



“Cultura material”

p. 45-90

Pedro Carrasco Pizana

Los Otomíes. Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana

Estado de México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Historia/Instituto Nacional de Antropología e Historia

1979 (edición facsimilar de la de 1950)

VIII + 360 p.

Ilustraciones

(Colección Andrés Molina Enríquez, Antropología Social)

[Sin ISBN]

Formato: PDF

Publicado en línea: 12 de abril de 2021

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/015/otomies_cultura.html

D. R. © 2020, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



PARTE SEGUNDA

***LA CULTURA DE LOS OTOMIANOS DE
MESOAMERICA***





CAPÍTULO IV

CULTURA MATERIAL

Los datos sobre medios de vida de los otomianos son bastante completos en lo que se refiere a las principales plantas de cultivo y a las industrias más importantes. Hay fuentes que tratan pueblo por pueblo y dicen siempre cuál es el medio de vida de los indios: las Relaciones Geográficas, la Suma de visitas y la Relación del Arzobispado son las más importantes. Aunque escritas algunos años después de la conquista en lo general representan todavía la situación precortesiana.

Cuando una planta de cultivo o cualquier otro elemento cultural se menciona para prácticamente todos los pueblos de otomianos no damos las referencias bibliográficas que serían demasiado numerosas. Sí las damos cuando ese elemento no sea general, bien por causas conocidas como el clima, desconocidas, o simplemente porque siendo menos llamativo sólo lo notaron en unos pocos lugares aunque en la realidad estuvieran tan extendidos como los otros.

Muchos aspectos de la cultura material se han conservado hasta nuestros días con características básicamente semejantes a las prehispánicas, por lo tanto los datos de las fuentes se podrían completar con los de campo. Desgraciadamente no hay estudios modernos completos sobre ningún pueblo otomiano; lo único publicado que podrá llenar algunos huecos es el libro de Soustelle en su parte sobre la cultura material ¹.

¹ Soustelle, 53-100.



Agricultura.

De acuerdo con Sahagún todos los otomianos eran grandes cultivadores: *los... otomíes... eran recios y para mucho y trabajadores en labranzas* ²; los matlatzinca *eran grandes trabajadores en labrar sus sementeras* ³; los mazaua *son dados mucho al trabajo de labrar sementeras* ⁴.

La base de la agricultura era naturalmente el maíz. La mayoría de las milpas eran de temporal, es decir que dependían del cielo para el suministro de agua, pero se regaba la tierra en casi todos los lugares en que era posible, o se sembraba a la orilla de los ríos en terrenos de humedad ⁵.

Sobre instrumentos de cultivo, Torquemada dice de los otomíes de Xillotepec que usaban *unas coas de encina (que llaman huictli) que son con que limpian y escardan las sementeras del maíz* ⁶.

Del diccionario otomí sacamos las palabras:

coa para labrar la tierra *nottabi*; *nahuāhi ttābi*
coa grande que le dan con el pie *nottāathi htī*

Y del matlatzinca:

intzohotzae la horqueta de los labradores
in-thopi la coa, el arado
arado de los naturales que es coa *inthopi*

q-tu-te-cuexthahui escardar la milpa
q-tu-cutzetzhami, quiruhahabi aporcar con tierra

Los matlatzinca *para desgranar el maíz echaban... en una red las mazorcas y allí las aporreaban para desgranar* ⁷.

² Sahagún, III, 124.

³ Sahagún, III, 128.

⁴ Sahagún, III, 129.

⁵ Se menciona el riego en numerosos pueblos del Valle del Mezquital, el de Toluca y la Teotlalpan. Siembras de humedad en la Relación de Zimapan, 2.

⁶ Torquemada, I, 612.

⁷ Sahagún, III, 126-7.



Para guardar sus cosechas, otomíes y matlatzinca tenían trojes⁸.

Sobre el ciclo anual de las actividades agrícolas, dice Sahagún:

Los mismos otomíes eran muy perezosos, aunque eran recios y para mucho, y trabajadores en labranzas; no eran muy aplicados a ganar de comer y usar de continuo el trabajo ordinario, porque en acabando de labrar sus tierras andaban hechos unos holgazanes, sin o uparse en otro ejercicio de trabajo, salvo que andaban cazando... También agujeraban los magueyes para que manasen la miel para beber, o para hacer pulcre y emborracharse cada día, o andar visitando las bodegas de los taberneros, y todo esto era pasatiempo de ellos; y al tiempo que el maizal estaba crecido y empezaba a dar mazorcas, comenzaban luego a coger de las menores para comer, o para comprar carne o pescado y el vino de la tierra para beber, y de lo mismo servían las calabazas y los chiles verdes que se daban en tiempo del verano; y cuando el maiz estaba ya sazonado gastaban lo que podían de las mazorcas grandes, para comprar con ellas lo que habían menester y para comerlas cocidas, y hacer de ellas tortillas y tamales; y así al tiempo de la cosecha no cogían sino muy poco por haberlo gastado y comido antes que se sazonase, y luego que habían cogido lo poco compraban gallinas y perrillos para comer y hacían muchos tamales colorados del dicho maiz, y, hechos, hacían banquetes y convidábanse unos a otros, y luego que habían comido, bebían su vino, y así se comían en breve lo que habían cogido de su cosecha. Y decían unos a otros; gástese todo nuestro maíz que luego daremos tras hierbas, tunas y raices; y decían que sus antepasados habían dicho que este mundo era así, que unas veces lo había de sobra y otras veces faltaba lo necesario; y así, del que en breve se comía lo que tenía se decía por injuria, que gastaba su hacienda al uso y manera de los otomíes, como si dijeran de él que bien parecía ser animal⁹.

Usos del maíz. Un rasgo sobresaliente de los usos del maíz, es la gran afición de los otomíes a los alimentos hechos de maíz tierno. Como hemos visto, Sahagún pone entre sus defectos que antes de que maduren las mazorcas se acababan las sementeras por comerse los jilotes y hacer tortillas y tamales de elote¹⁰. Cuando los

⁸ Sahagún, III, 122; Zorita, Breve, 199 (Valle de Toluca).

⁹ Sahagún, III, 124-5.

¹⁰ Sahagún, III, 125. V. la cita completa arriba; Selser, Einige Kapitel, 413.



españoles que huían de México después de la noche triste fueron acogidos por los otomíes de Teocalhueyacan, éstos les obsequiaron con jilotes cocidos, elotes verdes, elotes cocidos y asados, tortillas de elote y tamales de elote ¹¹.

Para usar el maíz maduro se cocía antes con cal para preparar el nixtamal ¹². Después de molido y hecho masa, los principales alimentos que se podían preparar eran tortillas ¹³, tamales ¹⁴ y atoles.

Una clase especial de tortilla era la llamada tortilla blanca (iztactlaxcalli) ¹⁵ que debía tener importancia ritual pues daba nombre a un mes del calendario otomí (*anthaxhme*) (V. pág. 183). Sahagún menciona unas *tortillas hechas de masa mezclada con miel* que comían los otomíes en la fiesta del dios Yocippa ¹⁶. La Relación de Teotenanco da a entender que antes de la conquista no comían tortillas sino sólo tamales pues dice:

su comida era tamales... y al presente comen tortillas de maiz ¹⁷.

También había varias clases de tamales:

En la dicha fiesta de Yocippa los otomíes comían tamales de miel de maguey (neuctamalli), tamales dulces (tzopelic tamalli) y tamales agrios (xocotamalli) ¹⁸. El vocabulario de Basalenque nos da el nombre matlatzinca de los de miel:

in-coho tamal de miel.

Los tamales agrios (xocotamalli) y el atole agrio (xocoatolli)

¹¹ Sahagún, IV, 184, cuando dice fritos se trata de una mala traducción; debe ser asados. Seler, Einige Kapitel, 521.

¹² Diccionario otomí, s. v. *cozer maiz con cal*.

¹³ Relaciones de Querétaro, 24; Zayula, 180; Yetecomac, 21; Quauhchinanco, 124. Las de Axocopan, 16; Ueypochtla, 29; Tezcatepec, 33; Tolnacochtla, 25; Tecpatepec, 36, mencionan un *pan de maiz*, expresión que lo mismo se puede referir a tortillas que a tamales o a ambas cosas a la vez.

¹⁴ Sahagún, III, 128 (matlatzinca). Diccionario otomí: *envolver tamales en hojas para cocerlos*. Relaciones de Quauhchinanco, 124; y Teotenanco, 5.

¹⁵ En Teocalhueyacan. Seler, Einige Kapitel, 521.

¹⁶ Sahagún, III, 126.

¹⁷ Relación de Teotenanco, 5.

¹⁸ Seler, Einige Kapitel, 416.



eran los platos favoritos de los otomíes ¹⁹. Los matlatzinca también tomaban atole agrio ²⁰. En su versión española Sahagún conserva los nombres mexicanos, xocotamalli o xocoatolli, o traduce el primero por tamales colorados. Seler interpreta el elemento xoco- por fruta y traduce *Fruchtkrapfen*, *Fruchtsuppe*, pero xoco- se puede traducir también por agrio y en este caso eso es lo correcto. Nos lo demuestra Durán, quien hablando del mes Tititl dice:

comían este día su pan acedo que ellos llaman xocotamalli y que quiere decir pan acedo o agrio. Este pan se comía generalmente y no otro. Bebían también unas puchas acedas de maiz morado ²¹.

Y, describiendo las comidas de los señores azteca, dice Sahagún:

otros tamales comían que son colorados y tienen su caracol encima; háncense colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o al fuego y la revuelven, y así se para colorada ²².

Este procedimiento es el que se usa todavía en algunos lugares para agriar el atole.

El diccionario otomí da el nombre del atole agrio:

mazamorra aceda *anyxttēy*.

Pero probablemente también se hacían tamales de fruta. Nieto dice que los otomíes comían *pane, vel ex pomis, vel ex grani indorum* ²³.

El diccionario otomí nos dice de otros atoles:

mazamorra *anttēy*.

mazamorra con chile *anttēmay*.

¹⁹ Seler, Einige Kapitel, 411.

²⁰ Sahagún, III, 128.

²¹ Durán, II, 302.

²² Sahagún, II, 304.

²³ Nieto, 329.



mazamorra con miel *anttētaphi*.

mazamorra de miel y axí *nottētaphimay; mayttētaphi ttaphi* es la miel de maguey.

Además los otomíes bebían atole crudo:

bebida de maíz crudo para los que se desmayan.

notçhuttāyaqhynī.

El maíz se comía también cocido. El diccionario otomí da la palabra:

cozer maíz para comer *tānāhyxdethā; tānāhytzādethā*.

Además leemos en el mismo diccionario:

tostar maíz en la ceniza *tādīhcā* y las mujeres dicen *tauētī* tostar maíz *tāuētī; tānāuēhī* esto es en el comal.

tostar cacao o maíz para beber *nottētā dēehy; nōttētā dechy; noyon-dēchy; nonzattā dēchy*.

bebida de maíz tostado *no qhynttēhī*.

bebida de maíz cocido *noqhynthytzadethā; nothytzadethādehe*.

pan cocido debajo la ceniza *nomēpitātā ayo hḡā botçibi; nōttēnāmē anbotçibi; nōttē namē; nozube*.

pan de maíz cocido en la olla *anthēdī*.

vino de trigo o maíz *notçhēndēthā*.

En Basalenque:

bollo cocido *immehu imbuthehe*.

bollo cocido en las brasas *immehui, imbughxi*.

miel de cañas de maíz *indomuechiro*.

in-chemumi pinole, bebida.

bebida de maíz cocido como pinole *inchemumi*.

bebida de maíz y cacao lo mismo l. *inthathahchi*, l. *nitziinthachi*.



De los matlatzinca dice Sahagún que *también en su tierra se hace el maíz tostado que se llama momochtli que es como una flor muy blanca cada grano* ²⁴. Es decir, palomitas.

Otras plantas.—Frijoles y calabaza se citan para prácticamente todos los lugares.

De la manera de comer los frijoles, sólo hay un dato de Sahagún, que los otomíes los comían cocidos ²⁵.

Bajo el nombre *calabaza*, los españoles comprendían varias cosas. El diccionario otomí distingue:

calabaza generalmente *amū*.

calabaza que sirve para beber *noximō*; *nonixttāximo*.

calabaza grande en que traen agua *no huāxi*.

calabaza luenga para sacar miel *nonbīphi*.

calabaza negra para comer *nobōmu*.

calabacillas espinosas que llaman chayotl *noxāmū*.

calabaza lisa que llaman tzilacayotl *nodēmū*.

calabacilla pequeña berrugosa *nodynhuāxi*.

calabacilla amarga que llaman tuera *nochūmū*; *nochūhcāmū*.

El vocabulario de Basalengué distingue más o menos las mismas clases.

Los otomíes de Teocalhueyacan obsequiaron a los españoles con calabazas cortadas en piezas (*ayotlatlapanalli*) ²⁶.

El consumo de pepitas de calabaza se registra en Atlitlacayan ²⁷ y Uayacocotla ²⁸.

Otra planta importante era el huauhtli o bledos ²⁹ uno de los principales productos del Valle de Toluca. Los diccionarios matlatzinca y otomí distinguen varias clases por el color: colorados, azules, negros, cenicientos, amarillos, blancos ³⁰; o cenizos, pardos,

²⁴ Sahagún, III, 128.

²⁵ Sahagún, III, 123.

²⁶ Sahagún, IV, 184.

²⁷ Relación de Atlitlacayan, 206.

²⁸ Suma de visitas, 224.

²⁹ Relaciones de Querétaro, 44; Axocopan, 16; Yetecomac, 22; Ueypochtla (*semillas menudas*), 29; Tolnacochtla, 25; Tecpatepec, 36; Xillotepec y Chiapan en Tezozomoc, 567-8; Toluca en Tezozomoc, 405. Sahagún, III, 128 (matlatzinca).

³⁰ Basalengué s. v. bledos.



amarillos, colorados, morados, negros, negros de otra manera, morados de otra manera ³¹.

Según la Relación de Querétaro, el huauhtli *los indios lo comen con chile cocido* ³². Además se hacía una especie de pan (tzoalli) ³³ de importancia religiosa.

De la chía ³⁴ se sacaba aceite para dar lustre a pinturas ³⁵ y se hacía una bebida ³⁶.

Otra planta muy importante era el chile ³⁷, aunque las fuentes no dicen nada sobre qué variedades se cultivaban. Lo usaban para bebidas (V. págs. 51 y 52) y salsas:

Vemos en Basalenque:

in-chihimi chile deshecho para salsa.

bebida de cacao con chile *axi imbunentzi imihünthachi*.

Y en el diccionario otomí:

manjar de chile y tomates *nothānttäny; nouān no dēnbōxi; dāno dēnbōxi; angūxttäny*.

bebida de cacao con chile *damay andeqhy*.

Cuando Sahagún dice de los matlatzinca que *carecen de sal* y *ají* ³⁸ quiere decir realmente que esos productos no se dan en la región.

³¹ Diccionario otomí s. v. bledos.

³² Relación de Querétaro, 44.

³³ Relaciones de Querétaro, 44; Yetecomac, 22.

³⁴ Relaciones de Querétaro, 44; Axocopan, 16; Yetecomac, 22; Ueypochtla (*semillas menudas*), 29; Tezcatepec, 34; Tolnacohtla, 25; Tecpatepec, 36, 37; Zultepec (*granos como mostaza que se dice pinole que lo beben molido*), 12. Tezozomoc, 405 (Tollocan).

³⁵ Basalenque s. v. in-thachoni.

³⁶ Relación de Querétaro, 44; Relación de Zultepec, 12; Basalenque s. v. in-thachoni.

³⁷ Relaciones de Querétaro, 44; Zimapán, 4; Zayula, 180, 181; Atlitlalacyan, 206; Axocopan, 16, 18; Yetecomac, 21; Tolnacohtla, 25; Acámbaro (inéd.); Necotlan (inéd.); Taimeo (inéd.); Quauhchinanco, 124. En Itzmiquilpan (Suma de visitas, 126), Chilquauhla (ibid. 60), Sahagún, III, 123, 125 (otomíes).

³⁸ Sahagún, III, 128.



El tomate se conocía en sus variedades *miltomatl*, *xitomatl* ³⁹ y otras más. Sacamos del diccionario otomí:

fruta que llaman tomates *denböxi*.
y otras grandes que llaman xitomates *dādenboxi*.
y otros medianos *yo denboxi yetti*; *yo denboxi mahpä*.
y otros pequeños colorados *yo cquendenboxi*.

El maguey era de uso general entre todos los otomianos. El aguamiel era la bebida corriente en muchas partes en lugar del agua. De él se hacía pulque mediante unas raíces que actuaban de fermento, y del pulque, a su vez, se sacaba vinagre. Cociendo el aguamiel se hacía una especie de arrope o *miel*, de dos clases según el grado de cocimiento; dice el Diccionario otomí:

miel de maguey cruda *dettäphi*; *nodettäphi*.
miel de esta muy cocida como arrope: *nohpättäphi*.
miel de esta menos cocida *nohpäzättäphi*.

Asando en horno subterráneo la penca o el cogollo se hacía el llamado mezcal. De los usos industriales tratamos en su lugar.

El nopal se aprovechaba también en todas partes para el consumo de las tunas o de las pencas tiernas.

Del chayote no hay más mención que la de los diccionarios (V. pg. 53 s. v. calabaza).

El camote se cita en la Relación de Temazcaltepec ⁴⁰ y en el diccionario otomí:

batata fruta conocida *nobyccuā*.

La jícama nada más en el Diccionario otomí ⁴¹.

Sobre frutales cultivados tenemos muy pocos datos, sin duda por el clima demasiado frío y seco de casi todos los lugares.

³⁹ Relaciones de Querétaro, 44; Axocopan, 18. Sahagún, III, 123 (otomí).

⁴⁰ Relación de Temazcaltepec, 24 (Texupilco).

⁴¹ Fruta que llaman *xicama anccähpāxo*; *anxicamā*; *anīmähpā*.



Hay mención del capulín ⁴², tejocote ⁴³, aguacate ⁴⁴, zapotes ⁴⁵, guayaba ⁴⁶, ciruela ⁴⁷, anona ⁴⁸, papaya ⁴⁹, piña ⁵⁰ pero casi todas vienen de las fuentes sobre las estribaciones meridionales del Volcán de Toluca donde ya comienza la tierra caliente.

El diccionario otomí da una lista de vinos de frutas:

vino de trigo o maiz *notçhēndēthā*.

vino de manzanas *antçehpēnī amomayādi*; *antçhēngue yxi*.

vino de miel *no thū dehe tçhēy*; *notçhēy thūdehe*; *notçhēndehe*.

vino de ciruelas *notçhēhpēnī*; *notçhēpēnphāni*.

vino de tunas *notçhēhcāhā*.

vino de cerezas *notçhēndētçhē*.

vino de platanos *notçhēnzādaxi*.

vino de mezquite *notçhēnttāhī*; *notçhēndöttāhī*.

vino de panal *notçhēy tçhēphī*.

vino de miel blanca *no tçhēn ttatçä*.

vino de cañas *notçhēnōyyo*.

vino de piñas *notçhēn dynuädä*; *notçhēn penphani l. yxphani*.

Algunos de ellos son con toda seguridad rasgos postcortesianos por tratarse de frutas del viejo mundo pero no es improbable que también los hechos de frutas de la tierra fueran desconocidos antes de la conquista pues sabemos que después de ésta aumentó mucho el consumo de bebidas alcohólicas.

La Relación de Quauhchinanco menciona además del pulque vinos de manzana y caña dulce ⁵¹.

Con toda seguridad son prehispánicos el pulque y los vinos de capulín y tuna que menciona Tezozomoc entre los presentes que

⁴² Relaciones de Atlitlalacyan, 202; Axocopan, 18; Temazcaltepec, 24 (Texcallitlan); Teotenanco, 6; Temaco (Suma de Visitas, 224).

⁴³ *manzanillas*. Relación de Temazcaltepec, 23, 24.

⁴⁴ Relación de Querétaro, 43. Zoltepec, 9; Temazcaltepec, 24.

⁴⁵ Relación de Temazcaltepec, 24.

⁴⁶ Relación de Zoltepec, 9; Temazcaltepec, 24.

⁴⁷ Relación de Zultepec, 9.

⁴⁸ Ibid.

⁴⁹ Ibid.

⁵⁰ Ibid.

⁵¹ Relación de Quauhchinanco, 51.



ofrecieron a Auitzotl en Atlapulco varios pueblos del E. del Valle de Toluca ⁵².

El consumo de cacao se refiere en varias fuentes ⁵³, y los diccionarios dan algunos detalles. Por ejemplo el otomí:

tostar cacao o maíz para beber *nottëttä dēchy; nottëttä dechy; noyon-dēchy; nonzattä dēchy*.

bebida de cacao *natzideqhy*.

bebida de cacao con chile *damayandeqhy*.

bebida de cacao solo *da andeqhy; ydidatta deqhy*.

bebida de cacao con flores molidas *āndeqhy*.

echar cacao de una xícara en otra para hacer espuma *tidihcāxādeqhy*.

Basalenque da aproximadamente lo mismo.

El cultivo se registra sólo en la Relación de Temazcaltepec: *dase cacao en algunas huertas que tienen* (en Texupilco) ⁵⁴

El chicozapote se menciona en Basalenque:

in-chihequi el tzictle que sale del chicozapote.

in-tzimuequi el chicozapote.

Entre los alimentos, la Relación de Zultepec ⁵⁵ nombra quelites. Sahagún los cuenta entre lo que comían los otomíes cuando se les acababa el maíz ⁵⁶. No sabemos hasta qué punto se pueden considerar estos quelites plantas recolectadas o cultivadas. Probablemente se comprende bajo ese nombre tanto verduras cultivadas como malas yerbas de las milpas ⁵⁷.

Una yerba especial es la llamada *xoxocoyolli a manera de acederas de España* que cita la Relación de Temazcaltepec ⁵⁸.

Después del maguey, la principal planta industrial era el algo-

⁵² Tezozomoc, 530.

⁵³ Relaciones de Yetecomac, 21; Zultepec, 12; Quauhchinanco, 124.

⁵⁴ Relación de Temazcaltepec, 24.

⁵⁵ Relación de Zultepec, 12.

⁵⁶ Seler, *Einige Kapitel*, 413-4.

⁵⁷ V. lo referente a yerbas recolectadas en la pág. 59.

⁵⁸ Relación de Temazcaltepec, 24.



dón. Se cultivaba principalmente en la Sierra de Puebla y, de riego, en el Valle del Mezquital ⁵⁹.

El tabaco se menciona en la Relación de Zultepec:

...picietl que por otro nombre llaman tabaco que lo meten en la boca los indios con cierta confección que dice preservarlos de cansancio y hambre ⁶⁰.

La confección consistía probablemente en mezclarlo con cal.

En los datos sobre Religión hay referencias a *humazos* y *poquietes*, lo que indica la costumbre de fumar el tabaco ⁶¹.

Animales domésticos.

El guajolote doméstico se conocía en todos los pueblos que estudiamos. El consumo de huevos se cita sólo para Teocaluheycan ⁶², Atotonilco (cerca de Pachuca) ⁶³ y Atlatlahuca ⁶⁴. La Relación de Temazcaltepec, dice que la carne de guajolote era comida de los principales ⁶⁵. La de Atlitlalacyan que nomás se comían los machos guardando las hembras para cría ⁶⁶.

Otro animal doméstico era el perro cebado ⁶⁷ que según la Relación de Temazcaltepec comía la gente común ⁶⁸.

Cuando los españoles llegaron a Tepetzotlan después de la noche triste,

hallaron, muchos patos que los indios crían para sacar y quitarles la

⁵⁹ Relación de Quauhchinanco, 122. Pahuatlan (Suma de visitas, 186). Uayacotla (Relación del Arzobispado, 249 ss.). Relación de Querétaro, 46. Tlalcuitlapilco (Suma de visitas, 220). Itzmiquilpan (id. 226). Chilquauhtla (id. 60).

⁶⁰ Relación de Zultepec, 12.

⁶¹ V. pgs. 163, 176, 196.

⁶² Sahagún, IV, 181.

⁶³ Suma de visitas, 26.

⁶⁴ Relación de Atlatlahuca, inéd.

⁶⁵ Relación de Temazcaltepec, 21.

⁶⁶ Relación de Atlitlalacyan, 206.

⁶⁷ Relación de Axocopan, 18; Sahagún, III, 123, 125 (otomíes).

⁶⁸ Relación de Temazcaltepec, 21.



pluma para las mantas, los españoles le llamaron el pueblo de los patos ⁶⁹.

Recolección.

Para los otomíes de regiones áridas la recolección suministraba un complemento importante a su alimentación, principalmente los años en que fallaban las cosechas.

En la Teotlalpan y sobre todo en el Valle del Mezquital, el mezquite era de importancia ⁷⁰ pero fuera de esas regiones no se menciona su aprovechamiento. Los otomíes de Xillotepec que colonizaron Querétaro, comían *la fruta cuando está madura, por golosina* y el hacer pan de mezquite, era para ellos costumbre de chichimeca ⁷¹. Sí hacían pan de mezquite los otomíes de Alhuexoyocan ⁷², Axocopan ⁷³ y Tecpatepec ⁷⁴.

Se recolectaban también yerbas ⁷⁵ y raíces ⁷⁶. De algunas nos da los nombres el diccionario otomí:

yerba comestible *antzäccänī*.

cardo de raíces largas que se come *yomazy ccänī*.

cardo de raíz pequeña comestible *nodomīnā; nizōdo mīnā*.

Por los datos que tenemos, la raíz más consumida era la llamada en mexicano cimatl, de donde viene el nombre de Zimapan. La Relación de Temazcaltepec dice:

⁶⁹ Cervantes de Salazar, II, 257.

⁷⁰ Relaciones de Zimapan, 4; Querétaro, 41; Atlitlalacyan, 202; Axocopan, 17; Tecpatepec, 35, 37. Suma de visitas, 219 (Tlaluacpan, Teteuanco), 224 (Tlualilpan). Relación breve y verdadera, I, 221 (Alhuexoyocan).

⁷¹ Relación de Querétaro, 41.

⁷² Relación breve y verdadera, I, 221.

⁷³ Relación de Axocopan, 17.

⁷⁴ Relación de Tecpatepec, 35.

⁷⁵ Relaciones de Zimapan, 3; Axocopan, 16; Temazcaltepec, 21, 24; Zayula, 180; Ueypochtla, 29; Tecpatepec, 33. En las tres últimas no se dice si silvestres o cultivadas. Otomí (Sahagún, III, 125); Seler, Einige Kapitel, 414 (quilitl). Atocpan (Descripción del Arzobispado, 69).

⁷⁶ Relaciones de Axocopan, 16; Ueypochtla, 29; Tecpatepec, 33.



comían raíces que se llaman cimates que no se pueden tragar; chupábanlas ⁷⁷.

Según la Relación de Axocopan, comían bellotas dulces ⁷⁸. La de Temazcaltepec dice:

Los árboles que tiene Texcallitlan en sus montes son encinas que algunas dan bellotas que las comen los naturales, y moliéndolas hacen de ellas tamales que es cierto género de pan entre ellos ⁷⁹.

Según la misma relación en Texupilco había guajes (uaxin) y nances ⁸⁰.

Los matlatzinca de Temazcaltepec comían *hongos de árboles* ⁸¹. También los otomíes según el diccionario de la Biblioteca Nacional:

hongo que comen cocido *nochyngamühū*, es leonado.
hongo ahusado de comer *nochy attützi*.

Los otomíes de Querétaro, en los años faltos comían

unas matas de una planta silvestre que da unas biznagas muy agudas de la misma suerte que nosotros comemos alcachofas ⁸².

Los de Zultepec y Uayacocotla cogían miel de abejas silvestres, así como cera ⁸³.

Caza y recolección de animalillos.

La caza fue muy importante entre los antiguos otomíes a juzgar por la frecuencia con que se menciona.

⁷⁷ Relación de Temazcaltepec, 21. Se menciona también en la Relación de Zimapan, 2; y en Seler, Einige Kapitel, 414.

⁷⁸ Relación de Axocopan, 18.

⁷⁹ Relación de Temazcaltepec, 23.

⁸⁰ Relación de Temazcaltepec, 24.

⁸¹ Relación de Temazcaltepec, 21.

⁸² Relación de Querétaro, 37.

⁸³ Relación de Zultepec, 13; Suma de visitas, 120.



Los principales animales de caza, los que más se mencionan, son venado ⁸⁴, liebre ⁸⁵, conejo ⁸⁶ y codorniz ⁸⁷.

La caza de aves tenía importancia particular en el lago de Xaltocan y Zumpango ⁸⁸ y es de suponer que también en otras regiones de recursos naturales semejantes. En el arte matlatzinca de Guevara se listan entre las *cosas comestibles* las siguientes aves: pato de laguna, grulla, tórtola, paloma torcaza, pájaro carpintero, pajarillo de agujero, pájaro cardenal, golondrina prieta, centzon-tli, golondrina casera y pavo montés ⁸⁹.

Otros animales comestibles eran armadillo ⁹⁰, tuza ⁹¹ y ardilla ⁹².

Además comían otros muchos animales con cuya enumeración pasamos de la caza propiamente dicha a la recolección de animalillos:

La lista más larga la da Sahagún ⁹³. Según él, los otomíes comían zorrillos, culebras, *cierto animalejo como ardilla* (mototli) ratones de monte, campo y casa (quauhquimichi, tlalquimichi, calquimichi), lirones (veçalotl), ciertos *lagartos ponzoñosos* (acalte-tepon), comadreja (coçama), milquaxoch, *cierta sabandija como salamanquesa* (tapaxi), lagartijas (cuetzpali), abejones (temoli,

⁸⁴ Relaciones de Zayula, 180; Tecpatepec, 36; Ueypochtla, 29; Atlatlahuca, inéd.; Temazcaltepec, 21 (comida de la gente común). Otomíes (Sahagún, III, 123). La citan como tributo las Relaciones de Tezcatepec, 32; Tolnacochtla, 25; y Tezozomoc, 467-8 (Chiapan y Xillotepec).

⁸⁵ Relaciones de Tecpatepec, 36. Como tributo las de Zimapan, 5; Yetecomac, 21; Tezcatepec, 32; Tolnacochtla, 25. También Chiapan y Xillotepec, Tezozomoc, 467-8.

⁸⁶ Relaciones de Zayula, 180; Yetecomac, 21; Tecpatepec, 36; y Temazcaltepec, 21 (comida de la gente común); además Sahagún, III, 123 (otomíes). Lo tributaban según las Relaciones de Zimapan, 5; Querétaro, 33; Ueypochtla, 28; Tezcatepec, 32; Tolnacochtla, 25. También Chiapan y Xillotepec en Tezozomoc, 467-8.

⁸⁷ Relación de Tecpatepec, 36. Lo tributaban según las Relaciones de Zimapan, 5; Querétaro, 33; Yetecomac, 21; Ueypochtla, 28; Tolnacochtla, 25.

⁸⁸ Relación del Arzobispado, 96.

⁸⁹ Guevara, 228.

⁹⁰ Relación de Temazcaltepec, 25.

⁹¹ Sahagún, III, 123 (Otomíes). Relación de Yetecomac, 21.

⁹² Guevara, 228.

⁹³ Selser, Einige Kapitel, 414-5. Las traducciones españolas en tipo cursivo son de Molina.



cuitlatemoli) y varias clases de langostas (çacachapoli, ixpopoyochapoli, ayauhchapoli, olchapoli).

La Relación de Atlitlalacyan da también una lista de sabandijas que comían: sapos, culebras, langostas, lagartijas, cigarrones, gusanos ⁹⁴.

Guevara lista entre las cosas comestibles, ratones, ratas y lagartijas ⁹⁵.

Los pueblos de la comarca de Atlapulco presentaron a Auitzotl *xomilli que se cría en los magueyes para comerlos tostados en brasas (y) gusanos de madera que llaman quauhocuillin* ⁹⁶. También en Yetecomac se comían los gusanos del maguey ⁹⁷.

En el diccionario otomí se lee:

lagarto del monte que se come *nodagäzä* es la iguana.

gusano lamido *nobaxy* este pica como hortiga y cómenlo los indios.

Sobre métodos de caza de los otomíes da buenos datos Sahagún ⁹⁸: Flechaban conejos y venados; alanceaban conejos; atrapaban con red conejos, codornices y venados; además usaban otro tipo de red, *red que se cierra*. Prendían codornices cercándolas y con lazo. También usaban liga (se entiende que para pájaros) y *armaban trampas u orzuelos*.

Los vocabularios matlatzinca y otomí confirman y amplían los datos de Sahagún:

Sobre el uso de la red, el diccionario otomí dice:

cazar venados con red *tānāhcöphänō*.

cazar conejos con red *tānāhcoqhuä; tānāhpeqhuä*.

cazar aves con red tapadera *tādi phynmantzy; tādi phymanbantzy; neh-patzamo attegui; mamō attegui l. bycha; nabyttatçibi; napatzatyhy*.

red para fieras o venados *nachöphänī nodā achödi nonthāphänī*.

⁹⁴ Relación de Atlitlalacyan, 206.

⁹⁵ Guevara, 228.

⁹⁶ Tezozomoc, 530.

⁹⁷ Relación de Yetecomac, 22.

⁹⁸ Seler, Einige Kapitel, 413. Las traducciones españolas en tipo cursivo son de Molina.



red tendida para tomar pájaros *nonephoe nonephytzintzy nonachütta hiē*.

red que cae sobre los pájaros y los toma debajo *nonephy nonthēxi nabāgatzy*.

orzuelo para cazar *nonachöhcachuä* l. palo con que hieren *nonachöchuä* red.

albanega de red *nottymazä nodexacodi*.

Y el matlatzinca :

cazar con red que se cierra *quitantegihui neruthani inhueh* (neruthani es ave, P. C.).

red para fieras, lazo *inigihui*.

albanega de red *ninuhueh*.

albanega poner echar red *quitutuhurihueh*.

El uso de red de cazar entre los matlatzinca se menciona también en la Relación de Atlatlahuca para aves y venados ⁹⁹.

En cuanto a lazos, en el diccionario otomí se lee :

cazar aves con lazo *tanihcāettigui; tñāhcāettigui gatzy; tñāhpentzy; tñāhpaegatzy*.

cazar fieras con lazo *tahcābegazahte; tñhcāmagazahte; tñāhḡāmaga-zathe*.

cazar conejos con lazos *tñāhcāmaqhuä; tādittihcābaqhuä*.

Y en el matlatzinca :

qui-tu-tu-geincho armo lazo a los conejos.

armar lazo a los venados *quitutugenecho*.

armar lazo a los pájaros *quitutegenepahari*.

También hay noticias importantes sobre la caza con liga.

En el diccionario otomí:

cazar aves con liga y cañas enjeriendo unas con otras hasta alcanzar al pájaro *tñāthytantzy*.

⁹⁹ Relación de Atlatlahuca, inéd.



cazar con liga untada en manojillos de escoba o varillas puestas en agua adonde se asientan los pájaros *tānāxobytço*.

cazar con liga y añagaza de un pájaro verde que cuando vivo andan tras él los pájaros y se llama *nohtābo: tānāētzantzy*.

En Basalenque:

qui-tute-ge-putzohui cazar con liga.

qui-tu-tu-quabi neruthani yo cazo aves poniéndoles liga u otra cosa de unto.

Otros datos de Basalenque:

ni-tzohui la losa y piedra para cazar aves.

i-ni-tzohui el animal orzuelo para cazar.

La cerbatana para pájaros se cita entre los regalos que presentan a Auitzotl los pueblos cercanos a Atlapulco ¹⁰⁰. Además vemos en Basalenque:

ni-tu-dina la cerbatana para tirar a pájaros
bodoque de cerbatana *ymupindi nitudina*.

Y en el diccionario otomí:

zerbatana *nonathihqui nonathihcantzy*.

Los matlatzinca de Atlatlahuca usaban arco y flecha para cazar aves montesas y venados ¹⁰¹.

Algunos de los métodos de caza citados se ven ilustrados en los dibujos de la obra de Sahagún (figs. 1, 2, 3) y en el mapa del Valle de México que se conserva en Upsala ¹⁰².

Ya hemos citado a Sahagún sobre la caza de codornices por cerco. El mismo método se usaba para toda clase de animales.

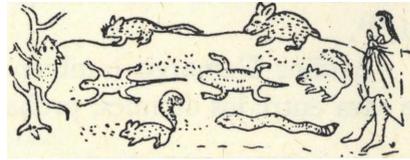
¹⁰⁰ Tezozomoc, 530.

¹⁰¹ Relación de Atlatlahuca, inéd.

¹⁰² Linné, Hunting and Fishing.

Torquemada ¹⁰³ describe una caza de este tipo que hicieron los otomíes de Xillotepec en honor del Virrey Mendoza:

Llegado el día de la caza, salieron los indios muy de mañana y cercaron más de cinco leguas de monte porque eran los indios más de quince mil; y batiendo las manos y los arcos fuéronse recogiendo y apiñando más; y antes de medio día llegaron los cazadores a juntarse hombre con hombre, y en medio traían tanto número de venados, conejos, liebres y coyotes que parece increíble.



Figs. 1 y 2.—Otomíes y animales que cazaban. Códice Florentino.

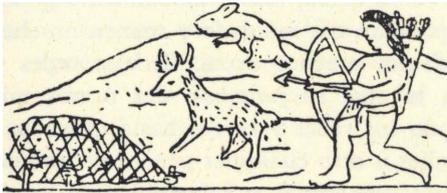


Fig. 3.—Cazador otomí. Códice Florentino.

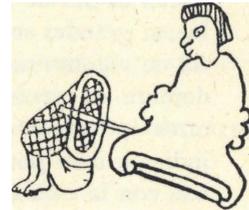


Fig. 4.—Glifo de Tollocan Matlatzinco con un salabre. Códice Mendocino.

Los animales así cercados fueron matados por españoles e indios flecheros. El mismo Torquemada explica más adelante que

Esta montería cuando los indios la hacen por su voluntad, o mandados, para alguna ocasión, es de este manera:

Cerca de la caza adonde los venados acuden, levantan grande vocería y con los pies mueven la tierra y hacen la mayor polvareda que pueden; luego los venados van huyendo a la otra parte contraria y llegados a la vista de los otros indios que están enfrente, hacen lo mismo, y los venados vuelven a otra parte donde hallan el mismo ademán;

¹⁰³ Torquemada, I, 611-12.



y de esta manera los van recogiendo hasta meterlos en cerco. De esta suerte los cansaban y los apretaban y estrechaban en una chica plaza y siempre los iban flechando, y como se veían cansados y afligidos, determinábanse los grandes de romper para librarse; entonces los indios hacían calle y acudían todos cuantos indios podían; entonces, como los venados puestos en huída iban unos tras otros haciendo hilo, allí los desjarretaban y mataban con unas coas de encina (que llaman huictli) que son con que limpian y escardan las sementeras del maíz.

El mismo procedimiento usaban los azteca en la fiesta Quecholli dedicada a Mixcoatl quien según Sahagún es un dios otomí ¹⁰⁴.

Muñoz Camargo también nos da noticia sobre esta manera de caza entre los otomíes, probablemente los de Tlaxcallan:

En las ceremonias, ritos y supersticiones que hacían en los tiempos del estío del año, en las cazas generales, y aun disimuladamente las hacen el día de hoy entre los otomíes, es en esta manera: que cuando hacen grandes secas y esterilidad en la tierra, hacen llamamiento general en algunos montes conocidos para un día señalado y reúnen muchedumbre de gentes para cazar: llevan muchos arcos, flechas, redes y otros instrumentos de caza para lo cual se juntaban dos o tres mil indios e iban por su orden echando sus redes y cercos hasta que topaban con la caza de venados o jabalíes u otro cualquier género de animal indoméstico, y alcanzado con gran ceremonia y solemnidad le sacaban el corazón, luego la panza, y si en ella le hallaban yerbas verdes o algún grano de maíz o frijol nacido dentro del buche, porque el demonio siempre lo procuraba para hacerse adorar de estas gentes, por estas apariencias decían que aquel año había de ser abundantísimo de panes y que no habría hambre; si le hallaban el vientre con yerbas secas, decían que era señal de mal año y de hambre y se volvían tristes y sin ningún contento. Si era de yerbas verdes hacían grande alegría y bailes y otros regocijos y de esta manera prosiguen sus cazas generales y tienen todavía estas costumbres de supersticiones que aun no se les acaba de desarraigar ¹⁰⁵.

Sobre el modo de preparar la caza tenemos solamente el dato de que los otomíes de Chiapa y Xillotepec, al ser vencidos, lleva-

¹⁰⁴ Sahagún, I, 190.

¹⁰⁵ Muñoz Camargo, 150-1.



ron de presente a los mexicanos *venados hechos en barbacoa, liebres, conejos (y) pájaros en cecina* ¹⁰⁶.

La importancia de la caza entre los otomíes se ve también en que era uno de los principales productos que tributaban, tanto animales comestibles ¹⁰⁷ como fieras vivas ¹⁰⁸.

Pesca.

Los otomíes pescaban en lagunas ¹⁰⁹ y ríos ¹¹⁰, pero son muy escasos los datos que nos han llegado sobre este punto.

El diccionario otomí nos dice:

red para peces *nattzötzi nonattöxahuā*.
pescar con red *tānāoxahuā; tānāotzahuā*.
varas o caña para pescar *noxithi*; y si dice *xīthi* es zapato; *nomāxithi athytzāhuā; nomāxithi atzyhtāhuā*.
sedal para pescar *nonathytzāhuā; nonatzyhtāhuā; nomätzyxi*.
pescar con anzuelo *tānāhytzāhuā; tānātzyhtāhuā*.
nasa para pescar *nattötzi; yobettö nonabēhuā* 1. *yonachötzi*; estos después del primero son nasas de palo *yotzānttättö bēhuā*.
pescar con las manos entre las piedras *tathonguemahuā; tadatonguemahuā* 2. *cadi* 3. *ani*.

Todavía hoy los otomíes usan salabres para pescar en lagos ¹¹¹. Este tipo de red es seguramente prehispánico pues se ve pintado en los códices, por ejemplo en el geroglífico de Tollocan Matlatzinco (Fig. 4).

Los otomíes actuales de la Sierra de Puebla ¹¹² y del Mezqui-

¹⁰⁶ Tezozomoc, 468.

¹⁰⁷ Relaciones de Zimapan, 5; Yetecomac, 21; Ueypochtla, 28; Tezcatepec, 32 y Tolnacochtla, 25.

¹⁰⁸ Tzacuycocan, Chichiquauhtla, y Uitzitzilapan llevan a Axayacatl de presente *tigres, leones, lobos, onzas, ocotochtlī, lobos pardos, cuetlachcoyotl, raposas, coyotes, venados, liebres, conejos, todos vivos y enjaulados*, Tezozomoc, 408. También presentan animales vivos, los de Chiapan y Xillotepec, Tezozomoc, 467; y los pueblos vecinos a Atlapulco, Tezozomoc, 530.

¹⁰⁹ En la de Xaltocan, Suma de visitas, 195; Relación del Arzobispado, 96.

¹¹⁰ En Xiquipilco y Tezontepec, Suma de visitas, 223, 299.

¹¹¹ Soustelle, 75 y Pl. VI D.

¹¹² Gallop, 259.



tal ¹¹³ usan la pesca con barbasco. Además leemos en el diccionario otomí:

embarbasco pescado *tāhcāttayēthī andehe; tāhcātteyēthi ahpēhuā* l. *ah-pāhuā; timāttāhuā*.

El vocabulario de Basalenque nos permite entrever cuáles eran los métodos de pesca de los matlatzinca:

ni-caxthoho chorreras para pescar.
canal de pescado donde pescan *nicaxthoh*.

in-hueh la red para pescar.
red como quiera *inhue*.
red para peces *nithagih*.

ni-giggig el anzuelo.
qui-tu-te-giggig pescar con anzuelo.

in-puexnibitzu el arpon de garrocha.

García Payón encontró la pesca con arco y flecha con horqueta entre los modernos matlatzinca en el río de Temascaltepec ¹¹⁴.

Industrias.

Entre los productos agrícolas el que más usos industriales tenía era el maguay. Las pencas servían para hacer canales; las pencas y tallos para casas. De la fibra cuerdas y tejidos.

Entre los tejidos, se hacían redes para pesca en Tollocan ¹¹⁵ y prendas de vestir en todas partes. La industria del tejido era de las más importantes tanto el de ichtli como de algodón aunque los primeros tenían más fama por ser los otomíes quienes más lo trabajaban. Dice Sahagún que todas las otomíes trabajaban el

¹¹³ Dato comunicado por el Sr. Aureliano Tovar de Actopan, Hgo.

¹¹⁴ García Payón, Interpretación, 78.

¹¹⁵ Basalenque, Arte, prólogo.



maguey, calentaban las pencas, las aderezaban, las pelaban y se-
caban la fibra que teñían de azul para después hilarla ¹¹⁶.

Sobre las técnicas del tejido no hay datos en las fuentes. La
fig. 6, del Códice Florentino, nos muestra cómo el telar usado era
el típico de Mesoamérica. Modernamente Soustelle ha estudiado
los tejidos otomíes ¹¹⁷. En cuanto a sus productos y las labores con
que se bordaban remitimos a la parte sobre el vestido.

Las fuentes no dicen nada sobre la cestería pero seguramente
es de origen prehispánico la cestería en espiral que hoy se fabrica
en el Valle de Toluca.

En varios lugares se hacían petates ¹¹⁸. El diccionario otomí
distingue las siguientes clases:

estera generalmente *anxīphī*.

estera de cañas *naphīxthi*; *noxīphixithi*.

estera de palmas *nophīndēnthānī*; *noxīphi dēnthi*.

estera de juncia *nophīnmāhcōni* l. *nohcuā* l. tule *noxīphihcuā*.

estera de juncia de la sierra *nophīmāhcōnī*; *noxīphimāhcōni*.

estera de juncos gordos *nophīnbohquā* l. *māhcuā*; *nophīnchohcuā*, l.
tolcuextli.

estera de los tallos de las espadañas *nophībohcuā*; *bohcuāxīphī*.

estera labrada *nottō-nāxīphī*; *noghiuxīpī*; *nophīnmāhcōni*.

Los datos sobre Religión indican un gran uso de papel en las
ceremonias (V. pág. 210). Este papel es un lienzo de corteza, o
tapa, que todavía fabrican los otomíes de la Sierra de Puebla ¹¹⁹.

En las regiones boscosas se explotaba la madera incluso para
exportar, principalmente en la forma de vigas para construcción.

En la vertiente S. del Nevado de Toluca hay manantiales de
agua salada de los que se sacaba sal ¹²⁰. Sobre el procedimiento
usado, la Relación de Temazcaltepec dice que en Iztapan sujeto de
Texupilco

¹¹⁶ Sahagún, III, 125. Scler, Einige Kapitel, 415.

¹¹⁷ Soustelle, 77-89.

¹¹⁸ Toluca (Tezozomoc, 405), Xaltocan (Relación del Arzobispado, 96), Uaya-
cocotla (Suma de visitas, 120).

¹¹⁹ Starr, Notes, 81-2.

¹²⁰ Relaciones de Temazcaltepec, 27; Zultepec, 13; Teotenanco, 7.



echan el agua en unos hoyos que hacen en unas piedras en las cuales se cuaja y cogen la sal con que se sustentan ¹²¹.

Todavía se hace sal en esa región por el mismo procedimiento ¹²².

En el lago de Xaltocan el procedimiento era distinto:

en los salitrales junto a la laguna los indios cogen la tela de la tierra y la echan en agua y la cuecen y sacan unos panes redondos de sal negra como piedra y con esta se sustentan ¹²³.

De enorme importancia en la Teotlalpan y sus alrededores, era la fabricación de cal. Desgraciadamente no hay datos sobre la técnica usada.

Tampoco hay datos en las fuentes sobre la cerámica, más que algunas palabras de cacharros en los diccionarios. Sin embargo en todas las regiones otomíes, matlatzinca, mazaua y ocuilteca hay restos cerámicos.

Una industria que merece mención especial es la orfebrería que, con el trabajo de piedras finas, se practicaba en Azcapotzalco. Dice Bernal Díaz:

... lapidarios y plateros de oro y plata y todo vaciadizo que en nuestra España los grandes plateros tienen que mirar en ello, y de estos tenía (Moteuczoma) tantos y tan primos en un pueblo que se dice Azcapotzalco ¹²⁴.

Sahagún va de acuerdo con lo anterior cuando nos dice que Otonteuctli, dios tepaneca, era patrón de los lapidarios y fundidores de oro ¹²⁵.

En el diccionario otomí vemos las palabras:

crisol para fundir oro *nehomamehti*; *nehoguibohochā*. . .
hilo de oro *anthāhīccaxttaboochā*; *anthāhīcaccāxtti*.

¹²¹ Relación de Temazcaltepec, 27.

¹²² García Payón, Unas salinas. Informe personal del Ing. Weitlaner.

¹²³ Relación de Chiconauhtla, 176.

¹²⁴ Bernal Díaz, I, 325-6. V. también, I, 382, 385, 387; II, 160.

¹²⁵ Citado en Scler, Ein. Kapitel, 449.



Productos regionales y Comercio.

Con las fuentes usadas en los capítulos anteriores y los datos sobre tributos del Códice Mendocino se puede adquirir una idea de cuáles eran los principales productos de las distintas regiones otomianas y, aunque en menor escala, del comercio que había entre ellas ¹²⁶.

El maíz como base de la alimentación, se cultivaba en todas partes pero su rendimiento variaba mucho según las características de cada región. Era uno de los principales productos del Valle de Toluca pero en cambio, a causa de la sequía, se daba muy mal en el Mezquital y pueblos vecinos de la Teotlalpan. En los seque-
dales del Mezquital sólo es posible cultivarlo de riego, pero éste era insuficiente para toda la población, a más de que parte de las tierras regadas se dedicaban a otros cultivos como chile o algodón. Las principales plantas eran entonces el maguey y el nopal, existentes en todas partes, pero de excepcional importancia en esas regiones. Sus productos llenaban porción considerable de las necesidades alimenticias y aún quedaban para vender, principalmente miel de maguey y ropa de ichtli. El tejido de ichtli de las otomías era muy estimado y barato ¹²⁷ y aunque se fabricaba en muchas partes, la Teotlalpan y el Mezquital eran las regiones que más lo vendían. Junto con los productos del maguey, la cal y la cría de guajolotes permitían a los otomías de esas regiones secas obtener en cambio los productos que les faltaban, incluso maíz.

En el Valle del Mezquital se cultivaba un poco algodón de riego pero la principal región productora era la Sierra de Puebla.

En todos los montes que circundan el Valle de Toluca la madera era un producto muy importante.

La sal se obtenía de los manantiales salados del S. del Nevado de Toluca o del Lago de Xaltocan y Tzompanco. En este

¹²⁶ Por ser los otomías un pueblo sometido a los aztecas y estar el comercio muy relacionado a la tributación y la guerra, es difícil estudiarlo haciendo abstracción de los aztecas. El Sr. Acosta está haciendo un trabajo sobre el comercio entre los aztecas en el que trata los puntos que aquí no tocamos.

¹²⁷ Sahagún, III, 126.



último también era importante la pesca, la caza de aves y la fabricación de petates.

No hay datos para decir que entre los otomianos, los mercaderes fueran un grupo étnico peculiar como parece haber sido el caso en México. Se nos dice que en Azcapotzalco había muchos mercaderes y que junto con los de México salían en expediciones comerciales ¹²⁸. Según la Relación de Atenco, antes de la conquista había en la Teotlapan muchos menos mercaderes o *pustecas* ¹²⁹.

La Relación de Querétaro nos informa de comercio entre otomíes y chichimecas:

Querétaro fue poblado por un indio de la generación de los otomíes que en su gentilidad se llamaba Conin que en la dicha lengua otomí quiere decir ruido. Este era natural de un pueblo llamado Nopala... sujeto al pueblo y cabecera de Xilotepec; este era pusteca que en lengua mexicana quiere decir mercader y traía sus mercancías a tierra de indios chichimecos que traían guerra con la gente de la provincia y no reconocían vasallaje a ninguna persona; acudíales también con traerles algunas mantas de hilo... de... maguey y sal que era lo que ellos más querían; no embargante que de natural inclinación eran enemigos lo acariciaban mucho y en pago y trueque de los que el indio Conin les traía le daban cueros de venados, leones y tigres y de liebres de que tenían mucha suma, arcos y flechas, lo cual él vendía muy bien en los mercados de México y su comarca ¹³⁰.

Ueypochtla (*grande feria*) ¹³¹, como su nombre lo indica era un importante mercado, *llamose así por haber sido el primer mercado que se uso en esta tierra porque hasta entonces no se usaba*.

En tiempo de los azteca, Azcapotzalco era uno de los principales mercados del Valle de México y el más importante para la venta de esclavos ¹³². Según los Anales de Cuauhtitlan, el mercado de esclavos estaba antes en Cuauhtitlan pero cuando este pueblo fue conquistado por los tepaneca, éstos lo pasaron a Azcapotzal-

¹²⁸ Durán, I, 77-8, 83, 156, 188; Tezozomoc, 306, 334, 537.

¹²⁹ Relación de Atenco, inéd.

¹³⁰ Relación de Querétaro, 36.

¹³¹ Relación de Ueypochtla, 26.

¹³² Sahagún, I, 44; II, 370.



co¹³³. Ixtlilxochitl dice que cuando Nezaualcoyotl conquistó Azcapotzalco, *mandó que de allí adelante no fuese sino un lugar donde se vendiesen esclavos por ignominia suya*¹³⁴.

Como en otras partes de México, los mercados se hacían cada cinco días. En el diccionario otomí leemos:

feria de cinco en cinco días *nābyhqyttā*.

Según la Relación de Querétaro, los otomíes

si prendían algún cautivo lo traían a esta provincia (de Xillotepec) a do lo mataban y hacían piezas pequeñas y lo cocían y vendían por sus mercados a trueque de chile que es su pimienta y maíz y otras cosas; era cosa muy preciosa y vendíase muy caro¹³⁵.

Según la Relación de Atlitlalacyan¹³⁶, los otomíes usaban mantas de ichtli como moneda. Sobre el mismo punto leemos en el diccionario otomí:

cacao, almendras y moneda *nodechy*
contrahacer o falsar cacao *tādichāahydechy*; *tānāxohtadeqhy*; *tādichā-axohtadeqhy*.

Transportes.

Informa Sahagún de los matlatzinca que *lo que se cargan no lo llevan en costal sino en red que tenga de dentro paja (ocozacatl, barbas de pino) para que no se salga por la red lo que llevan*¹³⁷. Eran recios y *para mucho y cargábanse grandes cargas*¹³⁸.

En el diccionario otomí se lee:

cordel o mecapal hacer, para llevar carga *tānāhcāxāmāihāhī*.

¹³³ Lehman, 215.

¹³⁴ Ixtlilxochitl, I, 229.

¹³⁵ Relación de Querétaro, 36.

¹³⁶ Relación de Atlitlalacyan, 201.

¹³⁷ Sahagún, III, 127; Seler, Einige Kapitel, 417.

¹³⁸ Sahagún, III, 128.



red con que llevan la carga *notçhātti nonandū*, instrumento o artificio para llevar carga con facilidad *nonandū*; *nonandūthū*; l. cacaxtles; *notçhātti* l. guacal; *nonandū yni* cacaxtle de gallinas.

Y en Basalenque:

mecapal *ninehiumi inquanthaqui*.

red con que llevan la carga *inxahue*.

ni-xahue costal de red.

ni-thuhutzaa las costillas de palos o tameme para cargar y las angarillas.

Vestido.

Vestido de las mujeres.—De acuerdo con Sahagún el vestido de las mujeres otomíes se componía de huipil y naguas ¹³⁹. Las mismas prendas se mencionan en la Relación de Atlitlalacyan ¹⁴⁰ y en el proceso contra el cacique de Tlapanaloa ¹⁴¹.

En las ilustraciones de la obra de Sahagún vemos una mujer otomí (Fig. 5). Las naguas le llegan hasta poco encima de los tobillos y el huipil hasta las rodillas, coincidiendo con la descripción de la Relación de Atlitlalacyan la cual añade que las naguas eran de algodón o de ichtli y que llevaban uno o dos huipiles a la vez según la posibilidad de cada quien ¹⁴².

En la actualidad otomíes, mazaua, matlatzinca y ocuilteca; usan todas el quesqueme (quechquemitl), prenda de indudable origen prehispánico ¹⁴³.

Vestido de los hombres.—Los hombres otomíes y matlatzinca llevaban manta y braguero ¹⁴⁴ (Figs. 1, 3, 5, 9). La manta atada

¹³⁹ Sahagún, III, 122.

¹⁴⁰ Relación de Atlitlalacyan, 206.

¹⁴¹ Información, 94.

¹⁴² Relación de Atlitlalacyan, 206.

¹⁴³ Soustelle, 91-5.

¹⁴⁴ Matlatzinca: Seler, Einige Kapitel, 419; Relación de Teotenanco, 5; Relación de Temazcaltepec, 21; Relación de Atlatlauhca, inéd. (*zaragüel hasta la rodilla ceñido en la carne*). Otomíes: Sahagún, III, 122. Relaciones de Zimapán, 4 (sólo manta); Querétaro, 38; Zayula, 180; Atlitlalacyan, 206; Axocopan, 16; Yetecomac, 21; Uey-pochtla, 29; Tezcatepec, 34 (sólo se menciona manta); Tolnacochtla, 25 (sólo se menciona manta); Tecpatepec, 36; Información, 94.



a un hombro o por delante ¹⁴⁵. El material era algodón o ichtli ¹⁴⁶, este último mencionado con más frecuencia.

Vestidos ricos.—Las diferencias de posición social se revelaban en diferencias en el vestido y el adorno, principalmente en la calidad y el decorado, aunque las prendas fundamentales fueran las mismas. La Relación de Atlitlalacyan dice que

el hábito suyo es unas mantas mejores o no tales conforme al puesto del principal, indio o plebeyo que tenía ¹⁴⁷.

Las reglas suntuarias de los otomíes debían ser distintas a las de los mexicanos, lo que causaba la extrañeza de éstos que reservaban las prendas decoradas para los nobles. Así dice Sahagún:

Estos dichos otomíes eran pulidos en sus trajes y cuanto veían traer a otros se ponían, que aunque perteneciese solamente a los señores y principales lo tomaban y se lo vestían; y poníanselo tan mal y al desgaire que por aquello les llamaban por injuria otomites; y lo mismo hacían las mujeres que indiferentemente se ponían cualquier cosa que viesen de ropa, y con todo esto no sabían ponerse bien las naguas ni el huipil...; y aunque viejas tratabanse y vestíanse como mozas, de ropas galanas y pintadas naguas y huipiles ¹⁴⁸.

El decir los mexicanos que los otomíes no se sabían poner la ropa significa simplemente que se la ponían de manera distinta a la usada por ellos. Por lo mismo les extraña que las viejas vistieran igual que las mozas.

De las mujeres otomíes, dice Sahagún que *había muchas que*

¹⁴⁵ Figs. 1, 2, 5, 9. Relaciones de Querétaro, 38; Yetecomac, 21; Tolnacochtla, 25; Tecpatepec, 36.

¹⁴⁶ Manta de ichtli; Relaciones de Atlitlalacyan, 201; Axocopan, 16; Yetecomac 21; Ueypochtla, 29; Tezcatepec, 34; Tolnacochtla, 25; Tecpatepec, 36. Información, 94; Seler, Einige Kapitel, 419 (matlatzinca). Relación de Temazcaltepec, 21. Braguero de ichtli: Seler, Einige Kapitel, 419 (matlatzinca). Relación de Ueypochtla, 29. Manta de algodón: Relaciones de Axocopan, 16; Yetecomac, 21; Ueypochtla, 29. Información, 94. Braguero de algodón: Relación de Atlitlalacyan, 206.

¹⁴⁷ Según la Relación de Atlitlalacyan, nobles y plebeyos usaban ambos la manta (pág. 206).

¹⁴⁸ Sahagún, III, 124.



solían hacer lindas labores en las mantas naguas y huipiles ¹⁴⁹. Tejían la labor cruzada (yn nepaniuhqui: mit Fäden in sich kreuzenden Reihen) y la llamada manta del jaguar (ocelotilmatli) ¹⁵⁰.

Los tejidos de ichtli eran la especialidad y fama de las otomíes:

Todas ellas labraban lo dicho de hilo de maguey porque lo hilaban y tejían con muchas labores; y lo que tejían no era de mucha labor aunque tejían de muchas y diferentes labores y maneras de ropas y vendíanlo barato ¹⁵¹.

En el texto nahuatl se nombran las siguientes labores: la del siete adentro (in itic-chiconyo); la del corazón (yn yollo); la de la estera y pava (yn totolitipetlayo: das mit der Truthahn das eine Matte (als Muster) hat); la de color camote (yn cacamolihuiqui: das Gewebe von der Farbe der reifenden Kirsche: *colcha para cubrir la cama o cosa semejante*); la *cosa torcida* (ilacatzihuiqui: das mit dem gedrehten Muster); la inútil (yn neniuhqui yn nemi-quitqui: das Unnütze, das *Der unnütz gewebt hat*); la espejo de ichtli (yn ichpetztli); y la un ichtli (yn ce ichtli).

También tejían ayates (yn ayatl), el ayate del nopal (yn nupalayatl) y huipiles de red (yn çanitli) ¹⁵².

En las ilustraciones de Sahagún (Fig. 5) vemos una decoración del huipil otomí. Según la Relación de Temazcaltepec, las mantas que usaban era de ichtli pintado ¹⁵³. Otra clase de labor era la de pelo de conejo (tochomitl) que sabemos hacían las mujeres de Otlazpan y Tepexic ¹⁵⁴. En Tepotzotlan hacían mantas con adornos de plumas de pato ¹⁵⁵.

Cuando Quauhtemoc se rindió a Cortés llevaba una manta con el distintivo ocuilteca (ocuiltecayo), era *de fibra de maguey*

¹⁴⁹ Sahagún, III, 125.

¹⁵⁰ Seler, Einige Kapitel, 415.

¹⁵¹ Sahagún, III, 126. V. también, III, 76.

¹⁵² Seler, Einige Kapitel, 415. Las traducciones españolas en tipo cursivo son de Molina.

¹⁵³ Relación de Temazcaltepec, 21.

¹⁵⁴ Códice Mariano Jiménez.

¹⁵⁵ Cervantes de Salazar, II, 257.



con distintos colores en ambas mitades, decorados de plumas de colibrí con la muestra de ocuilteca ¹⁵⁶.

En Xoconochtlá, Sierra de Tototepéc, un religioso español encontró entre los restos de una ceremonia pagana *unas vestiduras de red tejidas de algodón y lana de diversos colores al modo de nuestras dalmáticas* ¹⁵⁷. Probablemente se trata de una especie de huipil para uso de hombres o de una simple manta como las comunes en cuanto a forma.

Otra prenda era la que nos enseña el diccionario otomí:

vestidura hasta la cinta *enthehco* y era esta vestidura abierta por delante muy galana.

Cuando los aztecas conquistaron Xillotepec, los otomíes de este lugar les ofrecieron *mantas y naguas de mujer labradas a las maravillas llamadas chiconcueytl (naguas del siete) (y) huipiles* ¹⁵⁸.

En el Códice Mendocino aparecen las ropas de distinta clase que tributaban los otomianos a México. Son prendas de vestir de las ya citadas, principalmente mantas. En cuanto a los adornos de ellas no sabemos si eran típicas de los tributarios o hechas por encargo de los mexicanos.

Calzado.—En las ilustraciones de Sahagún, todos aparecen descalzos (Figs. 1, 3, 5, 6, 9); en cambio en las del Códice Telleriano vemos algunos tipos de sandalias de las usadas por los guerreros (Figs. 10, 13).

También las fuentes nos dicen que los otomíes usaban calzado. El mismo Sahagún dice que *los hombres... andaban calzados con cotaras;...el calzado pulido* ¹⁵⁹; por lo visto las mujeres sí que iban descalzas.

El uso de sandalias, lo registran además varias relaciones so-

¹⁵⁶ Sahagún, IV, 221-2.

¹⁵⁷ García, 304.

¹⁵⁸ Tezozomoc, 468.

¹⁵⁹ Sahagún, III, 122.



bre otomíes ¹⁰⁰. Dos de ellas precisan que eran de ichtli ¹⁰¹ y el diccionario otomí nos indica otros dos materiales usados para su confección:

sandalias de cueros *xithixiphānī; exithūmā*.
sandalias de palma *yoxithī dēnthī; ethi batzynī*.

Peinado y tocado.—Los dibujos de los códices no son lo bastante detallados para dar una idea exacta del peinado otomí (figs. 1, 13). Afortunadamente tenemos bastantes datos de las fuentes sobre este particular.

De los matlatzinca, la Relación de Atlatlahuca dice que los hombres llevaban *las cabelleras largas como mujeres*, dato notoriamente insuficiente ¹⁰².

Sabemos mucho más de los otomíes. Se deduce de las fuentes que había diferencias según sexo, edad, estado civil y profesión.

De los muchachos nos informa el diccionario otomí:

cabello largo que dejan a los muchachos en el colodrillo *monzodi māhybodo notzibodo*.

Y Sahagún:

cuando muchachos se rapaban las cabezas dejando unos pocos de cabellos en los colodrillos o colodrillo que llaman piochtli ¹⁰³.

El mismo Sahagún dice de los hombres:

Los hombres ya de edad madura traían el cerebro atusado como a sobrepeine hasta la media cabeza y lo demás dejaban con cabellos largos y llamaban a estos tales piocheque ¹⁰⁴.

¹⁰⁰ Relaciones de Atlitlalacyan, 201; Axocopan, 16; Yetecomac, 21; Ueypochtla, 30.

¹⁰¹ Relaciones de Atlitlalacyan, 201; Ueypochtla, 30.

¹⁰² Relación de Atlatlahuca, inéd.

¹⁰³ Sahagún, III, 123.

¹⁰⁴ Sahagún, III, 123.



Este es el peinado que lleva el otomí del glifo de Otompan (Fig. 7). Era tan típico de los otomíes este rapado que Gómara los define por andar los hombres chamorros ¹⁶⁵.

En el Códice de Uamantla vemos dos peinados que usaban los guerreros: el llamado en mexicano *tzotzocolli* (Fig. 14) y el *temillotl* (Fig. 14).

El diccionario otomí se referirá sin duda al peinado descrito por Sahagún: :

cabellos crespados de la frente *yongānāxhtādē; yongāntzāxhtādē; yoxē nāxhtādē*.

En la parte sobre guerra describimos el peinado de los guerreros llamados entre los mexicanos *otomiltl*.

En cuanto a las mujeres, dice Sahagún:

cuando niñas también se rapaban la cabeza; y cuando ya mozas dejaban criar los cabellos y los traían largos sueltos nunca los tocaban, y los de la frente se los cortaban a manera de hombres ¹⁶⁶.

Sobre el peinado de las muchachas leemos en el diccionario otomí:

cabellos largos que dejan en la cabeza a las muchachas *yombi*.
cabellos largos que dejan a las niñas delante *nozyndē*.

Sigue Sahagún:

Y cuando alguna era ya mujer hecha y había parido tocábase el cabello ¹⁶⁷.

Lo cual completa el diccionario:

cabellos compuestos rodeados a la cabeza: *yomoxāyā; yohpānyā, yomoxayā*.

¹⁶⁵ López de Gómara, II, 268.

¹⁶⁶ Sahagún, III, 123.

¹⁶⁷ Sahagún, III, 123.



Este peinado, igual al de las mujeres azteca, es el que vemos en las ilustraciones de la obra de Sahagún (Fig. 5, 6).

Sobre las viejas dice Sahagún:



Fig. 5.—Mujer y hombre otomíes. Códice Florentino.

Y las viejas se cortaban el cabello un poco de la frente como los hombres, y lo componían como las mozas ¹⁶⁸.

Los sacerdotes otomíes de Xillotepec traían los cabellos muy largos, los cuales se ataban por detrás ¹⁶⁹. Lo mismo dice el diccionario otomí:



Fig. 6.—Tejedora otomí. Códice Florentino.



Fig. 7.—Glifo de Otompan con cabeza de otomí. Códice Mendocino.

cabellos largos encrespados que crían los sacerdotes de los ídolos *yonthādū*; *yogāyützi*.

¹⁶⁸ Sahagún, III, 124.

¹⁶⁹ Relación de Querétaro, 34.



El mismo diccionario nos añade dos datos más:

cabellos emplastados con resina *yoxhtāhquā ttā bohpo*.

enrruiscarse los cabellos *tadiccāxtamayā tadihqymāxhtā tādihqyhacacaxtti emaxhtā* l. *mayā; tīdi hqyhy caccāxtti emaxhtā*. enrribidos así *noccāxhtaxhtā; nohqyhy ccāxttayā* ¹⁷⁰.

Sobre el tocado de los señores dice el diccionario:

venda rica con que ataban la mitra a los señores o sacerdotes *nānbōt-tāyā; nanthānāyā enāyā; nanthenāyā egayūtzi*.

Es notable el tocado del señor matlatzinca que aparece en el Códice Florentino (Fig. 20) (V. pág. 152).

Los matlatzinca, dice Sahagún, *siempre traían su cabeza ceñida con la honda*; esta costumbre se retrata en las ilustraciones a su obra (Fig. 9).

Adornos.—Los otomíes, cuando muchachos, se agujeraban las orejas y se ponían *pedras preciosas o joyas y otras cosas a manera de zarcillos u orejeras* ¹⁷¹.

Los que eran hombres valientes en la guerra traían orejeras de oro, o de cobre, o de caracol, o de la piedra de que se hacen los espejos (pirita, tezcatl), o de turquesas labradas de obra de mosaico; y la demás gente traían orejeras de obsidiana o ágata (thepuchtli) o de caliza verde imitando turquesa, o de mayate (mayanacochtli) o de barro cocido bien bruñidas, o finalmente, de caña de maíz o carrizo que eran las más bajas y viles entre todo el género de orejeras ¹⁷².

La Relación de Tezcatepec cita orejeras de piedra ¹⁷³, la de Tolnacohtla de tule ¹⁷⁴.

Las mujeres otomíes *también traían zarcillos u orejeras* ¹⁷⁵

¹⁷⁰ En Molina *enruuarse los cabellos*.....

¹⁷¹ Sahagún, III, 123.

¹⁷² Sahagún, III, 123. Seler, *Einige Kapitel*, 411.

¹⁷³ Relación de Tezcatepec, 33.

¹⁷⁴ Relación de Tolnacohtla, 23.

¹⁷⁵ Sahagún, III, 123.



Los matlatzinca de Atlatlahuca llevaban *las orejas hendidas y en ellas zarcillos y otras piedras de oro o pedrezuelas* ¹⁷⁶.

Los muchachos otomíes se agujeraban los labios para ponerse bezotes ¹⁷⁷. *Los que eran señores o principales (tlatoque) traían en el labio un bezote de chalchiuitl (jade) . . . o de caracol (teciztentli), o de oro, o de cobre; . . . y la demás gente traían bezotes hechos de piedra de cristal, o de piedra de las navajas (obsidiana) o chalchihuites fingidos (ágata, thepuchtli)* ¹⁷⁸.

La Relación de Tezcatepec menciona bezotes de piedra ¹⁷⁹

El diccionario otomí distingue tres tipos:

bezote *nephone*.

bezote pequeño de oro como zarcillo *natzyhue*.

bezote como media luna de ambar *nomotzephone*; *nephone amatzynxützo*
l. que se usaba en guexotzingo.

bezote largo y gordo *nomāephone*.

El vocabulario de Basalenque menciona igualmente el bezote:

ni-te-puenaxina bezote que es agujerado el labio.

Según el diccionario otomí, también se usaban narigueras:

turquesa de las narices *nonathättä xiü ccangando*; *nonanzy xiü*.

Y brazaletes:

brazaletes de oro *nathüye hga ccaxtti nanbottaye ga ccaxtti*.

brazaletes de plumas *nachottahio*; *yobetzi achottahio*.

brazaletes, otro *nehuittaye*; *nathüttaye*; *nabanttaye*.

La Relación de Temazcaltepec dice:

(En los montes de Texcaltitlan) nace una yerba que llaman en

¹⁷⁶ Relación de Atlatlahuca, inéd.

¹⁷⁷ Sahagún, III, 123.

¹⁷⁸ Sahagún, III, 123. Seler, Einige Kapitel, 410-1.

¹⁷⁹ Relación de Tezcatepec, 33.



su lengua axocotl que es de muy buen olor y hacen de ella sus ramilletes para oler. Texupilco tiene... árboles de cacasochitl (sic pro calaloxochitl) que les sirven de flores para oler y hacer suchiles (ramilletes) ¹⁸⁰.

Sabemos que varios lugares otomíes tributaban *rosas* a los mexicanos ¹⁸¹. En el Códice de Uamantla, los señores aparecen con flores en la mano como símbolo de su dignidad ¹⁸².

Deformaciones y mutilaciones.—Ninguna fuente menciona la deformación craneana entre los otomíes; sin embargo en el Departamento de Antropología física del Museo Nacional de México, hay tres cráneos deformados clasificados como otomíes. Uno presenta deformación tabular oblicua (el 490 t.), otro tabular oblicua frontal (el 490 z), y otro tabular erecta (el 677 bis, éste de Otlazpan) ¹⁸³.

Sahagún registra la práctica del tatuaje entre las mujeres otomíes:

se pintaban los pechos y los brazos con una labor que quedaba de azul muy fino pintada en la misma carne cortándola con una navajuela ¹⁸⁴.

El diccionario otomí añade:

labrarse el cuerpo como chichimeco *tādi yopho; tāđinyānmi; tāđinyopho en yānni* l. *tānā opho*.

labrada cosa así *nonyānni; nottānni*.

El aserrado de dientes se registra en los diccionarios otomí y matlatzinca ¹⁸⁵.

Pintura y emplumado.—Dice Sahagún de las otomíes que *las*

¹⁸⁰ Relación de Temazcaltepec, 23-4.

¹⁸¹ Xillotepec, en Tezozomoc, 468; Xallatlauhco en Durán I, 366; Relación de Zayula, 180 (tributo al señor de Tula).

¹⁸² Scler, *Die mexikanischen Bilderhandschriften*, figs. 159, 162, 167, 168.

¹⁸³ Datos proporcionados por el Dr. Dávalos.

¹⁸⁴ Sahagún, III, 123.

¹⁸⁵ s. v. aserrarse. El mismo vocablo aparece en Molina; podría ser que nuestros diccionarios lo incluyeran únicamente por seguir a Molina.



mozas, por galanía... teñíanse los dientes... y las viejas... también se teñían los dientes de negro ¹⁸⁶.

Según el mismo autor, las mujeres otomíes *por galanía... el rostro se afeitaban con un betún amarillo que llaman tecozahuítl... y sobre el betún ya dicho se ponían color (rojo). Las viejas... también... en el rostro ponían colores, todo al uso y costumbre de las mozas* ¹⁸⁷.

El mismo Sahagún dice de las mazaua que *las muy viejas, como mozas se afeitaban con el dicho betún tecozahuítl (ocre amarillo) o con color (tlapaltica, rojo)* ¹⁸⁸.

En cuanto a los hombres las figuras del Códice de Uamantla y el glifo de Otompan en el Mendocino muestran una pintura facial en forma de rejilla, roja sobre amarillo como los colores que se ponían las mujeres (Figs. 7, 14). También es notable, por ser típica de él, la pintura facial del dios Otonteuctli (V. pág. 141).

Los matlatzinca de Atlatlauhca iban *embijados los cuerpos y rostros* ¹⁸⁹.

Los sacerdotes de Ueypochtla se cubrían el rostro de ceniza (V. pág. 168).

Durán nos relata un caso en que unos espías tepaneca salen de Coyoacan hacia Azcapotzalco y *lo primero que hicieron fue ennegrecer sus caras con tizne de tea por no ser conocidos* ¹⁹⁰.

En el diccionario otomí lemos:

afeitarse ai modo antiguo *tānāxobo*.

mecido *nottānī*... significa también estar pintado como chichimeca poniendo dos nn.

Otra costumbre que parece muy típica de las mujeres otomíes y mazaua es la de emplumarse piernas y brazos. Dice Sahagún; de las otomíes:

¹⁸⁶ Sahagún, III, 124.

¹⁸⁷ Sahagún, III, 124. Seler, Einige Kapitel, 412-3.

¹⁸⁸ Sahagún, III, 129; Seler, Einige Kapitel, 421.

¹⁸⁹ Relación de Atlatlauhca, inéd.

¹⁹⁰ Durán, I, 99.



las mozas por galanía se emplumaban con plumas coloradas los pies y las piernas y brazos... Y las viejas... también se emplumaban los pies y piernas y brazos con las dichas plumas ¹⁹¹.

Lo mismo entre las mazaua :

las muy viejas, como mozas... se emplumaban los brazos y piernas ¹⁹².

El pintarse las cara y emplumarse los miembros, era también costumbre de las tepanecas en la celebración de xocotl uetzi (V. pág. 179 ss.). Dice Durán que

iban ellas afeitados los rostros y puesta su color en los carrillos y llevaban los brazos y piernas emplumadas de plumas coloradas ¹⁹³.

Higiene.

Dice Sahagún que los matlatzinca *tenían costumbre de bañarse por la mañana* ¹⁹⁴. Mendieta lo confirma:

Una de las frías (tierras) de la Nueva España es la provincia o valle de Toluca, y en ella me acaeció cada domingo que salía del convento luego en amaneciendo para ir a decir misa a algún pueblo de la visita, hallar las indias que entonces madrugaban para venir a misa por los arroyos que estaban hechos un hielo lavando sus criaturas ¹⁹⁵.

Del temazcal o baño de vapor, tenemos referencias en las Relaciones de Temazcaltepec ¹⁹⁶ y Zultepec ¹⁹⁷. Para los otomíes López Yepes y el diccionario:

bañarse en baño caliente: *tānāhihtihāhte...*

También Basalenque:

¹⁹¹ Sahagún, III, 124.

¹⁹² Sahagún, III, 129.

¹⁹³ Durán, II, 291.

¹⁹⁴ Sahagún, III, 128.

¹⁹⁵ Mendieta, 111.

¹⁹⁶ Relación de Temazcaltepec, 16 (en Temazcaltepec), 22 (Texupilco).

¹⁹⁷ Relación de Zultepec, 12.



estufa o baño seco *pythehe*.
sudadero o baño *pythehe inthahui*.

Otros datos del diccionario otomí:

yerba que sirve de jabón *nohiū* l. *nohiūxān ttyhy*.
yerba, otra, para lo mismo de grandes raíces: *noxannagothā*.

Habitación.

Poblados.—Los otomianos vivían en establecimientos de tipo disperso. Esto debía ser la regla general pues algunas fuentes lo dan como característico de los otomíes. Así la Relación de la genealogía, al definir las tres clases de chichimecas dice que:

los otomíes... tienen moradas, pero en los montes, entre sierras y lugares apartados, e son rústicos y se amotan y mudan de una parte a otra cuando se les antoja ¹⁹⁸.

Noticias semejantes nos dan otros autores tanto para otomíes como para matlatzinca. Por ejemplo Grijalva, refiriéndose a la región que va de Atotonilco hacia el Mezquital dice:

las casas de estos pobres (otomíes)... cubrían aquellas llanadas tanto que no parecían muchos pueblos sino una población sola ¹⁹⁹.

Serna nos pinta la situación del Valle de Toluca antes de las congregaciones hechas por los españoles:

tenían sus poblaciones en tierras montuosas y fragosas entre riscos y quebradas, cinco en un lugar, cuatro en otro y menos en otro... estando la mayor parte del año, y casi todo, derramados y de por sí con achaque de sus sementeras ²⁰⁰.

Muchas otras fuentes locales confirman la situación ²⁰¹, entre ellas la Relación de Zultepec:

¹⁹⁸ Relación de la Genealogía, 247.

¹⁹⁹ Grijalva, 34.

²⁰⁰ Serna, 280.

²⁰¹ Relaciones de Querétaro, 25; Atlitlalacyan, 202; Ueypochtla, 27; Tezcatepec,



No están poblados . . . en pueblos formados sino esparcidos en lugares muy ásperos, sin policía ni orden ninguna, sino por las quebradas como cada uno se le antoja ²⁰².

Todavía en la actualidad persiste la tendencia a vivir dispersos ²⁰³.

Sin embargo los lugares de más importancia política y religiosa se citan varias veces con el nombre de ciudades, lo que sugiere que había cierta agrupación de tipo urbano. Por ejemplo Xillotepec y Chiapan ²⁰⁴ como sitios típicamente otomíes, además de las ciudades nauatizadas del Valle de México (tepaneca) ²⁰⁵.

Esta situación de los otomianos —su tendencia a vivir dispersos— no era única en México. Torquemada la describe para la Totonaca, Metztlitlan y Guatemala ²⁰⁶. Serna la hace general de toda la Nueva España ²⁰⁷. Y sin embargo la Relación de la Genealogía y otros fuentes caracterizan a los otomíes de serranos y montaraces, en contraste con los demás grupos indígenas. La explicación a esto se encuentra, por un lado, en el carácter muy montañoso de las regiones otomíes (Quauhtlalpan), y en que casi todas las fuentes provienen de lugares del Valle de México donde la concentración urbana alcanzó un grado máximo. Por otro lado como casi todos los centros políticos de los otomíes (los únicos urbanos) estaban nauatizados al menos en parte, los meros otomíes aparecen como gente de campo en contraste a los naua gente de ciudad. Esta situación era más notable en el Acolhuacan donde los otomíes, gente advenediza (V. cap. VII), no llegó a fundar ciudades sino que se estableció como labradores tributarios en tierras de pueblos naua anteriores. Por eso Ixtlilxochitl, quien trata

32; Según la Relación del Arzobispado también la población vivía dispersa en Toluquahyocan (35), Tizayocan (66), Tepotzotlan (83), Tlalchichipa y Malacatepec (157), Tezcatepec (188), Texcaltitlan, Texupilco y Temazcaltepec (222), Xiquipilco (237).

²⁰² Relación de Zultepec, 9.

²⁰³ Soustelle, 58-9.

²⁰⁴ Durán, I, 331.

²⁰⁵ Durán, I, 27.

²⁰⁶ Torquemada, I, 249.

²⁰⁷ Serna, 280.



principalmente de esa región, presenta la situación más claramente y le da una explicación histórica:

(Cuando fue destruido el reino otomí de Xaltocan), Techotlallatzin a los (otomíes) que caían hacia las tierras y provincias de Tetzaco les mandó que de allí adelante no viviesen dentro de las ciudades y pueblos sino fuesen en las aldeas y montes acomodados a su propósito... Este fin tuvieron los otomíes los cuales jamás a Techotlallatzin le cuadró que esta nación viviese dentro de las repúblicas por ser gente vil y apocada ²⁰⁸.

Casas.—La casa otomí no debía ser de muy alta calidad pues casi todas las Relaciones coinciden en que eran bajas y pequeñas ²⁰⁹, dice la de Zayula: *muy chicas que se entra en ellas con trabajo por ser tan angostas y bajas* ²¹⁰.

Ninguna fuente da noticias sobre la planta de las casas. Probablemente era rectangular como todavía lo es en la actualidad ²¹¹.

El material más mencionado para las paredes es adobe con cimientado de piedra ²¹². Una fuente —la Relación de Zultepec— cita paredes de bahareque (*de palos y barro sin más primor ni fortaleza*) además de las de adobe ²¹³. Grijalva dice que en la región de Atotonilco (en Pachuca) y Valle del Mezquital, las casas eran *unos buhíos estrechos hechos de pencas de maguey que apenas cabe en ellos un hombre* ²¹⁴.

²⁰⁸ Ixtlilxochitl, I, 138.

²⁰⁹ Relaciones de Querétaro, 46; Zayula, 181; Atlitlalacyan, 207; Axocopan, 18; Yetecomac, 23; Tecpatepec, 37; Temazcaltepec, 27;

²¹⁰ Relación de Zayula, 181.

²¹¹ Soustelle, 59.

²¹² Relaciones de Querétaro, 46 (algunas, por miedo a los chichimeca); Zayula, 181; Yetecomac, 23; Tolnacochtla, 25; Tecpatepec, 37; Acámbaro, inéd.; Zultepec, 13. Las anteriores, de adobe. De piedra y adobe: Relaciones de Axocopan, 18; Temazcaltepec, 27 (*tienen cal y canteras de piedra de que hacen sus cimientados*); Tenanco, 7; Zultepec, 13.

²¹³ Relación de Zultepec, 13.

²¹⁴ Grijalva, 34 v.



En cuanto al techo, lo más frecuente era la *paja* (zacate) ²¹⁵ aunque también se usaban pencas de maguey ²¹⁶.

Casas con altos (o *tapanco*) se mencionan sólo en Temazcaltepec como usadas únicamente por los caciques ²¹⁷. Sahagún dice:

sus jacales en que vivían eran de paja no muy pulida ni a estos tales otomites se les daba nada tener sus casas o jacales con sobrados ²¹⁸.

Las ciudades tepaneca tenían casas con terrados como las demás del Valle de México ²¹⁹.

También había casas todas de zacate en Xillotepec y Atlitlalacyan ²²⁰.

En algunos lugares del Valle de Toluca se menciona tejamanil para techos pero probablemente es de origen postcortesiano ²²¹.

Los datos de las fuentes sobre otros aspectos de la vivienda son poco menos que nulos. Las Relaciones de Yetecomac y Tezcatepec mencionan cercados de cañas de maíz ²²², la de Querétaro dice que *algunos echan las puertas a la calle* con lo que parece que la mayoría miraba hacia el solar ²²³.

Sobre el ajuar de las casas no tenemos más datos que los nombres de objetos que aparecen en los diccionarios. Como este aspecto de la cultura sobrevive todavía hasta la fecha casi en su totalidad preferimos remitirnos a los informes modernos ²²⁴.

Tampoco hablan las fuentes sobre los caracteres de las construcciones religiosas o civiles. Toca a la arqueología llenar este hueco.

²¹⁵ Relaciones de Querétaro, 46; Zayula, 181; Axocopan, 18; Yetecomac, 23; Tezcatepec, 34; Tolnacohtla, 25; Tecpatepec, 37; Acámbaro, inéd.; Temazcaltepec, 27; Teotenanco, 7.

²¹⁶ Relaciones de Yetecomac, 23; Tezcatepec, 33.

²¹⁷ Relación de Temazcaltepec, 27.

²¹⁸ Sahagún, III, 122.

²¹⁹ Díaz del Castillo, II, 161, 216.

²²⁰ Relación de Querétaro, 26, 46; de Atlitlalacyan, 202.

²²¹ Relaciones de Temazcaltepec, 27; Teotenanco, 7; Relación del Arzobispado, 237 (Xiquipilco); Relación breve y verdadera, I, 55 (Malacatepec)..

²²² Relaciones de Yetecomac, 23; Tezcatepec, 34.

²²³ Relación de Querétaro, 46.

²²⁴ V. Soustelle, 57-65.



Mencionaremos nada más que el templo de Yocippa tenía techo de paja a diferencia de los templos azteca con terrado (V. pág. 152) y que en Xaltocan se mencionan paredes con oro y piedras finas incrustadas ²²⁵.

²²⁵ Carta de Don Luis, 274.