

... a echar agua en la piedra encendida, de la que se alza un denso vapor, que va a ocupar la parte superior del temazcalli. Echase en seguida en la estera, y si tiene consigo un sirviente, este atrae acia abajo el vapor con las yerbas, o con el maiz, 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 o disminuye segun conviene. Conseguida la deseada evacuacion se deja salir el vapor, se abre la puertecilla, y se viste el enfermo; o si no, bien cubierto, lo llevan sobre la estera, o sobre el colchon a una pieza inmediata, pues siempre hai alguna habitacion en las cercanias del baño.

Siempre se ha hecho uso del temazcalli en muchas enfermedades, especialmente en las calenturas ocasionadas por alguna constipacion. Usanlo comunmente las Indias despues del parto, y los que han sido heridos o picados por algun animal venenoso. Es ademas un remedio eficaz para los que necesitan evacuar humores gruesos y tenaces, y yo no dudo que sería utilisimo en Italia, donde se padecen tan frecuentes, y graves reumatismos. Cuando se necesita un sudor mas copioso, se coloca el enfermo algo mas cerca del techo, donde es mas espeso el vapor. Es tan comun aun en el dia el temazcalli, que no hai poblacion de Indios donde no se vean muchos baños de esta especie.

*Cirugia.*

En cuanto a la cirugia de los Megicanos, los mismos conquistadores Españoles aseguran, por su propia esperiencia, la prontitud, y la felicidad con que curaban las heridas\*. Ademas del balsamo y de la maripenda, les aplicaban el tabaco y otras vegetales. Para las ulcers se servian del *nanahuapatli*, del *zacatlepatli*, y del *itzcuintpatli*; para los accesos, y otros tumores, del *tlalamatl*, y del electuario de *chilpatli*, y para las fracturas de los huesos, del *nacazol*, o *toloatzin*. Despues de haber secado y pulverizado las semillas de estas plantas, las mezclaban con cierta resina, y aplicaban la composicion a la parte dolorida, cubriendola con plumas, y poniendo encima unas tablillas para unir el hueso roto.

Los medicos eran por lo comun los que preparaban, y aplicaban los remedios: mas para hacer mas misteriosa la cura, la acompañaban con ceremonias supersticiosas, con invocaciones a sus dioses, y con

\* El mismo Cortés fue perfectamente curado por los medicos Tlascalenses de una grave herida que recibio en la cabeza en la famosa batalla de Otompan, u Otumba.

CAPILLA ALFONSIANA

a echar agua en la piedra encendida, de la que se alza un denso vapor, que va a ocupar la parte superior del temazcalli. Echase en seguida en la estera, y si tiene consigo un sirviente, este atrae acia abajo el vapor con las yerbas, o con el maiz, 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 o disminuye segun conviene. Conseguida la deseada evacuacion se deja salir el vapor, se abre la puertecilla, y se viste el enfermo; o si no, bien cubierto, lo llevan sobre la estera, o sobre el colchon a una pieza inmediata, pues siempre hai alguna habitacion en las cercanias del baño.

Siempre se ha hecho uso del temazcalli en muchas enfermedades, especialmente en las calenturas ocasionadas por alguna constipacion. Usanlo comunmente las Indias despues del parto, y los que han sido heridos o picados por algun animal venenoso. Es ademas un remedio eficaz para los que necesitan evacuar humores gruesos y tenaces, y yo no dudo que sería utilisimo en Italia, donde se padecen tan frecuentes, y graves reumatismos. Cuando se necesita un sudor mas copioso, se coloca el enfermo algo mas cerca del techo, donde es mas espeso el vapor. Es tan comun aun en el dia el temazcalli, que no hai poblacion de Indios donde no se vean muchos baños de esta especie.

*Cirugia.*

En cuanto a la cirugia de los Megicanos, los mismos conquistadores Españoles aseguran, por su propia esperiencia, la prontitud, y la felicidad con que curaban las heridas\*. Ademas del balsamo y de la maripenda, les aplicaban el tabaco y otras vegetales. Para las ulcers se servian del *nanahuapatli*, del *zacatlepatli*, y del *itzcuintpatli*; para los accesos, y otros tumores, del *tlalamatl*, y del electuario de *chilpatli*, y para las fracturas de los huesos, del *nacazol*, o *toloatzin*. Despues de haber secado y pulverizado las semillas de estas plantas, las mezclaban con cierta resina, y aplicaban la composicion a la parte dolorida, cubriendola con plumas, y poniendo encima unas tablillas para unir el hueso roto.

Los medicos eran por lo comun los que preparaban, y aplicaban los remedios: mas para hacer mas misteriosa la cura, la acompañaban con ceremonias supersticiosas, con invocaciones a sus dioses, y con

\* El mismo Cortés fue perfectamente curado por los medicos Tlascalenses de una grave herida que recibio en la cabeza en la famosa batalla de Otompan, u Otumba.

imprecaciones contra las dolencias. Veneraban como protectora de la medicina a la diosa *Tzapotlatenan*, creyendola inventora de muchos remedios, y entre ellos del aceite que sacaban por destilacion del ocotl.

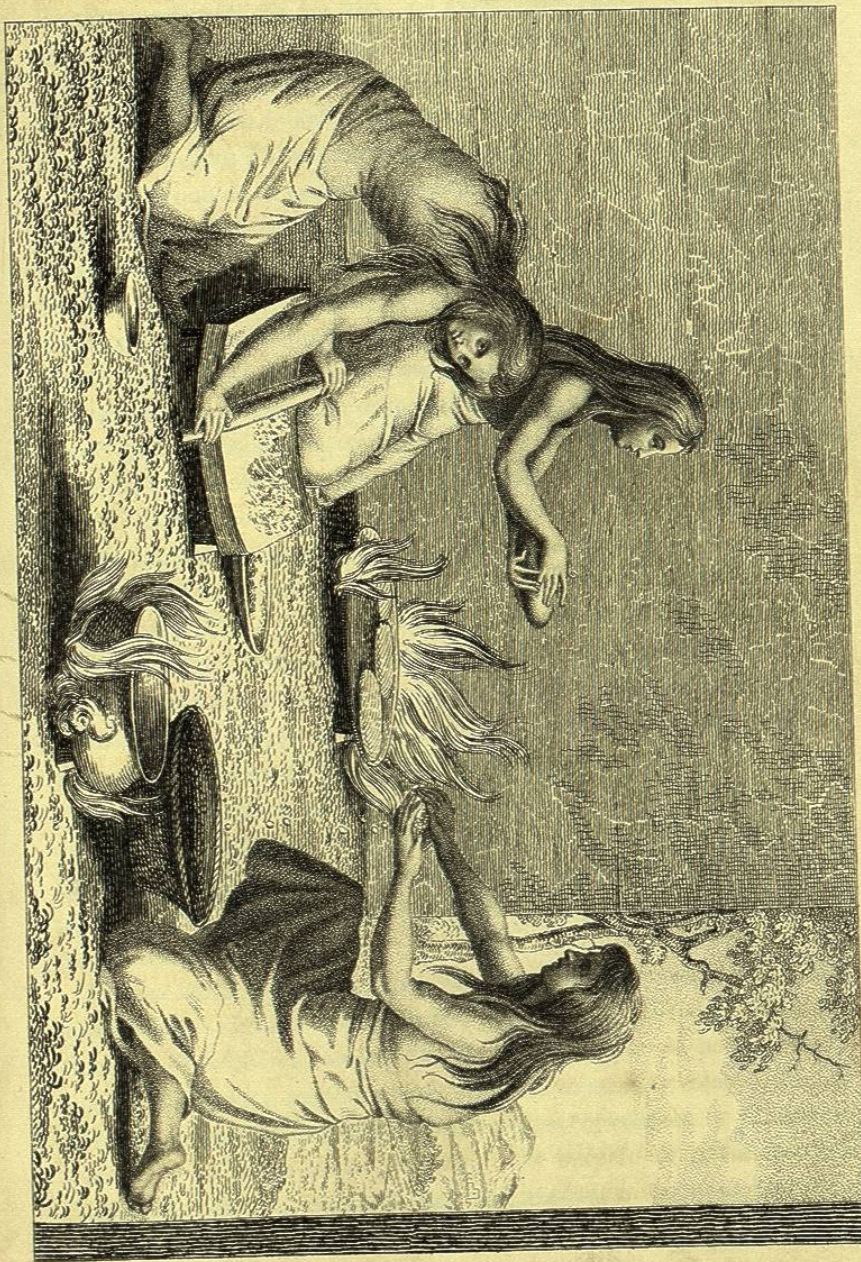
*Alimentos de los Megicanos.*

Es extraño que los Megicanos, y especialmente los pobres, no estuviesen espuestos a muchas enfermedades, atendida la cualidad de sus alimentos. En este ramo tubieron algunas singularidades notables, por que habiende estado tantos años despues de la fundacion de la ciudad, reducidos a vivir miserablemente en las islas del lago, la necesidad los obligó a sostenerse con todo lo que encontraban en las aguas. En aquellos tiempos calamitosos aprendieron a comer no solo las raices de las plantas acuaticas, si no las culebras, el *ajolotl*, el *atetepiz*, el *atopinan*, y otros animalillos e insectos, y las hormigas, las moscas, y los huevos de estas. De las moscas llamadas *ajayacatl*, cogian tan gran cantidad, que tenian para comer, para cebar muchas especies de pajaros, y para vender en el mercado. Amasabanlas, y con la pasta hacian unos panes que ponian a cocer en agua con nitro, en hojas de maiz. Esta comida no desagradó a 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 caviar, llamada *ahuauhtli*, de que ya he hecho mencion.

Hacian tambien uso de una sustancia fangosa que nada en las aguas del lago, secandola al sol, y conservandola para comerla a guisa de queso, al que se parece mucho en el sabor. Dabanle el nombre de *tecuiltatl*, o sea excremento de piedra. Acostumbrados a 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 se vendian especialmente a los pobres. Sin embargo, cuando con el trafico del pescado empezaron a proporcionarse mejores comestibles, y a 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\*.

Entre ellos merece el primer lugar el maiz, que llamaban *tlaolli*, grano que la Providencia concedio a aquella parte del mundo en lugar

\* Vease sobre este asunto la primera carta de Cortés, la Historia de Bernal Diaz, y la relacion del conquistador anonimo.



MODO DE HACER EL PAN DE MAIZ.

del trigo de Europa, del arroz del Asia, y del mijo del Africa, aunque con algunas ventajas sobre todos ellos: pues ademas de ser sano, gustoso, y mas nutritivo, su multiplicacion es mas copiosa, se presta a los climas calientes y a los frios, no exige tanto cultivo, ni es tan delicado como el trigo, ni necesita como el arroz de un terreno humedo, y dañoso a la salud de los labradores. Tenian muchas especies de maiz, diferentes en tamaño, en color, y en calidad. Con él hacian pan, enteramente diverso del pan de Europa, no menos en el sabor, y en la figura que en el modo que tenian de hacerlo, y que aun conservan hasta ahora. Cuecen el grano en agua con un poco de cal. Cuando empieza a ponerse blando, lo aprietan entre las manos, para quitarle la piel. Despues lo muelen en el *metlatl*\*, toman un poco de la masa, y estendiendola entre ambas manos, forman el pan, que cuecen ultimamente en el *comalli*. Estos panes son ovalados, y delgados; su diametro es de cerca de ocho dedos, y su grueso poco mas de una linea: pero los hacen mas pequeños, y menos gruesos, y en tiempos antiguos los hacian tan sutiles, para la gente principal, como un papel fuerte. Solian poner en él maiz algun otro ingrediente para que el pan fuese mas gustoso, o mas saludable. El pan de los nobles, y ricos era por lo comun de maiz rojo, amasado con la hermosisima flor *coatzontecojochitl*, o con otras plantas medicinales, para exitar calor en el estomago. Tal es el pan que han usado siempre los Megicanos, y los otros pueblos de aquellos vastos paises, hasta nuestros dias, prefiriendolo al mejor de trigo. Muchos Españoles han adoptado su uso: pero es necesario confesar que aunque el pan de maiz sea mui sano y sustancioso, y de buen gusto, cuando está recién-hecho, tiene un sabor desagradable cuando se enfria. En todos aquellos pueblos ha sido siempre atribucion propia de las mugeres hacer el pan, y preparar toda clase de manjares. Ellas lo hacian para sus familias, y para venderlo en el mercado.

Hacian tambien con maiz otras muchas clases de comidas y bebidas, añadiendoles algunos ingredientes, y adoptando diversas preparaciones. El *atolli* es una especie de poleadas, que se hacen con la masa del maiz bien molido, cocida, desleida en agua, y colada. Ponen al fuego el liquido, despues de esta ultima operacion, y lo cuecen hasta darle la consistencia necesaria. Es insipido al paladar de los Españoles, pero lo usan en sus enfermedades, endulzandolo con azucar, en lugar de miel, que los Indios emplean. Para estos es

\* Los Españoles llaman al *metatl*, metate; al *comalli*, comal, y al *atolli*, atole.

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 demas 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 prepararlos.

Despues del maiz, los granos de que mas uso hacian eran el cacao, la chia, y las judias. Con el cacao formaban varias bebidas comunes, y entre ellas la que llamaban *chocolatl*. Molian igual cantidad de cacao, y de semilla de *pochotl*; ponian todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua, y lo meneaban, y agitaban con el instrumento de madera llamado *molinillo*, en Español; hecho esto, ponian a parte la porcion mas oleosa que quedaba encima. En la parte restante, mezclaban un puñado de pasta de maiz cocido, y lo ponian al fuego, hasta darle cierto punto, y despues de apartado, le añadian la parte oleosa, y esperaban a que se entibiase para tomarlo. Tal es el origen del famoso chocolate, que, con el nombre, y con los instrumentos para su elaboracion 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 Megicanos solian perfumar su chocolate, y las otras bebidas de cacao, o para realzar su sabor, o para hacerlas mas saludables, con *tliljochitl*, o vainilla, con flor de *jochinacaztli*\*, o con el fruto del *mecajochitl*†, y las dulcificaban con miel, como nosotros hacemos con azucar.

Con el grano de la chia hacian una bebida mui fresca, usadisima aun en aquellos paises, y mezclada con el maiz, y otra llamada *chianzotzolatolli*, que era de exelente sabor, y que apreciaban mucho los antiguos, particularmente en tiempo de guerra. La provision ordinaria de un soldado en campaña se reducía a un saquillo de maiz y chia. Cuando necesitaba alimento, cocia en agua la cantidad que le parecia oportuna de aquellos dos ingredientes, y con esta bebida,

\* El jochinacaztli es un arbol que tiene las hojas largas, y estrechas, y de un verde oscuro. La flor consta de seis petalos, color de purpura en su interior, y verdes por de fuera, y suavemente olorosas. De su figura, semejante a una oreja, proviene el nombre Megicano, 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 arbol propio de los paises calientes. La flor era mui apreciada por los Megicanos, y nunca faltaba en sus mercados.

† El *mecajochitl* es una pequeña planta, cuyas hojas son grandes y gruesas. El fruto se parece a la pimienta.

deliciosa, y nutritiva, como la llama el Dr. Hernandez, toleraba los ardores del sol, y las fatigas de la guerra.

No hacian 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, javalies (Megicanos), techiches, que se cebaban como los puercos en Europa, y otros varios cuadrupedos, peces, y aves. De estas, las mas comunes eran los pabos, y las codornices.

Las frutas de que mas gustaban eran el mamei, el tilitzapotl, el cochitzapotl, el chiczapotl, la piña, la chirimoya, el ahucatl, el anona, la pitahaya, el capolin, o cereza Megicana, y diversas especies de higos de nopal o tuna, 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 Megicanos carecian 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 pabo, e iguana. La carne de este ultimo animal era antiguamente, y es en la actualidad una de sus comidas favoritas.

El condimento de sus manjares, ademas de la sal, era el pimenton o chile, y el tomate, los cuales son tambien comunisimos entre los Españoles que habitan aquellos paises.

#### Vino.

Usaban muchas especies de vino, o bebidas equivalentes, sacadas de la palma, de la caña del maiz, y del mismo grano; de esta ultima, llamada *chicha*, hacen mencion casi todos los historiadores de America, por ser la mas general en el Nuevo Mundo. El vino mas comun, y el mejor de los Megicanos es el de maguei, que ellos llaman *octli*, y los Españoles *pulque*\*. Hacese del modo siguiente: cuando el maguei llega a cierto tamaño, y madurez, le cortan el tallo, o, por mejor decir, las hojas tiernas de que sale el tallo, y que estan 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 mas de seiscientas libras, y en todo el tiempo de la cosecha, mas de dos mil.

\* *Pulque* no es palabra Española, ni Megicana, 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 como pasó este nombre a Megico.

Sacan el jugo de la cavidad con una caña, o mas bien con una calabaza larga, y estrecha, y despues la ponen en una vasija hasta que fermenta, lo cual sucede antes de las veinte y cuatro horas. Para facilitar la fermentacion, y dar mas fuerza a la bebida, le ponen una yerba que llaman *ocpatli*, o remedio del vino. El color del pulque es blanco; el sabor algun tanto aspero, y la fuerza bastante para embriagar, aunque no tanto como el vino de uva. Es bebida sana, y apreciable por muchas razones, pues es exelente diuretico, y remedio eficaz para la diarrea. Es increíble el consumo que se hace de pulque en aquellos paises, y mui considerable la ventaja que produce a los Españoles. El impuesto sobre el consumo solo de la capital, aciende anualmente a cerca de trescientos mil pesos, pagando un real Megicano por cada veinte y cinco libras Castellanas. La cantidad de pulque que se consumio alli en 1774 subio a 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 Megicanos tan singulares en el trage como en la comida. Su ropa ordinaria era mui sencilla, reduciendose en los hombres al *majtlatl*, y al *timatli*, y en las mugeres al *cueitl*, y al *huepilli*. El *majtlatl* era una cintura larga, o faja, con las estremidades pendientes por delante, y por detras. El *tilmatli* era una capa cuadrada, de cerca de cuatro pies de largo, cuyas estremidades ataban sobre el pecho, o sobre un hombro, como se ve en la estampa adjunta. El *cueitl* eran las naguas comunes de que se servian las mugeres; se reducía a una pieza tambien cuadrada, con que se envolvian desde la cintura hasta media pierna. El *huepilli* era una camisa de muger sin mangas.

La ropa de la gente pobre era de hilo de maguei, o de palma de monte, o de tela gruesa de algodon: la de los ricos de exelente tela de esta ultima clase, teñida de varios colores, y con adornos de figuras de flores, o de animales; o entretegida con hermosas plumas, o con pelo fino de conejo, y guarnecida con figurillas de oro, y con vistosos flecos, especialmente en la faja. Los hombres solian llevar dos o tres capas, y las mugeres otras tantas camisas y naguas, dejando debajo las mas largas, para que se viese parte de ellas. La ropa de invierno de los señores era siempre de algodon con plumas, o pelo de conejo. Las señoras llevaban, ademas del *huepilli*, un ropon semejante al alba de los eclesiasticos, pero con las mangas mas anchas.



TRAGES MEGICANOS.

El calzado consistia en una suela de cuero, o de tegido fuerte de maguei, atada con cordones, de modo que solo cubria las plantas de los pies. Los reyes, y los señores adornaban los cordones con hermosas trenzas de oro, y piedras preciosas.

*Adornos.*

Todos los Megicanos dejaban crecer el cabello, y tenian a deshonra el cortarlo, exepcto las doncellas que se consagraban al servicio del templo. Las mugeres 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 dificil hallar una nacion que reuniese tanta sencillez en el traje, a tanta vanidad, y lujo en los adornos del cuerpo. Ademas de las plumas, y joyas de que cubrian la ropa, usaban pendientes en las orejas, en el labio inferior, y muchos en la nariz; collares, ajorcas, pulceras, y argollas, a guisa de collares, en las piernas. Los pendientes de la gente pobre eran de conchas, de cristal, de ambar, o de alguna piedrecilla reluciente; los de los ricos, de perlas, esmeraldas, amatistas, y otras piedras preciosas engarzadas en oro.

*Muebles, y ocupaciones domesticas.*

Los muebles no correspondian a tanta vanidad. La cama se reducía a una o dos esteras fuertes de junco, a las cuales los ricos añadian otras finas de palma, y sabanas de algodón, y los señores, unas telas tegidas con plumas. La almohada de los pobres era una piedra, o un pedazo de madera. Los ricos la usarian quizas de algodón. La gente comun no se cubria en la cama sino con el mismo tilmatl, o capa; pero los ricos y nobles se servian de colchas de algodón, y pluma.

Para comer, en lugar de mesa, estendian en el suelo una estera. Tenian servilletas, platos, fuentes, ollas, orzas, y otra vasigeria 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, o de una especie de caña, que llamaban *icpali*, y los Españoles equipales. En ninguna casa faltaban el *metlatl*, y el *comalli*. El *metlatl* era la piedra en que molian el maiz, y el cacao, como se representa en la estampa que figura el modo de hacer el pan. Todavía es usadisimo aquel instrumento en todo el territorio Megicano, y en la mayor parte de los paises de America. Lo han adoptado tambien los Europeos para hacer el chocolate. El *comalli* era, y es