Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM

Les Cahiers ALHIM

25 | 2013 :

De l'âtre à l'autel : Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)

Las metáforas comestibles en los rituales mexicanos

Danièle Dehouve

Este artículo es una traducción de:

Les métaphores comestibles dans les rituels mexicains

Resúmenes

English Español

This article introduces a method of semantic decoding of certain dishes cooked as part of the rituals of the Aztecs at the time of Spanish Conquest and of several contemporary Indian groups. Starting from the idea that, in a ritual nothing is unpredictable and everything has a sense, it introduces a reflection about the categories of metaphor and metonymy conceived as two founding mechanisms of the human mind, at the same time distinct and closely linked, which express themselves in a verbal and material manner. *Difrasismos*, often considered to be linguistic techniques typical of ritual mesoamerican speeches, are considered here to be particular cases of « definition by extension », which forms « metonymical series ». The ritual dishes are analysed as material and eatable *difrasismos* which first of all represent a metonymical technique, and constitute the basis of metaphors.

El artículo presenta un método de desciframiento semántico de algunos platillos elaborados durante los rituales de los mexicas en la época de la Conquista y de varios grupos indígenas contemporáneos. Partiendo de la idea que, durante un ritual, nada es aleatorio y todo tiene un sentido, se presenta una reflexión sobre las categorías de metáfora y metonimia vistas como dos mecanismos que estructuran la mente humana, que son a la vez distintos y estrechamente vinculados, y se expresan de manera verbal y material. Los difrasismos considerados a menudo procedimientos lingüísticos típicos de los discursos rituales mesoamericanos, se presentan aquí como casos específicos de la

"definición por extensión", la cual conforma una serie metonímica. Los alimentos rituales se analizan como *difrasismos* materiales y comestibles que se basan prioritariamente en un procedimiento metonímico, al cual se añaden desplazamientos metafóricos.

Entradas del índice

Keyword : Aztec, Difrasismo, Indian, Metaphor, Metonymy, Nahuatl, Ritual food **Palabras claves :** Comida ritual, Difrasismo, Indígena, Metáfora, Metonimia, Mexica, Náhuatl

Texto completo

- Numerosas preparaciones culinarias se realizaban durante los rituales mexicas celebrados en la víspera de la conquista española en el centro de México, como lo relatan las crónicas, en particular la del franciscano Bernardino de Sahagún (FC). Los indígenas contemporáneos siguen acompañando sus celebraciones con una gran variedad de platillos y recetas regionales. Dichas preparaciones forman parte del complejo lenguaje ritual que se expresa en las ceremonias indígenas de ayer y hoy. Como práctica religiosa mediante la cual un grupo o un individuo procura alejar el mal y conseguir la prosperidad, cada ritual conforma una construcción en la cual todo está cargado de sentido y de eficacia mágica: las palabras, los gestos, los objetos, los ingredientes y los colores... Ninguna falta ritual debe echar a perder esta composición y cada detalle tiene que mantenerse en acuerdo con la finalidad ceremonial.
- Dicha anotación no se limita a Mesoamérica, pero este área cultural se caracteriza por el hecho que no propone muchas exégesis acerca del significado del lenguaje ritual. Los documentos del siglo XVI, al igual que las descripciones etnológicas, describen minuciosamente los detalles de la preparación de numerosos rituales, pero son muy parcos en explicaciones acerca de sus significados. Sin embargo, no cabe duda que el desciframiento de este lenguaje y el entendimiento de su lógica son las únicas vías para tomar en cuenta el punto de vista autóctono, que se califica en antropología con el término *emic*. En lo que se refiere a la comida ritual, se tratará de entender la lógica de la elaboración, la ofrenda y el consumo de los alimentos preparados para las fiestas.
- Podemos echar mano de las explicaciones recogidas en el campo, aunque sean pocas. Pero, además, y a fin de precisar la metodología de análisis, me parece fundamental entablar una reflexión sobre la "construcción metafórica". Aunque ciertos investigadores piensan que este término designa un simple procedimiento lingüístico, otros ven en el un mecanismo que estructura la mente humana. Éste es el que se expresa en el lenguaje ritual, como lo escribí en varias ocasiones (Dehouve, 2007a y b, 2009 y 2011b). En este artículo se presentará un resumen de los resultados a los cuales he llegado al día de hoy, antes de ofrecer ejemplos de desciframiento del significado conllevado por ciertos platillos rituales.

Metáforas y metonimias en las teorías

- Los "tropos" son figuras de retórica que pertenecen al estudio del discurso. Propongo aplicar esta noción al estudio de los aspectos materiales de los rituales mesoamericanos y, en particular, de la comida que se consume en ellos.
- Las metáforas y las metonimias representan las figuras de retórica de mayor importancia que fueron popularizadas en Occidente por la famosa *Institución Oratoria* de Quintilien (1975) compuesta en el primer siglo de nuestra era. Según la definición clásica, la metáfora se basa en una comparación o una similitud que establece una relación entre el concepto y la imagen : "Este hombre ha actuado como un león". Al suprimir la palabra "como" se obtiene una metáfora : "digo de este hombre, es un león". Entonces, se produce un desplazamiento o "transporte" del sentido de una cosa a otra, que es típico del procedimiento metafórico, cuya etimología descansa en el griego *metapherein*, "transportar".
- La metonimia es un tropo por conexión que consiste en designar un objeto por el nombre de otro objeto que constituye con el un conjunto, una totalidad. Así, contiene una relación de inclusión o de contigüidad. Siguiendo un ejemplo proporcionado por Lakoff y Johnson (1985 : 44), el mesero que grita "la torta de jamón pide su cuenta", para designar al cliente que acaba de comer una torta, recurre a una metonimia. El ejemplo clásico de este tropo en náhuatl (la lengua de los mexicas) es el binomio "falda/camisa" —dos piezas de la indumentaria femenina— con el cual se designa a la mujer. La sinécdoque es la esencia misma de la metonimia, consiste en tomar el todo por la parte, o la parte por el todo ; a esta última solución corresponde la designación de la mujer (el todo) mediante su indumentaria (la parte). En la metonimia tomada en su sentido estricto, se toma una palabra por otra, por ejemplo la falda por la camisa.
- Dicha distinción entre metáfora y metonimia no debe esconder la relación estrecha que une estos dos tropos. En efecto, no se puede producir uno sin la ayuda del otro, porque cualquier metáfora necesita la ayuda de una metonimia, y cualquier metonimia implica el recurso a la metáfora (Tort, 1989 y 1999). Empecemos con la intervención de la metonimia en la metáfora; para producir esta figura de estilo, es necesario poseer un catálogo de los rasgos poseídos por un objeto y, luego, escoger uno de ellos. Así, por ejemplo, si "un hombre es un león", solamente es porque se considera una de las cualidades de la fiera (el valor) y no sus demás características —colmillos y melena—. Es una selección basada en la sinécdoque (la parte por el todo) y, por consiguiente, la metonimia. Por otra parte, cualquier metonimia conlleva un transporte metafórico: así por ejemplo, decir que una mujer es "falda/camisa" es simultáneamente una metonimia porque sus vestidos pertenecen a su persona, y una metáfora porque un ser humano no es una pieza textil.
- Sin embargo, a pesar de su interdependencia, los dos tropos constituyen realmente dos figuras matriciales, como lo entendió en temprana fecha el filólogo francés Du Marsais ([1730], 1988), antes que lo reformulara el lingüista Roman Jakobson ([1956], 2002) en su estudio sobre los dos tipos de afasia. Las características de los dos tropos pueden resumirse diciendo que la metáfora crea una analogía entre rasgos que pertenecen a conjuntos distintos, lo que

11

12

13

exige el "transporte" de sentido. Así, la fórmula nahua "jade/turquesa" que designa la vegetación es de naturaleza metafórica porque designa algo (las plantas) en los términos de otra cosa (las piedras preciosas). En cambio, la metonimia, a pesar de sus características metafóricas, establece una comparación entre los elementos de un mismo conjunto, como en la sinécdoque nahua "falda/camisa" que designa la mujer.

Hasta aquí, las definiciones clásicas presentadas no se refieren más que al discurso verbal. Es necesario añadir que, en el curso del siglo XX, los trabajos de George Lakoff y Mark Johnson permitieron que estas figuras fueran consideradas como formas de pensar y no sólo formas de hablar. Bajo la pluma de estos autores, la metáfora deja de ser una figura de estilo y se vuelve procedimiento cognitivo. Así, el propio sistema conceptual humano es el que se estructura y define de manera metafórica, o dicho de otros modos, "el hombre no puede pensar una cosa más que en los términos de otra cosa" (Lakoff y Johnson, 1985: 15).

Todo aquello nos conduce a considerar que la metáfora y la metonimia representan dos procedimientos que estructuran el pensamiento humano¹. La analogía (utilizada para producir la metáfora) y la contigüidad (para producir la metonimia) representan por lo tanto dos procedimientos cognitivos de base. Diremos que la contigüidad y la metonimia intervienen cuando un solo conjunto es considerado, mientras la analogía y la metáfora se movilizan cuando se comparan dos conjuntos distintos. A fin de poner a luz el aspecto supra-lingüístico de estos procedimientos, hablaré, siguiendo a otros autores (Ibarretxe-Antuñano y Valenzuela, 2012), de "metáfora conceptual" y "metonimia conceptual"².

Con estas líneas termino el resumen de las investigaciones que seguí desde 2006. Hay que añadir que las metáforas y metonimias conceptuales pueden tomar una forma material. Los rituales indígenas de ayer y hoy se basan en gran parte en objetos que encarnan las metáforas y las metonimias, como lo mostré en mis estudios sobre los depósitos rituales tlapanecos (Dehouve, 2007a y b). La existencia de dichos objetos me lleva aquí a considerar los alimentos y platillos presentados o consumidos durante las fiestas como metáforas y metonimias comestibles. Pero antes de llegar a esto, es preciso profundizar la noción de metonimia.

La definición por extensión y las series metonímicas

La construcción metonímica se basa, como se ha visto, en un mecanismo cognitivo que consiste en poner en relación los términos que forman parte del mismo conjunto. Veremos que esta definición remite al procedimiento considerado como representativo de los discursos rituales en las lenguas mesoamericanas, que recibe a menudo el nombre de *difrasismo*.

He presentado la costumbre nahua que consiste en designar a la mujer mediante la asociación de los dos términos "falda/camisa". Dicha fórmula conforma un *difrasismo*, también llamado "binomio" o "par" y representa una figura típica de las lenguas mesoamericanas en general (Montes de Oca (ed.), 2004). En otras ocasiones (Dehouve, 2007a : 64-70, 2007b : 85-92 y 2009)

15

16

demostré que es necesario poner a luz los mecanismos cognitivos que están en la base de su producción. ¿Qué es lo que se hace al designar una mujer como "falda/camisa"? Se designa un ser por medio de la enumeración de sus componentes. En lógica, esta operación recibe el nombre de "definición por enumeración o extensión": "por extensión de una palabra se entiende la totalidad de los seres o de las cosas designadas por este nombre" (*Le Petit Robert*, 1978: "extensión", art. 3). Este tipo de definición dista de la "definición por comprensión" típica de las lenguas occidentales. Éstas recurren a una palabra sintética y abstracta para expresar lo que las lenguas mesoamericanas designan en contexto ritual por una serie de términos descriptivos y enumeraciones. Así el "día" mesoamericano se expresa por el binomio "noche/día", el "cuerpo humano" por "mano/pie", etc. Para hablar de un acto, se reúnen en náhuatl dos verbos que describen sus manifestaciones: "vivir" se dice "comer/beber", "ser viejo" es "caminar encorvado/volverse cabeza blanca".

Pero una definición por extensión puede, y de cierta manera, debe, comprender un número de elementos mayor que dos. Así, a la pregunta : ¿Qué es una mujer ? un documento del siglo XVI contesta : ¡Alguien que lleva una falda y una blusa, que practica el tejido, es decir, utiliza el cuchillo del telar, el huso, la varilla del telar, el algodón y el huso³. En este caso, la definición por extensión comprende un *inventario* de los rasgos que definen a la mujer. La lista completa se puede resumir y su simplificación abre el paso a varias posibilidades : la lista de seis, cinco o cuatro términos, el "trifrasismo" (si la lista se reduce a tres términos), el "difrasismo" (si se reduce a dos términos) y el "monofrasismo" (si se reduce a un solo término). Así, *la definición por extensión conlleva virtualmente un abanico semántico* que se despliega entre el inventario y el monofrasismo. El difrasismo representa la expresión mínima de un conjunto por medio de dos términos y, por lo tanto, es particularmente apreciado en los discursos rituales indígenas.

Dicha definición debe ahora examinarse a la luz de la definición de la metonimia. En efecto, la forma por excelencia de la definición por extensión es la serie metonímica, dado que se trata de enumerar las características observables de un ser, una cosa o una acción, es decir, los elementos que conforman el conjunto considerado. El conjunto metonímico encierra un catálogo más o menos completo de rasgos pero, en todos los casos, constituye una totalidad: ser, cosa o acción así enunciado representa un conjunto completo.

La definición por extensión tiene un corolario : si se define una cosa por sus manifestaciones y un concepto por sus componentes, lo contrario equivale a considerar un inventario de manifestaciones y componentes y buscar cuál es la cosa o el concepto que expresan. Es exactamente lo que había entendido el franciscano Andrés de Olmos en el capítulo 8 de su *Gramática* (de 1547, publicada en 1875). Se puede verificar que no es tan fácil deducir un concepto de la serie metonímica de sus manifestaciones. Por ejemplo, ¿Qué significa la serie : "El alacrán, las ortigas, la espina, el agua fría, los hago comer a alguien, luego la piedra, el palo, la cuerda, el hierro, se los doy a alguien" ? Olmos tradujo por "corregir a alguien" esta serie de castigos y actos de penitencia de práctica corriente en la época prehispánica⁴. La traducción por Olmos llamada "de sentido a sentido" permite pasar de un sistema de definición por extensión a la definición por comprensión que es la nuestra.

17 Es preciso recordar que el procedimiento metonímico no es únicamente

19

verbal sino conceptual y, por consiguiente, sus manifestaciones se extienden más allá del campo lingüístico. Por lo tanto, se ha encontrado una expresión material de las series metonímicas en los depósitos rituales exhumados por los arqueólogos del Templo Mayor de México-Tenochtitlán que fueron elaborados en el siglo XV y al principio del XVI. Así, el Provecto dirigido por Leonardo López Luján descubrió en la ofrenda V, que acompaña los vestigios corporales de un difunto, unos huesos quemados de pata y ala de gavilán, una garra de águila real, y el axis, dos segundos premolares y dos colmillos de jaguar. El arqueólogo sugiere que estos vestigios materiales expresan una fórmula náhuatl -dientes y garras de fiera- que designa al juez (López Luján, 2006 : I, 249). A la luz de las definiciones que preceden, diré que se trata de una doble metonimia material que contiene un "difrasismo" y un "trifrasismo" : un "difrasismo" porque la fórmula compone dos se de -garras/colmillos- y un "trifrasismo" porque comprende también tres términos -gavilán/águila/jaguar-; todos son materializados puesto que la metonimia está encarnada en los huesos.

En el mismo contexto arqueológico del Templo Mayor, la ofrenda 125 contiene 1945 elementos de origen animal que pertenecen a un mínimo de 1 264 individuos pertenecientes a cinco *phyla*, diez clases, 46 familias, 58 géneros y 56 especies. Entre estos animales se cuentan dos águilas y un cánido, pero la mayor parte de ellos provienen del medio acuático. Los autores de la publicación retoman mi propuesta acerca del inventario : "En la ofrenda 125 estaríamos ante un verdadero inventario o listado exhaustivo. Así, la presencia de 55 *taxa* distintas de animales marinos y de agua dulce expresaría materialmente la idea 'mundo acuático'. En suma tendríamos a un cánido inmerso literalmente en un ambiente acuático, lo cual es significativo en términos cosmológicos y escatológicos" (López Luján *et al.*, 2012 : 31).

Cada uno de estos ejemplos contiene una metonimia material, compuesta de dos o tres términos en el primer caso, y de un inventario exhaustivo en el segundo. Se nota que López Luján buscó la forma de traducir las nociones expresadas en estas definiciones por extensión y propuso "justicia" en el primero y "mundo acuático" en el segundo. Es exactamente un ejercicio de este tipo que vamos a tener que emprender para descifrar el significado de algunos alimentos utilizados en el marco ritual por los antiguos mexicanos y los indígenas contemporáneos. Se mostrará que varios platillos reunidos conforman los elementos de un conjunto, pero ¿qué tipo de conjunto ? ¿Por cuál término traducir los grupos de alimentos ofrecidos o consumidos en el curso de una ceremonia ?

Las series metonímicas alimenticias

Las series metonímicas expresan una totalidad, la cual se refiere a los alimentos en los casos que vamos a examinar. Empezaremos por ejemplos tomados en el abanico semántico que se despliega entre el *difrasismo* y el inventario.

Un doble difrasismo mexica

23

24

Un caso proveniente del mundo mexica se refiere a las comidas suntuarias ofrecidas por los comerciantes llamados *pochteca*. Tras haber acumulado muchos bienes, un mercader solía invitar a los grandes guerreros de su barrio (*FC* IX, 7: 34-35).

Fig. 1. Presentación de los platillos durante el banquete dado por el comerciante (FC IX, pl. 29)



Los platillos venían presentados por unos hombres encargados de ellos (Fig. 1). El primero traía "mole" y "tamales". El "mole", del náhuatl *molli*, es una salsa picante con carne ; los "tamales", del náhuatl *tamalli*, están hechos de masa de maíz envuelta en hojas de maíz o plátano y cocidos al vapor. Ambos conformaban un *difrasismo* comestible cuyo significado era "comida" (*tlacualli*)⁵. Es visible que constituían una totalidad y la noción de completitud se expresaba en la manera de presentarlos : el "mole" en la mano derecha y los "tamales" en la izquierda. Así como las dos manos se consideraban como constituyentes del ser humano, los dos platillos reunidos representaban la parte sólida de la alimentación. El segundo servidor traía el chocolate (*cacahuatl*)⁶. En la mano derecha venía el "tecomate" (recipiente) lleno de líquido y, en la izquierda, el soporte para colocar el vaso y el batidor para hacer espuma. El contenido de las dos manos –"tecomate"/ustensilios— conformaban el *difrasismo* traducido por "chocolate".

Reuniendo los dos *difrasismos* se obtenía el "super-*difrasismo*" "comida/chocolate" o, dicho de otro modo "alimentación sólida/líquida", con el sentido general de "comida completa". Mientras que los dos *difrasismos* se repartían entre las dos manos de cada servidor, el super-*difrasismo* era figurado por los dos servidores.

Comida completa

comida / chocolate

"mole"/"tamales" / "tecomate"/ustensilios

Los dos servidores

primer servidor / segundo servidor

mano derecha/mano izquierda / mano derecha/mano izquierda

Así, la metonimia comestible se construía como una encajadura de difrasismos, es decir, de fórmulas compuestas de dos términos. Por eso se puede hablar de una "estructura en fractal". El término "fractal" pertenece a las matemáticas modernas, donde fue introducido en los años 1970 por Benoît Mandelbrot para designar objetos que poseen una propiedad geométrica particular : la similitud interna. Si se agranda cualquier parte de semejante objeto, se encuentra una estructura similar a la estructura global ; por

26

27

consiguiente, un objeto fractal posee la misma estructura, cualquiera que sea su escala de observación. Los fractales constituyen un caso particular de las estructuras recursivas : son "estructuras recursivas en todo punto", lo que implica que un objeto fractal sea un objeto del cual cada elemento constituye a su vez un objeto fractal (Dehouve, 2011a : 54). Los platillos regalados durante el banquete de los mercaderes presentan una estructura fractal binaria con dos niveles sucesivos.

Un doble difrasismo contemporáneo

El ejemplo que sigue proviene de la etnografía de los indígenas mexicanos contemporáneos. Aline Hémond describió un ritual realizado en la parte central del estado de Guerrero. En abril y mayo, los indígenas de lengua náhuatl de los pueblos de la región se reúnen alrededor del pozo de Ostotempa y confeccionan ofrendas para arrojarlas al abismo. Recortan tres troncos de maguey. Rellenan el primero con copal, el segundo con "tamales" y un "mole" de guajolote, y el tercero con pan dulce y chocolate. Amarran los tres troncos con collares de flores y los dejan caer en el pozo en ofrenda para las potencias pluviales que allí viven.

¿Cómo analizar estos tres componentes ? El contenido del primer tronco, el copal, significa que se trata de un don ceremonial a las potencias sobrenaturales, pues el humo de copal es asociado a los rituales indígenas. Los otros dos materializan un super-difrasismo que, como en el caso que precede, se constituye de dos difrasismos. El primer tronco está relleno del difrasismo "mole/tamales" que representa la comida fuerte tomada durante la tarde. El segundo contiene el difrasismo "pan dulce/chocolate" que figura el desayuno ofrecido a los invitados al otro día por la mañana. Al juntar en una misma ofrenda una comida de tarde y otra de mañana, los actores rituales expresan la idea de un obsequio completo de comida, cubriendo un periodo festivo de veinticuatro horas. Así el super-difrasismo "comida de tarde/comida de mañana" significa "comida completa".

Ofrenda completa

comida de tarde / comida de mañana

"mole"/"tamales" / pan dulce/chocolate

Estos platillos están materializando un difrasismo, ya conocido en el lenguaje ceremonial de los mexicas, el cual asociaba dos palabras — "comida de mañana, comida de tarde", neuhcayotl cochcayotl—, para expresar la idea de una comida completa ; el difrasismo figuraba en varias voces distintas. Así, "no soy alguien que ve mi comida de la noche, mi comida de la mañana", amottani yn nocuchca, noneuhca (Olmos 1875 : 214) designaba la miseria más profunda. En un texto del siglo XVII poniendo en escena un pleito entre dos compadres, uno dice a su compañero : "mi comida de la mañana, mi comida de la noche, no me la das de comer ni de beber", noneuhca nocochca amo motech nictiah tinechatliltia tinechtlacualtis, es decir, no tienes nada que decir sobre mi conducta porque no me mantienes (Dehouve 2010a : Anexo en CD, 319). En suma, la metonimia material representada en la ofrenda de Ostotempa designa por medio del encaje de dos difrasismos el don completo de los hombres a las deidades de la fertilidad.

Un trifrasismo contemporáneo

Otro ejemplo actual se encuentra en mi descripción de un depósito ritual en un pueblo del municipio de Acatepec (Fig. 2). Éste se realiza durante la ceremonia de entronización anual del alcalde. Está destinado a otorgar fuerza al funcionario municipal, y por eso comprende el sacrificio de un gato. El depósito ritual está hecho de objetos vegetales con los cuales se figura el "comisario" y sus ayudantes. Luego se coloca una ofrenda alimenticia encima de estas representaciones. Se trata de tres platillos miniaturizados : diminutos "tamales", minúsculos fragmentos de tortilla dura llamada "totopo", y una bebida de maíz llamada "atole"; las palabras tienen una etimología náhuatl: tamalli, totopochtli y atolli. De esta manera, los tres platillos representan tres maneras de cocinar el maíz : al vapor, en masa endurecida para conservarse, y en forma líquida. Conforma, pues, un trifrasismo, compuesto de tres términos, que representa el conjunto metonímico de las maneras de cocer este cereal. Se ofrece con la finalidad de figurar la comida que nunca debe faltar en el pueblo durante el gobierno del nuevo alcalde. Por medio de esta práctica mágica, los actores rituales piensan que todos tendrán una alimentación completa durante todo el año por venir.

Alimentación completa de maíz "tamales"/"totopos"/"atole"

Fig. 2. Los tres platillos de maíz cocinado en un depósito ritual del municipio de Acatepec (Foto D. Dehouve, 2003): a) panorama del depósito ritual: los bancos que figuran el poder de los gobernantes están cubiertos de "tamales" miniaturizados y fragmentos de "totopos", mientras el especialista ritual vierte pequeñas cantidades de "atole"; b) en primer plano los "tamales" y los "totopos" mojados de "atole".



a)



b)

31

32

Un inventario

Finalmente los etnólogos que trabajan en la región mexicana de la Huasteca notan que los depósitos rituales elaborados en la zona contienen un número considerable de objetos ceremoniales. Según Gómez Martínez (2002: 111), durante la ceremonia de Atlatlacualtiliztli realizada en Chicontepec, los indígenas cortan en hojas de papel las representaciones de las potencias invocadas. Reúnen estos recortables por veinte paquetes de veinte hojas para figurar una gran cantidad de seres : el agua terrestre, el dueño del agua, los dueños de los cerros, la tierra, las nubes, los rayos, el granizo, el pozo, la estrella, el fuego, el sol, la luna, varias clases de maíz y de plantas... Se les ofrece una profusión de alimentos, incluyendo refrescos, café, chocolate, pan dulce, huevos, aguardiente, platillos cocinados y animales sacrificados. La representación material de las deidades contiene el inventario de las potencias naturales que componen un mundo rico y fértil. La comida que se les presenta, al contrario de los difrasismos y trifrasismos referidos arriba, constituye un listado extenso de platillos y bebidas. Este inventario representa un conjunto metonímico no resumido, precisamente porque está hecho para expresar las nociones de cantidad, riqueza y fertilidad (véase Dehouve, 2007a : 196-197, 2007b: 244-246).

Estos ejemplos han demostrado que las ofrendas se componen de varios alimentos agrupados de manera significativa. La profusión de platillos cuya expresión es el inventario tiene la finalidad de materializar la riqueza y la fertilidad que se piden durante la ceremonia. Pero este catálogo se puede resumir en fórmulas que comprenden dos o tres términos. El encaje de *difrasismos*, presente en el México antiguo como entre los indígenas contemporáneos, es el resultado de la búsqueda de una estética ritual específica. Todos los casos se basan en la definición por extensión que

representa, como lo dijimos, una clase de conjunto metonímico. Ahora vamos a estudiar casos más complejos y mostrar que, para descifrarlos, es necesario tomar en cuenta su contexto, es decir, el conjunto metonímico más amplio que los alberga.

Los conjuntos metonímicos mayores

En los rituales mexicas más sofisticados, para entender el significado de los alimentos presentados, no es suficiente saber si se trata de un *difrasismo* o un inventario. También es necesario entender a qué conjunto ceremonial pertenece, es decir, cuál es el conjunto metonímico mayor.

Un conjunto agrícola y pluvial

La fiesta mexica anual de *Etzalcualiztli* debe su nombre al platillo consumido en esta ocasión, nombrado *etzalli* (*etzal(li)-cualiztli* : "consumo de *etzalli*"). Se ponía a hervir una mezcla de maíz y frijoles ; esta clase de "pozole" estaba constituida por la serie metonímica de los términos "maíz/frijol", o sea por un difrasismo material y comestible. Por cierto, este platillo era la expresión de la completitud alimenticia, pero ¿cuál era su significado más preciso?

La fiesta de *Etzalcualiztli* se celebraba durante un mes mexica de veinte días que los investigadores sitúan entre el 23 de mayo y el 11 de junio (según Broda, 2000 : 55). Pude observar entre los tlapanecos de Acatepec (Guerrero) una fiesta comparable celebrada durante la fiesta católica y movible de Pentecostés, que cae entre las mismas fechas. Como lo demostré (Dehouve, 2008 : 28-29)⁷, los rituales celebrados al mismo tiempo que se come el "pozole" de maíz con frijol tienen la finalidad de marcar la transición entre los ciclos de crecimiento de estas plantas. En mayo, la época de lluvias ya ha empezado, el maíz ha sido sembrado y las primeras matas brotan en el campo. Entonces llega el momento del consumo ritual de las mazorcas dobles pertenecientes al ciclo anterior, consideradas como padres y madres de la cosecha pasada (Fig. 3). El maíz se asocia al frijol en la olla del mismo modo que en el campo, porque se suele sembrar juntas una semilla de maíz y una de "frijol enredador" cuya guía se enreda en torno de la milpa.

Fig. 3. Comida de maíz y frijol hervidos durante la fiesta de Espíritu o Pentecostés en una localidad del municipio de Acatepec (Foto D. Dehouve, 2009)



El mismo significado se desprende de las representaciones de *Etzalcualiztli* en el siglo XVI. El signo del mes (Fig. 4) figuraba un hombre "con una caña de maíz en la mano denotando fertilidad [...] y en la otra mano una olleta que era decir que bien podían comer sin temor de aquella comida de frijol y maiz que no habia que tener hambre pues el año iba bueno" (Durán, 1995 : I, 260). Estas perspectivas favorables se debían, según mi interpretación, al hecho que el maíz del nuevo ciclo ya surgía en las parcelas de cultivo. Por lo tanto, ya se podía terminar de consumir las mazorcas provenientes de la cosecha anterior. La persona que llevaba en sus manos el plato de *etzalli* y la milpa era vestido de Tláloc, dios de la lluvia, quien presidía así a la "transmisión de poderes" entre el maíz viejo contenido en la olla y el maíz nuevo.

Fig. 4. Representación de Etzalcualiztli : a) Signo del mes según el Atlas Durán (1867-1880) ; b) Los rituales del mes según el Calendario de Tovar (Kubler y Gibson, 1951).

http://alhim.revues.org/4540



a)



b)

37

38

Así puesto en contexto, se entiende que el plato de *etzalli*, es decir, de maíz y frijol hervidos, representaban la cosecha del año anterior. Su modo de preparación era acorde con este significado, pues las semillas se hervían en agua, y este elemento connotaba la época de lluvias durante la cual crecían las plantas colocadas bajo el patrocinio de Tláloc. El *difrasismo* se consumía en el marco ritual para facilitar la transición entre los ciclos, y por consiguiente el crecimiento de la cosecha por venir.

De ahí se desprende que no es suficiente traducir el *difrasismo* comestible "maíz/frijol" por "comida completa". Es necesario plantear su contexto –la época de lluvias– para entender su modo de preparación –hervido–, su significado –"productos de la cosecha anterior"– y el hecho que por extensión se pedía una buena cosecha en el futuro.

Un conjunto guerrero

En ocasiones en las que no prevalía el contexto pluvial, la asociación del maíz y del frijol tomaba otro sentido. Era el caso durante la ceremonia de nacimiento de un niño. La ofrenda era constituida, entre otros elementos, de semillas de maíz y frijol mezcladas (*izquitl eheyô*, *FC* IV : 113, VI : 201-205). Aquí el alimento más significativo era el maíz llamado *izquitl*, preparado tostado en el comal como se hace para obtener el pop-corn. Una vez molido, se transformaba en un polvo nutritivo, el "pinole", que los soldados prehispánicos llevaban a la guerra y mezclaban con agua para tomar durante sus expediciones (*FC* II : 164, VIII : 69, XI : 253 y 285-286). Por otra parte, el pop-corn se asociaba a las deidades guerreras, Macuilxochitl y *cihuapipiltin* (*FC* I : 19 y 32).

Durante el ritual de nacimiento, la asociación "maíz/frijol" tostados remitía al destino de guerrero que esperaba al niño. Dicha interpretación está sostenida por el hecho que, entre los otros componentes de la ofrenda, se encontraban un escudo, unas flechas y un arco miniaturizados hechos en masa de amaranto. Diremos pues que el conjunto encarnado en el *difrasismo* "maíz/frijol" poseía un sentido distinto según el contexto. Durante el ritual de nacimiento, el conjunto metonímico mayor era la guerra, y ésta determinaba la forma de preparar el alimento.

Otro conjunto guerrero

41 En uno de los ejemplos tomados arriba se describían los banquetes que los mercaderes ofrecían en honor a los grandes guerreros. Hemos visto que la parte sólida de la alimentación estaba constituida por el difrasismo material "mole/tamales" y la parte líquida por el difrasismo "tecomate de chocolate/ustensilios". Hemos dicho que la encajadura de los dos difrasismos conformaban una comida completa pero ¿de qué tipo ? En este caso, los invitados eran los grandes guerreros. Por esta razón el mole contenía carne. El chocolate recibía el nombre metafórico de "corazón/sangre", "y los únicos que lo bebían eran el rey, o el gran guerrero, o el jefe militar, el gran capitán que hacen siempre dos o tres prisioneros, ellos eran los que lo bebían" (FC VI: 256, según la traducción de Launey, 1980 : II, 339). De esta manera, los guerreros eran invitados a comer y beber el conjunto metafórico de los sacrificios humanos hechos de carne y sangre, pues ellos eran los encargados de la tarea cósmica de hacer prisioneros, en el marco del conjunto metonímico dedicado a la guerra.

El conjunto de fuego

Nuestro último ejemplo proviene de la fiesta mexica de *Izcalli*. Este mes de veinte días corresponde en nuestro calendario al periodo que se extiende del 18 de enero al 6 de febrero (según Broda, 2000 : 55). El décimo día era consagrado a la elaboración de la representación del dios del Fuego, llamado Xiuhtecuhtli. Dicha imagen era doble ; por una parte comprendía un verdadero brasero prendido en esta ocasión. Enfrente de él se construía una efigie de plumas y piedras preciosas (*FC* II : 160 ss). Una armadura de madera era

45

46

47

cubierta por una máscara de turquesa coronada de una toca y cubierta de un vestido, ambos hechos de plumas de quetzal. El conjunto lucía un color azul-verde de mucho brillo, lo cual era acorde con el nombre del dios, Xiuhtecuhtli, palabra compuesta de *tecuhtli*, "señor o rey" y *xihuitl*, "turquesa", "vegetación, "año", cuyos primeros sentidos remiten al color aludido. Así, el efigie se componía de dos elementos, "turquesa/plumas de quetzal, como resultado del desplazamiento metafórico del Fuego al conjunto precioso de minerales y plumaje.

La doble representación era completada por una tercera expresión del Fuego, hecha de alimentos. Los viejos del barrio comían una clase de "tamales" de maíz con "mole": "Y a los 'tamales' de verdura de amaranto daban el nombre de 'tamales de jade' [chalchiuhtamalli] y todos los del pueblo se los daban mutuamente, se los intercambiaban [...] y el agua hervida con camaroncitos se llamaba 'mole de pluma roja de ara' [chamolmolli]"8. Reconocemos ahí la asociación clásica entre los "tamales" y el "mole". Pero, en este caso, para descifrarla es necesario recurrir a un conjunto metonímico y un doble desplazamiento metafórico.

En efecto, el conjunto metonímico es el Fuego. Al describir un brasero por su color, se mencionan el matiz intenso de azul, verde y morado visible en el lugar más cercano a la leña, y luego el rojo y el amarillo de las llamas. Los platillos examinados se basan en dos colores, el azul-verde de los "tamales" y el rojo del "mole".

La representación exige un doble desplazamiento metafórico. La "verdura de amaranto" son las hojas de esta planta cuyo color verde es muy intenso; no evoca los matices de un brasero verdadero, sino de su imagen metafórica hecha de piedras preciosas, que le confieren su nombre de "tamales de jade". Y la sopa de camaroncitos no designa llamas efectivas, sino la representación metafórica de las llamas con ayuda de las plumas rojas del ara, y así se la llama. Estos platillos representan un encaje de difrasismos de tipo metafórico: "tamales" de jade (chalchiuhtamalli) / "mole" de ara rojo (chamolmolli) "tamales" de verdura de amaranto (huauhquiltamalli) / sopa de camaroncitos (acociltlatonilli)

Reunidos, los platillos encarnan al Fuego, como lo confirma la descripción de la comida: "cuando la gente come, sentados, transpiran, se queman, y los 'tamales' de verdura de amaranto, muy calientes, brillantes de calor, los comen calientes, sentados, con las narices humeantes". Además, después del alimento sólido viene la bebida. Ésta está hecha de "pulque", consumido con la finalidad metafórica de "enfriar" el estómago que acaba de ingerir el Fuego; para la ocasión se nombra este órgano el "horno": "Y cuando ya estaba terminado, cuando ya habían comido, de inmediato se emborrachaban; dicen 'enfrían el horno'. Los viejos enfrían el horno en el templo de Xiuhtecuhtli y, para que el pulque enfríe el horno, sentados, se emborrachaban y cantaban hasta la noche" 10.

Una última indicación semántica se encuentra en los ingredientes que sirvieron para cocinar los "tamales" y el "mole" y preparar la bebida. En efecto, la verdura de amaranto está hecha de los brotes verdes cortados en el campo, los camaroncitos son crustáceos acuáticos pescados en la laguna, y el "pulque" es un líquido asociado a la vegetación y los cerros. Por lo tanto, se trata de representar el Fuego, pero no cualquiera, sino el que está asociado al medio acuático. Mi hipótesis es que el Fuego prendido en *Izcalli* es el que sirve a

49

50

51

52

quemar la vegetación por la técnica de la roza o "tlacocole". A fines de enero, hace varios meses que han parado las lluvias y la vegetación se ha vuelto seca, de tal manera que se vuelve posible quemarla. Dicha interpretación encuentra una confirmación en el hecho que el día 20 del mes se elaboraba una nueva efigie del Fuego llamada Milintoc, de m(o)-ilin(ia)-t-oc: "acostado en el suelo se tuerce" (FC II : 160 ss). Reconocemos en esta descripción el aspecto del fuego de la roza que trepa y se propaga sobre el suelo seco.

Finalmente, un último indicio se encuentra en la manera de comer los "tamales", los cuales están envueltos, como es la costumbre, en hojas de maíz : "y las hojas de las mazorcas, las ponían de lado, nadie las ponía en contacto con el fuego, todos las arrojaban al agua"¹¹. Se trataba de una protección metafórica de las futuras matas de maíz, pues con esta precaución se las conservaban al salvo del "fuego", es decir, de la sequía que amenazaba las milpas.

De esta manera, la comida compuesta de "tamales" de verdura y "mole" de camaroncitos resulta de una compleja reflexión semántica por parte de los actores rituales mexicas. Para entender su lógica, ha sido necesario recurrir a la pareja conceptual metáfora/metonimia; así se ha podido explicar por qué han sido escogido estos platillos y también proponer una hipótesis sobre el significado general del ritual.

Conclusión

Partiendo de la idea que, en un ritual, nada es aleatorio y todo tiene un sentido, este artículo ha procurado descifrar el significado de algunos alimentos rituales. Se propuso un ejercicio de traducción semántica con la ayuda de un método basado en la teoría de las "metáforas y metonimias conceptuales". Los dos mecanismos que estructuran la mente humana son simultáneamente distintos y estrechamente asociados, y se expresan de manera verbal y material.

Entre ellos, la metonimia ocupa un lugar fundamental, de alguna manera "primordial". El considerar un conjunto y definirlo por medio de sus componentes (es decir, por la "definición por extensión") es la etapa obligatoria que permite producir un *difrasismo*, un *trifrasismo* o un inventario. Estos procedimientos son típicos de la parte oral y material de los rituales mesoamericanos. En la alimentación ceremonial, construyen series metonímicas alimenticias. Una parte del significado de varios platillos se desprende de esta constatación.

Además, los pequeños módulos constituidos por medio de la definición por extensión forman parte de una ceremonia que se puede considerar como un conjunto metonímico mayor. Al identificar su naturaleza, se vuelve posible de traducir de manera correcta un *difrasismo* comestible y explicar su modo de preparación culinaria. Hemos visto que, hervidos juntas, las semillas de maíz y frijol toman el sentido de "productos de la cosecha", pues su conjunto metonímico es el temporal de lluvias. El empleo de las metáforas vuelve el lenguaje ritual cada vez más sofisticado, y se hace cuanto y más necesario identificar el conjunto metonímico, porque sólo el permite entender las fórmulas empleadas. Nuestro último ejemplo ha demostrado que la identidad del ser invocado –el Fuego– otorga su sentido al encaje de *difrasismos* metafóricos. Así, es finalmente la relación compleja que se establece entre la metáfora y la metonimia la que permite entender el significado de varios

rituales alimenticios.

Bibliografia

FC, voir Florentine Codex

Atlas Durán, Mexico, imp. J. M. Andrade, 1867-1880.

BRODA, Johanna, « Ciclos de fiestas y calendario solar mexica », *Arqueología Mexicana*, VII, 41, 2000, p. 48-55.

DEHOUVE, Danièle, Offrandes et sacrifice en Mésoamérique, Paris, Riveneuve éditions, 2007a, 260 p.

______, La ofrenda sacrificial entre los tlapanecos de Guerrero, México, Plaza y Valdés, Universidad Autónoma de Guerrero, Centre d'Études Mexicaines et Centre-Américaines, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2007b.

_______, « El sacrificio del gato-jaguar entre los tlapanecos de Guerrero », in OLIVIER, G. (coord.), *Símbolos de poder en Mesoamérica*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2008a, p. 315-334.

______, « El venado, el maíz y el sacrificado », *Diario de Campo, Cuadernos de Etnología* 4, mayo-junio, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2008b.

, « El lenguaje ritual de los mexicas : hacia un método de análisis », in PEPERSTRAETE, S. (ed.), *Image and Ritual in the Aztec World*, Oxford, BAR International Series 1896, p. 19-33, 2009.

______, L'imaginaire des nombres chez les anciens Mexicains, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, collection Histoire des religions, 2011a.

______, « Analogía y contigüidad en la plegaria indígena mesoamericana », *Itinerarios* 14, Varsovia, 2011b.

______, Relatos de pecados en la evangelización de los indios de México, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Centre d'Études Mexicaines et Centre-Américaines, accompagné d'un CD « Anexo de exempla », 2011c.

DURÁN, fray Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra firme*, México, Cien de México, 2 vols, 1995.

DU MARSAIS, César Chesneau, Des Tropes ou des différents sens, Paris, Flammarion, [1730] 1988.

Florentine Codex. General History of the Things of the New Spain, Traduction et édition de Arthur J. D. Anderson y Charles E. Dibble, Santa Fe, New Mexico, School of American Research and the University of Utah, 12 Vols., 1950-1982.

GÓMEZ MARTÍNEZ, Arturo, *Tlaneltokilli. La espiritualidad de los nahuas chicontepecanos*, México, Ediciones del Programa del Desarrollo Cultural de la Huasteca, 2002.

IBARRETXE-ANTUÑANO, Iraide, VALENZUELA, Javier, « Linguística cognitiva : origen, principios y tendencias », in IBARRETXE-ANTUÑANO, I., VALENZUELA, J., Lingüística cognitiva, Barcelona, Anthropos, 2012.

JAKOBSON, Roman, « Two Aspects of Language and Two Types of Aphasic Disturbance », in JAKOBSON, R., HALLE, M., *Fundamentals of Language*, Berlin, New York, Mouton de Gruyter, [1956] 2002.

KUBLER, George, GIBSON, Charles, *The Tovar Calendar*, New Haven, Memoirs of the Connecticut Academy of Arts and Sciences, 11, 1951.

LAKOFF, George, JOHNSON, Mark, *Metaphors we live by*, Chicago, The University of Chicago, 1980.

_____, Les métaphores dans la vie quotidienne, Paris, Les Éditions de Minuit, 1985.

LAUNEY, Michel, Introduction à la langue et à la littérature aztèques, Paris, L'Harmattan, 2 Vols., 1980,

Le Petit Robert. Dictionnaire alphabétique et analogique de la Langue Française, Paris, Société du Nouveau Littré, 1978.

LÓPEZ LUJAN, Leonardo, *La casa de las águilas*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Fondo de Cultura Económica, 2 Vols., 2006.

<u>et al.</u>, « Un portal al inframundo : ofrendas de animales sepultadas al pie del Templo Mayor de Tenochtitlan », *Estudios de Cultura Náhuatl*, 44, julio-dic. 2012, p. 9-40.

MONTES DE OCA, Mercedes (ed.), *La metáfora en Mesoaméri*ca, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, 2004.

OLMOS, Andrés de, *Grammaire de langue nahuatl ou mexicaine*, composée en 1547, publiée par Rémi Siméon, Paris, Imprimerie Nationale, 1875.

QUINTILIEN, *Institution oratoire*, texte établi par Jean Cousin, Paris, Les Belles Lettres, Livre VIII, 6, 1975.

TORT, Patrick, La raison classificatoire, quinze études, Paris, Aubier, Resonnances, 1989.

______, « D'une interférence native : métaphore et métonymie dans la genèse de l'acte classificatoire », in CHARBONNEL, N., KLEIBER, G. (éds.), *La métaphore entre philosophie et rhétorique*, Paris, Presses Universitaires de France, 1999, p. 62-80.

Notas

- 1 Es necesario ir más allá de las propuestas de Lakoff y Johnson que ven en la metonimia una categoría de la metáfora. Pienso necesario de considerar la metonimia y la metáfora como dos procedimientos distintos, pero al mismo tiempo conservar la noción de proceso cognitivo enunciado por los dos autores.
- 2 Se puede definir a la metáfora conceptual como el conjunto de correspondencias conceptuales sistemáticas entre dos dominios conceptuales diferentes, en donde algunas de las propiedades del dominio fuente se transfieren al dominio meta. En la metonimia cognitiva, se hace referencia a una entidad determinada que sirve simplemente como "punto de acceso mental" a otra entidad distinta con la que se relaciona (Ibarretxe-Antuñano y Valenzuela, 2012: 8 ss).
- 3 Me baso en un texto del franciscano Andrés de Olmos que proporciona un inventario de voces expresando el verbo "dar mujer a alguno" : "Sobre alguien extiendo la falda, la camisa, sobre alguien acuesto el cuchillo del telar, el huso, la varilla del telar, de la mano de alguien amarro el algodón, el huso" "Tepan niczoa in cueitl, in huipilli, auh tepan nicteca in tzotzpaztli, in malacatl, in tezacatl, temac noconpiloa in ichcatl, in malacatl" (Olmos 1875, cap. 8 : 218).
- 4 "Culutl, tzitzicaztli, uitztli, omitl, cecec atl nictequaqualtia, yequene tetl quauitl mecapalli tepuztli nictemaca" (Olmos, 1875 : 213). Aunque este capítulo de Olmos haya sido redactado con el fin de ayudar a traducir discursos edificantes católicos, considero que las series metonímicas provienen de discursos tradicionales mexicas. En consecuencia, la "traducción" propuesta por Olmos (aquí "castigo") remite en mi opinión a su significado original.
- 5 "Auh niman yèehuatl quitoquilia in *tlacualli*" : "luego lo que sigue es la comida" (*FC* IX : 34). Esta frase introduce la presentación del "mole" y de los "tamales".
- 6 "Auh niman yèehuatl in *cacahuatl*, za ontlatzacuia" : "Y luego es el cacao el que viene en último lugar" (FC IX : 34). Esta frase introduce la presentación del recipiente de chocolate y sus ustensilios.
- 7 Para una demostración más detenida, remito a este artículo.
- 8 "Auh in huauhquiltamalli, no quitocayotiayâ chalchiuhtamalli : auh in ixquich macehualli netech quimomacaya, in inhuauhquiltamal, netech motlatlamacayâ [...] Auh in huauhquiltamalli in imollo catca, acociltlatonilli, auh in tlatonilli, motocayotiaya chamolmolli" (FC II : 160). El acocilin es un langostino o camaroncito pescado en las zonas lacustres del México central.
- 9 "Auh in ìquac tlacuayâ macehualtzitzinti, miìtonitoquê, mochichinotoquê, auh in

huauhquiltamalli, huel totonqui, totontla
petztic quitotoncacuâ, yayacapozontoquê" (FC II : 160).

10 "Auh in ye yuhqui, in ontlatlacualoc, nima ye ic tlahuano, mìtoa texcalcehuilo, texcalcehuiyâ in huehuetquê in ompa iteopan xiuhtecutli, auh inic texcalcehuiyâ octli, tlahuantoquê, cuicatoquê" (FC II : 160).

11 "Auh in izohuayo, zan noncuâ quitlaliayâ, ayac tleco conaxitiaya, mochi atlan contepehuayâ" (FC II : 160).

Índice de ilustraciones

	Título	Fig. 1. Presentación de los platillos durante el banquete dado por el comerciante (<i>FC</i> IX, pl. 29)
	URL	http://alhim.revues.org/docannexe/image/4540/img-1.jpg
	Ficheros	image/jpeg, 140k
	Título	Fig. 2. Los tres platillos de maíz cocinado en un depósito ritual del municipio de Acatepec (Foto D. Dehouve, 2003) : a) panorama del depósito ritual : los bancos que figuran el poder de los gobernantes están cubiertos de "tamales" miniaturizados y fragmentos de "totopos", mientras el especialista ritual vierte pequeñas cantidades de "atole"; b) en primer plano los "tamales" y los "totopos" mojados de "atole".
	Leyenda	a)
	URL	http://alhim.revues.org/docannexe/image/4540/img-2.png
	Ficheros	image/png, 687k
	Leyenda	b)
	URL	http://alhim.revues.org/docannexe/image/4540/img-3.jpg
	Ficheros	image/jpeg, 84k
	Título	Fig. 3. Comida de maíz y frijol hervidos durante la fiesta de Espíritu o Pentecostés en una localidad del municipio de Acatepec (Foto D. Dehouve, 2009)
	URL	http://alhim.revues.org/docannexe/image/4540/img-4.jpg
Ficheros		image/jpeg, 1,7M
	Título	Fig. 4. Representación de Etzalcualiztli : a) Signo del mes según el Atlas Durán (1867-1880) ; b) Los rituales del mes según el Calendario de Tovar (Kubler y Gibson, 1951).
	Leyenda	a)
	URL	http://alhim.revues.org/docannexe/image/4540/img-5.jpg
	Ficheros	image/jpeg, 1,0M
Ast	Leyenda	b)
	URL	http://alhim.revues.org/docannexe/image/4540/img-6.jpg
Z.F.	Ficheros	image/jpeg, 213k

Para citar este artículo

Referencia electrónica

Danièle Dehouve, « Las metáforas comestibles en los rituales mexicanos », *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM* [En línea], 25 | 2013, Publicado el 28 noviembre 2013, consultado el 05 diciembre 2013. URL : http://alhim.revues.org/4540

Autor

Danièle Dehouve

Directora de investigaciones emérita en el CNRS, LESC/Université Paris Ouest La Défense Nanterre y directora de estudios en la EPHE. CNRS, LESC/Université Paris Ouest/EPHE (Francia)

Derechos de autor

© Todos los derechos reservados