

"Asia, especialmente en Cochinchina, mucho tiempo ántes del "descubrimiento de América." Xicama, *catzotl*, (*Dolichus tuberosus*); á esta especie referían la raíz *cimatl*, que sólo se podía comer cocida; el *tocimatl* que cocida se pone amarilla; el *cacaxon*. Comíanse también las partes blandas de la raíz de la espadaña, la del *atzatzamolli*, del *catateztl*, del *cucucexqui* y del *xaltomatl*. (1)

Tlaltelolco pagaba cuarenta canastos de cacao molido, cada uno de 1,600 almendras, ó sean 64,000 almendras en todo (Kingsborough, lám. 19, números 2 y 3). Cihuatlan 80 cargas de cacao en grano (lám. 40, núm. 23). Tochtepec, 200 cargas de granos (lám. 48, núm. 55). Xoconocho, 200 cargas (lám. 49, números 27 y 29). Cuauhtochco, 20 cargas (lám. 50, núm. 9). Cuetlaxtlan, 200 cargas (lám. 51, núm. 22). El *cacahuatl*, cacao, (*Theobroma cacao*) es el fruto del árbol nombrado *cacaocuahuitl*. Aunque sería bueno extendernos en la descripción de esta curiosa planta, ahora no nos debemos detener sino en los provechos que de ella sacaban los pueblos antiguos. Hernández (2) enumera cuatro especies conocidas: el *cuanhecacahuatl*, el *mecacacahuatl*, el *xochicacahuatl* y el *tlalcacahuatl*, añadiendo una quinta el *cucuhpattachtli*. Comían las almendras todavía verdes, y las secas en menor cantidad. Los granos mayores y logrados servían de moneda, como tenemos dicho. La bebida que con el cacao se preparaba, servida con aplauso en banquetes y fiestas, sólo era propia de señores y gente rica, pues su costo la ponía fuera del alcance de los pobres, no siendo contrahecha. "El chocolate, tal como ahora le usamos, no era conocido de los indios: lo que ellos tomaban venía á ser lo que hoy llamamos "cacao frío" ó "espuma de cacao" y que aún se vende en los *tianguis* ó mercados de los pueblos. Mezclaban con el cacao varias yerbas, especias, chile, miel, agua rosada, granos del *pochotl* ó ceiba, y especialmente maíz. Conocían varios métodos para preparar la bebida; pero siempre en frío, y así se tomaba. Lo general era moler el cacao y demas semillas, desleir la pasta en agua, separar una parte y ponerla en mayor cantidad de agua, batir el líquido y pasarle varias veces de un vaso á otro, dejándole caer desde alto, para que formase espu-

(1) P. Sahagun, tom. III, pág. 240.

(2) Lib. VI, cap. 87.

"ma." (1) En la escritura jeroglífica mexicana, las cargas de cacao se expresaban por el determinativo de la almendra. El *chiquihuitl*, chiquihuite, cesto ó canasto, servía para recoger el grano. Son redondos próximamente, aunque de base casi cuadrangular, tejidos de tiras de carrizo ú otates, adelgasados y lisos.

Axocopan mandaba 400 cántaros de miel de maguey espesa (Kingsborough, lám. 29, núm. 27), y Hueipochtla otros 400 cántaros (lám. 31, núm. 26). Tlacheo 200 cántaros de miel de abejas (lám. 38, números 21 á 30). Tepecuacuilco, 200 cántaros (lám. 39, número 39 á 48). Tlalcozauhtitlan, 100; Quiauhteopan, 100, é igual cantidad Yoaltepec (lám. 42, números 5, 18, 29).

En la descripción del mercado de México, dice D. Hernando Cortés: "Venden miel de abejas, y cera, y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar: y miel de unas plantas, que llaman en las otras y estas (2) maguey, que es muy mejor que arropo: y de estas plantas facen azúcar y vino, que así mismo venden." (3) Desde los tiempos de los tolteca era conocido el modo de convertir en miel el jugo del maguey, habiendo conservado la historia las aventuras de la bella Xochitl. A lo llamado ahora *aguamiel* se decía en mexicano *nenecutli*, cocida hasta la consistencia de jarabe era la miel *neutlatilli*, *neutlatetzahualli*, *nenecutlaxalli*. La azúcar debió ser una consecuencia forzosa de esta preparación; bastaba concentrar el líquido, darle consistencia de jarabe espeso, y obtener la cristalización por el enfriamiento.

"Antes de la llegada de los europeos, dice Humboldt, los mexicanos y los peruanos exprimían el jugo de las cañas del maíz para hacer azúcar. No se conformaban con concentrar el jugo por evaporación, sabían también preparar la azúcar bruta, enfriando el jarabe espeso." (4) ¿Conocían los pueblos de México la caña de azúcar? D. Aniceto Ortega, en su Memoria sobre el Arundo sacharifera, sacharum de Lineo, Sacharoforum de Neker, reunió preciosas noticias acerca de la historia de esta plan-

(1) Icazbalceta, diálogos de Cervantes, pág. 242-48, artículo bien interesante y completo. Motolinia, trat. III, cap. VIII. Acosta, lib. IV, cap. XXII. Torquemada, lib. XIV, cap. XLII. Clavigero, tom. I, pág. 392.

(2) Falta aquí la palabra, partes.

(3) Cartas en Lorenzana, pág. 103-4.

(4) Essai politique, tom. II, pág. 377.

ta. Los naturalistas disputan todavía si el arundo, indígena en la Asia y la Oceanía, lo es también en América; resultando de las mejores observaciones, que esta segunda opinión es la más probable. "M. B. Edwards, conciliando todas las opiniones supone, que la caña de azúcar crecía naturalmente en muchos lugares del nuevo mundo; pero que Cristóbal Colon, que debía necesariamente ignorarlo, trajo planta de Canarias en su primer viaje. Esta explicación parece ser la verdadera." La abeja común, (*Apis mellifera*) era conocida de los mexicanos en el estado silvestre: sacaban la cera, aprovechada no sabemos en cuales usos. Distinguían la abeja que forma panal en los árboles *cuauh-cuzayoli*, de la *mimcahuatl* que fabrica como la anterior; la *pipiyoli* ó montesa; la *tlaletzatl* que anida debajo de tierra, el abejorro ó *xicotli* y el *temoli* de mayor tamaño. Miel en general es *necutli*; la miel de abejas *cuahnecutli*; la miel sacada de las flores *xochinecutli*, *xochinenecutli*, *xochimemeyallotl*. La miel de las cañas del maíz *ohuanecutli*, *necuiquihuilti*.

La miel servía en los diversos condimentos de la cocina mexicana, principalmente en las confecciones del pinolli, atolli, chian, tamalli y cacao.

Para decir algo respecto de la bebida de aquellos pueblos, es preciso detenerse ante la planta que la produce; de ésta han hecho grandes elogios los autores, á fé que merecidos, pues ninguna como ella hace servicios al hombre, ya estando viva, ya con sus despojos cuando muerta. La planta es el *metl*, (*Agave americana*); la bebida que produce el *octli*. Ninguna de las dos voces es ahora usada; *metl* fué sustituida por la palabra *maquey*, perteneciente á la lengua de las islas; al *octli* le dijeron los antiguos *pulcre*, convertido ahora en *pulque*, que, 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." (1)

Existen diez y nueve especies de agave, con catorce variedades, y desde la cultivada llamada fina, hasta la salvaje ó cimarrona, cada una presta los servicios á que está destinada; planta verda-

(1) Clavigero, tom. I, pág. 393, nota. No hemos sabido encontrar la palabra en el Diccionario de chilenismos por Zorobabel Rodríguez. Santiago, 1875.

deramente social, fué el don más preciado que la Providencia pudo hacer á los pueblos primitivos. El cultivo del metl es muy antiguo. La mención primera que encontramos se refiere á los Olmecahuixtoli. "Estos mismos inventaron el modo de hacer el vino de la tierra: era mujer la que comenzó y supo primero, agujerar los magueyes para sacar la miel de que se hace el vino, y llamábase *Maiaol*, y el que halló primero las raíces que echan en la miel se llamaba *Pantecatli*. Los autores del arte de saber hacer el pulcre así como se hace ahora se decían *Tepuztecatli*, *Quatlapanqui*, *Tliloa*, *Papatztactzocaca*, todos los cuales inventaron la manera de hacer el pulcre en el monte llamado *Chichinahuia*; y porque el dicho vino hace espuma, también llamaron al monte *Popopoconaltepetl*, que quiere decir monte espumoso." (1) Esta noticia va unida á la leyenda de la embriaguez del jefe de los cuexteca, quien por esta causa tuvo que retirarse con sus gentes hácia Pánuco, es decir, que se refiere á los tiempos primitivos en que los huasteca estaban establecidos en el interior del país. En la primera pintura de la peregrinación azteca consta, que los mexi tomaron de los chalca el cultivo del metl y extrajeron el octli. Tenemos también la historia de la bella Xochitl, hácia el fin de la monarquía tolteca. De ello diremos en sus respectivos lugares.

Siguiendo á Hernández, el metl productor del octli se nombra *Tlacametl*, *Teometl* (*Furcroya odorata*, *Poiret*; *Furcroya tuberosa*, *Aiton*; *Furcroya cubensis*, *Haw*). Por término medio llega á completo crecimiento á los diez años; entonces, de las hojas centrales apiñadas en forma cónica se alza el *quiottl*, bohordo que alcanza hasta cinco metros de altura, en cuyo extremo se presentan las flores, después las semillas, y muere en seguida: el bohordo seco se llama *quiocuahuitl*. Propágase por las semillas, mas también por los renuevos que de las raíces en cada individuo brotan.

Para lograr el octli, luego que el metl se acerca á la inflorescencia y antes de que el bohordo se presente, se arranca el cono central de las hojas, dejando en su lugar una cavidad, en la cual viene á recogerse el cambium, líquido blanquecino compuesto de agua, azúcar y gluten en suspensión: esto es lo que se llama *agua miel*. Tres veces al día se extrae el agua miel por medio del *acocotli*,

(1) Sahagun, tom. III, pág. 142.

durando la cosecha de cuatro á seis meses; á cada extraccion se raspa la cavidad, la cual se ensancha y profundiza hasta que la planta se agota y muere. El agua miel es conducido á las oficinas, se le deja fermentar, añadiendo una cantidad de otra ya fermentada, obteniéndose al poco tiempo el octli en estado perfecto. Dos clases principales se distinguen, el pulque fino y el *tlachique*; los catadores juzgan á éste inferior á aquel, no obstante que ayudan la fermentacion con las raíces de la planta nombrada *ocpatli*, remedio ó medicamento del octli. (1)

Como hemos visto, variados eran los manjares en las comidas usadas por los señores; en ellas era comun el octli, y mucho más en las fiestas y regocijos de los pobres. Castigada severamente la embriaguez, reglamentada la cantidad que debía beberse, permitido el licor en exceso sólo á los ancianos, no por eso dejaba de ser de uso general. Los médicos daban ciertas medicinas en él; á las mujeres en el dia siguiente al alumbramiento se les hacía beber un poco. (2) En la fiesta Panquetzalitzli bebían el *mollalocli*, ú octli azul, porque lo tenían de este color; (3) en la fiesta de Atemoztli dábase el vino á las mujeres como si fuera prevenido por el ritual. (4) En la fiesta Izcalli al licor tomado le daban el nombre particular de *texcalchuiló*. (5) Ninguna olla de vino nuevo se comenzaba sin ofrecer un tanto en sacrificio á *Ixtlilton*. (6) *Ometochtli* era dios del vino y del fuego; cuando echaban el *ocpatli* al agua miel y ésta empezando á fermentar hacía espuma, encendían braseros, les ponían copal, y zahumaban el octli en honra del dios. (7) Componían el pulque con miel, ó chilli, frutas, yerbas y otros ingredientes, segun el gusto ó la sazon.

Entrando en la enumeracion de los aprovechamientos del maguey ó árbol de las maravillas, terminaremos con el líquido, repi-

(1) Memoria sobre el maguey mexicano, por Pedro Blasquez é Ignacio Blasquez, México, 1865.

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

(3) Sahagun, tom. II, pág. 175.

(4) Sahagun, tom. II, pág. 179.

(5) Sahagun, tom. II, pág. 186.

(6) Torquemada, lib. VI, cap. XXIX.

(7) Padre Durán, seg. parte, cap. XXII. MS.

tiendo un poco de lo ya dicho. El agua miel puesta al fuego, "y apurándolo más el fuego es como miel; y á medio cocer sirve de arrope, y es de buen sabor sano, y á mi parecer es mejor que arrope de uvas." (1) "De este mismo licor hacen buen arrope y miel, aunque la miel no es de tan buen gusto como la de abejas; pero para guisar de comer dicen que está mejor y es muy sana. Tambien sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan blanco ni es tan dulce como el nuestro. Asimismo hacen de este licor vinagre bueno; unos lo aciertan ó saben hacer mejor que otros." (2)

Las puas terminales de las hojas servían en las penitencias religiosas; se les empleaba como punzones, de clavos en las paredes y maderas, de alfileres para retener lienzos gruesos; en algunas especies se arrancan unidas á las fibras de la planta, y entónces sirven de aguja é hilo á la vez. Las hojas ó pencas frescas servían á las molenderas para recibir la masa, á los albañiles para acarrear el barro. "De estas pencas hechas pedazos, dice Motolinia, (loco cit.), se sirven mucho los maestros amantecatli, que labran de pluma y oro; y encima de estas pencas hacen un papel de algodón engrudado, tan delgado como una muy delgada toca; y sobre aquel papel y encima de la penca labran todos sus dibujos; y es de los principales instrumentos de su oficio. Los pintores y otros oficiales se aprovechan mucho de estas hojas." Colocadas convenientemente sirven como tejas en las habitaciones; sostenidas é inclinadas, sobrepuestas, se usaban como arcaduces.

Las flores son comestibles. El bohordo, asado cuando tierno, sirve de alimento. Con la parte carnosa y blanda de las pencas, unida al maíz, se confeccionan las *tortillas de maguey*, sabrosas y nutritivas; molida esa misma parte, deshecha en agua miel y hervida, rinde una especie de atole que no deja de ser agradable. Las pencas de ciertas especies asadas á la lumbre ó más bien en barbacoa, en ciertas ocasiones sólo se mascan y chupan, pues el hilo impediría tragarlas; "mas si las cabezas están cocidas de buen maestro, dice Motolinia, tienen tan buenas tajadas que muchos españoles lo quieren tanto como buen diacitron."

(1) Acosta, lib. IV, cap. XXIII.

(2) Motolinia, trat. III, cap. XIX.

"El modo con que proceden los indígenas para hacer pita, dicen los Sres. Blasquez, es el siguiente: machacan bien las pencas con pisones, y las ponen á hervir despues largo tiempo para que suelten mejor la pulpa ó parenquima. En ésta disposicion las lavan en agua jabonosa, y logran con esto que los hilos blanqueen muy bien, los ponen á secar en el sol, y hacen á mano los tejidos gruesos y delgados que necesitan en sus diversas labores del campo." Este es el ichtli ó nequen del que hacían cordeles *mecatl*, mecate, ropas, &c. De las mismas fibras se labra papel en muy grandes cantidades.

"Cuando se capa el maguey, al estirar sus pencas ú hojas tier-nas se descubren unos hilillos finos y suaves, y de ellos se forman unas mechas que se usan en vez de yesca. Estas fibras, que son muy blancas, tienen la finura y fortaleza de la misma seda. Calculamos, que sacándolas con cuidado, puede rendir cada *meyolete* (cono de hojas del centro del maguey) muy cerca de media libra. Beneficiada y tejida esta sustancia, sería exactamente igual á las telas de seda."

El bohordo seco y leñoso sirve de vigas en las habitaciones, ó de puntal en los soportales. Las pencas secas son buen combustible, y la ceniza es buena para hacer lejía. Las raíces gruesas, *mecoatl*, servían de jabon; del cimientó de las hojas pequeñas se hacen escobetas. El tronco seco, desprendidas las pencas, queda convertido en asiento cómodo. El *meocuilin* ó gusano del maguey era reputado como una golosina. La goma que las pencas destilan se tiene por igual á la arábica; al ménos puede sustituirse á ella sin peligro. Durante las lluvias, los viajeros encuentran agua recogida en la union de las pencas.

Cual si todo esto no fuera bastante, al octli y á la planta se les conceden maravillosas facultades medicinales, en cuya enumeracion no entraremos.

Fabricaban bebidas embriagantes de las cañas del maíz cuando la mazorca está en leche, de las palmas y de las piñas. (1) En la isla de Cuba se hacía un vino con agua, azúcar y maíz tostado para precipitar la fermentacion, al cual daban el nombre de *chicha*. Esta palabra se hizo genérica para expresar las bebidas fermentadas sacadas del maíz, y usadas por los pueblos ameri-

(1) Torquemada, lib. VII, cap. X. Clavigero, tom. I, pág. 393.

canos. En el Perú se denominaba *azua*. Se hacía de diversos modos. "El más fuerte á modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz hasta que comienza á brotar, y despues cocéndolo con cierto órden, sale tan recio que á pocos lances de arriba; este llaman en el Perú *sora*, y es prohibido por ley, por los grandes daños que trae emborrachando bravamente." (1) Los méxica conocían las bebidas fermentadas de maíz. Los otomíes decían *zeydethá*, (adulterada *sendechó*) y los mazahua *zeyrécha* á una composicion hecha de maíz puesto á germinar, seco y molido, hervido despues con agua, que hace recordar el método empleado para preparar el *sora*. La bebida de los otomíes es semejante al bier de los antiguos germanos, sólo que éstos utilizaban la cebada en lugar del maíz. (2)

Los *teonanacatl*, carne divina, hongos divinos, amargos y desagradables, eran comidos para practicar ciertos actos supersticiosos; tomaban dos ó tres solamente con un poco de miel de abejas. Producían un estado de embriaguez, con alucinaciones de carácter espantoso. (3) La semilla *oloiuhqui*, de la planta *coatlaxoxouhqui*, emborracha y enloquece haciendo ver visiones espantables; produce los mismos efectos del *peyotl*, aunque sólo persistentes por tres dias. Otras plantas había de la misma especie, usadas por los hechiceros para hacer maleficios, (4)

Xilotepec daba, segun el intérprete, "una águila viva que cada un tributo trayan, unas veces tres, otras cuatro, y otras más ó ménos" (Kingsborough, lám. 33, núm. 13), Oxitipan estaba á lo mismo obligado (lám. 56, núm. 10).

Cuacuauhcan con su comarca proveían de maderas; entregaban 1,200 vigas grandes, labradas *huetzcayotl*, *tahuapaltecli*, (lám. 34, números 22 á 24); 1,200 tablas *huapaitl*, *huapalli* (números 25 á 27); 1,200 morillos (números 28 á 30); 1,200 cargas de leña (números 31 á 30). Todavía hoy se cuenta la leña por *tzontli* ó sean 400 leños, divididos en 20 bultos de 20 palos cada uno: 400 *tzontli* son 160,000 leños, subiendo el total á 480,000.

Tepeyacac, destinados para la guerra de Tlaxcalla, contribuía

(1) Acosta, lib. IV, cap. XVI.

(2) Sendechó, por Gumesindo Mendoza. Bol. de la Soc. de Geog. Segunda época, tom. II, pág. 25.

(3) Motolinia, trat. I, cap. II.

(4) Sahagun, tom. III, pág. 241 y sig.

con 8,000 atados de *otlatl*, otate, (Arundo bambos), destinados para astas de lanzas ú otras armas: cada atado era de 20 otates, de manera que formaban un total de 80,000 (lám. 44, núm. 29), y 8,000 atados de otates pequeños destinados para flechas: en todo 160,000 piezas (núm. 30). También debía presentar 400 pieles curtidas de venado, *mazatl*, con su pelo (núm. 28), así como Xoconochco 40 pieles de tigre, *ocelotl*, (*Felis onza*, L.) (lám. 49, números 28 y 30).

CAPITULO VI.

Tabaco.—*Papel.*—*Xicalli.*—*Icpalli.*—*Petlatl.*—*Copalli.*—*Cacacelli.*—*Cochinilla.*—*Ulli.*—*Liquidambar.*—*Ambar amarillo.*—*Juegos y diversiones.*—*Tlachtlí.*—*Pato-llí.*—*Ejercicios gimnásticos.*—*Palo del volador.*—*Poesía lírica.*—*Poesía dramática.*—*Arquitectura.*—*Arquitectura militar.*—*Escultura.*—*Artes y oficios.*—*Tejedores.*—*Alfareros.*—*Medicina.*—*Médicos.*—*Temazcalli.*

SEGUN el intérprete, Tepeyacac y sus pueblos sujetos tributaban "ocho mil cargas de *acayatl*, que son perfumes que usan "por la boca." (Kingsboroug, lám. 44 núm. 33). Para decir lo que era este objeto, tenemos que entrar en algunos pormenores. El tabaco (*Nicotina tabacum*, género solanaceas de Jussieu, pentandria monoginea de Linneo), es originario de América. Los españoles conocieron la planta en Haití ó Santo Domingo, y de ella dice Oviedo: (1) "Vsaban los indios desta isla entre otros sus "vicios uno muy malo, que es tomar unas ahumadas, que ellos "llaman *tabaco*, para salir de sentido. Y esto hacían con el humo "de cierta hierva que, á lo que yo he podido entender, es de ca- "lidad del beleño; pero no de aquella hechura ó forma, segund "su vista, porque esta hierva es un tallo ó pimpollo como quatro "ó cinco palmos ó ménos de alto y con unas hojas anchas é grue- "sas, é blandas é vellosas, y el verdor tira algo á la color de las "hojas de la lengua de buey ó *buglosa* (que llaman los herbola- "rios é médicos). Esta hierba que digo, en alguna manera é gé-

(1) Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, Hist. general y natural de las Indias, Madrid, 1851. Lib. V, cap. II.