

con esta misma piedra aras para los altares, que gozaban de gran estima*.

Plantas notables por sus flores.

Por abundante y rico que sea el reino mineral en el territorio Megicano, el vegetal es mucho mas fecundo y variado. El célebre Doctor Hernandez, a quien se puede dar el nombre de Plinio de Megico, describe en su Historia Natural cerca de mil y doscientas plantas propias de aquella tierra; pero su descripcion comprende solo las medicinales, y por consiguiente solo abraza una parte, aunque mui considerable, de los bienes que ha derramado alli la provida Naturaleza en beneficio de los mortales. De las plantas medicinales diremos algo, cuando tratemos de la Medicina de los Megicanos. Con respecto a las otras clases de vegetales, hai algunos apreciables por sus flores, otros por sus frutos, otros por sus hojas, otros por sus raices, otros por su tallo, o por su madera; otros en fin por su goma, aceite, resina, o jugo†. Entre las infinitas flores que hermean los prados, y adornan los jardines de Megico, hai muchas notables por la singular belleza de los colores; otras por la suavidad de su fragancia; otras por lo extraordinario de su forma.

El *floripundio*, que merece el primer lugar por sus grandes dimensiones, es una flor blanca, hermosa, olorosisima, y *monopetala*; es decir, que su corola es de una sola pieza; pero tan grande, que suele tener mas de ocho pulgadas de largo, y tres o cuatro de diametro en su parte superior. Estas flores penden en gran numero de las ramas, a guisa de campanas, aunque no son perfectamente redondas, puesto que la corola se divide en cinco o seis angulos, colocados a iguales distancias entre sí. La planta es un elegante arbusto, cuyas ramas forman una especie de cupula. El tronco es blando; las hojas grandes, angulosas, y de un verde palido. Los fratos son redondos, grandes como naranjas, y su interior está lleno de almendras.

El *yollojochitl*, o flor del corazon, es tambien de un gran tamaño, y no menos apreciable por su hermosura, que por su olor, cuya fuerza es tal, que una sola flor basta para perfumar una casa. Tiene muchas

* En la America Merldional la llaman *pedra de pabos*. El célebre Mr. Caylus en una disertacion MS, citada por Mr. Bomare, prueba que la *pedra Obsidiana*, de que los antiguos hacian los vasos *Murrinos*, tan estimados, es esta misma de que vamos hablando.

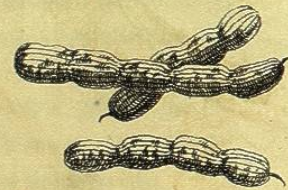
† Adoptamos esta division aunque imperfecta de las plantas, porque nos parece la mas comoda, y la mas conveniente a nuestro proposito.



Coatzontecojojochitl.



Oclojojochitl.



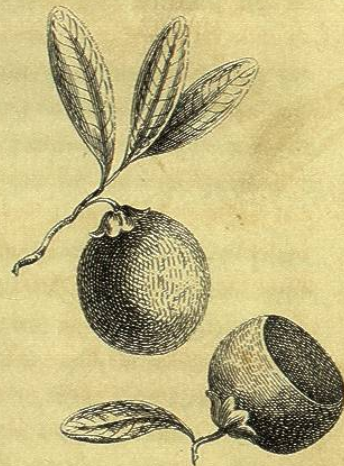
Tlalcacahuatl.



Gilojojochitl.



Macpaljojochitl.



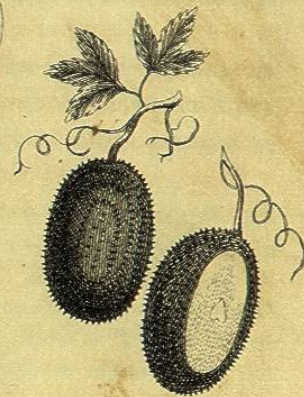
Tiltzapoti.



Tolojojochitl.



Nopaljochquetzalli.



Chajotli.

PLANTAS MEGICANAS.

hojas glutinosas. Las flores son blancas, y sonrosadas o amarillas en lo interior, y de tal modo dispuestas, que abiertos y estendidos los petalos tienen la figura de estrella; y cerrados, la de un corazon, de donde procede el nombre que se le ha dado. El arbol que las produce es mui grande, y sus hojas, largas y asperas. Hai otra especie de *jollojochitl*, mui oloroso, pero diferente en la forma del anterior.

El *coatzontecojochitl*, o flor de cabeza de vivora, es de incomparable hermosura*. Compone de cinco petalos, morados en la parte interior, blancos en medio, y color de rosa en las estremidades; manchados ademas en toda su estension, con puntos blancos y amarillos. La planta tiene las hojas semejantes a las del Iris; pero mas anchas y largas. Los tallos son pequeños y delgados. Esta flor era una de las que mas apreciaban los Megicanos.

El *ocelajochitl*, o flor de tigre, es grande, y compuesta de tres petalos puntiagudos. Su color es rojo, aunque variado en la parte media, con manchas blancas y amarillas, semejantes en su dibujo a las de la fiera que le ha dado el nombre. Las hojas se parecen tambien a las del Iris: la raiz es bulbosa.

El *cacalojochitl*, o flor del cuervo, es pequeña, pero olorosisima, y manchada de blanco, rojo y amarillo. El arbol que produce estas flores, se cubre enteramente de ellas, formando en la estremidad, ramilletes naturales, no menos agradables al olfato, que a la vista. Esta produccion es comunisima en las tierras calientes. Los Indios la emplean en adornar los altares, y los Españoles hacen con ella conservas esquisitas. Es probable que el *cacalojochitl* es el arbol que Mr. de Bomare describe bajo el nombre de *Frangipanier*.

El *izquijochitl* es una florecilla blanca semejante a la mosqueta en la forma, y en el olor a la rosa cultivada, aunque el suyo es mucho mas fragante. Nace en arboles grandes.

El *cempoaljochitl*, o *cempasuchil*, como dicen los Españoles, es la flor, que transportada a Europa, es conocida en ella con el nombre de Clavel de Indias. Es comunisima en Megico, donde tambien se

* Flos forma spectabilis, et quam vix quispiam possit exprimere, aut penicillo prodignitate imitari, a Principibus Indorum ut naturæ miraculum valde expetitus, et in magno habitus pretio. Hernandez, Historia Nat. N. Hispaniæ, lib. 8, cap. 8. Los Academicos Linceos de Roma, que publicaron y comentaron esta Historia de Hernandez en 1651, y vieron el dibujo de aquella flor, hecho en Megico, con sus colores naturales, formaron tal idea de su hermosura, que la adoptaron por emblema de su academia, llamandola flor del Lince.

hojas glutinosas. Las flores son blancas, y sonrosadas o amarillas en lo interior, y de tal modo dispuestas, que abiertos y estendidos los petalos tienen la figura de estrella; y cerrados, la de un corazon, de donde procede el nombre que se le ha dado. El arbol que las produce es mui grande, y sus hojas, largas y asperas. Hai otra especie de *jollojochitl*, mui oloroso, pero diferente en la forma del anterior.

El *coatzontecojochitl*, o flor de cabeza de vivora, es de incomparable hermosura*. Compone de cinco petalos, morados en la parte interior, blancos en medio, y color de rosa en las estremidades; manchados ademas en toda su estension, con puntos blancos y amarillos. La planta tiene las hojas semejantes a las del Iris; pero mas anchas y largas. Los tallos son pequeños y delgados. Esta flor era una de las que mas apreciaban los Megicanos.

El *ocelajochitl*, o flor de tigre, es grande, y compuesta de tres petalos puntiagudos. Su color es rojo, aunque variado en la parte media, con manchas blancas y amarillas, semejantes en su dibujo a las de la fiera que le ha dado el nombre. Las hojas se parecen tambien a las del Iris: la raiz es bulbosa.

El *cacalojochitl*, o flor del cuervo, es pequeña, pero olorosisima, y manchada de blanco, rojo y amarillo. El arbol que produce estas flores, se cubre enteramente de ellas, formando en la estremidad, ramilletes naturales, no menos agradables al olfato, que a la vista. Esta produccion es comunisima en las tierras calientes. Los Indios la emplean en adornar los altares, y los Españoles hacen con ella conservas esquisitas. Es probable que el *cacalojochitl* es el arbol que Mr. de Bomare describe bajo el nombre de *Frangipanier*.

El *izquijochitl* es una florecilla blanca semejante a la mosqueta en la forma, y en el olor a la rosa cultivada, aunque el suyo es mucho mas fragante. Nace en arboles grandes.

El *cempoaljochitl*, o *cempasuchil*, como dicen los Españoles, es la flor, que transportada a Europa, es conocida en ella con el nombre de Clavel de Indias. Es comunisima en Megico, donde tambien se

* Flos forma spectabilis, et quam vix quispiam possit exprimere, aut penicillo prodignitate imitari, a Principibus Indorum ut naturæ miraculum valde expetitus, et in magno habitus pretio. Hernandez, Historia Nat. N. Hispaniæ, lib. 8, cap. 8. Los Academicos Linceos de Roma, que publicaron y comentaron esta Historia de Hernandez en 1651, y vieron el dibujo de aquella flor, hecho en Megico, con sus colores naturales, formaron tal idea de su hermosura, que la adoptaron por emblema de su academia, llamandola flor del Lince.

llama flor de los muertos. Tiene muchas variedades, que se diferencian en el tamaño, en el numero, y en la figura de los petalos.

La flor que los Megicanos llaman *jilochitl*, y los Mijteques, *tia-ta*, se compone de estambres sutiles, iguales, y derechos, pero flexibles, y de cerca de seis dedos de largo. Nace de un caliz semiesferico, semejante al de la bellota, pero diferente en sustancia, color, y tamaño. Algunas de estas hermosas flores son color de rosa; otras enteramente blancas. El arbol que las produce es lindisimo.

El *macpaljochitl*, o flor de la mano, tiene mucha semejanza con el tulipan: pero la figura del pistilo es como el pie de un ave, o mas bien como el de un mono, con seis dedos, que terminan en otras tantas uñas. La gente vulgar Española del pais da al arbol que produce estas flores curiosas, el nombre de arbol de las manitas.

Ademas de estas, y de otras innumerables flores, propias de aquel territorio, en cuya cultura se deleitaban los antiguos Megicanos, nacen alli las que se llevaron de Asia y Europa, como los lirios, los jazmines, los claveles de diversas especies, y otras de varios generos, que rivalizan en aquellos jardines con las de su propio suelo.

Plantas notables por su fruto.

La tierra de Anahuac debe a las islas Canarias, y a la peninsula Española, los melones, las manzanas, los albaricoques, los melocotones, los alberchigos, las peras, las granadas, los higos, las ciruelas negras, las nueces, las almendras, las olivas, las castañas, y las uvas, aunque de estas no carecia enteramente aquel pais*.

En cuanto al coco, a la musa o banana, a la cidra, a la naranja y al limon, mi opinion fue al principio, en virtud del testimonio de Oviedo, de Hernandez, y de Bernal Diaz del Castillo, que los cocos se debian a las islas Filipinas, y los otros frutos a las Canarias †: pero

* Los sitios llamados *Parras*, y *Parral*, en la diocesis de la Nueva Biscaya, deben su nombre a la abundancia de vides que en ellos se encontraron, con las cuales se plantaron muchas viñas, que hoi producen vino bastante bueno. En Mijteca hai dos especies de vides salvages, naturales del pais. La una, semejante en los sarmientos y en las hojas a la vid comun, da unas uvas rojas, grandes, y cubiertas de piel mui dura, pero de un sabor dulce y agradable. Esta planta se mejoraria notablemente, si se cultivase con esmero. La otra especie da un fruto grande, duro, y de un sabor asperisimo. Sirve para hacer conservas.

† Oviedo, en su Historia Natural, asegura que el primero que llevó la musa, o banana, de las islas Canarias, a la Española, de donde pasó al continente Americano, fue Tr. Tomas Berlanga, Dominicano, por los años de 1516. Her-

sabiendo que hai muchos de distinta opinion, no quiero empeñarme en una disputa, que ademas de ser de poco interes, me desviaria demasiado del curso de la historia. Lo cierto es que aquellas plantas, y todas las que han sido llevadas al territorio Megicano, han prosperado en él, y se han multiplicado como en su suelo nativo. El cocotero abunda en todas las tierras marítimas. De naranjas hai siete especies mui diversas, y cuatro al menos de limones. Otras tantas son las de musa, o platano, como dicen los Españoles*. La mayor que es el *zapalote*, tiene de quince a veinte pulgadas de largo, y hasta tres de diametro. Es duro y [poco estimado, y solo se come asado o cocido. El *platano largo*, tiene cuanto mas ocho pulgadas de largo, y una y media de diametro. Su corteza es verde, al principio; despues, amarilla, y en su mayor madurez, negra, o negrusca. El fruto es sabroso, sano, y se come cocido, o crudo. El *guineo* es mas pequeño que el precedente, pero mas grueso, mas carnudo, mas delicioso, y menos saludable. Las fibras que cubren la pulpa, son flatulentas. Esta especie se cultiva en el jardin publico de Bolonia, donde yo la he probado; pero me supo tan desabrida, y poco gustosa, sin duda a efecto del clima, que parecia un fruto totalmente diverso

nandez en el libro 3, cap. 40, de su Historia Natural, hablando de los cocos, dice: *Nascitur passim apud Orientales, et jam quoque apud Occidentales Indos.* Bernal Diaz, en la Historia de la Conquista, cap. 17, dice que él mismo sembró en Coatzacoalco siete u ocho pepitas de naranja. *Estos, añade, fueron los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España.* En cuanto a la musa, se debe creer que de las cuatro especies que nacen en Megico, una sola, la llamada Guinea, es exotica.

* Los antiguos no desconocieron enteramente el genero *Musa*. Plinio, citando la descripción que dieron los soldados de Alejandro el Grande, de todo lo que vieron en las Indias, dice: *Major et alia (arbos) pomo et suavitate præcellentior, quo sapientes Indorum vivunt. Folium avium alas imitatur, longitudine cubitorum trium, latitudine duum. Fructum cortice emittit admirabilem succi dulcedine, ut uno quaternos satiet. Arbori nomen palæ, pomo anienæ.* Hist. Nat. lib. 12, cap. 6. Ademas de estos pormenores, que tanto convienen a la musa de Megico, hai una circunstancia mui notable, a saber, que el nombre *Palan*, dado a la musa en aquellos tiempos remotos, se conserva hasta ahora en el Malabar, como lo testifica Garcia del Huerto, que residio alli muchos años. Podria sospecharse que del nombre *Palan*, se derivó el de platano, que tan mal conviene a aquel fruto. El nombre de *Bananas*, que le dan los Franceses, es el que tiene en Guinea, y el de *Musa*, que le dan los Italianos, es de origen Arabe. Algunos lo llaman fruta del Paraiso, y no falta quien crea que fue en efecto el que hizo prevaricar a nuestros primeros padres.

del Megicano. El *Dominico* es el mas pequeño, pero tambien es el mas delicado. La planta es tambien menor que las otras. Hai en aquel pais bosques enteros y mui estendidos, no solo de platanos, sino de naranjos y limoneros, y en Michuacan se hace un gran comercio de platanos secos, que es mucho mejor que la pasa y el higo.

Las frutas indudablemente indigenas de aquel pais, son el *ananas*, que por parecerse en la forma exterior a la piña, fue llamada así por los Españoles; el *mamey*, la *chirimoya**, el *anona*, la *cabeza de negro*, el *zapote negro*, el *chicozapote*, el *zapote blanco*, el *amarillo*, el de *Santo Domingo*, el *aguacate*, la *guayaba*, el *capulino*, la *guava*, o *cuajinicuil*, la *pitahaya*, la *papaya*, la *guanabana*, la *nuez encarcelada*, las ciruelas, los piñones, los datiles, el *cayote*, el *tilapo*, el *obo*, o *hobo*, el *nanche*, el *cacahuate*, y otras, cuya enumeracion no puede ser mui interesante a los lectores extranjeros. La descripcion de estas frutas se halla en las obras de Oviedo, de Acosta, de Hernandez, de Laet, de Nieremberg, de Marcgrave, de Pison, de Barrere, de Sloane, de Ximenez, de Ulloa, y de otros muchos naturalistas: así que solo hablaré de algunas que no son mui conocidas en Europa.

Todas las frutas Megicanas, comprendidas bajo el nombre generico de *tzapotl*, son redondas, o se acercan a esta figura, y todas tienen dura la pepita †. El *zapote negro* tiene la corteza verde, delicada, lisa, tierna, y la pulpa negra, carnuda, de sabor dulce, y a primera vista se parece a la casia ‡. Los huesos que estan dentro de la pulpa son chatos, negruscos, y de un tercio de pulgada de largo. Es perfectamente esferico, y su diametro es de una y media, a cuatro o cinco

* Algunos escritores Europeos de las cosas de America confunden la *chirimoya*, con la *anona*, y con la *guanabana*; pero estas tres son especies diferentes, aunque entre las dos primeras hai alguna semejanza. Tampoco debe confundirse el *ananas* con la *anona*, que difieren tanto entre si, como el pepino, y el melon. Mr. de Bomare, por el contrario, hace dos frutos distintos de la *chirimoya*, y de la *cherimolia*, siendo así que este ultimo nombre es una corrupcion del primero. El *ate*, que algunos consideran como fruto enteramente diverso de la *chirimoya*, no es mas que una de sus especies.

† Las frutas, comprendidas por los Megicanos bajo el nombre de *Tzapotl*, son el *mamey* *tetzontzapotl*, la *chirimoya* *matzapotl*, el *anona* *quauhtzapotl*, el *zapote negro* *tilzapotl*, &c.

‡ Gemelli dice que el *zapote negro* tiene el sabor de la casia: mas este es un error. Tambien dice que esta fruta verde es venenosa para los peces; es particular que un extranjero que residio diez meses en Megico sea el unico que haga mencion de esta circunstancia.

pulgadas. El arbol es mediano; mui cargado de hojas, y estas son pequeñas. La pulpa, en helados, o cocida con azucar y canela, es de un sabor delicadísimo.

El *zapote blanco*, que por su virtud narcotica fue llamado en el antiguo Megico *cochitzapotl*, se asemeja algun tanto al negro en el tamaño, en la figura, y en el color de la corteza, aunque la del blanco es de un verde mas claro: pero la pulpa de este es mucho mas blanca y sabrosa que la de aquel. El hueso, que se cree venenoso, es grande, redondo, duro, y blanco. El arbol es frondoso; mas alto que el del negro, y las hojas son tambien mayores. Ademas el negro es propio de los climas calientes, y el blanco de los frios y templados.

El *chicozapote* (llamado por los Megicanos *chictzapotl*), es de figura casi o enteramente esferica, y tiene una y media o dos pulgadas de diametro. La corteza es blanquizca; la pulpa blanca, con visos de color de rosa; los huesos, duros, negros, y puntiagudos. De esta fruta, cuando está verde, se saca una leche glutinosa, y facil de condensarse. Los Megicanos llaman a esta sustancia *chictli*, y los Españoles *chicle*. Suelen masticarla los niños y las mugeres, y en Colima se hacen con ella pequeñas estatuas y figuras curiosas*. El *chicozapote*, cuando está en su madurez, es fruta de las mas esquisitas, y segun muchos Europeos, superior a todas las del antiguo mundo. El arbol es de mediana altura; su madera bastante buena para construccion; las hojas son redondas, y semejantes a las del naranjo en color y consistencia. Nace sin cultivo en las tierras calientes, y en algunas provincias forma bosques enteros que cubren espacios de diez y doce millas †.

El *capolino*, o *capulin*, como lo llaman los Españoles, es la cereza de Megico. El arbol se parece mucho al cerezo de Europa; y la fruta a la cereza, en hueso, color, y tamaño, pero no en sabor.

El *nanche* es un fruto pequeño, redondo, amarillo, aromático, y sabroso. Sus granos son pequeñísimos. La planta nace en los países calientes.

El *cayote* es un fruto redondo, y semejante a la castaña, en el herizo

* Gemelli dice que el *chicle* es una composicion artificial; no siendo otra cosa que la leche del fruto condensada al aire.

† Tomas Gages, dice entre otras grandes mentiras, que en el jardin de San Jacinto (hospicio de los dominicos de Filipinas, situado en un arrabal de Megico, donde él residio algunos meses,) habia arboles de esta especie. Es un error, porque la planta del *chicozapote* no se da en el valle de Megico, ni en ningun país en que yela.

en que está envuelto; aunque el del *cayote* es mucho mayor, y de un verde mas oscuro que el de la castaña. La pulpa es blanca con visos verdes, y en medio tiene un hueso grande y blanco, semejante a la pulpa en la sustancia. Se come cocido, con el hueso. La planta es delicada, y la raiz es tambien buena de comer.

La *nuez encarcelada*, es llamada vulgarmente asi, por estar envuelta en una cascara durisima. Es mas pequeña que la nuez comun, y en la forma se parece a la moscada. La cascara es lisa, y la almendra no tan abundante ni tan gustosa como la Europea. Esta se ha multiplicado mucho en Megico, donde no es menos comun que en Europa*.

La planta llamada en el pais *talcacahuatl*, y por los Españoles *cacahuate*, es una de las producciones mas extraordinarias de aquella tierra. Es yerva abundante en hojas y raices. Las florecillas son blancas, pero no dan fruto. Este no nace en las ramas ni en los tallos, como sucede en los otros vegetales, si no junto a los filamentos de las raices, en una vaina blanca, o blanquizeca, larga, redonda, y arrugada, como se ve en la estampa adjunta. Cada vaina tiene dos, tres, o cuatro *cacahuates*, cuya figura es semejante a la del piñon; pero son mucho mayores que estos, y mas gruesos. Cada uno se compone de muchos granos con dos *lobulos* cada uno, y su punto germinante. Son de buen sabor, pero no se comen crudos, si no un poco tostados. Si se tuestan mas, adquieren un olor, y un sabor tan semejantes al cafe, que es mui difícil distinguirlos de este. Con los *cacahuates* se hace un aceite, que no es de mal gusto; pero que se cree dañoso, por ser mui calido. Produce este aceite una luz hermosa, pero que se apaga con facilidad. Esta planta prosperaria sin duda en los paises meridionales de Europa. Se siembra por Marzo y Abril, y la cosecha se hace en Octubre y Noviembre.

Hai otros muchos frutos, que omito por no parecer difuso; pero no puedo dejar de hacer mencion del *cacao*, de la *vainilla*, de la *chia*, del *chile*, o pimiento, del *tomate*, de la *pimienta de Tabasco*, del algodón, y de las legumbres de que mas uso hacian los Megicanos.

El Dr. Hernandez habla de cuatro especies de *cacao*, nombre que se deriva del Megicano *cacahuatl*. El *talcacahuatl*, el mas pe-

* Hablamos aqui tan solo de la *nuez encarcelada* del Imperio Megicano. La del Nuevo Megico es mayor, y de mejor sabor que la comun de Europa, segun me ha asegurado persona fidedigna. Quizas esta especie es la misma que se conoce en la Luisiana con el nombre de *pacana* o *pacaria*.

queño de todos, era el que mas usaban los Megicanos en su chocolate, y en otras bebidas que tomaban diariamente. Las otras especies les servian de moneda. Esta era una de las plantas mas cultivadas en las tierras calientes de aquel reino, y por ella pagaban grandes tributos a la corona de Megico muchas provincias, especialmente la de Joconochco, cuyo cacao es excelente, y superior no solo al de Caracas, si no tambien al de la Magdalena. La descripcion de esta célebre planta y de su cultura, se halla en las obras de muchos escritores de todas las naciones cultas de Europa.

La *vainilla*, tan conocida y usada en Europa, nace sin cultivo en las tierras calientes. Los antiguos Megicanos la usaban en el chocolate, y en otras bebidas que hacian con cacao.

La *chia* es la pequeña semilla de una planta hermosa, cuyo tallo es derecho y cuadrangular. Las ramas estan simetricamente distribuidas, segun los angulos del tronco. La flor es azul. Hai dos especies de *chia*: una, negra y pequeña, de que se saca un aceite utilisimo para la pintura; y otra blanca y grande, de que se hace una bebida que sirve de refresco. De una y otra hacian los Megicanos otros usos, como despues veremos.

Del *chile*, de que los Megicanos se servian como los Europeos de la sal, hai a lo menos once especies diferentes en el tamaño, en la figura, y en la fuerza del picante. Los mas pequeños y acres, son el *quauhchilli*, que es fruto de un arbusto, y el *chiltecpin*. Las especies de tomates son seis, todas diferentes en tamaño, color, y sabor. La mayor, que es el *gictomatl*, o *gitomate*, como dicen los Españoles, es ya mui comun en Europa. El *miltomatl* es mas pequeño que el anterior, verde, y perfectamente redondo. Cuando hablemos de las comidas de los Megicanos, indicaremos el uso que hacian de aquella produccion.

El *jocojochitl*, vulgarmente conocido con el nombre de *pimienta de Tabasco*, por ser mui abundante en aquella provincia, es un grano mayor que la pimienta de Malabar. El arbol que lo produce es corpulento: las hojas tienen el color y el lustre como las del naranjo; las flores son rojas, algo parecidas en la forma a las del granado, y exalan un olor suavisimo, de que participan las ramas. El fruto es redondo, y nace en racimos, verdes al principio, y despues casi negros. Esta pimienta de que hacian uso los Megicanos, puede suplir la falta de la comun del Malabar.

El algodón era por su utilidad una de las producciones mas abun-