacionado con las situaciones negativas que pueden engendrar peleas y hasta el aniquilamiento personal, como es documentado por Olmos en la expresión: *nictexipiquiltia in cococ in chichic*: “hacer luchar a la gente entre sí, empulsarlos a su destrucción”. A este respecto, en el Libro 3 del *Códice Florentino*, se describe cómo los engaños de Tezcatlipoca acarrearán la decadencia de la ciudad de Tollan. Una de las consecuencias fue que todos los mantenimientos se volvieron amargos: “Quil in tonacaiotl chichic, chichipatic, chichipatzontic [...]”. “Los mantenimientos (el maíz) [se volvieron] amargos, muy amargos, extremadamente amargos” (Sahagún, 1950-1982, Libro 3, p. 31)³⁵. Según uno de los mitos sobre el origen del maíz conocidos en la Sierra norte de Puebla, la madre del dios del maíz trató de comer los granos de la planta pero estos eran amargos (Stresser-Péan, 2005, p. 369).

Poyec —salado³⁶— es un vocablo que se encuentra relacionado con determinados tipos de comida—como las semillas de calabaza— y también aparece en la descripción de distintos tipos de agua o de tierra, esto es, la tierra nitrosa o la salada (véase el anexo).

Lo picante como metáfora

Una lógica análoga rige el empleo del término *cococ*, picante, aunque su presencia en contextos centrales para esta investigación me permitió ahondar más en su uso y significado. La

³⁴ Molina (2008, fo. 9r) y Carochi (1910, p. 31) traducen como “amarga cosa”; Siméon (1992, p. 95) como “amargo” y Wimmer (2006: *chichic*) “amer”.

³⁵ Es significativo señalar que en la versión en español del mismo pasaje, Sahagún traduce *chichic* como “ácido”: “[...] dicen que todos los mantenimientos se volvieron azedos, y nadie los podía comer” (Sahagún, 1979, Libro 3, fo. 19r.).

³⁶ Molina (2008, fo. 106v.) y Carochi (1910, p. 335) traducen como “salada cosa con sal” y Molina también como “cosa que tiene sal, así como el manjar y el agua” (Molina, 2008, fo. 83r.). Siméon (1992, p. 390) como “salado”; Wimmer (2006: *poyec*) como “salé”.

palabra *cococ* ha sido traducida de cuatro formas distintas por Molina (2008), quien reporta, como significado, “quemazón” (fo. 110v), “tribulación” (fo. 115r.), “cosa que quema la boca así como pimienta o chilli” (fo. 31v) y “cosa que quema y abrasa la boca [. . .]” (fo. 23r). Carochi (1910, p. 296) traduce como “pico, picante”, mientras que para Wimmer (2006: *cococ*) significa “piquant, fort de goût, épicé”. Ahora bien, la forma verbal correspondiente a *cococ* es *cocoa*, cuyo significado pone énfasis en el efecto abrasador metafórico comparado con la ingesta de una comida demasiado picante³⁷. En efecto, Molina (2008) lo traduce respectivamente como “doler alguna parte del cuerpo”, “estar enfermo” (en forma reflexiva) y “lastimar a otro” (forma transitiva) (fo. 23r.). El mismo significado fue retomado por Carochi (1910, p. 231) —“lastimar heriendo”— y por Wimmer (2006: *cocoa*). Siméon (1992, p. 118) proporciona la traducción siguiente: “picante, que quema la boca, afligido, atormentado, maltratado, dolor, pena, aflicción, trabajo [. . .]”³⁸. En el *Códice Florentino*, se describe como picante la carne de jaguar, de la que se relata *in inacayo cococ*, “su carne es picante”. También algunas plantas —como la yerba *mexixin*— tenían el mismo sabor, así como la piedra *tenextel*, que se describe como extremadamente picante. Sin embargo, el alimento considerado picoso por excelencia era sin duda el chile. Ahora bien, la descripción de distintas salsas preparadas con este vegetal y descritas en el Libro 10 del *Códice Florentino*, donde se relatan los distintos bienes vendidos en el mercado, ofrece sin lugar a duda una verdadera “escala de picosidad” de los alimentos en el léxico náhuatl: “[. . .] chilmolli, texiochilmolli, chilcozmolli, chiltecpinmolli [. . .] cococ, cocopatic, cocopetzpatic, cocopetztic, cocopetzquauitl, cocopalalatic [. . .]” (Sahagún, 1950-1982, Libro 10, p. 70). La traducción es: “[. . .] salsa de chile, salsa de chile en polvo, salsa de chile amarillo, salsa de chile piquín [. . .] (es) picante, muy picante, quema mucho la boca, quema gravemente los labios y la boca, muy picante, quema extremadamente los labios y la boca, quema terriblemente la boca y los labios”³⁹.

De la misma manera que *tzopelic* y *cecec*, *cococ* también tiene un poderoso sentido metafórico, expresado en la fórmula *cococ teopouhqui*, traducido por Molina (2008, fo. 101r) como “angustia, aflicción y trabajo”. Esta expresión, en efecto, describe el dios Tezcatlipoca y los castigos con los que podía sacudir las vidas de las personas, así como las angustias padecidas por los desafortunados que nacían bajo el signo Ome Ehecatl o Ce

Miquiztli⁴⁰. El hilo conductor de esta muestra lingüística vincula claramente lo picante con la aflicción y el castigo. De hecho, en náhuatl “in chilli, in poctli”, “el chile, el humo”, es un difrasismo que expresa el concepto de castigo (Montes de Oca Vega, 2013, p. 190). Considero que este resultado concuerda de forma coherente con algunos de los usos sociales y religiosos que el chile tenía en la sociedad náhuatl prehispánica. En la dimensión mítica, la *Leyenda de los Soles* (en Tena, 2011, pp. 192-193) nos cuenta que Ce Acatl vence a sus tres tíos, dedicando el templo donde se encontraba enterrado su padre Mixcóatl, y los animales que lo habían ayudado en la empresa, el jaguar, el águila y el lobo, antes de sacrificarlos: “los cubrieron con chile, les hicieron pequeños cortes en el pecho, y después de atormentarlos les abrieron el pecho”⁴¹. En la lámina 60 del *Códice Mendoza* —códice de la primera mitad del siglo XVI comisionado por el virrey Antonio de Mendoza para conocer las costumbres de los pueblos nahuas— se ilustran las puniciones infligidas por los padres a los hijos desobedientes (fig. 1). Una de estas muestra a un fogón donde se están cocinando unos chiles rojos y cuyo humo sube a los ojos de un niño suspendido sobre el fuego por su padre. El humo enchilado hace llorar al niño. Esta costumbre era común en otras áreas de Mesoamérica, como prueba la lectura de la *Relación de las Cosas de Yucatán* de Diego de Landa. Al hablar de las muchachas jóvenes mayas, el fraile relata que: “Si [las madres] las ven alzar los ojos, las riñen mucho y se los untan con su pimienta, que es grave dolor; y si no son honestas, las aporrear y untan con la pimienta en otra parte, por castigo y afrenta” (De Landa, 2002, p. 109). Si tomamos en cuenta la crónica que Hernando de Santarén redactó entre los acaxées de las Sierras de Topia y San Andrés, en el actual estado de Durango, encontramos datos parecidos. Con respecto al juego de pelota, el jesuita escribe: “Otras veces juegan a pasar por dentro de los ojos abiertos un chile (que es pimienta de las Indias) sin cerrar los ojos, con ser el corazón del chile acaxé tan bravo que en toda la Nueva España no hay otro que le llegue. Pásanle tres o cuatro veces, conforme a la apuesta, y el paciente queda por gran rato llorando hasta volver a vengarse si puede” (González Rodríguez, 1993, p. 170).

Tal vez esta asociación estrecha entre lo picoso, el chile y el castigo —entendido también como aflicción y sufrimiento— pueda explicar precisamente la presencia de un chile rojo en un conjunto pictográfico claramente relacionado con la penitencia y el autosacrificio representado en la lámina 16 del *Códice Borbónico* (fig. 2). Se trata de la Trecena Ce Cozacuauhtli, Uno Zopilote. Adentro de un cuadrado acuático —alusión posible a la imagen misma del mundo, concebido como una superficie cuyas aguas terrestres se unían a las aguas celestes representadas por el cielo— se encuentran el sol del ocaso —cubierto por un disco

³⁷ En el náhuatl clásico existen tres verbos que describen el efecto de algún tipo de picadura. Se trata de *chopinia*, es decir, la descripción de la picadura de una serpiente (Molina, 2008, fo. 21r), *mina*, que se puede traducir como flechar pero que describe también la picadura de un insecto como avispa (Molina, 2008, fo. 56r) y *cocoa*.

³⁸ El mismo sentido se encuentra en el maya yucateco. La palabra *hop-lak* se traduce como “ardiente, quemante, dolor quemante, cosa que arde o escuece, cosa que escuece y quema como ají” (Diccionario Maya Cordemex Maya-Español y Español-Maya, 1980 Cordemex, 1980, p. 232). Un significado parecido tiene el vocablo *pap* (*Ibidem*, p. 630). En cambio, *k'uxuk* significa picante pero también “cosa mala, recia o dificultosa de hacer” (*Ibidem*, p. 427).

³⁹ Traducción mía.

⁴⁰ Hay que señalar que el signo calendárico Ce Miquiztli conlleva también aspectos positivos (Sahagún, 1950-1982, Libro 4, cap. 9, p. 33; Olivier, 1997, pp. 51-55).

⁴¹ Traducción de Rafael Tena (2011) de: *chilli quimontemillitihui, in achi contequi innacayo, auih in oquinteneuhque nima ye ic quimeltequi*. Molina traduce el verbo *tonehua* como “afligir mucho a otro”, “atormentar o afligir a otro”.



Figura 1. Lámina 60 del *Códice Mendoza* (redibujada por la autora).

solar y representado en forma de bulto mortuorio a punto de ser engullido por el monstruo terrestre— y el dios Xólotl (Del Paso y Troncoso, 1898, p. 75; Hamy, 1899, p. 12; Graulich 2004-05, p. 44; Anders, Maarten y Reyes García, 1991, p. 166). Entre

los dos se encuentra un *zacatapayolli* —una pelota de yerba zacate— decorado con un ojo estelar y dos espinas utilizadas por el autosacrificio se encuentran cruzadas sobre él. Una flor —quizá una metáfora de la fragancia caliente de la sangre

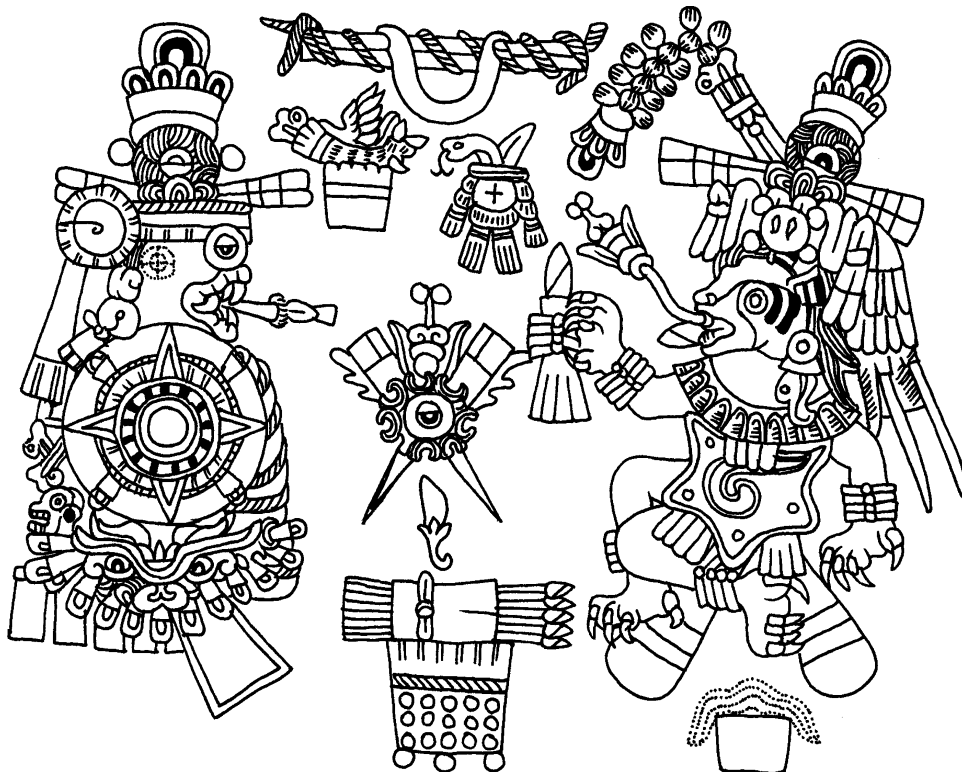


Figura 2. Lámina 16 del *Códice Borbónico* (redibujada por la autora).

despedida por el *zacatapayolli* quemado⁴²— está representada en la parte superior del conjunto, mientras que en la parte inferior se encuentra un pequeño chile rojo puesto boca abajo. A pesar de que Anders et al. (1991, p. 166) interpretan la presencia del chile como una alusión a la comida sabrosa por la que se realizaría una interrupción del ayuno, ya que este alimento estaba prohibido durante las penitencias alimenticias en el ciclo ritual de los nahuas prehispánicos, yo considero más bien que estos cuatro elementos —el *zacatapayolli*, las espinas de maguey, la flor y el chile— puedan leerse como un conjunto único que alude a la penitencia⁴³. Quizás esta interpretación pueda ser fortalecida por el análisis de la lámina correspondiente del *Tonalamatl Aubin*, donde el chile rojo, igualmente puesto boca abajo, es el único elemento presente, habiendo desaparecido el *zacatapayolli* y las espinas (fig. 3)⁴⁴. Vale la pena llamar la atención sobre el hecho de que tanto el término empleado para referirse a lo frío —*cecec*— como el término para evocar lo picante —*cococ*— tienen significados metafóricos asociados con el dolor y el castigo corporal. En efecto, como hemos visto, las puniciones físicas empleadas en la sociedad náhuatl estaban basadas precisamente en el uso de agua fría y chile.

También, hay que recordar la importancia de las interdicciones alimentarias vinculadas con las comidas saladas y picantes en contextos rituales. Así es que lo salado y lo picoso eran dos sabores que no podían aparecer en platillos de ayuno (Sahagún, 1950-1982, Libro 2, Apéndice, 178) o en la preparación de carnes consideradas particularmente sagradas, como la de los cautivos de guerra (*Ibidem*, cap. 21, p. 49) o de los venados⁴⁵.

En busca de la “buena comida”

Con respecto a la pregunta de investigación que abrió este trabajo, hay que destacar que el *Códice Florentino* cuenta con una descripción muy detallada de lo que se define como una “buena comida”. De hecho, en el texto, los colaboradores de Sahagún comparan la comida con el discurso, explicando cómo

una plática repetitiva puede ser aburrida y “ofender el oído” como una comida desabrida:

“yn ma iuh tlaqualli momati tlatolli, ca omuchmito in iamanquj, in totonqui, in velic, in avjiac. auh in oapaoac, yn oapactic yn oquappitzauh, in quappitztic, yn oitztix, yn ocecec, yn itztic, in cecec, yn anoço pâpaian, in nexcococ, in cocopatic, yn âvmpa ieheoa, yn acuechtic, yoan in anoce iuhquj tamalli, in totonquj, i' totontlapetztic, in techichino in tecopacchichino, yn oc ipotocquitzivitz, in totoncatlaqualli, yn ânoce, ça tamalçolli, tamalcecec, yn opuxcauh yn oalaoac, oalactix, yn oçaçalix, yn oiiax, ca omuchmjto” (Libro 4, cap. 39, fo. 73v-74r).

“La palabra se considera como si fuera comida, todo lo que se dice puede ser suave, caliente, sabroso, oloroso; o al contrario todo lo que se dice puede ser recio, áspero, endurecido, duro, enfriado, helado, frío, congelado, o desabrido, que sabe a ceniza, que pica demasiado, que está echado a perder, que no está bien molido; o bien es como un tamal demasiado caliente, ardiente, que quema, que inflama el paladar; o bien es como comida demasiado caliente, que despidе demasiado vapor; o bien es sólo como un tamal que da asco, un tamal frío, que hizo moho, que es baboso, resbaloso, pegajoso, grumoso”⁴⁶.

La versión en español del mismo pasaje, en cambio, relata lo siguiente:

“Porqué poniendo comparación, así como si fuese comida, muy sabrosa, ni más ni menos la plática, o razonamiento, pierde su sabor, cuando repite muchas veces una cosa. Y en esto ya se dijo, todo muy delicada, y suavemente, ansí lo que era blando y caliente, y sabroso, y suave y gracioso y donoso. También está ya dicho, que así como si fuese el pan duro, y frío y áspero, o ansí como el pan hecho con maíz cocido, no bien molido, ni bien lavado, que hiende a la cal, ansí es la platica, que si es molesta a los oyentes: o así como si fuese tamal muy caliente, el cual, cuando se come, quema el paladar, y hecha de si humo, porqué es demasiado caliente. Otro sí, está ya dicho, que así como si fuese el tamal frío y mojado y podrido, así la platica desabrida ofende el oído”.

En este contexto destaca una “fórmula” que ya se ha encontrado en el análisis de los vocablos elegidos anteriormente. La que define la buena comida como *in yamanqui*, *in totonqui*, *in huelic*, *in ahuiyac*, “tierna, caliente, sabrosa, olorosa”. Hay que señalar que la importancia otorgada al calor de los alimentos se puede relacionar también con el sentido metafórico del verbo *totonia*, “tener calor, calentarse”, traducido por Olmos como “ser rico, estar en la abundancia” (Siméon, 1992, p. 721). En el pasaje específico antes citado no se marca la oposición entre lo caliente y tierno y lo agrio, sino con lo frío y lo duro. En otro pasaje, donde los mercaderes *pochteca* hacen recomendaciones a los jóvenes de la corporación que salen de viaje por primera vez, se vuelve a mencionar la comida dura

⁴² Algunas fuentes del siglo XVI —como Motolinía (1971, p. 73) y Durán (1984, t. 1, p. 157)— relatan que estos vegetales eran quemados, un dato confirmado por las excavaciones llevadas a cabo en Tlatelolco. Para un análisis detallado del simbolismo del *zacatapayolli* véase Olivier (2006). Para la relación entre las representaciones de las flores y la fragancia de las ofrendas representadas en los documentos pictográficos, véase Dupey García (2015a y 2015b).

⁴³ Mientras que Francisco del Paso y Troncoso (1898, p. 75) y Graulich (2004-05, p. 44) no mencionan la presencia del vegetal, Hamy (1899, p. 12) se limita a señalar la forma muy reconocible del chile rojo, sin proporcionar alguna interpretación. Anders et al. (1991, pp. 165-166) llaman la atención sobre lo picante entendido como trabajo y pobreza (*cococ teopouhqui*), pero sin establecer una relación directa con una metáfora de castigo y con el conjunto autosacrificial representado en el medio de la lámina. Para un análisis pormenorizado de las representaciones de los *zacatapayolli* en el sistema de representación gráfico náhuatl, véase Mikulska (2015).

⁴⁴ Una vez más, los autores que proporcionaron un comentario del documento no interpretaron la presencia del chile (Seler, 1900-01, p. 13; Aguilera, 1981).

⁴⁵ Para más información sobre la cocina ritual del venado y de su relación con las prácticas culinarias vinculadas con la preparación del cuerpo del cautivo de guerra entre los mexicas, véase Olivier (2015, pp. 329-353).

⁴⁶ Traducción de Gabriel K. Kruell (16/10/2016).

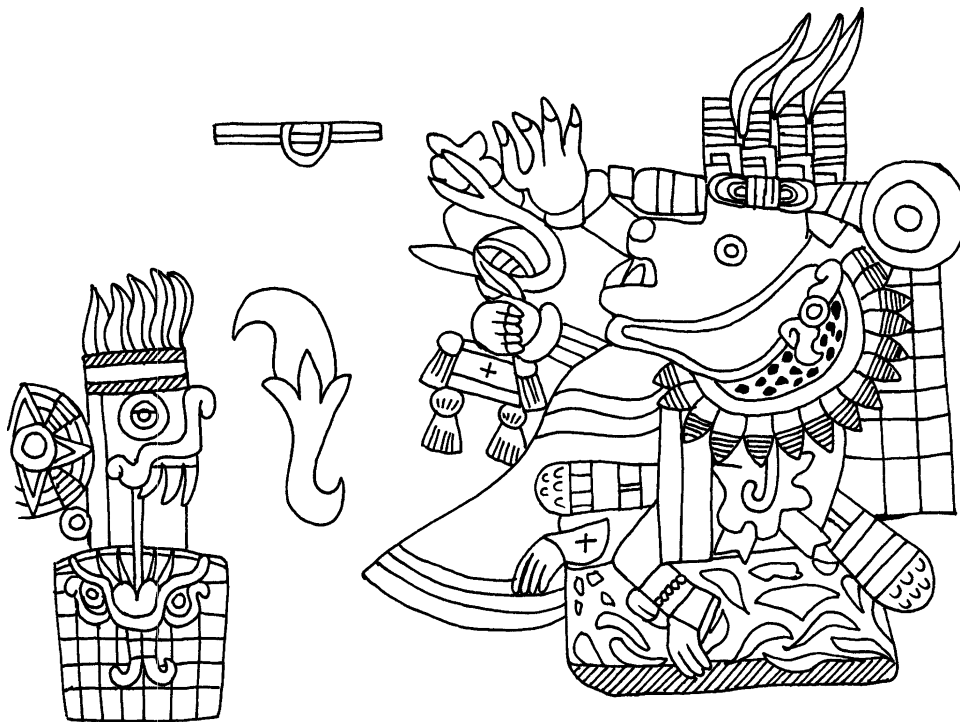


Figura 3. Lámina 16 del *Tonalamatl Aubin* (redibujada por la autora).

y ácida como prototipo de los alimentos malos: “[...] Cujx in tichoqualtiz in tlaxcalquappitzli, in tlaxcaltotopochtli, in totopuchtzintli, in tamaliacatzintli: auh cujx a ticmjtiz in xococ atl, in alchichic, in tlaelatli, atzoatl” (Sahagún, 1950-1982, *Libro 4*, cap. 17, p. 62). “Quizás mascarás tortillas duras, pedazos de tortillas tostadas, pobres tortillas tostadas, tamales que huelen a podrido, y quizás tomarás agua ácida, agua amarga, sucia y fétida”⁴⁷.

Este concepto de “buena comida” queda plasmado también en un pasaje muy conocido de la obra del dominico Diego Durán, la *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la Tierra Firme*. Tlacaelel, el Cihuacoatl de México-Tenochtitlan, es el fundador de las conocidas “guerras floridas”. A pesar de que el texto está en español, se puede reconocer fácilmente la fórmula antes citada, traducida del náhuatl.

“Este tianguis, digo yo, Tlacaelel, que se ponga en Tlaxcala y en Huexotzinco y en Cholula y en Atlixco y en Tliluhquitepec y en Teacoac. Porque, si lo ponemos más lejos, como en Yopitzinco o en Mechoacan, o en la Huasteca [...] es cosa más lejana y es de advertir que (a) nuestro dios no le son gratas las carnes de esas gentes bárbaras, tiénelas en lugar de *pan bazo* y *duro* y como *pan desabrido* y *sin sazón* [...]. Y así será muy acertado que nuestro mercado y feria sea en esas seis ciudades [...] la gente de los cuales pueblos tendrá nuestro dios por *pan caliente* que acaba de salir del horno, *blando* y *sabroso*” (Durán, 1984, t. II, cap. 28, p. 233)⁴⁸.

Considero que los ejemplos presentados son suficientes para tratar de interpretar el sistema gustativo en el náhuatl clásico con base en el resultado siguiente:

TIERNA	CALIENTE	SABROSA	OLOROSA	AGRIA
				AMARGA

Si la buena comida estaba representada por excelencia por un alimento tierno, caliente y de buen olor, la principal característica de la mala comida era entonces su acidez y su gusto amargo.

Conclusiones

En este artículo se han analizado los primeros resultados del estudio del sistema gustativo náhuatl prehispánico. Si —como se ha señalado en la introducción— las distintas culturas que conforman el espacio mesoamericano construyen una percepción sensorial propia, también es significativo destacar que se trata de sistemas gustativos caracterizados por rasgos comunes. De hecho, lo “sabroso” de un alimento, tanto para los mochós, como para los rarámuris y los nahuas, se define a partir de su dulzura (consistencia). En cambio, el “polo negativo” formado por las comidas desabridas, al menos en los dos primeros casos etnográficos citados, está orientado hacia una consistencia seca y dura, siendo el segundo estado una consecuencia del primero. Estos elementos comunes nos hablan de una percepción al menos en parte compartida por distintas culturas del área mesoamericana. En el caso de la cultura náhuatl prehispánica, las comidas desabridas se identificaban con el sabor agrio y/o amargo, en oposición a un sabor dulce y caliente y a una consistencia tierna. Sin embargo, como se ha podido apreciar en los ejemplos propuestos, el concepto de “buena comida” y sus características —su suavidad, calor, sabor y olor— se

⁴⁷ Traducción mía.

⁴⁸ El *italico* es mío.

empleaba también para definir un rico conjunto de nociones abstractas, como los favores y beneficios otorgados por los seres sobrenaturales o la maravilla generada por la realización de importantes hazañas guerreras, así como connotaciones morales positivas o negativas. Con base en la complejidad del tema analizado, vale la pena dejar abiertas algunas pistas de investigación que se podrán desarrollar en un espacio más amplio que el de este artículo. Me refiero, por ejemplo, a la relación estrecha que el dios Tezcatlipoca tenía con el universo de los sabores y, más en general, con las percepciones sensoriales. Otro aspecto al que me dedicaré en mis próximas investigaciones será el análisis de cómo las nociones más importantes que se relacionan con la sensorialidad náhuatl, esto es, el equilibrio, la justa medida y la moderación, desaparecen en los contextos de ofrendas de comida ritual que se encuentran en el culto festivo. De hecho, en estas ceremonias, no solamente se comían cantidades importantes de comida, sino que a veces también se rompía la regla de consumo de la “buena comida” y se ingerían preparaciones culinarias caracterizadas precisamente por el exceso: exceso de temperatura, por ejemplo, o de sabor. Queda claro que los ejemplos presentados solo reflejan una pequeña muestra de la riqueza lexical con la que el náhuatl clásico describía el complejo mundo de los sentidos y de cómo el sabor de los alimentos se empleaba como metáfora para describir y clasificar tanto el entorno natural como el universo de las emociones.

Financiación

Programas de Becas Posdoctorales en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Agradecimientos

En estas páginas se presentan algunos de los resultados de la investigación llevada a cabo como becaria del Programa de Becas Posdoctorales en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Agradezco la Coordinación de Humanidades de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) por otorgarme esta beca, así como el Instituto de Investigaciones Históricas por acogerme y permitirme realizar esta estancia de investigación. Agradezco a Berenice Alcántara Rojas por sus recomendaciones bibliográficas y a Guilhem Olivier por su lectura y sus comentarios. Asimismo, agradezco a los dictaminadores del artículo, cuyas observaciones me permitieron mejorar de forma significativa mi trabajo.

Anexo.

Tzopelic, neuctic, “Dulce, meloso”:

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción de los tamales ofrecidos a los difuntos heroicos y a las sacerdotisas ancianas del templo de Mixcoatl en la veintena de Quecholli	<i>Libro 2, cap. 33, fo. 79r</i> : “Ihuan ontetl tzopelic tamalli, contetema, oncan cemilhuiitia” “También ponían juntamente, un par de tamales dulces” <i>Libro 2, cap. 33, fo. 79v</i> : “Contentimani petlalpan mamacuiltetl in tzopelic tamalli” “Estas traían cada cinco tamales dulces y echábanlos sobre el petate delante de las viejas”
Descripción de los beneficios de Tezcatlipoca	<i>Libro 6, cap. 2, fo. 6r</i> : “In tzopelic, in ahuiac, in totonqui, in yamanqui” “O señor nuestro, en cuyo poder es dar todo contento, y refrigerio y dulcedumbre, y suavidad y riqueza”
Descripción de los méritos derivados de las hazañas guerreras	<i>Libro 6, cap. 14, fo. 59v</i> : “Auh quicennacehualtia in totecuyo, in totonqui, in yamanqui, in tzopelic, in ahuiac” “Y también hacen merced de riqueza y deleites y de otros regalos que él suele dar a los que le sirven: también les da honra y fama”
Descripción del que es ingrato y del soberano que no es adecuado para gobernar	<i>Libro 6, cap. 43, fo. 202v</i> : “In atzopelic, in ahahuiac” “Cosa desabrida, cosa desgraciada. Y por metáfora dicese del que destierran del pueblo por desobediente y ingrato a los que rigen [. . .]. También se dice del señor que no es acepto a la republica”
Descripción de la ciudad donde hay riqueza	<i>Libro 6, cap. 43, fo. 203r</i> : “Tzopelic, ahuiac. Itechpa mitoaya in altepetl: in oncan netlamachtilo, ahnozo itechpa mitoaya in tlatoani, tepapaquiltiani” “Cosa dulce y sabrosa de comer. Y por metáfora se dice del pueblo o tierra que es deleitosa y abundosa”
Descripción de una variedad de jitomates	<i>Libro 10, cap. 18, fo. 49r</i> : “Quinamaca in xitomatl, in miltomatl, in izoatomatl, in tomapitzahuac, in tzopelic [. . .]” No hay traducción en español
Descripción de una variedad de tortillas	<i>Libro 10, cap. 19, fo. 51r</i> : “Tzopelic tlaxcalli” No hay traducción en español
Descripción de la mie de agave	<i>Libro 10, cap. 19, fo. 54r</i> : “In quinamaca necutli, tetzahuac, tetzactic, tetzacpatic, chapantica, yoyolcatica, necutic, tzopelic, ahuiac [. . .]” “La miel que vende es espesa y tan espesa, que parece que está cuajada, muy dulce, sabrosa [. . .]”

Xococ, “Ácido”:

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción de las recomendaciones de los mercaderes a los jóvenes que se iban de viaje por primera vez	<i>Libro 4, cap. 17, fo. 39r:</i> “[...] Cuix in ticmocuatzin in tlaxcalcuappitzli, in tlaxcaltotopochtli, in totopochtintli, in tamaliyacatzintli: auh cuix a ticmitiz in xococ atl, in alchichic, in tlaelatl, atzoatl” “[...] Habéis de comer el pan duro y los tamales mojados, y habéis de tomar agua turbia y de mal sabor [...]”
Descripción del trabajo del vendedor de pan castellano	<i>Libro 10, cap. 19, fo. 51v:</i> “Quinamaca en castillan tlaxcalli, chipahuac, iztac [...], huelic, ahuiyac [...] can mach huelic, tzopelic, xococ, xocopatic, xocopetzcuahuil, xocopalalatic [...]” “Y el pan que vende es blanco, bien cocido, tostado y a las veces quemado, moreno, y por el contrario malcocido, y si está como ha de estar es sabroso, o suave y dulce, y si no es avinagrado”
Descripción del que vende miel de agave	<i>Libro 10, cap. 20, fo. 54r:</i> “In quinamaca necutli [...] necutic, tzopelic, ahuiyac, tozacococ, xococ, xocopatic, atic [...]” “La miel que vende es espesa y tan espesa que parece cuajada, muy dulce, sabrosa, y a las veces vende la que raspa la garganta, agra, que parece agua”
Descripción del mal vendedor de carne	<i>Libro 10, cap. 22, fo. 59r:</i> “Quinamaca in nacapalan, xococ” “El que no es fiel en eso, vende la carne que es podrida y hedionda o aceda”
Descripción de las hinchaduras de la lengua	<i>Libro 10, cap. 28, fo. 103r:</i> “In mopacaz in tlein xococ” “Será necesario lavarse con algún lavatorios de cosas agras”
Descripción del <i>xoconochtli</i>	<i>Libro 11, cap. 6, fo. 127r:</i> “Xoconochtli, iztac, xococ” “Xoconochtli, quiere decir tunas agras, son blancas [...]”
Descripción del <i>zacanochtli</i>	<i>Libro 11, cap. 6, fo. 127r:</i> “Zacanochtli, xococ, tetelquic, tepiton” “El fruto que en ellos se hacen se llama zacanochtli, tiene los holleios agros, son pequeñas [...]”
Descripción del <i>xoxocoyoli</i>	<i>Libro 11, cap. 6, fo. 137v:</i> “Xococ, cualoni [...]” “Son ácidas y cómense cocidas y crudas”
Descripción del <i>tlaxocotl</i>	<i>Libro 11, cap. 11, fo. 219v:</i> “Za xococ, xocopatic, teiztlacmealti, tetlanmimicti, tetlacepouh, texoxocoli” ^a . “[...] llámense tlaxocotl, quiere decir tierra aceda o agra”

^a Como suele pasar con frecuencia, la traducción literal del náhuatl no se asemeja a su versión en español. En este caso, es interesante considerar la descripción que los informantes proporcionan de lo que consideran “ácido”: “Ácido, muy ácido, que hace caer la saliva de la gente, entorpece los dientes, endormece los dientes, deja un sabor ácido” [Traducción mía].

Huelic, “Sabroso”.

A menudo acompañado o acoplado con *ahuiyac* (perfumado) y *cualoni* (comestible):

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción de la carne de distintos animales	Ejemplo: <i>Libro 11, cap. 1, fo. 4r. (la carne del tapir)</i> “Huelic in inacayo” “Dicen que tiene la carne y el sabor della de todos los animales [...]” Lista de los animales cuya carne se describe como “sabrosa”: Tlacuache (<i>tlacuatl</i>), conejo (<i>tochtli</i>), venado (<i>mazatl</i>), tuza (<i>tozan</i>), pato (<i>tlalalacatl</i>), guajolote silvestre (<i>cuauhtotolin</i>), cigüeña (<i>cuapetlahuac</i>), otro tipo de pato (<i>tzitzihua</i>), pescado blanco (<i>yacapitzahuac</i>), los huevos de una ave que se parece a una garza (<i>huactli</i>), la codorniz (<i>zollin</i>), el guajolote (<i>huexolotl</i>), la guajolota (<i>cihuatotolin</i>), el pescado <i>tlacamichi</i> , el cangrejo <i>atecuicilti</i> y de sus entrañas, el camarón <i>chacali</i> , la tortuga (<i>ayotl</i>), la rana (<i>cueyatl</i>), la sardina (<i>tepotli</i>), el pescado <i>tentzonmichi</i> , el gusano lanudo <i>ahuatecolotl</i>
Descripción de distintas plantas y frutos en su acepción de “agradable”	Ejemplo: <i>Libro 11, cap. 7, fo. 122v. (el fruto Atoyaxocotl)</i> “Tzopelic, neutic, necutic, cacamaxococ, huelic, ahuiyac” “Son buenas de comer [...]” Lista de las plantas y los frutos descritos como “sabrosos”: El pino (<i>teocotl</i>), de la planta <i>teonacatzli</i> , de la raíz <i>zacateztli</i> , de los hongos <i>menanacatl</i> y <i>zacananacatl</i> , de los quelites <i>ayoyacaquilitl</i> , <i>mizquiuitl</i> y <i>mamaxlaquilitl</i> , de la planta <i>axoxoco</i> , de la xicama, del fruto <i>xaltomatl</i> , de la yerba <i>tlalmizquitl</i> , de la planta <i>mecaxochitl</i> , de la planta <i>huitzülxochitl</i> , de la planta <i>omixochitl</i> , <i>tlalizquixochitl</i> , <i>tlilxochitl</i> , <i>cozauhqui xochitl</i> , <i>tonalxochitl</i> , <i>tlalcacaloxochitl</i> , <i>yolloxochitl</i> , <i>eloxochitl</i> , el frijol amarillo (<i>ecoztli</i>), el frijol rojo (<i>echichilli</i>), la chiya, entre otras
Descripción de algunos sonidos, como el canto de los pájaros	<i>Libro 11, fo. 54r:</i> “Huelic, tzopelic” “[...] cantan muy bien, por eso se llama coyoltototl, que quiere decir ave que canta como cascabel [...]”
Descripción de algunos aromas. A menudo acoplado con “ahuiyac” funciona como reforzamiento del sentido de “ahuiyac”, es decir, “perfumado, muy oloroso”	<i>Libro 11, cap. 6, fo. 111r:</i> “Xochiyo, xoxochiyo, xinachiyo, huelic, ahuiyac” “[...] tienen la madera muy olorosa” También se dice del ciprés (<i>ahuehueltl</i>)

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción del sabor de algunas piedras, como la <i>quiauh-teocuitlatl</i> y la <i>xiuh-tomoltecl</i>	<i>Libro 11, fo. 177v.</i> “Huelic, amo chichic, amo necutic, zan iuhquin chipahuacatl” “Sabrosa, ni es amarga ni dulce, sino como pura agua”
Descripción de la buena comida, tortillas y tamales	<i>Libro 10, cap. 19, fo. 80r.</i> “Huelic, hueltic, huelpatic, hueltzopatic, huehuelic, ahuiyac [. . .] Canin mach huelic, chillo, iztayo, tomayo, ayahuachiyo [. . .]” No hay traducción en español <i>Libro 12, cap. 6, fo. 10r.</i> “Aoc tle huelic, aoc tle tepac, aoc tle teahuialti ipan quimatia” “[...] ninguna cosa le daba placer, ninguna cosa le daba contento”

Ahuiyac, “Aromático, perfumado”.

A menudo acompañado o acoplado con *huelic*, “sabroso”:

<i>Códice Florentino</i>	Traducción en náhuatl y en español
Descripción del lenguaje de la alcahueta	<i>Libro 10, cap. 15, fo. 41r.</i> “[...] Xochitl, huelic ahuiyac itlatol [...]” “[...] muy retórica cuando habla, son de veras sus palabras sabrosas, con las cuales, como unas rosas, va cambiando las mujeres [. . .]”
Descripción de la tarta hecha con semillas de calabaza (<i>ayohuachtlopolli</i>)	<i>Libro 10, cap. 18, fo.</i> “[...] necutic, huelic, huel tzopatic, huel patic, hueltic, ahuiyac [...]” “[...] apetitosas de comer [...]”
Descripción de los tamales de tuza (<i>tozantamalli</i>)	<i>Libro 10, cap. 19, fo. 80r.</i> “[...] tozantamalli huelic, hueltic, huelpatic, hueltzopatic, huehuelic, ahuiyac [...]” No hay traducción en español
Descripción de la sal	<i>Libro 10, cap. 23, fo. 61r.</i> “[...] huelic, ahuiyac, nexcococ, chichic [...]” No hay traducción en español
Descripción de las flores ofrecidas por Motecuhzoma el día Ce Tecpatl	<i>Libro 4, cap. 21, fo. 47r.</i> “Auh in Motecuzoma in ixquich tlazoxochitl, in nepapan xochitl, in huelic, in ahuiyac [...]” “Y el rey o señor ofrecía muchas y diversas maneras de flores delante de la imagen de Huitzilopochtli [...]”
Descripción de las flores alimento de los guerreros difuntos	<i>Libro 6, cap. 3, fo. 10r.</i> “[...] in quichichina in nepapan xochitl, in ahuiyac, in huelic [. . .]” “[...] andan chupando el dulzor de todas las flores dulces y suaves de gustar [...]”
Descripción de distintos tipos de fuentes	<i>Libro 11, cap. 12, fo. 225r-v.</i> “Huelic, ahuiyac” “[...] el agua de estas fuentes es dulce” También se dice del agua de la fuente de Chapultepec

<i>Códice Florentino</i>	Traducción en náhuatl y en español
Descripción de la tierra <i>atoctli</i>	<i>Libro 11, cap. 12, fo. 226v.</i> “[...] yamanqui [...], cuecuehtic, huelic, ahuiyac [...]” “[...] es tierra blanca, suave [...]”
Descripción de los frijoles <i>ecoztli</i>	<i>Libro 11, cap. 13, fo. 400v.</i> “[...] huelic, ahuiyac, hueltic, huelpatic [...]” No hay traducción en español
Descripción de la calabaza <i>tzilacayotli</i>	<i>Libro 11, cap. 13, fo. 253r.</i> “[...] inin ayohuachtli iztac ahuiyac [...]” No hay traducción en español
Descripción del aroma de distintas flores	Ejemplo: <i>Libro 11, cap. 7, fo. 168r.</i> “[...] in ixochiyo iztac [...] zan yohualtica in cueponi auh in cemilhuitl pictica: achi ahuiyac [...]” “[...] tiene las flores blancas, solamente de noche se abren estas flores y dan gran fragancia [...]”

Tetzahuac, “Espeso”:

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción de la buena miel de maguey	<i>Libro 10, cap. 20, fo. 54r.</i> “In quinamaca necutli tetzahuac [...]” “La miel que vende es espesa y tan espesa que parece cuajada [...]”
Descripción del maíz maduro	<i>Libro 10, cap. 29, fo. 128v.</i> “[...] Auh in ye tetzahuac tonacayotl [...]” “[...] Cuando el maíz estaba ya sazonado [...]”
Descripción del olor de la flor <i>cacahuaxochitl</i>	<i>Libro 11, cap. 7, fo. 188v.</i> “Huel tetzahuac in iyaca [...]” “[...] tienen muy suave olor y muy intenso [...]”
Descripción de la textura (carne) de la piedra <i>quetzalchalchihuitl</i>	<i>Libro 11, cap. 8, fo. 204v.</i> “Auh in inacayo inic tetzahuac [...]” No hay traducción en español

Atic, “Aguado”, “Tierno”, “Transparente”:

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción de los huevos del guajolote	<i>Libro 11, cap. 2, fo. 57v.</i> “Zan oc atic” “Los huevos que concibe primeramente se cuajan y crían una telita [...]”
Descripción de la miel del insecto <i>mimiahuatl</i>	<i>Libro 11, cap. 5, fo. 99v.</i> “In oc atic, tetzahua” No hay traducción en español
Descripción de la mazorca de maíz blanco	<i>Libro 11, cap. 13, fo. 246v.</i> “[...] Anahuacayotl, atic, tepitztic [...]” No hay traducción en español

Totonqui, “Caliente”:

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción de la comida de los señores	<i>Libro 8, cap. 13, fo. 22v.</i> “Iztac totonqui tlaxcalli [...]” “Tortillas blancas y calientes y dobladas”
Descripción de los <i>huauhquiltamalli</i> de la veintena de Izcalli	<i>Libro 2, cap. 37, fo. 97v.</i> “Huauhquiltamalli huel totonqui, totontlapetztic [...]” “[...] todos comían, en sus casas, esta comida muy caliente [...]”
Descripción de los beneficios de las divinidades	<i>Libro 6, cap. 2, fo. 7v.</i> “[...] in tzopelic, in ahuiyac, in totonqui, in yamanqui [...]” No hay traducción en español

Cecec, “Frío”:

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción del signo Ce Cipactli – Uno Monstruo de la tierra	<i>Libro 4, cap. 1, fo. 2r.</i> “In atl cecec, in tzitzicaztli [...]” “Y más decían, que aunque en naciendo, una criatura tuviese caracter bien afortunado: si no hacía penitencia, y si no se castigaba, y si no sufría los castigos que se le hacen [...] pierde todo cuanto había merecido [...]”
Descripción de los castigos enviados por Tezcatlipoca	<i>Libro 6, cap. 1, fo. 2r.</i> “In atl cecec, in tzitzicaztli [...]” No hay traducción en español
Descripción de la mujer noble	<i>Libro 10, cap. 13, fo. 31r.</i> “In cualli cihuatlatoani: tlhualmamatiani, atl cecec [...]” “La tal, si es buena, rige muy bien sus vasallos, y castiga a los malos [...]”
Descripción del respiro de la piedra <i>chalchihuitl</i>	<i>Libro 11, cap. 8, fo. 203v.</i> “[...] in chalchihuitl ihiyo, auh in ihiyo cenca cecec [...]” “Y es porqué estas piedras siempre echan de sí una exhalación fresca y húmeda, y donde esto está cavan y hallan las piedras en que se crían estos chalchihuites”
Descripción de la casa del <i>macehualli</i>	<i>Libro 11, cap. 12, fo. 242v.</i> “Cecec atl quiqziticac, atl memexticac [...]” No hay traducción en español

Cococ, “Picante”:

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción del dios Tezcatlipoca	<i>Libro 3, cap. 2, fo. 8v.</i> “[...] za no yehuatl in quitemacaya in netoliniliztli, in cococ teupouqui [...]” No hay traducción en español
Descripción de la Trecena Ome Ehecatl – Dos Viento	<i>Libro 4, cap. 1, fo. 2v.</i> “[...] in cococ teupouhqui [...]” “[...] tendrá mucho trabajo [...]”
Descripción del Día Ce Miquiztli – Uno Muerte	<i>Libro 4, cap. 9, fo. 24v.</i> “[...] quilhuia Tezcatlipoca tecuiltonoa, ihuan ic temotla in cococ, in teupouhqui [...]” No hay traducción en español

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción de las salsas a base de distintos tipos de chiles	<i>Libro 10, cap. 19, fo. 51v.</i> “[...] xocoyomolli, huacamolli, cococ, cocopatic, cocopetzpatic, cocopetztic [...]” No hay traducción en español
Descripción de la carne de jaguar	<i>Libro 11, cap. 1, fo. 3v.</i> “Auh in inacayo cococ” “La carne de jaguar tiene mal sabor, requema”
Descripción de la planta <i>mexixin</i>	<i>Libro 11, cap. 7, fo. 137r.</i> “Mexitin, cococ iquillo [...]” “Hay otra [planta] que se llama mexixin. Es quemosa, tiene pequenitas hojas”
Descripción de la piedra <i>tenextel</i>	<i>Libro 11, cap. 12, fo. ¿?</i> “[...] Cococ, cocopatic, cocopalalatic [...]” No hay traducción en español

Chichic, “Amargo”:

<i>Códice Florentino</i>	Descripción en náhuatl y en español
Descripción del amaranto comido en tiempos de hambruna o del amaranto de mala calidad	<i>Libro 7, cap. 8, fo. 15v.</i> “Chichic huauhtli” “Huauhtli, es la semilla de los cenizos sin limpiar, con todas sus inmundicias” <i>Libro 10, cap. 18, fo. 48v.</i> “In chichic huauhtli” “[...] las que amargan [...]”
Descripción de las semillas de calabazas de mala calidad	<i>Libro 10, cap. 8, fo. 79v.</i> “In chichic” “[...] vende las que están podridas o dañadas, y las que amargan [...]”
Descripción de la sal de mala calidad	<i>Libro 10, cap. 23, fo. 61r.</i> “Nexcococ, chichic [...]” “[...] la sal que no sala bien”
Descripción del buen chocolate	<i>Libro 10, cap. 26, fo. 69r.</i> “[...] cuechtic, yamanqui, tlatzotzoncuil, tlatlauhqui, chichic [...]” “[...] los señores lo beben blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa [...]”
Descripción del <i>huauhquilitl</i>	<i>Libro 11, cap. 7, fo. 135v.</i> “Huey huauhquilitl, chichic, huauhtli piltontli, tepiton, in ye huey huel chichic, pahuaxoni” “Hay otra manera de yerba que se llama huey huauhquilitl [...], son bledos silvestres y cómense cocidos y son amargantes de cocerse y después son sabrosas”
Descripción de distintos tipos de raíces comestibles	Ejemplo: <i>Libro 11, cap. 7, fo. 177v.</i> “Huey patli chichic” No se menciona en la traducción en español. Lista de las plantas y raíces descritas como “amargas”: <i>Coztomatl, ixnexton, xoxocoyolitic, tlacoxihuitl, tlatlalayotli, tlalchipili, tlleyaetl, iztauhyatl, cihuapatli, maticehuac, tzompoton, tlacopopotl</i>

Códice Florentino	Descripción en náhuatl y en español
Descripción del mar	<i>Libro 11, cap. 12, fo.223r:</i> “[...] chichic, chichipatic, chichipalalatic [...].” “[. . .]Jagua amarga, salada o mala para beber [. . .]”

Referencias

- Alcalá, Gerónimo de (1988). *La Relación de Michoacán*, pal. y estudio de F. Miranda. México: Cien de México.
- Alcántara Rojas, B. (2011). Nepapan Xochitl: The Power of Flowers in the Works of Sahagún. En G. Wolf, J. Connors y L. A. Waldman (comp.), *Colors Between Two Worlds. The Florentine Codex of Bernardino de Sahagún* (pp. 104-132). Firenze: Kunsthistorisches Institut in Florenz/Max-Planck-Institut/Villa I Tatti/The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies.
- Anders, F., Maarten, J. y Reyes García, L. (1991). *El libro de Ciuacoatl. Homenaje para el año del Fuego Nuevo. Libro explicativo del llamado Códice Borbónico*. Graz, Madrid, México: Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, Sociedad Estatal Quinto Centenario, Fondo de Cultura Económica.
- Bierhorst, J. (1985). *Cantares mexicanos. Songs of the Aztecs*. Stanford: Stanford University Press.
- Cárdenas Carrión, B.M. (2012). We raíame go'ame. La construcción cultural del sabor en la comida rarámuri (Tesis de licenciatura). México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Cárdenas Carrión, B. M. (2014). Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri. *Anales de Antropología*, 48(1), 33–57.
- Carochi, H. (1910). *Compendio del arte de la lengua mexicana del padre Horacio Carochi de la Compañía de Jesús*. Puebla: Talleres de Imprenta, Encuadernación y Rayado “El Escritorio”.
- Castillo Gómez, A.A. (en prensa). Transformaciones en la cultura de la alimentación: de la vida agrícola junto al lago de Texcoco a la vida comercial. El caso de Chiconcuac de Juárez, Estado de México. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Classen, C. (1993). *Inca Cosmology and the Human Body*. Salt Lake City: University of Utah Press.
- Classen, C. (1997). Foundation for an anthropology of the senses. *International Social Science Journal*, 49(153), 400–412.
- Códice Vaticano A. (1900). *Il manoscritto messicano vaticano 3738: detto il Codice Rios*, présentation et commentaires de J. F Duc de Loubat. Roma: Danesi, Roma.
- Coe, S. (1994). *America's First Cuisines*. Austin: University of Texas Press.
- Corbin, A. (1986). *Le Miasme et la Jonquille. L'odorat et l'imaginaire social, XVIIIème-XIXème siècles*. Paris: Flammarion.
- De Landa, D. (2002). *Relación de las Cosas de Yucatán*. Madrid: Dastin.
- De Olmos, A. (1996). *Tratado sobre los siete pecados mortales*, pal. e int. de G. Baudot. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- De Pury, S. (1997). *De palabras y maravillas*. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Dehouve, D. (2017). Los nombres de los dioses mexicas: hacia una interpretación pragmática. *Trace*, 71, 9–39.
- Del Paso y Troncoso, Francisco. (1898). *Descripción, Historia y Exposición del Códice Pictórico de los Antiguos Náhuas que Se Conserva en la Biblioteca de la Cámara de Diputados de París (Antiguo Palais Bourbon)*. Firenze: Tipografía de Salvador Landi. 1898.
- Diccionario Maya Cordemex Maya-Español, Español-Maya (1980). México: Ediciones Cordemex.
- Dupey García, E. (2015a). Olores y sensibilidad olfativa en Mesoamérica. *Arqueología Mexicana*, 23(135), 24–29.
- Dupey García, E. (2015b). De vírgulas, serpientes y flores. Iconografía del olor en los códices del Centro de México. *Arqueología Mexicana*, 23(135), 50–55.
- Dupey García, E. (en prensa). Lo que el viento se lleva. Ofrendas odoríferas y sonoras en la ritualidad náhuatl prehispánica. En E. Dupey García y G. Pinzón (comp.), De olfato. Aproximaciones a los olores en la historia de México. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Fondo de Cultura Económica.
- Durán, D. (1984). *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*. México: Porrúa., 2 vol.
- González Rodríguez, L. (1993). *El noroeste novohispano. Época colonial*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Gran Diccionario Náhuatl [en línea]. Universidad Nacional Autónoma de México [México: Ciudad Universitaria]; 2012 [consultado 21 Ene 2017]. Disponible en: <http://www.gdn.unam.mx>.
- Graulich, M. (2004-2005). Le codex aztèque du Palais Bourbon ou Codex Borbonicus (suite), *Annuaire de l'École Pratique des Hautes Études*, t. 114, pp. 41–47.
- Hamy, E. T. (1899). *Codex Borbonicus. Manuscrit mexicain de la Bibliothèque du Palais Bourbon (livre divinatoire et rituel figuré)*. Paris: Ernest Leroux.
- Houston, S., Stuart, D. y Taube, K. (2006). *The memory of bones: Body, being and experience among the Classic Maya*. Austin: University of Texas Press.
- Launey, M. (1992). *Introducción a la lengua y a la literatura náhuatl*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo: una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- León-Portilla, M. (Ed.). (2011). *Cantares Mexicanos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Fideicomiso Teixidor, 3 vol.
- León-Portilla, M. (2013). Oraciones a Tezcatlipoca en las pestilencias, hambrunas y guerras. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 37, 53–83.
- Lévi-Strauss, C. (2015 [1964]). *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- López Austin, A. (1980). *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Mazzetto, E. (2014). Le metafore alimentari e vegetali del guerriero defunto nella cultura azteca. *Studi Tanatologici*, 7, 135–156.
- McLuhan, M. (1962). *The Gutenberg Galaxy*. Toronto: University of Toronto Press.
- Mikulski, K. (2015). Las “metáforas visuales” en el Códice Borbónico y en otros manuscritos religiosos. Signos de bolas de zacate y de la noche. En Szoblik (comp.), *Entre el arte y el ritual. Las manifestaciones artísticas en México pre-colonial y colonial y sus supervivencias actuales* (pp. 31-68). Varsovia: Instituto Polaco de Investigación del Arte Mundial y Editorial Tako.
- Molina, A. (1975). *Confesionario Mayor en la lengua mexicana y castellana, 1569*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas.
- Molina, A. (2008). *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*. México: Porrúa.
- Montes de Oca Vega, M. (2013). *Los difrasismos en el náhuatl de los siglos XVI y XVII*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas.
- Morales Sales, E. S. (2000). *El sabor agrio en la cultura mazahua*. Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura.
- Olivier, G. (1997). *Moqueries et métamorphoses d'un dieu aztèque. Tezcatlipoca, la Seigneur au miroir fumant*. Paris: Institut d'Ethnologie.
- Olivier, G. (2006). El simbolismo de las espinas y del zacate en el México central posclásico. En L. López Luján, D. Carrasco y L. Cué (comp.), *Historia y arqueología del Centro de México. Homenaje a Eduardo Matos Moctezuma* (pp. 407-424). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Olivier, G. (2015). *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica. Tras las huellas de Mixcoátl, “Serpiente de Nube”*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Fondo de Cultura Económica, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Ong, W. J. (1967). *The Presence of the World*. New Haven: Yale University Press.
- Ong, W. J. (1971). *Rhetoric, Romance and Technology*. Itaca y London: Cornell University Press.
- Petrich, P. (1985). *Alimentación mochó: acto y palabra*. San Cristóbal de las Casas: Centro de Estudios Indígenas, Universidad Autónoma de Chiapas (estudio etnolingüístico).
- Petrich, P. (1988). L'alimentation mochó: principes de classification. *Cahiers de LACITO*, 3, 15–32.

- Relaciones geográficas del siglo XVI: México* (1985-86). Acuña, R. (ed.), 3 vol. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Sahagún, Bernardino de (1950-1982). *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*, 12 vol., trad. Dibble, C.E. y Anderson, J.O. Santa Fe: Research and University of Utah.
- Sahagún, Bernardino de (1979). *Códice Florentino. Manuscrito 218-20 de la Colección Palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana*, 3 vol., México: Secretaría de Gobernación, Archivo Nacional de la Nación.
- Sahagún, Bernardino de (1997). *Primeros memoriales. Paleography of Nahuatl Text and English Translation*, trad. T.D. Sullivan. Norman: University of Oklahoma Press.
- Seler, Eduard (1900-01). *The Tonalamatl of the Aubin Collection. An Old Mexican Picture Manuscript in the Paris National Library*, Duc de Loubat, Berlin y London.
- Siméon, R. (1992). *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. México: Siglo XXI.
- Staller, J. E. (2010). *Ethnohistoric sources on foodways, feasts, and festivals in Mesoamerica*. En J. E. Staller y M. Carrasco (Eds.), *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (pp. 23–70). New York: Springer.
- Stoller, P. (1989). *The Taste of Ethnographic Things. The senses in Anthropology*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Stresser-Péan, G. (2005). *Le Soleil-Dieu et le Christ. La christianisation des Indiens du Mexique*. Paris: L'Harmattan.
- Tena, R. (2011). *Mitos e historia de los antiguos nahuas*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Tezozomoc, Hernando Alvarado (1998). *Crónica Mexicayotl*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Tonalamatl Aubin (1981). *El Tonalamatl de la colección de Aubin: antiguo manuscrito mexicano en la Biblioteca Nacional de París (manuscrito mexicano n. 18-19)*, pres. de Carmen Aguilera. Tlaxcala: Gobierno del Estado de Tlaxcala.
- Toribio de Benavente o Motolinía (1971). *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Vázquez de Ágredos Pascual, M., Tiesler Blos, V. y Romano Pacheco, A. (2015). *Perfumando al difunto. Fragancias y tratamientos póstumos entre la antigua aristocracia maya*. *Arqueología Mexicana*, 23(135), 30–35.
- Vázquez de Ágredos Pascual, M., Tiesler Blos, V. y Romano Pacheco A. (en prensa). El olor, el color y la muerte. Una visión de las élites mayas prehispánicas. En E. Dupey García y G. Pinzón (comp.), *De olfato - Aproximaciones a los olores en la historia de México*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Fondo de Cultura Económica.
- Velasco Lozano, A.M. (1998). *La utilización de los recursos naturales en la Cuenca de México* (Tesis de maestría). México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Wimmer, A. (2006). Dictionnaire de la langue nahuatl classique. Diccionario en línea. Disponible en: <http://sites.estvideo.net/malinal/>.