

“opuestas al Asia los nombres de esta gramínea, no tiene ninguna analogía con el radical *may*. Entre los seltas y los livonios, *mayse* significa pan.

“Insistiremos sobre este punto, porque creemos hacer un servicio á las personas estudiosas, reuniendo en un sólo cuerpo los datos más curiosos que hemos hallado sobre un objeto enlazado con las cuestiones relativas al origen de la primera población de América.

“Se preguntará acaso, ¿por qué las tribus asiáticas que trajeron el maíz al nuevo continente, no trajeron también el trigo y los demás cereales? “Suponiendo, dice Mr. Humboldt, que todos los hombres traen su origen del mismo tronco, acaso podría admitirse que los americanos se han separado, como los atlantes, del resto del género humano, ántes que el trigo se cultivase en el llano central del Asia.”

“El Dr. Hernández asegura haber hallado en México una especie de maíz silvestre; nosotros dudamos mucho de este hecho, por no haberse confirmado con las observaciones de otros botánicos: Hernández puede haberse equivocado creyendo que sería silvestre el maíz que suele nacer y desarrollarse sin cultivo, y al que se llama comunmente *mostrenco*. Este maíz degenera tanto, que apenas asemilla, y es muy difícil que su semilla pueda propagarse por sí misma.

“Es, pues, dudoso todavía si el maíz es indígena de América, ó si ha sido traído de Asia al nuevo continente.”

Hasta aquí el Sr. de la Rosa. El maíz no sólo era conocido y cultivado por las tribus primitivas, sino que ya le usaban como alimento en las formas que hoy mismo se le dan: compruébalo, que de las excavaciones que presentan caracteres de remota antigüedad, se sacan con frecuencia *mellatl*, metate, ó piedras que sirven para moler el maíz y preparar el pan. Los tolteca introdujeron el uso entre las tribus salvajes y cazadoras; Quetzalcoatl dió reglas para mejorar el cultivo, las cuales aprovechaban los méxica, viniendo á traer la perfección el arado y los instrumentos de fierro. Consérvanse todavía los nombres mexicanos, que no pudieron, por no tenerlos, ser sustituidos por los españoles. De nacido hasta que está un poco crecido, es *tloctli*; la banderilla ó flor terminal de la caña, *miahuatl*; *xiloti*, comenzar á apuntar la mazorca en la caña; *xilotl*, jilote, la mazorca de maíz tierno y por

cuajar; *elotl*, elote, la mazorca tierna aunque con los granos cuajados: comía el *miahuatl* la gente pobre, y ésta y los señores se regalaban con el *elotl* cocido ó asado. *Centli*, *cintli*, el maíz seco en mazorca; ya desgranado *tlaolli*, *tlayolli*, *tlaulli*, y no maíz que es nombre tomado de la lengua de las islas, *olotl*, olote, el corazón de la mazorca; *eloizhuatl*, *elototomochtlí*, las hojas que la envuelven, &c. Distinguían varias especies por los colores. *Iztac-tlaolli*, maíz blanco, *yauhtlaolli*, *yauitl*, maíz negro; *cuztic-tlaulli*, maíz amarillo; *xihuoctlaulli*, maíz colorado; *xuchicentlaulli*, maíz de colores; *cuappachcentlaulli*, maíz de color leonado; *xihuoctepitl*, *tepill*, maíz que se logra en cincuenta días, &c.

El maíz constituía la base de la alimentación de nuestros antepasados, como ahora forma la de las clases pobres. Utilizaban el grano en sus diferentes estados, en maneras muy variadas. Apuntando sólo las principales, el grano seco, aunque no duro, tostado en el *comalli*, (1) produce el *izquilt*, esquite; revienta quedando en la forma de una especie de florecilla, á la cual llamaban *mumuchitl* en el valle de Toluca. (2) Calentado en agua de cal hasta cierto punto, lavado en seguida hasta quitarle el hollejo; molido en el *metlatl* con agua hasta reducirlo á pasta consistente y fina, se toman porciones de ésta, que comprimidas entre las palmas de las manos en manera particular, se ensancha en forma redonda más ó ménos delgada; colocada sobre el comal, y volteada por ambos lados, queda confeccionado el *tla-xcalli*, *tortilla*, como le llamaron los castellanos y le decimos ahora. Era entonces el único pan, comido sólo ó en unión de otros alimentos; caliente es sabroso, sano y nutritivo; cuando frío se hace desagradable. La tortilla tostada en el *comalli* se convierte en *totopochtlí*, (en Jalisco lleva el nombre de *pacholi*), que no alterándose en algún tiempo, servía de bastimento á caminantes y soldados. Duro el grano, tostado y molido en seco, da el *pinolli*, harina de maíz, que conservando por muchos días sus propiedades, servía igualmente en guerras y viajes, bien tomado el polvo á puños, bien desleído en agua. Cocido y molido en seco, envuelto el producto

(1) El *comal* es un utensilio redondo, delgado, ligeramente cóncavo, de barro poroso y sin vidriar, colocado sobre el hogar, *tlocuilli*, y cuando caliente untado con una corta cantidad de agua de cal, sirve para cocer encima las tortillas, y otros usos más.

(2) Sahagun, tom. 3, pág. 130.

en las hojas que cubren la mazorca, y cocido en ollas al vapor del agua, se obtienen los *tamalli*. Cocido y molido, desleído en agua y quitadas las partes gruesas en un cedazo, hervido hasta darle cierta consistencia, rinde el *atolli* ó *atulli*, especie de puches llamados por los castellanos mazamorra; es bebida sana y ligera, que hace bien á los enfermos. El pan, los *tamalli* y el *atulli* variaban en nombres y circunstancias, según los ingredientes que se le mezclaban, las formas que recibían y las fiestas á que se les destinaba. (1) El maíz está representado en la matrícula de tributos.

*Frizol* como primero se le dijo, frijol como ahora le llamamos, en mexicano es *etl*. (*Phaseolus vulgaris*, leguminosas de L.); originario de América y de la India, cuenta muchas variedades conocidas bajo los nombres de parraleño, bayo, negro, blanco, amarillo, pinto ó manchado de colores: hay especies grandes, frijoles gordos, en mexicano *ayacotli*. Condimentado de diversas maneras constituía un platillo universal, y hoy mismo tiene consumo en las mesas de todas las clases. La baya del *etl* tierno es el *exoll*, ejote ó judías tiernas.

*Chian*, (*Salvia Hispanica* según algunos, *Salvia chian* conforme á D. Pablo de la Llave); hay dos especies, la *chianpitzahuac*, negra, de la cual se saca un aceite bueno en la pintura; la *chianpatlahuac*, blanca, de mayor tamaño: la primera, ó ambas mezcladas, puestas á infundir en agua, sueltan mucilago, formando endulzada una bebida refrijerante. Esta bebida se reputa medicinal, y en nuestra farmacopea se llama á la semilla mucilagínosa, anodina, pectoral, demulcente, laxante y que puede suplir con ventaja á la zaragatona. Hernández acopió más de veinte nombres de plantas en cuyos compuestos entra la palabra *chian*. De la misma especie es el *chiantzotzoll*, “y ésta es la que sirve tostar para hacer alegría cocida con miel.” (2) Molida la semilla en seco forma el *chianpinolli*, harina de chia, que desleída en agua es buena de beber. (3) El *chiantzotzolatolli* era bebida compuesta de *chian* y de maíz. (4)

(1) Véase para la variedad de alimentos, Sahagun, tom. 1, pág. 129, 184; tom. 2, pág. 297-303; tom. 3, pág. 118-19, 132.

(2) Betancourt, Teatro Mexicano, P. 1, trat. 2, núm. 151.

(3) Sahagun, tom. 1, pág. 129.

(4) Clavigero, tom. 1, pág. 392.

La palabra *huauhtli* traducen los autores y el dic. de Molina, bledos. “El *huauhtli*, dice Betancourt, (1) es una semilla como “ajonjolí, dase morada y amarilla de unas matas á manera de “arbolillos con la hoja como de lengua de vaca, da en el pendon “de arriba que llaman *quautzonli* como un plumaje de semilleja “muy junta, de ella se hacen unos tamalillos que llaman tzoales, “que son para los naturales de regalo.” El *cuauhtzonli*, huasontle, cómese fresco en diversos guisos.

Tochpan rentaba 800 cargas de *chilli* (Cód. Mendocino, lám. 54, núms. 21, 22), Oxitipan. 400 (lám. 56, núm. 9), y Xiuhcoac, 400 (lám. 57, núm. 15), en todo 1,600 cargas del producto. El *chilli*, llamado hoy chile (*capsicum*), entre los peruanos *uchu*, fué nombrado por los castellanos *axi*, voz ahitiana, y también pimiento. Originario de Asia y de América, Hernández encontró en México varias especies cultivadas que clasificó en siete géneros: *Cuauhchilli*, chilli de árbol; *Chiltecpin*, chilli pulga, sea por su tamaño pequeño ó por la fuerza del picante, con tres especies; *Tonalchilli*, chilli del sol ó del calor, chilli veraniego; *Chilcoztl*, chilli amarillo; *Tzincuyo*, por el escozor que produce al descomerlo; *Milchilli*, chilli de sementera ó *milpan*. Las especies clasificadas hasta hoy llegan á sesenta y una. El *capsicum* se comía verde ó seco, constituyendo una salsa universal para todas las clases; molido formaba la variedad de guisados conocidos bajo el nombre genérico de *mulli* ó *mulli*: hoy mismo se le emplea de una manera general. Salsas y guisos estaban compuestos además del chilli, ya con el *tomatl*, tomate, (*Physalis*) ya con el *xicotomatl*, jitomate, (*Lycopersicum esculentum*, D. C.).

Fuera de estos renglones, que podremos llamar de primera necesidad, aprovechaban una gran variedad de setas ú hongos, *nunacatl*, (2) las yerbas comestibles distinguidas bajo el nombre genérico de *quilitl*, quelites, (3) diversas raíces, las hojas tiernas del *nopalli*, *cactus*, asadas ó cocidas, las bayas del *mizquitl*, mezquite, (*Mimosa nilotica*), &c. Urgidos por la necesidad comían una semilla nombrada *polucatl*, el *popoiatl* ó maíz descompuesto, el *xolotzonli* ó cabellos de las mazorcas, el *metzoll* raeduras ó

(1) Teatro Mexicano, P. 1, trat. 2, núm. 151.

(2) Sahagun, tom. 3, pág. 243.

(3) Sahagun, tom. 3, pág. 246.

raspaduras del maguey, *nochxochitl* ó flor de la tuna, *mexcalli* ó las pencas del maguey cocidas. (1) El *michhuauhlli*, semilleja blanca y menuda, de que se hacían tamalli, ó tostada y molida se tomaba desleída en agua miel. De hortalizas y verduras, berros, cebollas, *xonacatl*; verdolagas, *itzmiquihlli*, (*Portulaca rubris*), y la yerba *epatzotl*, (*Chenopodium ambrosioides*), buena para los frijoles y empleada en usos medicinales. Gran variedad de calabazas grandes ó chicas. El *chayotli* (*Sycios edules*), que cocido es dulce, agradable y aguanoso. (2)

Faltándoles el toro, el carnero, la cabra y el puerco carecían de carnes abundantes. Suplíanlas con los animales domésticos y por la caza. Aquellos estaban reducidos á las palomas, y al gallinaceo llamado *huexolotl* ó *totolin*, apellidado por los castellanos huajolote, pavo ó gallipavo. Completaba el número el cuadrúpedo conocido bajo el nombre de perro. Segun Clavigero se enumeraban tres especies: el *itzcuintepotzotli* ó perro jorobado, el *tepeizcuintli* ó perro montés, y el *xoloitzcuintli*, perro paje, mayor que los otros, el cuerpo privado de pelo, llevando solo en el hocico algunas cerdas largas y retorcidas. "Estas tres especies de cuadrúpedos están extinguidas, ó cuando más sólo se conservan de ellas algunos individuos." (3) Atendiendo á Sahagun, los perros de la tierra se decían *chichi*, *itzcuintli*, *xochiocoyotl*, *tellamin* y *tehuizotl*, siendo de diferentes tamaños y colores. "Criaban en esta tierra unos perros sin pelo ninguno, continúa diciendo, y si algunos pelos tenían eran muy pocos. Otros perrillos criaban que llamaban *xoloitzcuintli*, que ningun pelo tenían, y de noche abrigábanlos con mantas para dormir: estos perros no nacen así, sino que de pequeños los untan con resina que se llama *oxitl*, y con esto se les cae el pelo, quedando el cuerpo muy liso. Otros dicen que nacen sin pelo, en los pueblos que se llaman Teutleco y Tocilan. Hay otros perros que se llaman *tlalchichi*, bajuelos, redondillos, son muy buenos de comer." (4) Si no nos engañamos, todos estos animales prestaban sus carnes para los convites, despues de criarlos y cebarlos con esmero. (5)

(1) Sahagun, tom. 2, pág. 258.

(2) J. B. Pomar, Relacion de Texcoco, par. XXIV. MS.

(3) Hist. antig. tom. 1, pág. 40-1.

(4) P. Sahagun. tom. III, pág. 163-4.

(5) Torquemada, lib. XI, cap. XXX.

Enfadoso sería enumerar los cuadrúpedos, aves y peces, tomados en la caza ó en la pesca. Los principales de los primeros eran el *mazatl*, venado, (*Cervus mexicanus*, Gmel); *tochtli*, conejo, (*Lepus sylvaticus*, Bachman); *citli*, liebre, (*Lepus callotis*, Wag.); *coyameil*, javalí, (*Dicotyles torquatus* J. Cuvier); la ardilla, la *totzan* y otros. Entre las aves, la codorniz, *zolin*, (*Callipepla squamata*, Gray); se consumía en inmenso número como destinada á los sacrificios. Los peces eran los tomados en el mar, en los lagos y en los rios. Aprovechaban tambien algunos animales de aspecto repugnante: las culebras y hasta la terrible vívora de cascabel, (*Crotalus rhombifer*, Latr.) cortándole préviamente la cabeza; los alacranes, á los cuales quitaban el dardo ponzoñoso; la iguana *cuauhquetzpalin*, (*Cyclura pectinata*, Wieg, la *Cyclura acantura*, Gray, y la iguana *rhinolopha*, Wieg), de cuyas especies comían así la carne como los huevos; las tortugas, *ayotl*, de agua dulce y de los pozos; algunas hormigas, como las llamadas *axcamolli*, y las *necuazacatl* ú hormigas de miel, á las cuales se chupa el abdomen lleno de un licor dulce; las lánghostas *chapolin*, y principalmente la nombrada *acachapolin*; (1) los gusanos que se crían en el maguey *meocuilin*, y los que viven en las mazorcas del maíz, &c., &c.

Los pueblos riberanos de los lagos del valle sacaban de aquellas aguas inmensos provechos. Encerrados por mucho tiempo los méxica en los estrechos límites de su isla y urgidos por el hambre, sacaron del elemento que les rodeaba cuantos provechos pudieron arrancarle. Como lo más importante, una gran variedad de patos, *canauhtli*, distinguidos por los cazadores indígenas con nombres particulares, (2) garzas, *axtatl*, gallinetas y aves acuáticas, las cuales abundaban en el invierno para desaparecer en el verano: el gallardo *tzitxicuilotl*, chichicuilete (*Macroramphus griseus*, Leach.) encanto de los niños en la estación de lluvias. Las aguas salobres no proveían á la alimentacion, mas las dulces mantenían el *amilotl* ó pescado blanco, el *xohuili*, juiles, de los lugares pantanosos; el *xalmichi*, pezcadillos de arena; el *cuillapetlatl*, chiquillos tambien, dados como medicina á los niños; los *michcahuan* que se ven como hervir, aparecer y desapa-

(1) P. Sahagun, tom. III, pág. 225.

(2) Véase al P. Sahagun, tom. III, pág. 174-82.

recer rápidamente en los manantiales. (1) El curioso *axolotl*, ajolote, (Siredon lichenoides) blanco ó negro, objeto de estudio para naturales y extranjeros. Las ranas, *cueyatl*, (Rana halecina, Catesb.); las mayores llamaban *tecalatl*, habiendo otra especie el *acacueyatl*, (Rana Moctezuma, Baird & Gir.); de los huevos de estos batracios nace el *atepocatl*, atepocate, renacuajos que se comen cocidos ó asados. El *acacueyatl* son ranillas de los lugares pantanosos. El *acocili*, especie de camaroncillo, que cocido se pone colorado, y se comía también tostado. El *anenextli* larva no sabemos de cuál insecto; en su metamorfosis son redondos, con cuatro piés, ancha la cabeza y de color pardo. El *michpili*, del cual sabemos lo que del anterior, y el *milpichtetei* que le es análogo. El *izcahuilli*, gusano de color rojo, que aparentando no tener cabeza, presenta una cola por ambos extremos; el *atopiñan*, de color oscuro, y el *oculiztac* negro, que tostado se pone blanco. (2)

Existe todavía el pequeño insecto llamado *axayacatl*, y es el mismo que los indios venden por las calles como moseo para los pájaros: el Sr. D. Pablo de la Llave le clasificó bajo la denominación de *Ahuautlea mexicana*. “Cogían tan gran cantidad, que tenían para comer, para cebar muchas especies de pájaros y para vender en el mercado. Amasábanlas, y con la pasta hacían 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.” (3) Disponían los naturales unos hacecillos de tules, sobre los cuales venía la hembra del *axayacatl* á poner los huevos; este es el *ahuautli*, usado todavía, y tiene el sabor de caviar. Su aspecto es como de arena; visto con el microscopio presenta la forma de un verdadero huevo, proporcionado al animal que le produce, ofreciendo la mayor parte la abertura por donde salió la larva, y todos una depresión producida en el punto de apoyo; de manera que propiamente no se aprovechan los huevos, sino el cascaron.

La larva salida del huevo es un gusanillo blanco, tirando á amarillento; recogido en grandes cantidades se prepara entero, cocido en hojas de maíz, ó molido, reducido á pasta, se le pone

(1) Sahagun, tom. III, pág. 202-3.

(2) P. Sahagun, tom. III, pág. 203.

(3) Clavigero, hist. antig., tom. I, pág. 390.

igualmente en las hojas. Entónces se llama *puxi*, reputándole como muy alimenticio.

Agotando los recursos, los méxica, al decir de los autores, comían hasta la espuma de las aguas. “Hay unas urronas que se crían sobre el agua, que se llaman *tecuittlatl*, son de color de azul claro, despues que está bien espeso y grueso; cógenlo, tiéndenlo en el suelo sobre ceniza, y despues hacen unas tortas de ello, y tostadas las comen.” (1) “En la superficie del agua de esta laguna se crían unos como limos muy molidos, y á cierto tiempo del año, que están más cuajados, cógenlos los indios con unas redecillas muy menudas y sácanlos fuera del agua, y sobre la tierra ó arena de la ribera hacen eras de ellos hasta que se secan, y es la torta que hacen del grosor de dos dedos, y enjugan el uno cuando llega á tener sazón y estar bien seca, la cual despues de enjuta y seca, la cortan como ladrillos pequeños, lo cual comen estas gentes por queso, y tiene para ellos muy buen sabor, y es algo saladillo. De esto sacaban mucha cantidad á los mercados, y de otra comida que llaman *tecuittlatl*, aunque ya ahora se han perdido estos dos géneros y no parecen, y no sé si lo causa estar los indios hechos ya á nuestras comidas, y no dárseles nada por las suyas.” (2) Por último, Clavigero dice: (3) “Hacían también 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 parece mucho en el sabor. Dábanle el nombre de *tecuittlatl* ó sea excremento de piedra.”

Del mismo producto se hacían dos preparaciones, llamada la una *tecuittlatl*, la otra *cuculin*, palabra traducida en el dice. de Molina, “vascosidad del agua, ó cosa comestible que se cria entre ciertas yerbas del agua.” No las traen al mercado, mas los indios de las riberas los consumen todavía, llamando al segundo *cuculito del agua*. Su formación es ésta. La larva del *axayacatl*, para sufrir su transformación, construye con las materias que se apropia de las aguas ó con lo que exonera, un nido compuesto de innumerables celdillas, semejante en la forma, aunque no en la consistencia, á algunas esponjas. En circunstancias que nos son desconocidas, los nidos vienen á la superficie del agua, don-

(1) Sahagun, tom. III, pág. 204.

(2) Torquemada, lib. XIV, cap. XIV.

(3) Hist. antig., tom. I, pág. 390.

de los indios los recogen y cuecen en hojas de maíz, presentando entónces el aspecto de una materia gelatinosa, que debe ser muy nutritiva.

Causa asombro, por una parte, las inmensas ventajas que los méxica supieron sacar de un animalillo, tan despreciable al parecer, diversificando los manjares en el axayacatl, ahuatli, puxi, tecuitlatl y cuculin; y por la otra, los millones de individuos consumidos por los hombres y los pájaros, sin que esos frágiles séres hayan sido exterminados.

Ocuilla satisfacía 2,000 panes de sal, *ixtall*, (Kingsborough, lám. 36, números 17 al 21), blanca y fina, destinada al gasto de los señores de México. Su carácter jeroglífico está representado en las láminas. Sacábanla en las costas del agua del mar, sabiendo aprovechar las salinas. "Hay también fuentes de sal viva, que "es cosa muy de ver los manantiales blancos que están siempre "haciendo unas venas muy blancas, que sacada el agua y echada "en unas eras pequeñas y encaladas y dándoles el sol, en breve "se vuelven en sal." (1) En el valle la explotación de la sal y del salitre se practicaba de esta manera. Con las tierras lavadas formaban montones huecos; en el fondo de la cavidad colocaban ramas en forma de parrilla, que servía de sustentáculo á un poco de tule, zacate ó simplemente un petate, que recibía la tierra salada sacada de los criaderos. Bajo la parrilla había una perforación lateral, recibiendo un carrizo ó penca de maguey que servía de llave ó nariz para que el líquido salado escurriera, procedente del agua puesta sobre las tierras. Las aguas ó legías se recibían en ollas, que se ponían á evaporar. Este aparato rústico era un verdadero legiviador ó aparato de desalajamiento, muy económico, el cual se carga y descarga á proporción que la tierra está lavada. En lo antiguo los habitantes de Coyohuacan se dedicaban á esta industria; la sal que fabricaban era de color de ladrillo, amasada en tortas redondas, y no siendo buena de comer se destinaba principalmente á salar carnes.

Empleaban también para sazonar sus condimentos de *tequiquitl*, carbonato de sosa natural efflorescente, sesqui-carbonato de sosa. Estas sales efflorescentes se presentan hácia la estación seca, sobre las tierras abandonadas por las aguas del lago.

(1) Motolinía, trat. III, cap. IX.

Toca su lugar á la enumeración de las principales frutas indígenas. Comenzamos por el *nochtli*, llamado entre nosotros *tuna*, palabra de la lengua de las islas introducida en la colonia por los españoles; es el fruto del *nopalli*, cactus, presentándose multitud de variedades así por el color como por la forma; aunque la mayor parte dulces ó agrídulces y jugosos. (1) Son los higos de Indias ó higos chumbos de los escritores antiguos. A este capítulo pertenecen el agrio *xoconochtili*, y la variedad de las pitahayas.

Bajo el genérico *tzapotl* se comprendían: el *chictzapotl*, chicozapote, (zapota achras) que contiene el *chieltl*, chicle, mascado por las mujeres del pueblo. *Iztactzapotl*, zapote blanco, (*Casimiroa edulis*) distinguiéndose el *cochiztetzapotl*, porque provoca á dormir. *Coztzapotl*, zapote amarillo, (*Lucuma salicifolium*) con la variedad denominada *atzapotl*. *Tlamatzapotl*, ilama (vieja) anona. *Cuanh-tzapotl*, anona. *Zacuatzapotl*, chirimoya, (*Anona tripetala*, Tschuddi; *Anone cherimolia*, Raimond) nombre tomado del quiché chirimuya. *Tliltzapotl* ó *Totolcuiltlatzapotl*, zapote prieto, (*Diospiros obresifolia*). *Tetzontzapotl*, *tetzapotl*, mamey, (*Lucuma mammosum*); mamey es de la lengua de las islas. (2)

Del *ahuacatl*, ahuate, (*Persea gratissima*) distinguían la especie grande *tlacocatahuacatl*, y los pequeños *quilahuacatl*. El *texocotl*, tejocote (*Mespilus*) sólo es bueno confitado. Las ciruelas, *macaxocotl*, (*Spondias bombin*) amarillas ó rojas, grandes ó pequeñas; las *atoyaxocotl* se comían crudas ó cocidas, y hacían un pulque embriagante con ellas. Las guayabas, *xalxocotl*, (*Psidium pomiferum*). El *capolin*, capulin, (*Prunus Capulin*) fruto al que los castellanos llamaron cerezas, con tres especies; el *olocapulin*, el *taolcapulin* y el *xitomacapulin*. (3) *Matzatl*, piña, (*Bromelia ananas*). El *cuanhxilotl*, huajilote, (*Rhus*) cuyo fruto se come cocido. El *amacapulin* ó moral.

Terminaremos con los bulbos y tubérculos. El *cacomitl*, cebolla del *oceloxochitl*, (*Tigridia*) de sabor dulce. *Camotl*, camote ó la batata europea, (*Convolvulus batatas*). *Cuanhcamotl*, huacaamote, (*Jatropha manioc*). *Tlalcacahuatl*, cacahuete, (*Arachis hypogea*), que segun Humboldt, "parece haber existido en Africa y

(1) P. Sahagun, tom. III, pág. 238.

(2) Sahagun, tom. III, pág. 235.

(3) Sahagun, tom. III, pág. 236.