

Le metafore alimentari e vegetali del guerriero defunto nella cultura azteca

di *Elena Mazzetto*

Abstract

This article is focused on an analysis of symbolic representations of the Aztec warrior – as a winner-fighter and as a deified deceased – in the form of food offerings and vegetal semblances. Afterwards we analyze the possible relationship that sweet foods held with the model of the deceased heroic warrior. Thanks to the study of Nahuatl colonial sources, the first part of the work is devoted to the study of the relationships that bound the warrior with foods made from corn and some agave products. The second part of the article proposes a parallel between the life of the warrior and the life of the barrel of corn. The aim is to demonstrate how the latter – performed by soldiers in religious ceremonies and used as a funeral effigy during celebrations commemorating the fate of heroic warriors – was conceived as a vegetal representation of the fighter's life.

Key words: Aztecs – Deceased – Food offerings – Corn

Nella società azteca la carriera militare era considerata il mestiere più onorato, il più rischioso e quello che dava accesso ai privilegi più agognati. Tutto il sistema sociale nahua era imperniato intorno alla costruzione di un modello maschile vincente che si identificava con la figura del combattente vittorioso, colui che concorreva ad alimentare perpetuamente il sole e la terra con il cuore e il sangue dei nemici uccisi in battaglia o sacrificati sull'altare di Huitzilopochtli, il dio tutelare dei Tenochca-Mexica.¹ La narrativa mitica mesoamericana sopravvissuta all'*autodafé* perpetrato dai conquistatori spagnoli descrive con eloquenza la realizzazione della prima guerra sacra combattuta

per nutrire l'astro solare e la terra. Nel documento conosciuto come *Leyenda de los Soles*, in effetti, si narra di come la coppia divina abbia messo al mondo Quattrocento Mimixcoa – il prototipo mitologico dei guerrieri destinati all'altare sacrificale – chiedendo di procurare loro del cibo. Tuttavia, i Quattrocento preferirono divertirsi giacendo con donne e ubriacandosi. Per questa ragione, il sole e la terra crearono altri cinque Mimixcoa, affidando loro lo stesso incarico assegnato ai fratelli maggiori. Ciò nonostante, invece di andare a caccia di animali, i cinque giovani Mimixcoa, capeggiati da Mixcoatl, «Serpente di Nubi», tesero un'imboscata ai Quattrocento e li massacrarono. Sarebbero diventati il cibo offerto ai genitori soprannaturali.² Questo esempio mitico induce a considerare non solo come probabilmente – nella visione mesoamericana del mondo – il sacrificio umano fosse fondamentalmente concepito come un castigo,³ ma anche come il compito di mantenere in perpetuo movimento la «macchina mondiale» ricadesse per antonomasia sulla figura del guerriero, tramite l'offerta costante di oblazioni sanguinose.⁴

Il cammino del soldato era un sentiero competitivo e solitario, in cui la distinzione personale si misurava sulla base della quantità e della qualità dei nemici catturati sul campo di battaglia. Quanto detto rende evidente come tale sentiero glorioso corresse costantemente il rischio di trasformarsi nel cammino che conduceva alla morte sacrificale: destino temuto e agognato al tempo stesso. A questo proposito, vale la pena sottolineare come il ciclo delle diciotto feste dell'anno solare, conosciute con il nome di «ventine» (periodi di 20 giorni), riproponesse costantemente questo binomio, in cui la doppia figura del combattente – nella sua veste di guerriero vittorioso e futura vittima sacrificale – si fondeva attraverso una completa identificazione nei riti pre e post-sacrificali.⁵

L'assimilazione tra guerriero vittorioso e guerriero ucciso sul campo o fatto prigioniero raggiungeva la sua manifestazione più concreta nella realizzazione dei rituali funebri. In effetti, sia nel caso in cui un soldato avesse trovato la morte sul campo di battaglia, sia nel caso in cui fosse stato catturato per essere immolato su un altare straniero, la liturgia prevedeva l'esecuzione di funerali sontuosi. Nel caso in cui il corpo non fosse stato recuperato, si utilizzava una delle frecce appartenute al soldato per confezionare un'effigie di rami di pino. Ricoperta di ornamenti, che ne facevano una rappresentazione⁶ delle vittime sacrificali

prototipiche – i Mimixcoa –, veniva incinerata a mezzanotte dopo aver ricevuto svariate offerte (figura 1).⁷ Dopo ottanta giorni di digiuno della famiglia, le ceneri dei guerrieri cremati venivano sepolte in un luogo specifico per otto giorni, per essere in seguito portate dai membri anziani della famiglia nel luogo denominato Yahualihcan, vicino a Iztapalapa, nella zona meridionale della Valle del Messico.⁸

L'aldilà che attendeva coloro che erano periti in combattimento o sacrificati era il *Tonatiuh Ichan*, «la Casa del Sole», descritta come un territorio arido e polveroso. Prima del sorgere dell'astro diurno, i guerrieri si preparavano per la guerra, armandosi e imbracciando gli scudi. Inscenando scaramucce, i soldati scortavano il sole dall'alba fino a mezzogiorno, momento in cui era lasciato alle cure delle donne eroiche, coloro che, morendo nel mettere al mondo un bambino, venivano considerate come guerriere cadute sul campo. Dopo quattro anni dalla loro morte, i combattenti eroici si trasformavano in uccelli variopinti, come colibrì, e in farfalle. A quel punto scendevano sulla terra per succhiare il nettare dei fiori.⁹

A partire da questa introduzione, la finalità di questo articolo è presentare i primi risultati di una delle piste di ricerca delineate dallo studio degli alimenti nella liturgia nahua. L'interesse si focalizzerà sull'analisi delle rappresentazioni simboliche del guerriero defunto sotto forma di offerte alimentari e di simulacri vegetali, per porre in seguito l'accento sulla possibile relazione che i cibi dal sapore dolce e fruttato avevano con il modello del guerriero eroico deceduto.

Le rappresentazioni commestibili del guerriero

I pani-farfalla e i prodotti del mais e dell'agave
Fin dalla partenza dei guerrieri per il campo di battaglia, le rispettive spose offrivano regolarmente piatti specifici nei santuari dei quartieri di appartenenza. Tali offerte erano indirizzate agli dèi, ma ugualmente consumate dai sacerdoti preposti al santuario. Questi cibi erano costituiti da grandi *tortillas*¹⁰ a forma di farfalla – *papalotlaxcalli* –, larve dell'agave – *xonecuilli* e *mecocuilli* – che venivano tostate nel *comal*¹¹ e una bevanda chiamata *izquiatl* (letteralmente «acqua di mais tostato»), a base di mais tostato nel *comal*, macinato nel *metate*¹² e mescolato con acqua.¹³ Tali offerte coincidono precisamente con quelle presentate

alle effigi dei guerrieri e alle loro famiglie durante il rituale funebre di incinerazione.¹⁴ Si trattava di «cibo a forma di farfalla» – *papalotlacualli* – «cibo innumerevole», «cibo quattrocento» – *centzontlacualli* – e *izquiatl*. Inoltre, l'esponente più anziano della famiglia del defunto cospargeva completamente l'effigie di pulque,¹⁵ chiamato *iztac octli*, «pulque bianco». Queste offerte di cibo venivano a loro volta bruciate, seguendo lo stesso destino igneo dei loro proprietari.

Il frutto fecondatore

Vale la pena altresì sottolineare la presenza di offerte alimentari formate da *xocotamalli*, «*tamales* di frutta»,¹⁶ in contesti cerimoniali relazionati a rituali militari o alla liturgia di entità divine solari appartenenti a questa sfera di attività all'interno del pantheon azteco. È il caso della ventina di Toxcatl («Cosa secca») e delle cerimonie del giorno 1 Fiore, rispettivamente consacrate a Tezcatlipoca e a Macuilxochitl-Xochipilli. Inoltre questo piatto – accompagnato da una salsa, da frutta e da pulque – veniva consumato da coloro che avevano digiunato per un anno in onore di Huitzilopochtli. Tale pasto decretava la fine della loro dura penitenza.¹⁷ Occorre riconoscere che non si trattava delle uniche ricorrenze. Gli informatori di Sahagún menzionano l'offerta di *xocotamalli* alle effigi dei Tlaloque-Tepictoton durante la festa di Tepeilhuitl («Festa delle montagne»), così come in Atamalculiztli («Consumo di *tamales* d'acqua»), festa venusiana organizzata ogni otto anni e dedicata a Tlaloc e a Cinteotl, dio del mais maturo.¹⁸ Tuttavia, la stessa narrativa mitica mesoamericana e la liturgia festiva e funebre tendono ad associare il guerriero sacrificato – futuro defunto eroico – con il simbolismo del frutto che feconda la terra, nutrendola con il suo sangue. Innanzi tutto ricordiamo il passaggio del *Popol Vuh* in cui la testa mozza di Hun Hunahpú viene appesa a un albero di crescenzia nel regno di Xibalbá. Xquic, figlia di uno dei signori del luogo, rimarrà incinta dopo che la testa di Hun Hunahpú avrà sputato nella sua mano, fecondandola.¹⁹ Nella ventina di Xocotl Huetzi si festeggiava il dio del fuoco Xiuhtecuhtli-Huehueteotl, del quale una delle manifestazioni era Otontecuhtli, signore del popolo Otomì e prototipo del guerriero defunto. La sua effigie, fatta di pasta di amaranto *tzoalli*, era denominata precisamente *xocotl* e veniva gettata dall'alto di un palo per sfracellarsi al suolo ed essere divisa tra la folla.²⁰ Come illustrato da Graulich, tutte le rappresentazioni iconografiche dell'effigie presenti nei

documenti pittografici della tradizione dell'Altipiano centrale messicano hanno come unico filo conduttore il simbolismo del guerriero defunto.²¹ Inoltre, non solamente gli ornamenti delle effigi dei soldati eroici incinerati coincidono con quelli del dio del fuoco Otomì, ma erano esse stesse denominate *xocotl* nella tappa del rituale funebre chiamata *quixococualia*, «gli danno da mangiare il frutto».²² Non sorprenderà scoprire che le specialità culinarie otomì – presenti in abbondanti quantità durante le feste consacrate alle loro principali divinità – erano precisamente gli *xocotamalli*.²³ Lo stesso simbolismo sembra riflettersi nella funzione religiosa degli *tzompantli*, le strutture in legno in cui venivano infissi i crani dei nemici sconfitti e che costellavano il recinto cerimoniale di Mexico-Tenochtitlan.²⁴ Dal punto di vista simbolico, queste palizzate sono state comparate – seguendo il celebre modello del *Popol Vuh* – a degli «alberi di crani», in cui le teste tagliate rappresentavano i guerrieri morti sotto forma di frutti fecondatori. Questa pratica preispanica è stata messa in relazione con quella dei cacciatori, che appendevano ai rami le ossa delle prede ottenute grazie alla caccia. Lo scopo era permettere la rinascita della selvaggina catturata.²⁵

Le canne di mais

Quecholli («Spatola rosa») era la ricorrenza annuale in cui venivano commemorati i defunti eroici. Gli informatori di Sahagún spiegano che il quinto giorno del mese si confezionavano per ogni defunto delle minuscole frecce, della dimensione di un palmo, che venivano in seguito legate assieme a quattro torce e deposte nei luoghi in cui i defunti erano sepolti. L'offerta era accompagnata da due *tamales* dolci (*ontetl tzopelic tamalli*) che rimanevano sulla sepoltura tutta la giornata, per essere in seguito bruciati al calare del sole. Inoltre, uno stelo di mais secco (*ohuacuahuìtl*), da cui pendeva un filo rosso dove erano appesi un colibrì morto e quattrocento piume di airone, era rivestito di ornamenti di carta mentre alla sua base erano disposti lo scudo, le bandiere, il mantello e il perizoma appartenuti ai guerrieri caduti sul campo. Questa effigie vegetale era poi bruciata. Il giorno seguente, cinque *tamales* dolci rappresentavano l'offerta fatta alle sacerdotesse del tempio di Mixcoatl da parte delle madri che consegnavano i loro bambini alle religiose affinché li cullassero tra le loro braccia.²⁶ Analizziamo ora il simbolismo vincolato a queste rappresentazioni.

Il simbolismo delle metafore alimentari

Come accennato in precedenza, nella visione azteca del mondo, dopo quattro anni dalla loro morte i guerrieri eroici si trasformavano in farfalle e uccelli dal ricco piumaggio, per scendere sulla terra e succhiare il nettare dei fiori. I pani a forma di farfalla – sia quelli presentati nei santuari durante la campagna militare dei soldati, sia quelli offerti alle effigi dei defunti – erano quindi una «metafora commestibile»²⁷ del destino *post mortem* che attendeva le anime dei defunti, così come le larve. In effetti, le *mecocuilli* sono precisamente larve di farfalla (*Acen-troc-neme hesperiaris*) di colore bianco che crescono sulle foglie e sulle radici delle agavi. Le larve denominate *xonecuillin*, invece, sono di colore rosso, e possono essere identificate con le odierne *chinicuil* (*Hypopta agavis*).²⁸ L'abbinamento stesso dei colori – il bianco e il rosso – richiama le convenzioni pittoriche azteche, in cui queste due tonalità contraddistinguevano le rappresentazioni delle stelle,²⁹ corpi celesti nei quali probabilmente le anime dei combattenti defunti si trasformavano al calare dell'oscurità. L'allusione ai *centzontlacualli* – «cibo innumerevole» o «cibo quattrocento» – non fa che confermare tale ipotesi. I *Centzonhuitznahua* erano i fratelli nemici di Huitzilopochtli, il cui ruolo, nella narrativa mitica, li assimila ai Quattrocento Mimixcoa, prototipi della vittima sacrificale e creature stellari (figura 2).³⁰

L'*iztac octli* versato sulle effigi dei defunti era il vino più diffuso nella società azteca, e si estraeva dall'agave *atrovirens*.³¹ È protagonista di uno tra i più famosi aneddoti mitici legati alla distruzione del regno tolteco del Serpente piumato. Tezcatlipoca, travestito da anziano, si reca alla corte di Quetzalcoatl – ormai trasfigurato nelle sembianze lunari e telluriche di Tlaloc³² – e lo convince a bere svariate tazze di pulque fino a ubriacarsi, infrangendo così la sua penitenza. Il vino in questione è precisamente l'*iztac octli*, realizzato con il succo dell'agave *teometl*.³³ Forse il versare la bevanda sulle effigi dei guerrieri poteva essere un modo per ribadire l'identificazione delle effigi stesse con i prototipi delle vittime sacrificali, i Mimixcoa, e la relazione che questi ultimi detenevano con il pulque. In effetti, ricordiamo che nel mito narrato nella *Leyenda de los Soles*, la loro occupazione principale era quella di ubriacarsi a fronte dell'incarico conferitogli. Come dimostrato da Graulich, nel rito del «sacrificio gladiatorio» che si metteva in scena nella ventina

di Tlacaxipehualiztli, in cui le vittime destinate al sacrificio dovevano combattere con armi fittizie contro guerrieri aztechi esperti, si ricreava precisamente il mito del combattimento della prima guerra sacra. Alle vittime guerriere di Tlacaxipehualiztli veniva offerto pulque proprio prima della battaglia.³⁴

Per quanto riguarda la bevanda denominata *izquiatl*, se escludiamo i contesti già descritti, le fonti sono piuttosto silenziose. Grazie a Hernández scopriamo che si trattava di una bevanda il cui consumo leniva la tristezza e la malinconia. Era anche offerta ai governanti stranieri in visita nella capitale azteca.³⁵ Una volta di più, sono i contesti mitici che ci aiutano a dipanare parzialmente il simbolismo di questo alimento. Ricordiamo che durante uno degli avvenimenti profetici della caduta del regno di Tollan a opera della stregoneria del Signore dello Specchio Fumante, una vecchietta iniziò a grigliare del mais. Il suo profumo delizioso si sparse ovunque, e i Toltechi, attratti dall'aroma irresistibile, si precipitarono sul luogo, dove furono tutti uccisi dall'anziana.³⁶

Pur essendo consapevole del fatto che non è possibile trarre conclusioni affrettate in mancanza di dati più numerosi, ritengo comunque rilevante la presenza di questa bevanda in due tappe estremamente significative della vita del soldato, entrambe vincolate all'accesso del guerriero nel *Tonatiuh Ichan*: nel primo caso – l'offerta delle spose – forse con lo scopo di scongiurarlo o di propiziarlo nel secondo – il rito funebre – con l'obiettivo di agevolarne l'entrata, la successiva metamorfosi animale e la sua rigenerazione. In effetti, la vocazione sacrificale del consumo di mais tostato presente nella dimensione mitica sembra appropriata per questi contesti rituali.

Probabilmente vale anche la pena riprendere l'inchiesta etnografica realizzata da Catherine Good ad Ameyaltepec (Stato di Guerrero), relativa al simbolismo dell'*izquiltl* o *izquiatole*. Si tratta di atole³⁷ realizzato a partire da chicchi di mais tostati nel *comal* e successivamente macinati nel *metate*, a cui viene aggiunto *piloncillo* (zucchero scuro) fino a formare una polvere sottile. Questa bevanda viene offerta ai defunti così come in occasione del 2 e 3 di maggio, nel rituale di «*petición de lluvia*». In quest'ultimo caso, accanto all'*izquiatole* si collocano anche i semi di mais, fagiolo e zucca che si semineranno in seguito. I Nahuas sostengono che questa offerta dà forza alla *milpa* – il campo – permettendole una maggiore resa. Basandosi su un passaggio del *Popol Vuh*, documentato da Carlsen

e Prechtel, la ricercatrice propone che i chicchi di mais tostato si possano assimilare alle ossa dei defunti. Ricordiamo che nel testo Quiché, dopo la loro morte le ossa dei due gemelli Hunahpú e Xbalanqué sono macinate «come si macina la farina di mais» e lanciate in un fiume. Dopo cinque giorni, i gemelli resuscitano e mettono fine al regno di Xibalbá. L'allusione all'elaborazione della farina di mais non corrisponde al processo comune di lavorazione del cereale, poiché, nella maggior parte dei casi, la macinazione dei chicchi – con o senza *nixtamalización*³⁸ – porta alla formazione di una pasta umida. Sembrerebbe quindi che prima di essere macinati i chicchi debbano essere tostati nel *comal*, esattamente come per la realizzazione della bevanda cerimoniale chiamata *maatx*, consumata ritualmente dagli Tzutujil di Santiago Atitlan in Guatemala. Questa bibita rappresenta il seme, ed è bevuta da un recipiente a forma di teschio. Il suo consumo si verifica in previsione dell'epoca dell'anno in cui la natura si rigenera e riprende il ciclo della fioritura.³⁹ Good compara la preparazione e la funzione del *maatx* con quelle dell'*izquiatole*, e ne deduce un possibile simbolismo comune. In effetti, anche nel caso delle offerte di Amealtepec, lo scopo è quello di garantire la rigenerazione della terra e una raccolta abbondante.⁴⁰ Sfortunatamente, non abbiamo abbastanza dati a disposizione per provare che tale simbolismo fosse ugualmente presente nel consumo dell'*izquiatl* di epoca preispanica. Tuttavia, la rappresentazione del guerriero come frutto che feconda la terra e rinasce per dare vita a un successivo ciclo di guerre e immolazioni – seguendo l'interpretazione proposta da Good – coinciderebbe perfettamente con il simbolismo espresso dalla caduta dello *xocotl*, in Xocotl Huetzi, così come con la probabile funzione degli *tzompantli*.

Per quanto riguarda i riti di Quecholli e la presenza di offerte di *tamales* dolci ai defunti eroici, è importante sottolineare che nell'intero ciclo delle feste dell'anno solare descritte nel *Codice fiorentino*, questi sono gli unici passaggi in cui viene specificato quale fosse il sapore – *tzopelic*, «dolce» – del cibo confezionato. Sembra piuttosto certo che questi *tamales* fossero a base di miele, poiché le *Relaciones geográficas* di Acolman attestano che il cibo consumato in questa ventina era precisamente costituito da *tamales* di mais e miele.⁴¹ Inoltre ricordiamo non solo la similitudine semantica del nahuatl per cui *tzopelic* e *neutic* sono due vocaboli impiegati quasi costantemente in coppia, ma anche un passaggio del Libro X dedicato alla vita rituale Otomí, nel quale gli

informatori di Sahagún utilizzano i *necutamalli* – «*tamales* di miele» – e gli *tzopelic tamalli* come sinonimi.⁴² Nei *Primeros memoriales* redatti dal francescano, così come nei *Memoriales* di Motolinía, di contro, le *necutlaxcalli* – *tortillas* di miele – fanno la loro apparizione anche nella ventina di Tlacaxipehualiztli, dedicata a Xipe Totec. Questi pani dolci erano mangiati dai sacerdoti del dio.⁴³

L'associazione tra guerrieri defunti e sapore zuccherino non sembra fermarsi qui. In effetti, lo stelo di mais secco utilizzato come effigie di questi soldati eroici è precisamente definito come un vegetale dal gusto dolce, *tzopelic*, in un passaggio del Libro XII in cui viene descritto il cibo consumato dai conquistatori spagnoli:

E il loro cibo è come il cibo degli uomini, molto grande, bianco; non pesante, come lo stelo di mais secco, saporito come la farina dello stelo di mais secco, un po' dolce, un po' mielato, mielato da mangiare, dolce da mangiare (*Auh in intlaqual iuhquin tlacatlaqualli, veitepul, iztac, amo etic iuhqujn tlaçolli, iuhquin ovaquavilt, iuhqujn ovaquauhtextli injc aviac, achi tzopelic, achi nenecutic monecticticaqua, motzopelicaqua*).⁴⁴

L'*ohuaneuctli* è precisamente il succo di mais allo stato di sciroppo, definito come «miel de caña de maíz que parece arroyo» nel vocabolario di Molina⁴⁵ e utilizzato ancora al giorno d'oggi come ghiottoneria nelle famiglie contadine e nelle comunità indigene. Secondo Litzinger, si può estrarre il succo dalle canne di mais ancora verdi; questo può essere fermentato direttamente o bollito fino a formare uno sciroppo.⁴⁶

Grazie agli informatori di Sahagún, scopriamo che i piumai impiegavano steli secchi di mais come scheletro per la realizzazione di piccoli insetti come libellule e farfalle, mentre la farina polverizzata era usata per ricoprire lo strato di strisce di carta con cui erano rivestiti. Una volta di più, incontriamo una chiara relazione tra il vegetale e la metamorfosi animale dei guerrieri nell'aldilà.⁴⁷

La canna di mais era un attributo esibito dai soldati ed è possibile ipotizzare che venisse impiegata come metafora del corpo del guerriero. Nella ventina di Huey Tozotli («La grande veglia»), consacrata agli dèi dell'agricoltura, i padri dei giovani che si sarebbero dedicati a servire gli dèi andavano nei campi a raccogliere degli steli di mais. Durán spiega che si organizzavano in squadre e che strappavano le piante lanciando

grida come se si trattasse di nemici catturati sul campo di battaglia.⁴⁸ In Etzalcualiztli («Consumo di etzalli») i guerrieri *tiachcahuan*, i maestri dei giovani, si abbigliavano come gli dèi dell'acqua, i Tlaloque, e accompagnati dalle cortigiane realizzavano «la danza dell'*etzalli*» (piatto a base di mais e fagioli) portando in mano uno stelo di mais, in questo caso chiamato *cintopilli*, sinonimo di *ohuatl*, cioè stelo di mais ancora verde.⁴⁹ In Huey Tecuilhuitl («La grande festa dei signori»), festa dedicata alla giovane dea del mais Xilonen e a Xochipilli – dio della classe nobile e dell'arte –, i guerrieri più valorosi, che si erano distinti combattendo, realizzavano una danza portando degli steli di mais chiamati *totopanitl*.⁵⁰ Grazie alla descrizione della festa di Etzalcualiztli presente nei *Primeros memoriales*, sappiamo che attorno a questi steli venivano fatti volare degli uccelli attaccati ai bastoni tramite delle corde, da cui il nome.⁵¹ Era precisamente in questa ricorrenza che «la canna verde del mais poteva essere masticata per la prima volta». ⁵² Secondo Graulich questo rituale, chiamato *Totopatlanaltiliztli* («Far volare gli uccelli»), avrebbe avuto lo scopo di ricordare il destino delle anime dei guerrieri morti che, trasformati in uccelli, ritornavano sulla terra per succhiare il nettare dei fiori.⁵³

Analogamente, la parabola di nascita e crescita dei gemelli protagonisti del *Popol Vuh* viene comparata con quella di una canna di mais, piantata nella casa della nonna prima di partire per l'Inframondo. Il verdeggiare della pianta avrebbe significato che erano ancora in vita; viceversa, la sua secchezza ne avrebbe decretato la morte.⁵⁴

Nell'arco del ciclo festivo, quindi, si esprime chiaramente la contrapposizione tra un rito nel quale guerrieri valorosi sostengono steli di mais verde a cui sono legati uccelli vivi, e un rito in onore dei soldati defunti nel quale da uno stelo secco di mais pende un colibrì morto, uno dei volatili nei quali i guerrieri si trasformavano nell'aldilà. Si esprime così la parabola metaforica della vita del guerriero.

Prototipi divini e alimenti post mortem

È possibile interpretare i sapori mielati e fruttati – associati alla canna di mais e alla frutta dolce – come una caratteristica comune a svariate offerte alimentari legate al modello del guerriero eroico come defunto divinizzato? Lo studio delle personalità divine vincolate alle ricorrenze religiose sopra citate – Tezcatlipoca, Huitzilopochtli, Mixcoatli, Xipe

Totec, Xochipilli, Otontecuhlti – sembrerebbe autorizzare questa ipotesi, poiché si tratta di entità che incarnano a vario titolo il prototipo del guerriero vittorioso e della sua controparte, la vittima sacrificale. Pur riconoscendo che un'analisi più estesa sarà necessaria per corroborare tale teoria, occorre sottolineare innanzi tutto come la narrativa mitica ci ricordi un passo significativo in cui il miele fa la sua apparizione in contesti espressamente bellici. In un episodio delle peregrinazioni del popolo azteco prima del suo arrivo a Mexico-Tenochtitlan, Huitzilopochtli, dio solare e prototipo del soldato valoroso, stanziato a Coatepec, adirato con i propri fratelli *Centzonhuitznahua*, si arma per la guerra e ordina ai suoi seguaci di dipingere completamente il suo corpo di miele.⁵⁵ Se la relazione tra Otontecuhlti e il modello del guerriero defunto è già stata spiegata in precedenza, occorre ricordare che Mixcoatl rappresenta precisamente il prototipo della vittima sacrificale. I suoi attributi distintivi – la pittura corporale a strisce bianche verticali, la «pittura stellare» attorno agli occhi, così come la pittura rossa attorno alla bocca e il pennacchio di piume d'airone sulla testa – sono esattamente gli stessi che contraddistinguono le vittime sacrificali guerriere destinate al coltello di ossidiana. Nella *Leyenda de los Soles* è il primo guerriero che intraprende una guerra sacra per sfamare il sole e la terra, offrendo in olocausto i suoi quattrocento fratelli.⁵⁶ Per quanto riguarda Xipe Totec e Macuixochitl-Xochipilli, è necessario sottolineare i loro evidenti attributi solari, come la pittura corporale rossa, lo scudo e i sandali solari e – per quanto riguarda Xochipilli – le piume di *quecholli* (spatola rosa) che lo ornavano, esattamente uno degli uccelli in cui si trasformavano i defunti eroici. Si trattava di due dèi *Macuilli*, o dèi-Cinque, i quali condividevano con Xipe Totec gli ornamenti con le estremità a coda di rondine, prototipi a loro volta dei defunti eroici. Xochipilli costituiva anche l'entità soprannaturale che spesso rappresentava il compagno maschile delle donne divine, morte di parto e divenute scorta dell'astro diurno da mezzogiorno al calare del sole.⁵⁷ I tratti solari di Tezcatlipoca sono un altro aspetto conosciuto nella storia degli studi finora condotti. È la personificazione dell'astro calante dell'Occidente nella sua versione oscura e femminile che acquisisce tratti lunari e tellurici. Nella *Historia de los mexicanos por sus pinturas* rappresenta uno dei soli delle ere passate; trasformato in giaguaro, vi aveva posto fine divorando i giganti.⁵⁸

La presenza di aromi dolci nella liturgia funebre dei combattenti eroici ci conduce una volta di più alla vita quotidiana dei guerrieri-uccello nell'aldilà glorioso della Casa del Sole. Il Libro III del *Codice fiorentino* ci ha lasciato una lista dei differenti tipi di fiori da loro prediletti come alimento. Tra questi spiccano precisamente i vegetali il cui nettare era particolarmente dolce e succulento: i fiori *equimitl*,⁵⁹ che come quelli dello *tzompancuahuitl*⁶⁰ erano *tzopelic*, *neutic*, «dolci, mielati», mentre dello *xiloxochitl*⁶¹ apprendiamo che era offerto a Huitzilopochtli il giorno 1 Tecpatl.⁶²

Nello sviluppo futuro di questa ricerca varrebbe la pena focalizzarsi anche sulla dimensione linguistica attraverso l'analisi dell'utilizzo dei *difrasismos*⁶³ nella lingua nahuatl, tra cui spicca la formula *in motzopelica*, *in mahuiyaca*, che significa «la tua dolcezza, la tua fragranza»: è indirizzata a Tezcatlipoca nelle preghiere raccolte nel Libro III di Sahagún. Questa divinità è denominata anche con altri titoli, tra i quali incontriamo *Yamanqui*, «colui che è soave», e *Tzopelic*, «colui che è dolce». La stessa morte in guerra, in un altro passaggio tratto dalla stessa preghiera, è definita come *ma quitzopelicamati in itzimiquiliztli*, «la dolcezza della morte a filo di ossidiana».⁶⁴

Non potendo allargare ulteriormente l'indagine, considero fondamentale concludere ponendo l'accento sulla pista di ricerca qui presentata. Modello eroico di riferimento per l'intera società azteca, il guerriero caduto sul campo o sotto il coltello sacrificale veniva celebrato – nel ciclo liturgico nahua – nelle sue molteplici metamorfosi animali, vegetali e alimentari. Farfalla di mais, frutto maturo che feconda la terra, canna di granturco: è possibile ipotizzare che la parabola simbolica della sua esistenza si esprimesse tramite l'offerta e il consumo di alimenti dolci, il cui sapore anticipava possibilmente la sua esistenza ultraterrena.

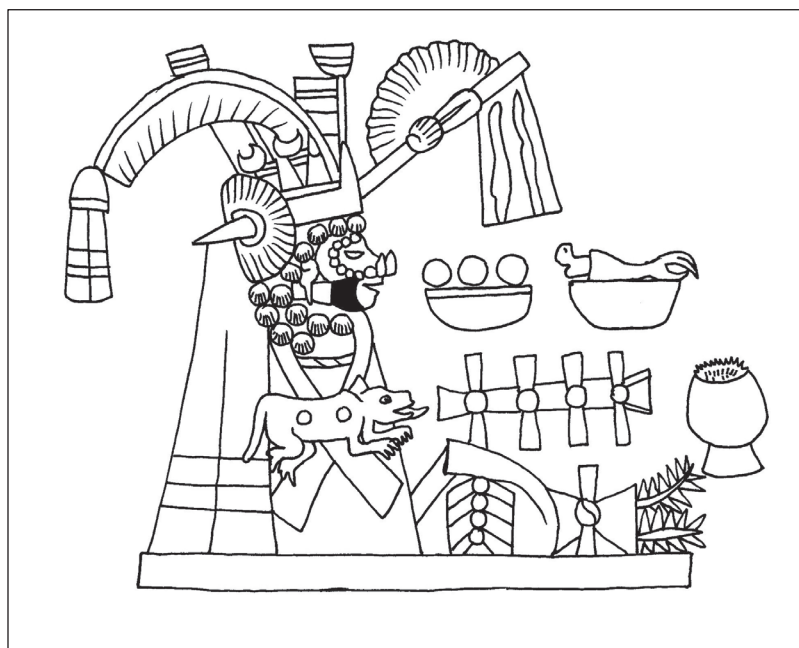


Figura 1. *Códice Magliabechiano*, lam. 72r [disegno dell'autore]

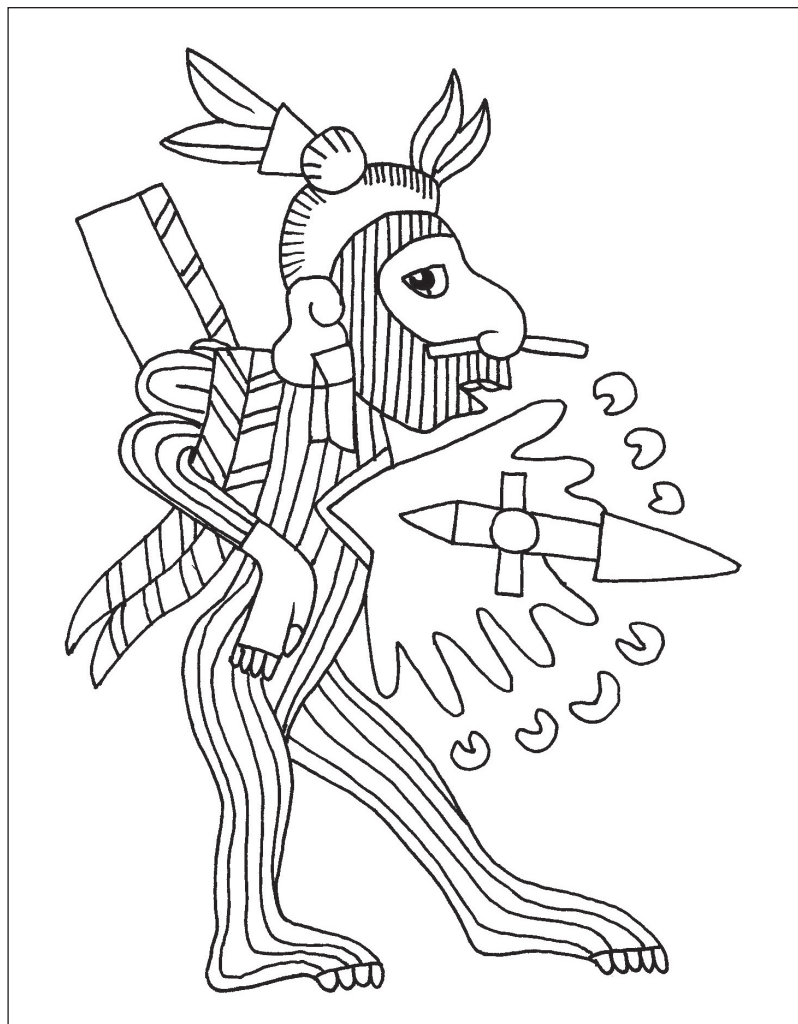


Figura 2. Guerriero Mimixcoa, lam. 19, *Códice Borgia* [disegno dell'autore]

Note

¹ In questo articolo si adotterà per comodità la denominazione, più conosciuta, di Aztechi, pur essendo consapevoli del fatto che gli abitanti dell'antica capitale – l'attuale Città del Messico – si autodefinivano Mexica. La denominazione di Nahuatl, di contro, fa riferimento a tutti gli abitanti dell'antica Valle del Messico, la cui lingua era il nahuatl. La parabola governativa azteca fu una parentesi breve nel panorama delle civiltà mesoamericane. Ebbe luogo nel Postclassico tardo (1200-1521 d.C.) e corrispose indicativamente al periodo compreso tra il 1325 – data della fondazione mitica della loro capitale, Mexico-Tenochtitlan – e il 1521, anno della caduta della città insulare in mano ai *Conquistadores* di Hernán Cortés. Nel suo periodo di massimo apogeo, il dominio azteco si estendeva dalla costa atlantica alla costa pacifica, raggiungendo gli attuali Stati di Guerrero e di Oaxaca.

² *Leyenda de los Soles*, in R. Tena (paleografía y traducción de), *Mitos e historias de los antiguos Nahuas*, Dirección general de publicación del CONACULTA, México 2011 [1558], pp. 185-87.

³ M. Graulich, *Le sacrifice humain chez les Aztèques*, Fayard, Paris 2005, pp. 61-98. Il fenomeno del sacrificio umano – nel mondo mesoamericano e azteco in particolare – è senza dubbio il rito che più di qualunque altro ha attirato l'attenzione non solo dei primi cronisti spagnoli, ma anche degli specialisti che si sono consacrati allo studio della religione degli antichi Nahuatl. Tra gli approcci più significativi della storia degli studi è fondamentale citare il contributo di René Girard. Secondo questo autore, il «meccanismo del capro espiatorio» si basa sull'uccisione rituale di una vittima, la cui finalità è permettere lo sfogo della violenza sociale collettiva dovuta all'antagonismo per l'appropriazione degli oggetti. Ogni sacrificio ripeterebbe dunque non soltanto l'evento vittimario originale, ma anche i suoi benefici effetti. Per quanto riguarda specificamente la dimensione religiosa azteca, spiccano i contributi di Eduard Seler e di Alfonso Caso, così come di Christian Duverger e di Yolotl González Torres. Secondo lo specialista francese, l'ossessione economica della società azteca si estendeva anche alla dimensione cosmica, ragion per cui il sacrificio aveva la finalità di garantire il restauro energetico – perennemente a rischio di estinguersi – tramite l'alimentazione del sole. González Torres, di contro, riprende in parte la teoria

girardiana, sostenendo che la vittima concentrava su di sé l'odio della comunità, mentre il sacrificio rimediava agli squilibri delle energie del cosmo attraverso la circolazione del *mana* concentrato nel sangue della vittima. Nell'articolo qui presentato, privilegio nettamente l'approccio euristico di Graulich, basato – come precedentemente segnalato – sull'idea del sacrificio come castigo ed espiazione in seguito alle ripetute trasgressioni poste in atto nei cicli della storia dell'universo. Le colpe – degli dèi, degli uomini, degli animali – incrinavano il buon funzionamento del cosmo e il sacrificio umano aveva il compito di ripristinare il buon andamento della «macchina mondiale». Si vedano R. Girard, *La violence et le sacré*, Hachette Littératures, Paris 1998 [1972]; C. Duverger, *La fleur létale: économie du sacrifice aztèque*, Seuil, Paris 1979; Y. González Torres, *El sacrificio humano entre los Mexicanos*, Fondo de Cultura Económica, México 2012 [1985].

⁴ Negli studi mesoamericani il termine «offerta» si utilizza in modo convenzionale per riferirsi a un atto rituale praticato con frequenza nella dimensione liturgica, cioè la deposizione nei luoghi di culto di diversi tipi di oggetti, come incenso, carta, piume, pietre preziose, tessuti, fiori, piatti specifici o doni di sangue. Adotto questo vocabolo per via del suo impiego diffuso nelle pubblicazioni specializzate; ciò nonostante, concordo con Danièle Dehouve quando sottolinea che si tratta di una categorizzazione occidentale applicata al mondo mesoamericano. L'autrice ritiene che il termine «deposito rituale» sia più adeguato alla descrizione di questo fenomeno. Si veda D. Dehouve, *Offrandes et sacrifice en Mésoamérique*, Riveneuve Éditions, Paris 2007.

⁵ M. Graulich, *Ritos aztecas. Las fiestas de las veintenas*, Instituto Nacional Indigenista, México 1999; Id., *Le sacrifice humain* cit., pp. 151-65; E. Mazzetto, *Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan*, British Archaeological Reports, Oxford 2014, pp. 223-25. Nella ventina di Tlacaxipehualiztli («Lo scorticamento degli uomini»), il guerriero il cui prigioniero era morto sull'altare sacrificale si dipingeva il corpo con calce e veniva chiamato «sole, calce, piuma», metafora per designare il suo destino di vittima. In Xocotl Huetzi («Il frutto cade»), catturatori e prigionieri realizzavano una danza in coppia. Nel rito pre-sacrificale abituale, realizzavano una veglia congiunta la notte prima della messa a morte. A mezzanotte il proprietario della vittima gli tagliava una ciocca di capelli dicendo «Colui dell'aquila è salito»: riferimento all'ascesa dell'anima del prigioniero verso la Casa del Sole (si veda B. de Sahagún, *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*, edited by C.E. Dibble and A.J.O. Anderson, University of Utah Press, Santa Fe 1950-1982 [1569], II, chapter 21, pp. 45-49; chapter 29, pp. 113-14).

⁶ Nella dimensione religiosa azteca è fondamentale sottolineare l'importanza del concetto di *ixiptla*. Questa parola si può tradurre come «rappresentazione», nel senso di «immagine» o «statua», ma anche come «rappresentante», nel senso di «ambasciatore» o «secondo» che incarna qualcuno. Un'*ixiptla* poteva essere lo schiavo acquistato per essere vestito come una divinità specifica e in seguito sacrificato, ma si poteva adottare questo vocabolo anche per denominare l'effigie di un

dio, o anche il sacerdote che prendeva temporaneamente le sembianze di un dio indossandone gli attributi. Si veda A. Wimmer, *Dictionnaire de la langue nahuatl classique*, online: *ixiptla*.

⁷ D. Durán, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la Tierra firme*, Porrúa, México 1984 [1581], t. II, p. 288; N. Ragot, *Les au-delà aztèques*, British Archaeological Reports, Oxford 2000, p. 71.

⁸ H.A. Tezozomoc, *Crónica mexicana*, Dastin, Madrid 2001 [1598], cap. 27, pp. 128-29; cap. 55, p. 237; cap. 94, pp. 404-05.

⁹ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., III, *Appendix*, p. 49; VI, chapter 8, p. 38.

¹⁰ Parola con la quale i conquistatori spagnoli hanno definito il *tlaxcalli*: si tratta di un alimento di forma circolare e piatta, usato per accompagnare il pasto, a base di mais bollito in acqua a cui molto spesso si aggiunge una percentuale di calce. In seguito viene cotto sul *comal* (vedi nota 11). Si tratta dell'alimento basico fondamentale della dieta messicana antica e contemporanea (si veda *Diccionario de la lengua española* su www.rae.es/rae.html: *tortilla*; <http://lema.rae.es/drae/?val=tortilla>).

¹¹ Il *comal*, dal nahuatl *comalli*, è una placca riscaldata utilizzata in epoca preispanica, così come ai nostri giorni, per fare cuocere o friggere determinati cibi e, in particolare, le *tortillas* (A. Wimmer, *Dictionnaire de la langue nahuatl* cit.: *comalli*).

¹² Dal nahuatl *metlatl*, si tratta di una pietra piatta e leggermente inclinata, di circa 50 x 30 cm, provvista di tre piedi intagliati nello stesso blocco e che serve a macinare e modellare (ivi: *metlatl*).

¹³ H.A. Tezozomoc, *Crónica mexicana* cit., cap. 30, p. 139; cap. 77, p. 331.

¹⁴ E. Mazzetto, *La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas. Un acercamiento a su tipología y simbolismo*, «Amérique Latine Histoire & Mémoire, les Cahiers ALHIM», 25 (2013) [online].

¹⁵ Parola adottata dai colonizzatori spagnoli per denominare l'*octli*. Si tratta di una bevanda alcolica, bianca e spessa, che si ottiene facendo fermentare il succo estratto dall'agave (*Diccionario de la lengua española* cit.: *pulque*; <http://lema.rae.es/drae/?val=pulque>).

¹⁶ In nahuatl esistevano tre vocaboli principali per denominare la frutta: *xochicualli*, *xocotl* e *tlaaquillotl*. Secondo Wimmer (*Dictionnaire de la langue nahuatl* cit.: *tlaaquillotl*; *xochicualli*; *xocotl*), mentre *xochicualli* e *tlaaquillotl* sono le parole impiegate generalmente per riferirsi a tutti i tipi di frutta e tuberi commestibili, la parola *xocotl* sembra fare riferimento esclusivamente ai frutti acidi, *xococ*, che possiedono «una scorza e dei semi». In realtà il verbo *xocoyohua* significa «possedere dei frutti», in riferimento a un albero (ivi: *xocoyohua*). L'analisi dell'impiego di questo vocabolo evidenzia la sua relazione con diversi tipi di frutta: tra questi si annoverano i frutti del *pochotl* (*Ceiba pentandra*), dell'*huitzcuahuitl* (*Caesalpinia echinata*), dello *tzapotl* (*Achras sapota*), così come degli alberi chiamati *texocotl* (*Crataegus mexicana*), *mazaxocotl* (*Spondias mombin*) e *xalxocotl* (*Psidium guajava*). Le categorie spaziano dalle bacche alla frutta con buccia e semi come le mele (*tecocote* o *manzana de Indias*). Si veda B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., XI, chapter 6, pp. 108, 113, 116-17, 119.

¹⁷ Ivi, I, chapter 14, pp. 31-32; II, chapter 24, p. 73; III, chapter 1, p. 9; VI, chapter 6, p. 26.

¹⁸ Ivi, II, chapter 32, p. 132; *Appendix*, pp. 177-78.

¹⁹ A. Recinos (traducidas del texto original con introducción y notas de), *Popol Vuh, las antiguas historias del Quiché*, Fondo de Cultura Económica, México 2013 [1947], pp. 58-59.

²⁰ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., II, chapter 29, p. 116.

²¹ M. Graulich, *Ritos aztecas* cit., pp. 412-13. Secondo Durán si trattava di un uccello con attributi guerrieri, mentre secondo Tovar si trattava di un fascio di armi. Nel *Códice Borbónico* viene rappresentata un'effigie funebre, mentre nella parte consacrata alle Tredicine c'è un occhio stellare attraversato da due spine di auto sacrificio (D. Durán, *Historia de las Indias* cit., t. I, cap. 13, p. 272; G. Kubler, C. Gibson [edited by], *The Tovar Calendar*, Memoirs of the Connecticut Academy of Arts and Sciences [11], New Haven 1951 [1585], pp. 27-28; *Códice Borbónico*, edited by F. Anders, M. Jansen, L. Reyes García, Akademische Druck-u. Verlagsanstalt-Sociedad Estatal Quinto Centenario-Fondo de Cultura Económica, Graz-Madrid-México 1991 [1563], lam. 10, 28).

²² D. Durán, *Historia de las Indias* cit., t. II, pp. 153-55 e 287-90; H.A. Tezozomoc, *Crónica mexicana* cit., cap. 55, p. 236; M. Graulich, *Ritos aztecas* cit., p. 413.

²³ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., X, chapter 29, pp. 178-80.

²⁴ Si trattava di strutture formate da pali piantati verticalmente, una piattaforma e pali orizzontali in cui erano appese le teste delle vittime sacrificate. Gli studi di antropologia fisica condotti sui crani scoperti negli scavi realizzati nel centro storico di Città del Messico e nel quartiere di Tlatelolco hanno permesso di confermare in parte quanto affermato dalle fonti. In effetti, i progressi dell'archeologia hanno anche consentito di relativizzare il numero dei crani esposti in queste strutture, stimato intorno ai 130mila secondo il conquistatore Andrés de Tapia. Inoltre gli scavi hanno confermato l'impiego dinamico di questi monumenti: come dimostrato dalle analisi di Ximena Chávez Balderas, non solo quando i crani erano tolti dallo *tzompantli* venivano riutilizzati come offerte o come «maschere-cranio», ma erano anche presenti crani femminili, traccia di un'usanza non documentata nelle fonti scritte. Si vedano A. de Tapia, *Relación de algunas cosas de las que acaecieron al muy ilustre señor Don Hernando Cortés, Marqués del Valle, desde que se determinó ir a descubrir tierra en la tierra firme del mar oceano*, in G. Vázquez Chamorro (edición de), *La Conquista de Tenochtitlan*, Historia [16], Madrid 1988, pp. 65-118, in particolare pp. 108-09; B. Díaz del Castillo, *La Conquista del Messico*, Editori Associati, Milano 2002, p. 173; D. Durán, *Historia de las Indias* cit., t. I, cap. 2, p. 23; H.A. Tezozomoc, *Crónica mexicana* cit., cap. 73, p. 310; X. Chávez Balderas, *Sacrificio humano y tratamientos mortuorios en el Templo Mayor de Tenochtitlan*, tesi magistrale, Universidad Nacional Autónoma de México, México 2012, pp. 175-79; S. Xochipiltecatl, *El tzompantli: arqueología, iconografía, mitos y simbolismo de un monumento mexica en el Posclásico*, tesi magistrale, Universidad Nacional Autónoma de México, México 2004, pp. 13-38.

²⁵ M. Graulich, *Chasse et sacrifice humain chez les Aztèques*, «Académie Royale des Sciences d'Outre-Mer, Bulletin des Séances, Nouvelle Série», 43 (1997), pp. 433-46; G. Olivier, *Le cerf et le roi: modèle sacrificiel et rite d'intronisation dans l'ancien Mexique*, «Journal de la Société des Américanistes», 94 (2008), n. 1, pp. 191-230.

²⁶ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., II, chapter 33, pp. 135-36; N. Ragot, *Ad memoriam. Cérémonies post-funéraires et hommage aux défunts chez les Aztèques*, dans S. Peperstraete, N. Ragot, G. Olivier (éditée par), *La quête du serpent à plumes. Arts et religions de l'Amérique précolombienne. Hommage à Michel Graulich*, Brepols Publishers, Bibliothèque de l'École Pratique des Hautes Études – Sciences religieuses, Turnhout 2011, pp. 160 e 162-63.

²⁷ Utilizzo il termine «metafora» nell'accezione proposta da Dehouve. L'antropologa francese trasla il concetto di «costruzione metaforica» dal contesto linguistico a quello del linguaggio rituale azteco, dimostrando come il simbolismo di determinati cibi propri delle ricorrenze liturgiche possa spiegarsi attingendo a tale figura retorica. In questo senso, la metafora è intesa come un confronto o una similitudine che stabilisce una relazione tra il concetto e l'immagine. Ha quindi luogo uno «spostamento» del senso da una cosa all'altra. Nel caso specificato, la metafora coinvolge il guerriero e la sua rappresentazione *post mortem*, la farfalla (D. Dehouve, *Las metáforas comestibles en los rituales mexicanos*, «Amérique Latine Histoire et Mémoire, les Cahiers ALHIM», 25 [2013] [online]; P. Johansson, *Días de Muertos en el mundo náhuatl prehispánico*, «Estudios de Cultura Náhuatl», 34 [2003], p. 190).

²⁸ In entrambi i casi si tratta di bruchi commestibili parassiti della pianta. Le *mecocuilli* si ottengono dal centro del maguey alla fine della stagione delle piogge. Si tratta dell'insetto messicano che ha raggiunto maggior prestigio gastronomico a livello mondiale (J.R. Álvarez, *Enciclopedia de México*, Secretaría de Educación Pública, México 2003, t. VII, pp. 3765-66).

²⁹ Si veda per esempio il *Códice Borbónico* cit., lam. 8, 10, 11, 12 e il *Códice Borgia*, edited by F. Anders, M. Jansen, L. Reyes García, Fondo de Cultura Económica-Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, México-Graz 1993 [XVI secolo], lam. 3-8, 10, 23, 27, 28, 49-52, 55, 57-60, 62, 71.

³⁰ Abbiamo visto che i prototipi mitici dei guerrieri sacrificati erano i Centzonhuitznahua-Mimixcoa. Vari specialisti hanno evidenziato la relazione che questi personaggi detenevano con la parte superiore dell'universo. Come avversari del sole Huitzilopochtli, rappresentavano le stelle sconfitte, guidate da Coyolxauhqui, la Luna. Così come i loro prototipi mitologici, descritti precisamente come guerrieri esperti, *tequihuaqué*, distrutti dal fuoco del *xiuhcoatl*, l'arma del dio tutelare azteco, i guerrieri che morivano sul campo di battaglia erano incenerati. Assimilandosi ai Quattrocento Mimixcoa, nel mito distruggono la dea Itzpapalotl e si dipingono il volto con i resti carbonizzati della sua cremazione. Questa pittura è precisamente chiamata «pittura stellare». Inoltre, i crani dei guerrieri sacrificati venivano usati come decorazione dei templi, di cui il tetto sappiamo rappresen-

tare la volta celeste (H.A. Tezozomoc, *Crónica mexicana* cit., cap. 33, p. 149; B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., III, chapter 1, p. 2; E. Seler, *Collected Works in Mesoamerican Linguistics and Archaeology*, Labyrinthos, Culver City-Lancaster 1990-1998 [1902-1923], t. IV, pp. 143-44; Id., *Códice Borgia*, Fondo de Cultura Económica, México-Buenos Aires 1963 [XVI secolo], I, pp. 18, 24; A. Caso, *El Pueblo del Sol*, Fondo de Cultura Económica, Colección Popular, México 1973 [1953]; M. Graulich, *Ritos aztecas* cit.; E. Mazzetto, *Lieux de culte* cit., p. 247).

³¹ P. Sierra Longega, *El maguey, el pulque y sus deidades*, tesi magistrale, Universidad Nacional Autónoma de México, México 2005, p. 14.

³² M. Graulich, *Quetzalcóatl y el espejismo de Tollan*, Instituut voor Amerikani-stiek, Anvers 1988.

³³ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., III, chapter 4, p. 18.

³⁴ M. Graulich, *Ritos aztecas* cit., p. 304.

³⁵ F. Hernández, *Obras completas*, Universidad Nacional Autónoma de México, México 1959, III, p. 136v; H.A. Tezozomoc, *Crónica mexicana* cit., cap. 69, p. 295. Secondo Hernández, era a base di mais tostato nel *comal* e macinato. Vi si mescolava del mais cotto e quando aveva raggiunto il giusto livello di densità vi si gettava del chile.

³⁶ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., III, chapter 11, p. 31.

³⁷ Parola derivata dal nahuatl *atolli*, «annacquato». Si tratta di una bevanda calda realizzata con farina di mais diluita in acqua o latte, a cui si possono aggiungere addolcenti (*Diccionario de la lengua española* cit.: *atole*; <http://lema.rae.es/drae/?val=atole>). In epoca preispanica, così come presso numerose società indigene contemporanee, le preparazioni dell'atole erano e sono molto variegate, poiché si caratterizzano per l'impiego di una vasta gamma di ingredienti, quali chile, frutta, vaniglia ecc.

³⁸ La *nixtamalización* è un procedimento mediante il quale i chicchi di mais vengono messi in acqua accompagnati da una percentuale fissa di calce. Questa operazione permette una migliore macinazione, dovuta all'azione della calce che ammorbidisce la scorza dei chicchi e permette di eliminare il pericarpo del cereale. Inoltre, questo procedimento aumenta le capacità nutrizionali del mais.

³⁹ R.S. Carlsen, M. Prechtel, *The Flowering of the Dead. An Interpretation of Highland Maya Culture*, «Man», 26 (1991), pp. 31-32.

⁴⁰ C. Good Eshelman, *Ofrendar, alimentar y nutrir. Los usos de la comida en la vida ritual nahua*, in J. Broda, C. Good Eshelman (editoras), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, Universidad Nacional Autónoma de México, México 2004, pp. 312-15.

⁴¹ *Relaciones geográficas del siglo XVI: México*, edición de R. Acuña, 3 voll., Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, México 1986 [1577-1582], II, p. 216.

⁴² B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., X, chapter 29, p. 181.

⁴³ Id., *Primeros memoriales. Paleography of Nahuatl Text and English Translation*, translated by T.D. Sullivan, University of Oklahoma Press, Norman 1997 [1558-

1561], p. 56; T. de Benavente (Motolinía), *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España y de los naturales de ella*, edición de E. O'Gorman, Universidad Nacional Autónoma de México, México 1971 [1903], cap. 16, p. 51.

⁴⁴ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., XII, chapter 7, p. 19.

⁴⁵ A. de Molina, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, Porrúa, México 2008 [1571], p. 78r. L'arrobe è il succo cotto che assume la consistenza di uno sciroppo (*Diccionario de la lengua española* cit.: arrobe; <http://lema.rae.es/drae/?val=arrobe>).

⁴⁶ W. Litzinger, *The Ethnobiology of Alcoholic Beverage Production by the Lacandon, Tarahumara and Other Aboriginal Mesoamerican People*, PhD thesis, University of Colorado 1983; A. Godoy, T. Herrera, M. Ulloa, *Más allá del pulque y del tepache. Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, México 2003, p. 84.

⁴⁷ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., IX, chapter 21, p. 97.

⁴⁸ D. Durán, *Historia de las Indias* cit., t. I, cap. 7, pp. 252-53.

⁴⁹ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., II, chapter 25, p. 84; *Appendix*, p. 179; VII, chapter 5, p. 18.

⁵⁰ Ivi, II, chapter 27, p. 104.

⁵¹ Id., *Primeros memoriales* cit., p. 59.

⁵² Id., *Florentine Codex* cit., II, chapter 27, p. 105.

⁵³ M. Graulich, *Ritos aztecas* cit., pp. 364-67.

⁵⁴ A. Recinos (traducidas del texto original con introducción y notas de), *Popol Vuh* cit., p. 79.

⁵⁵ H.A. Tezozomoc, *Crónica mexicayotl*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, México 1992 [1598-1609], p. 34.

⁵⁶ M. Graulich, *Ritos aztecas* cit., pp. 173-78; G. Olivier, *El simbolismo sacrificial de los Mimixcoa: cacería, guerra, sacrificio e identidad entre los Mexicas*, in L. López Luján, G. Olivier (editores), *El sacrificio humano en la tradición religiosa mesoamericana*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, México 2010, pp. 453-82.

⁵⁷ *Códice Laud*, edited by F. Anders, M. Jansen, L. Reyes García, Fondo de Cultura Económica-Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, México-Graz 1994 [XVI secolo], lam. 24; *Códice Fejérváry-Mayer*, edited by F. Anders, M. Jansen, L. Reyes García, Fondo de Cultura Económica-Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, México-Graz 1994 [XVI secolo], lam. 1; E. Seler, *Códice Borgia* cit., II, p. 76; M. Graulich, *Ritos aztecas* cit., pp. 238 e 317.

⁵⁸ *Historia de los mexicanos por sus pinturas*, in R. Tena (paleografía y traducción de), *Mitos e historias de los antiguos Nahuas* cit., pp. 31, 33; M. Graulich, *Ritos aztecas* cit., pp. 351-58.

⁵⁹ Si tratta dei fiori della *Erythrina Americana*, albero della famiglia delle leguminose dotato di baccelli commestibili (A. Wimmer, *Dictionnaire de la langue nahuatl* cit.: *equimilt*).

⁶⁰ *Erythrina corallodendrum* (ivi: *tzompancuahuitl*).

⁶¹ Per quanto riguarda la sua identificazione botanica, Wimmer propone la *Pachira insignis* o la *Calliandra grandiflora* o il *Bombax ellipticum* (ivi: *xiloxochitl*).

⁶² B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., XI, chapter 7, pp. 169 e 204.

⁶³ Il *difrasismo* è una costruzione grammaticale di svariate lingue mesoamericane in cui due parole separate vengono accoppiate per formare una singola unità metaforica.

⁶⁴ B. de Sahagún, *Florentine Codex* cit., III, chapter 2, p. 11; M. León-Portilla, *Paleografía y traducción del náhuatl al español del Códice florentino. Capítulos cuarto y quinto del libro VI*, «Estudios de Cultura Náhuatl», 46 (2013), pp. 263-76.