

## TEMAZCALLIS Ó HIPOCAUSTOS.

Poco ménos frecuentes eran entre los Mexicanos y otros pueblos de Anáhuac los baños de *temazcalli*, que siendo una de las singularidades más notables de aquellos países, no ha sido descrita por ningun autor español, en cuyas obras se suelen hallar grandes pormenores de objetos mucho ménos importantes; de modo que si este uso no se hubiera conservado hasta nuestros días, hubiera perecido enteramente su memoria.

El temazcalli ó hipocausto mexicano, se fabrica por lo comun de ladrillos crudos. Su forma es muy semejante á la de los hornos de pan; pero con la diferencia que el pavimento del temazcalli es algo convexo y más bajo que la superficie del suelo, en lugar que el de nuestros hornos es llano y elevado, para mayor comodidad del panadero. Su mayor diámetro es de cerca de ocho piés, y su mayor elevacion de seis. Su entrada, semejante tambien á la boca de un horno, tiene la altura suficiente para que un hombre entre de rodillas. En la parte opuesta á la entrada, hay un hornillo de piedra ó de ladrillos, con la boca hácia la parte exterior, y con un agujero en la superior, para dar salida al humo. La parte en que el hornillo se une al hipocausto, la cual tiene dos piés y medio en cuadro, está cerrada con piedra seca de *tetzontli*, ó con otra no ménos porosa que ella. En la parte superior de la bóveda hay otro agujero como el de la hornilla. Tal es la estructura comun del temazcalli, como se ve en la adjunta estampa; pero hay otros que no tienen bóveda ni hornilla, y que se reducen á unas pequeñas piezas cuadrilongas, bien cubiertas y defendidas del aire.

Lo primero que se hace ántes de bañarse, es poner dentro del temazcalli una estera, en lugar de la cual los españoles ponen un colchon para más comodidad; un jarro de agua y unas yerbas ú hojas de maíz. Despues se hace fuego en el hornillo y se conserva encendido hasta que estén hechas ascua las piedras de que he hecho mencion. El que quiere bañarse entra ordinariamente desnudo, y solo ó acompañado de un sirviente, si su enfermedad lo exige ó si así le acomoda. Inmediatamente cierra la entrada, dejando un poco abierto el agujero superior, á fin de que salga el humo que puede introducirse del hornillo, y cuando ha salido todo, lo cierra tambien. Entónces empieza á echar agua en la piedra encendida, de la que se alza un denso vapor que va á ocupar la parte superior del temazcalli. Échase en seguida en la estera, y si tiene consigo un sirviente, éste atrae hácia abajo el vapor con las yerbas ó con el maíz, y con las mismas, mojadas en el agua del jarro, que ya está tibia, golpea al enfermo en todo el cuerpo y sobre todo en la parte dolorida. Inmediatamente se presenta un sudor copioso y suave, que se aumenta ó disminuye segun conviene. Conseguida la deseada evacuacion, se deja salir el vapor, se abre la puercecilla y se viste el enfermo; ó si no, bien cubierto, lo llevan sobre la estera ó sobre el colchon, á una pieza inmediata, pues siempre hay alguna habitacion en las cercanías del baño.

Siempre se ha hecho uso del temazcalli en muchas enfermedades, especialmente en las calenturas ocasionadas por alguna constipacion. Úsanlo comunmente las indias despues del parto y los que han sido heridos ó picados por algun animal venenoso.

Es, además, un remedio eficaz para los que necesitan evacuar humores gruesos y tenaces, y yo no dudo que seria utilísimo en Italia, donde se padecen tan

frecuentes y graves reumatismos. Cuando se necesita un sudor más copioso, se coloca el enfermo algo más cerca del techo, donde es más espeso el vapor. Es tan comun, aun en el día, el temazcalli, que no hay poblacion de indios donde no se vean muchos baños de esta especie.

## CIRUGIA.

En cuanto á la cirugía de los Mexicanos, los mismos conquistadores españoles aseguran, por su propia experiencia, la prontitud y la felicidad con que curaban las heridas.<sup>1</sup> Además del bálsamo y de la Maripenda, les aplicaban el tabaco y otros vegetales. Para las úlceras se servían del *nanahuapatli*, del *zacatlepatli* y del *itzcuintpatli*; para los abscesos y otros tumores, del *tlalamatl*, y del electuario de *chilpatli*, y para las fracturas de huesos, del *nacazol* ó *toloatzin*. Despues de haber secado y pulverizado las semillas de estas plantas, las mezclaban con cierta resina y aplicaban la composicion á la parte adolorida, cubriéndola con plumas y poniendo encima unas tablillas para unir el hueso roto.

Los médicos eran, por lo comun, los que preparaban y aplicaban los remedios; mas para hacer más misteriosa la cura, la acompañaban con ceremonias supersticiosas, con invocaciones á sus dioses y con imprecaciones contra las dolencias. Veneraban, como protectora de la medicina, á la diosa *Tzapollatenan*, creyéndola inventora de muchos remedios, y entre ellos del aceite que sacaban por destilacion del ocotl.

## ALIMENTOS DE LOS MEXICANOS.

Es extraño que los Mexicanos, y especialmente los pobres, no estuviesen expuestos á muchas enfermedades, atendida la calidad de sus alimentos. En este ramo tuvieron algunas singularidades notables; porque habiendo estado tantos años, despues de la fundacion de la ciudad, reducidos á vivir miserablemente en las islas del lago, la necesidad los obligó á sostenerse con todo lo que encontraban en las aguas. En aquellos tiempos calamitosos aprendieron á comer, no solo las raíces de las plantas acuáticas, sino las culebras, el *axolotl*, el *atetepiz*, el *atopinan*; otros animalillos é insectos; las hormigas, las moscas y los huevos de éstas. De las moscas llamadas *axayacatl*, cogian tan gran cantidad, que tenian para comer, para cebar muchas especies de pájaros y para vender en el mercado. Amasábanlas, y con la pasta hacian unos panes que ponían á cocer en agua con nitro, en hojas de maíz. Esta comida no desagradó á los historiadores españoles que la probaron. De los huevos que estas moscas ponen en gran abundancia sobre los juncos del lago, formaban aquella especie de cabial, llamada *ahuauhtli*, de que ya he hecho mencion.

Hacian tambien uso de una sustancia fangosa que nada en las aguas del lago, secándola al sol y conservándola para comerla, á guisa de queso, al que se parecía mucho en el sabor. Dábanle el nombre de *tecuitlatl*, ó sea excremento de piedra. Acostumbrados á estos viles alimentos, no los abandonaron despues en los tiempos de su mayor prosperidad; de modo que sus mercados estaban siempre llenos de innumerables clases de insectos crudos, fritos y asados, que

<sup>1</sup> El mismo Cortés fué perfectamente curado por los médicos tlaxcaltecas de una grave herida que recibió en la cabeza en la famosa batalla de Otompan, ú Otumba.

se vendían especialmente á los pobres. Sin embargo, cuando con el tráfico del pescado empezaron á proporcionarse mejores comestibles y á cultivar con su industria los huertos flotantes, mejoraron el sistema de sus comidas y nada dejaban que desear sus banquetes, ni por la abundancia ni por la variedad ni por el buen gusto de los manjares, como lo testifican los conquistadores.<sup>1</sup>

Entre ellos merece el primer lugar el maíz, que llaman *tlaoilli*, grano que la Providencia concedió á aquella parte del mundo, en lugar del trigo de Europa, del arroz del Asia y del mijo del Africa, aunque con algunas ventajas sobre todos ellos, pues además de ser sano, gustoso y más nutritivo, su multiplicación es más copiosa, se presta á los climas calientes y á los frios, no exige tanto cultivo ni es tan delicado como el trigo, ni necesita, como el arroz, de un terreno húmedo y dañoso á la salud de los labradores. Tenían muchas especies de maíz, diferentes en tamaño, en color y en calidad. Con él hacían pan, enteramente diverso del de Europa, no ménos en el sabor y en la figura que en el modo que tenían de hacerlo y que aun conservan hasta ahora. Cuecen el grano en agua con un poco de cal; cuando empieza á ponerse blando, lo aprietan entre las manos, para quitarle la piel: despues lo muelen en el *metlatl*,<sup>2</sup> toman un poco de la masa, y extendiéndola entre ambas manos, forman el pan, que cuecen últimamente en el *comalli*. Estos panes son ovalados y delgados: su diámetro es de cerca de ocho dedos, y su grueso poco más de una línea; pero los hacen más pequeños y ménos gruesos, y en tiempos antiguos los hacían tan sutiles, para la gente principal, como un papel fuerte. Solían poner en el maíz algun otro ingrediente para que el pan fuese más gustoso ó más saludable. El pan de los nobles y ricos era por lo comun de maíz rojo, amasado con la hermosísima flor *coatsontecoxochitl*, ó con otras plantas medicinales, para excitar calor en el estómago. Tal es el pan que han usado siempre los Mexicanos y los otros pueblos de aquellos vastos países, hasta nuestros días, prefiriéndolo al mejor de trigo. Muchos españoles han adoptado su uso; pero es necesario confesar que aunque el pan de maíz sea muy sano, sustancioso y de buen gusto, cuando está recién hecho, tiene un sabor desagradable cuando se enfría. En todos aquellos pueblos ha sido siempre atribución propia de las mujeres, hacer el pan y preparar toda clase de manjares. Ellas lo hacían para sus familias y para venderlo en el mercado.

Hacían tambien con maíz otras muchas clases de comidas y bebidas, añadiéndoles algunos ingredientes y adoptando diversas preparaciones. El *atolli* es una especie de poleadas, que se hace con la masa del maíz bien molido, cocida, desleída en agua y colada. Ponen al fuego el líquido, despues de esta última operación, y lo cuecen hasta darle la consistencia necesaria. Es insípido al paladar de los españoles, pero lo usan en sus enfermedades, endulzándolo con azúcar en lugar de miel que los indios emplean. Para éstos es manjar tan grato, que no pueden vivir sin él. En todos tiempos les ha servido de almuerzo y les da bastante fuerza para sobrellevar los trabajos del campo y las demás fatigas en que se emplean. El Dr. Hernandez distingue hasta diez y siete especies de *atolli*, todas diferentes, tanto por los condimentos cuanto por el modo de prepararlo.

Despues del maíz, los granos de que más uso hacían eran el cacao, la chia y

<sup>1</sup> Véase sobre este asunto la primera Carta de Cortés, la Historia de Bernal Díaz y la relación del conquistador anónimo.

<sup>2</sup> Los españoles llaman al *metlatl*, metate; al *comalli*, comal; y al *atolli*, atole.

las judías. Con el cacao formaban varias bebidas comunes, y entre ellas las que llamaban *chocolatl*. Molían igual cantidad de cacao y de semilla de *pochotl*: ponían todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua; allí lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera, llamado *molinillo* en español: hecho esto, ponían aparte la porción más oleosa que quedaba encima. En la parte restante mezclaban un puñado de pasta de maíz cocido y lo ponían al fuego hasta darle cierto punto, y despues de apartado, le añadían la parte oleosa y esperaban á que se entibiase para tomarlo. Tal es el origen del famoso chocolate que, con el nombre y con los instrumentos para su elaboración, han adoptado todas las naciones cultas de Europa, aunque alterando el nombre y los ingredientes, segun el idioma y el gusto de cada cual. Los Mexicanos solían perfumar su chocolate y las otras bebidas de cacao, ó para realzar su sabor, ó para hacerlas más saludables, con *tlilxochitl* ó vainilla, con flor de *xochinacastli*,<sup>1</sup> ó con el fruto del *mecaxochitl*,<sup>2</sup> y las dulcificaban con miel, como nosotros hacemos con azúcar.

Con el grano de la chia hacían una bebida muy fresca, usadísima aún en aquellos países, y mezclada con el maíz, otra llamada *chian zotzolatolli*, que era de excelente sabor y que apreciaban mucho los antiguos, particularmente en tiempo de guerra. La provision ordinaria de un soldado en campaña se reducía á un saquillo de maíz y chia. Cuando necesitaba alimento, cocía en agua la cantidad que le parecía oportuna de aquellos dos ingredientes, y con esta bebida, deliciosa y nutritiva, como la llama el Dr. Hernandez, toleraba los ardores del sol y las fatigas de la guerra.

No hacían tanto consumo de carne como los europeos: sin embargo, en los grandes banquetes, y diariamente en las mesas de los ricos, se servía la de muchas especies de animales, como ciervos, conejos, jabalíes (mexicanos), tusas y techichís, que se cebaban como los puercos en Europa, y otros varios cuadrúpedos, peces y aves. De éstas, las más comunes eran los pavos y las codornices.

Las frutas de que más gustaban, eran el mamey, el *tliltzapotl*, el *cochitzapotl*, el *chiczapotl*, la piña, la chirimoya, el *ahuacatl*, la anona, la pitahaya, el capolín ó cereza mexicana, y diversas especies de higos de nopal ó tunas, con las cuales suplían la falta de las peras, de las manzanas y de los melocotones.

En medio de tan gran abundancia de viveres, los Mexicanos carecían de leche y grasa; pues ni tenían vacas, ni ovejas, ni cabras, ni puercos. No sabemos que comiesen otra especie de huevos que los de pavo é iguana. La carne de este último animal era antiguamente, y es en la actualidad, una de sus comidas favoritas.

El condimento de sus manjares, además de la sal, era el pimiento ó chile, y el tomate, los cuales son tambien comunísimos entre los españoles que habitan aquellos países.

<sup>1</sup> El *xochinacastli* es un árbol que tiene las hojas largas y estrechas y de un verde oscuro. La flor consta de seis pétalos, color de púrpura en su interior, verdes por de fuera y suavemente olorosos. De su figura, semejante á una oreja, proviene el nombre mexicano, y el de *orejuela* que le dan los españoles. El fruto es anguloso, color de sangre, y viene dentro de una vaina de seis pulgadas de largo y de un dedo de grueso. Es árbol propio de los países calientes. La flor era muy apreciada por los Mexicanos y nunca faltaba en sus mercados.

<sup>2</sup> El *mecaxochitl* es una pequeña planta cuyas hojas son grandes y gruesas. El fruto se parece á la pimienta.

## VINO.

Usaban muchas especies de vino ó bebidas equivalentes, sacadas de la palma, de la caña del maíz y del mismo grano: de esta última, llamada *chicha*, hacen mencion casi todos los historiadores de América, por ser la más general en el Nuevo Mundo. El vino más comun y el mejor de los Mexicanos, es el de maguey, que ellos llaman *octli*, y los españoles *pulque*.<sup>1</sup> Hácese del modo siguiente: cuando el maguey llega á cierto tamaño y madurez, le cortan el tallo, ó por mejor decir, las hojas tiernas de que sale el tallo, que están en el centro de la planta y dejan allí una cavidad proporcionada. Raspan despues la superficie interior de las hojas gruesas que circundan aquella cavidad, y de ella sacan un jugo dulce, en tanta cantidad, que una sola planta suele dar en seis meses más de seiscientas libras, y en todo el tiempo de la cosecha más de dos mil.

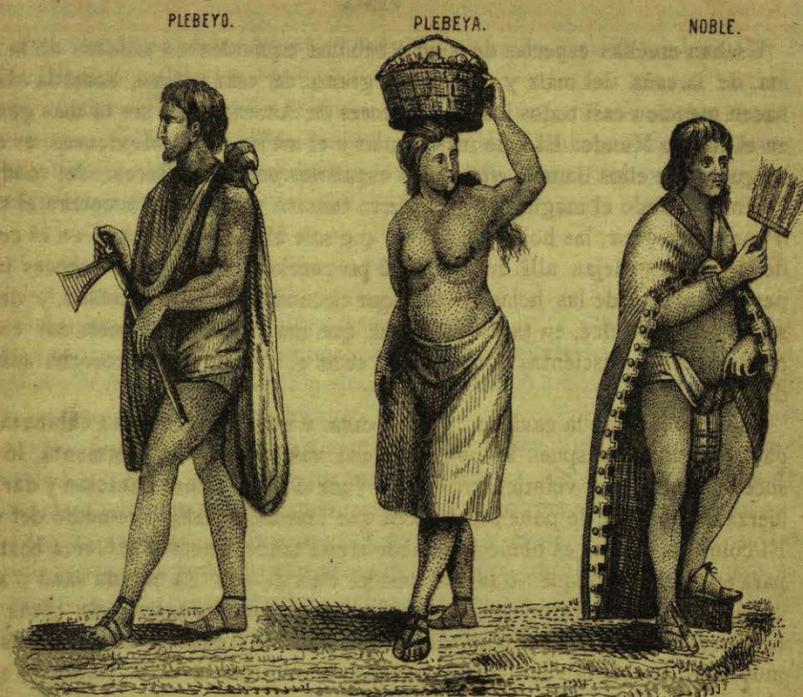
Sacan el jugo de la cavidad con una caña, ó más bien con una calabaza larga y estrecha, y despues lo ponen en una vasija hasta que fermenta, lo cual sucede ántes de las veinticuatro horas. Para facilitar la fermentacion y dar más fuerza á la bebida, le ponen una yerba que llaman *ocpalli*, ó remedio del vino. El color del pulque es blanco, el sabor algun tanto áspero y la fuerza bastante para embriagar, aunque no tanto como el vino de uva. Es bebida sana y apreciable por muchas razones, pues es excelente diurético y remedio eficaz para la diarrea. Es increíble el consumo que se hace de pulque en aquellos países, y muy considerable la ventaja que produce á los españoles. El impuesto sobre el consumo solo de la capital, asciende anualmente á cerca de trescientos mil pesos, pagando un real mexicano por cada veinticinco libras castellanas. La cantidad de pulque que se consumió allí en 1774, subió á dos millones doscientas catorce mil doscientas noventa y cuatro arrobas y media, sin contar el que se introduce por contrabando y el que despachan en la plaza mayor los indios privilegiados.

## TRAGE.

No eran los Mexicanos tan singulares en el trage como en la comida: su ropa ordinaria era muy sencilla, reduciéndose en los hombres al *maxtlatl* y al *tilmatli*, y en las mujeres al *cueitl* y al *hueipilli*. El *maxtlatl* era una cintura larga, ó faja, con las extremidades pendientes por delante y por detrás. El *tilmatli* era una capa cuadrada de cerca de cuatro piés de largo, cuyas extremidades ataban sobre el pecho ó sobre un hombro, como se ve en la estampa adjunta. El *cueitl* eran las enaguas comunes de que se servian las mujeres: se reducía á una pieza tambien cuadrada, con que se envolvian desde la cintura hasta media pierna. El *hueipilli* era una camisa de mujer, sin mangas.

La ropa de la gente pobre era de hilo de maguey, ó de palma silvestre, ó de tela gruesa de algodón: la de los ricos de excelente tela de esta última clase, teñida de varios colores y con adornos de figuras de flores ó de animales; ó entretejida con hermosas plumas, ó con pelo fino de conejo, y guarnecida con figurillas de oro y con vistosos flecos, especialmente en la faja. Los hombres solian llevar dos ó tres capas, y las mujeres otras tantas camisas y enaguas,

<sup>1</sup> *Pulque* no es palabra española ni mexicana, sino tomada de la lengua araucana que se habla en Chile: en la cual, pulque es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse; pero es difícil adivinar cómo pasó este nombre á México.



TRAGES MEXICANOS.

dejando debajo las más largas, para que se viese parte de ellas. La ropa de invierno de los señores era siempre de algodón con plumas ó pelo de conejo. Las señoras llevaban, además del hueipilli, un ropon semejante al alba de los eclesiásticos, pero con las mangas más anchas.

El calzado consistía en una suela de cuero ó de tejido fuerte de maguey, atada con cordones, de modo que solo cubria las plantas de los piés. Los reyes y los señores adornaban los cordones con hermosas trenzas de oro y piedras preciosas.

#### ADORNOS.

Todos los Mexicanos dejaban crecer el cabello, y tenían á deshonra el cortarlo, excepto las doncellas que se consagraban al servicio del templo. Las mujeres llevaban la cabellera suelta, y los hombres atada de diversos modos, y adornada con hermosos penachos, especialmente en los bailes y en la guerra.

Es difícil hallar una nación que reuniese tanta sencillez en el traje, á tanta vanidad y lujo en los adornos del cuerpo. Además de las plumas y joyas de que cubrían la ropa, usaban pendientes en las orejas, en el labio inferior, y muchos en la nariz; collares, ajorcas, pulseras y argollas, á guisa de collares, en las piernas. Los pendientes de la gente pobre eran de conchas, de cristal, de ámbar ó de alguna piedrecilla reluciente; los de los ricos, de perlas, esmeraldas, amatistas y otras piedras preciosas engarzadas en oro.

#### MUEBLES Y OCUPACIONES DOMÉSTICAS.

Los muebles no correspondían á tanta vanidad. La cama se reducía á una ó dos esteras fuertes de junco, á las cuales los ricos añadían otras finas de palma, y sábanas de algodón, y los señores, unas telas tejidas con plumas. La almohada de los pobres era una piedra ó un pedazo de madera: los ricos la usarían quizás de algodón. La gente comun no se cubría en la cama sino con el mismo tilmatl ó capa; pero los ricos y nobles se servían de colchas de algodón y pluma.

Para comer, en lugar de mesa, extendían en el suelo una estera. Tenían servilletas, platos, fuentes, ollas, orzas y otra vajilla de barro fino; mas no parece que conociesen el uso de la cuchara ni del tenedor. Sus asientos eran unos banquillos bajos de madera, de junco, de palma, ó de una especie de caña, que llamaban *icpalli*, y los españoles equipales. En ninguna casa faltaban el *metlatl* ni el *comalli*. El *metlatl* era la piedra en que molían el maíz y el cacao, como se representa en la estampa que figura el modo de hacer el pan. Todavía es usadísimo aquel instrumento en todo el territorio mexicano, y en la mayor parte de los países de América. Lo han adoptado también los europeos para hacer el chocolate. El *comalli* era, y es todavía, una especie de tortera redonda, y algun tanto cóncava, que tiene un dedo de grueso, y cerca de quince pulgadas de diámetro. Se usa tanto como el *metlatl*.

Los vasos de los Mexicanos eran de ciertas frutas semejantes á las calabazas, que nacen en los países cálidos, en árboles de mediano tamaño. Los unos son grandes y perfectamente redondos, y se llaman *xicalli*; <sup>1</sup> los otros, más

<sup>1</sup> Los españoles de México llamaron *jacara* al *xicalli*: los de Europa adoptaron aquél nombre para significar la taza en que toman el chocolate, y tal es el origen de la voz italiana *chichera*. Mr. de Bomare hace