



DEL MAIZ, QUE LOS INDIOS MEXICANOS LLA-
MAN TLAOLLI Y LOS TARASCOS AHTZIRI;
DE LAS BEBIDAS QUE DE EL SE HA-
CEN Y GENERO DE TORTILLAS

La hierba tan útil y provechosa del tlaolli (que nosotros llamamos maíz, por ser nombre más conocido por acá), tiene varias denominaciones, llamándole algunos trigo de Turquía y otros, con más razón, trigo de Indias, como se puede ver en los autores botánicos que tratan de esta planta maíz, *Tournefort, Inst. R. h. 531, frumentum Indicum, maiz dictum. C. B. P. 25. Triticum Indicum J. B. 2. 453. J. Ran, Hist. 1,249, frumentum Turcicum; Dod. Pempt. 509, frumentum Turcicum, et Indicum Gerardi. Milium Indicum maximum, maiz dictum, seu frumentum Indicum Parkins maiz Acostae; maisum Monardi.* No me detendré en hacer la descripción de esta planta por ser tan conocida de todo

el mundo, remitiéndome a la que hacen los citados autores, especialmente Mr. Geofroy, en su materia médica, palabra maíz.

Hay muchas diferencias de maíz, que se toman del color, blandura y tamaño de los granos de que se componen las espigas, que comúnmente llamamos mazorcas, en que se hallan los granos blancos, en otras colorados, en muchas negros; en algunas azules, en otras muy rojos; en varias pintados de muchos colores y, finalmente, se hallan otras que tienen los granos blancos, como las primeras, pero son mucho mayores y más tiernas, cuyas mazorcas son tres veces mayores que las demás. Se encuentran todas estas diferencias de maíz en la Nueva España e, igualmente, en el reino de Michoacán. Siémbrese regularmente el maíz en el mes de marzo, de esta manera: después de bien cavada la tierra, se hacen unos hoyos distantes unos de otros como un paso, en los que se entierran cuatro o cinco granos de maíz y se viene a coger por noviembre o diciembre, sin tanto trabajo como el trigo y aun en algunas partes dentro de tres a cuatro meses y aun en partes dentro de cincuenta días, según las diferentes calidades de las tierras y regiones y los temperamentos, que varían sumamente en estos reinos, en muy cortos espacios de tierra.

Hace muchos encomios de esta planta el insigne historiador de las plantas mexicanas, el doctor don Francisco Hernández, protomédico en esta Nueva España, y su traductor, fray Francisco Jiménez, dominicano, así se explica: "No se debe tener por maravilla que en el principio del mundo y en aquellos primeros tiempos (cuando no se ha-

bían conocido las cosas necesarias para pasar la vida humana cómodamente, una invención y un dón y gracia especial de la naturaleza, madre universal de todas las cosas, utilísima para conservar la salud), que se mantuviesen con bellotas, con cebada y con otras cosas semejantes, con que ahora los puercos y otros animales, si los hay más sucios, se ceban y sustentan; pues vemos que aun en nuestros tiempos unas gentes se sustentaban con arroz y otros algunos, como son los chichimecos, con vainillas y frutas de ciertos árboles, y otros con la raíz de la yuca, yerba conocida, y otros con tlianto y guayabas, y de otras innumerables cosas otras gentes; y, finalmente, se mantienen con la semilla que los mexicanos llaman tlaolli y los nuestros trigo de las Indias, y los de la isla Española maíz, cuyo nombre es el que más se usa entre los españoles, del cual se usa en lugar de pan; y nadie crea que esto que digo es por menosprecio del maíz, a quien no pretendo vituperar, sino por él juzgar por infinitas razones ser dignísimo de sumos loores y cumplidas alabanzas, y así, considerando cuán importante y provechosa es esta semilla, me ha causado mucha admiración que los españoles, que suelen ser diligentísimos imitadores de las cosas extranjeras (y si no, dígalo el traje que ahora usan—esto era por el año de 1615, cuando escribía este autor—, donde suelen ordinariamente aprovecharse de las invenciones de las otras gentes), no hayan caído en acomodar a su utilidad y provecho y llevar a su tierra y cultivar con cuidado este género de trigo, como lo tienen en Flandes y en Inglaterra y otras muchas naciones, pues es tan admirable y no solamente en extremo útil a los sanos, pero también

saludabilísimo a los enfermos, usándose de él como se debe, el cual es fácil de cultivar y de notable y segurísimo acrecentamiento en cualquiera tierra que se siembre y poco sujeto a la falta de agua y otras asperezas y daños del cielo y de la tierra y que se siembra más fácilmente que el trigo y da más presto su fruto, con cuya ayuda se librarían, sin duda, en España, del hambre y necesidad que muchas gentes padecen y otros cien mil males que de ellas suelen proceder. He querido decir esto porque nadie tenga por milagro haya gentes que pasen la vida sin usar de pan de trigo y coman de ordinario, no sólo con regalo y gusto, sino con mucha utilidad y provecho peregrino, por cierto, y casi nunca visto mantenimiento como el maíz". Y más abajo pondera su bella calidad y virtudes, en este modo: "En lo que toca a la temperatura del maíz, digo, que si en el mundo crió Dios algún mantenimiento que exactamente se pueda llamar templado en complexión y sustancia, en dar mantenimiento, en tener otras calidades que se siguen, es el maíz, porque realmente es igual y templadísimo en todo, de suerte que ni bien le podemos llamar caliente ni frío, sino entre frío, calor y templado; ni menos le pueden decir seco ni húmedo, sino templadísimo, entre sequedad y humedad. Tampoco le llamaremos compuesto de sustancia gruesa y pegajosa, ni menos compuesto de partes sutiles y delgadas, sino formado de un medio; y bien saben esta verdad aquellos que tienen de costumbre usar de este mantenimiento; y así, tengo por cierto que se engañan aquellos que dicen que es de gruesa y viscosa naturaleza y que hace opilaciones, porque en los propios indios, que comen y se sustentan de ordinario con

tortillas hechas de maíz, se ve muy al contrario, pues nunca padecen opilaciones ni mal color, antes afirman que jamás sienten embarazo ni repleción en el estómago después de haber comido, por más espléndidamente que lo hayan hecho; y dicen también que dentro de muy pocas horas se hallan con hambre y tienen gana de comer, como si no hubieran comido bocado, y ofreciéndoseles ocasión, vuelven a comer con muy buenos alientos, certificando que hasta que vinieron los españoles a esta tierra, ni conocieron ni habían oído decir que hubiese enfermedades de piedra; además de lo cual, no se halla entre los mexicanos (digo lo mismo entre tarascos y los demás) más útil ni acomodado mantenimiento en las enfermedades agudas, en tanto extremo, que se debe con mucha razón preferir y estimar en más que cuántos hay; lo cual está averiguado con millares de experiencias; porque cocido el maíz, mantiene el cuerpo suficientemente, y digiriendo y ablandando con facilidad, sin muestra de carga ni de pesadumbre, y lo mismo hace al pecho, mitiga el calor de la fiebre y, principalmente, si el polvo de la raíz, deshecho en agua, se pone a serenar en tiempo de frío y se bebe. Provoca la orina y limpia bien todas las vías, y tiene tantas utilidades en la medicina, que los médicos mexicanos desechan el hordeate o tisana de cebada (tan alabada por el corifeo de la medicina Hipócrates), como cosa ingrata y enemiga de los enfermos, y se valen de una poleada de maíz, que se dice atole, prefiriendo esta bebida como cosa más usada y agradable a la gente de esta tierra, y porque sin recelo del más leve daño, es de suavísimo y agradable mantenimiento. Explicaremos ahora de cuántas maneras se suele preparar el atole, así pa-

ra sanos como para enfermos, y después, cómo se hacen las tortillas y pan de maíz, para que se tenga una perfecta noticia de las utilidades de esta hierba.

Lo que comúnmente en las Indias se llama atole, no es otra cosa más que el mismo grano del maíz, molido y amasado con agua y después desleído con ella y cocido al modo de una poleada, como si se quisiera hacer almidón muy claro. Algunos tan solamente lo hacen con maíz crudo y molido, deshecho en agua; otros, y es lo más corriente, forman su nixtamal cociendo primero el maíz con cal, en suficiente cantidad de agua, que puesto en una olla de barro, bien tapada, sobre las brasas, se deja estar hasta que se ablanda; se aparta entonces del fuego y se envuelve en un paño para que sude, y finalmente, se muele en la piedra que conocen por el metate, derivado de la voz mexicana metatl; luego se pone a cocer esta masa molida con el agua propia que al moler se le va echando hasta que comienza a espesarse y esta es la bebida que dicen atole blanco; usan los indios de este mantenimiento a todas horas y también los nacidos de padres españoles, para su desayuno, echándole un terroncito de azúcar; hasta los mismos europeos, cuando están indispuestos, se acomodan a tomar el atole con una u otra almendra molida, que llaman almendrada, en lugar de cena, o revuelta con el chocolate, que por esta razón llaman chocolate champurrado, que es muy bueno para mover la transpiración o el sudor con más suavidad. Hay varios géneros de atoles, que tienen distintos nombres, según las cosas o ingredientes que se le mixturán, y como salen de la esfera de simples, como compuestos, o sirven para el regalo, o para atender a esta u

otra enfermedad de que adolecen las personas que los usan. Antes de la entrada de los españoles en esta tierra, poco entendían los indios de esta variedad de atoles y sólo usaban del atole simple, o, cuando más, hecho en leche o revuelto con un poco de chile molido. Las varias castas de mulatos y mestizos que se han establecido en sus tierras, por la intermediación de sus ranchos, en que vivían revueltos con ellos, les han enseñado toda esta variedad de apetitos, no muy benéficos a la salud, sino tal o tal preparación, que de intento se hace, a fin de acudir a cierta especie de dolencia. Las principales composiciones de atole que hay son éstas:

El que llaman chileatole se hace de atole y chile, como el mismo nombre lo significa, echando el chile deshecho en agua, conforme lo que se hubiere de tomar, cuando el atole está a medio cocer. Se tiene esta bebida por confortativa y algo diurética.

Se suele hacer otro, que llaman tlamiz, tomando una porción mayor de chile seco que del grano del maíz, moliendo y mezclando uno con otro, con un poquito de epazote y puesto todo junto al fuego hasta que se cueza la hierba, lo que será en breve tiempo. Se ha de tomar esta bebida caliente, para que haga más efecto, porque se le atribuye la virtud de provocar la orina y, competentemente, el menstuo.

Hay otro género de chileatole, más compuesto, que se hace de esta manera: después de hecho el atole y puesto a la lumbre cuando se ha de beber, le echan encima un poquillo de chile verde y tomate verde, revolviendo todo con un tantito de sal.

Otra especie llaman nochilatole, que quiere decir atole en que se ha echado chile y miel, que se prepara como los demás, añadiéndosele, a medio cocer, el chile y la miel.

Entre las diferencias que hay de chileatole, no se ha de confundir una que llaman chiantzotzollí, porque lo hacen con la semilla del chian, tostada en un comal o cazuela, moderadamente, y luego, molida, la guardan para todo el año, y cuando hay necesidad usan del polvo, mezclado con agua, menudeándolo siempre hasta que se ponga tan espeso que sea agradable al gusto. Esta planta llamada chiantzotzollí, que quiere decir planta que se hincha en el humor, es una hierba que tiene las hojas de yedra, los tallos de cuatro esquinas y de palmo y medio de largo, las flores blancas y delicadas, cubiertas con unos vasillos o tubos en los que se engendra y está la semilla blanca y aplastada, a modo de lentejas: las raíces tienen la configuración de surcos y huelen a tomillo, pero pierden este olor luego. No se ha de confundir esta planta con la del te, que llaman en este reino chá, sino que es la que conocen por *chia* y es una especie de verónica silvestre, que es conocida por los autores botánicos por *Veronica Americana, erecta, frutescens, et ramosior foliis berbenae; vel Pratensisserpilli folia*. Se da bellamente en parajes húmedos y tierras cultivadas y regadas, como también en todos los montes sombríos y frescos. La semilla es muy refrigerante y de ella se hacen bebidas frescas y baratas en todo el reino, dejándola remojar en agua y batiéndola con un molinillo hasta que tome el agua algún espesor conveniente, y se le mezcla un poco de azúcar. Pues volviendo a este género de atole de que hablamos, cuando se pre-

tende mitigar el incendio de alguna calentura, se mezcla la semilla del chian, bien tostada en un comal, con el maíz y se hace un atole fresco, de buen gusto y de gran mantenimiento, que es de mucha estimación, porque forman los que han de caminar, un talego lleno de la semilla del chian, molida y hecha harina, con maíz tostado y molido, para que dure más y se conserve mucho tiempo sin corromperse, y cuando ocurre la necesidad, hacen su bebida y le echan algunas veces zumo de maguey cocido que en nada se diferencia de nuestra miel, y un poquito de chile.

Prepárase otro género de atole tostando semillas de quelites, que se muelen con el maíz y se deshacen en agua, en tal proporción que no se espese demasiado, y echando de punto el dicho atole, echan por encima un poco de miel de maguey. Este es mantenimiento muy usado entre los indios.

También hay otra especie de atole conocido entre los mexicanos por yzquiatoilli, cuyo uso no ignoraban los tarascos, y se reduce a que se revuelven los frijoles cocidos con el chileatole, cuando está hecho y cocido, echando a medio cocer los pedazos de masa de maíz y añadiéndole un poco de epazote. Este atole es agradable y de mucho sustento, no dejando de corregir y purgar los malos humores.

Se hace también otro atole con bledos colorados, que llaman chucuhatoilli, porque se hace de la planta que llaman michyauhtli, que es un género de bledos pintados, hierbas muy comunes en los prados y huertas de estos reinos y son de la clase del *Blitum tricolor colore hyacinthi J. R. h.*

del Blitum rubrum majus C. B. P. o del Blitum Indicum spica multiplici pendula rubra.

Aprovechan los indios también la espiga del maíz y forman otro género de atole, quitando los granos, y quemada y hecha ceniza, muelen una porción de ella, que mezclan con tres partes de maíz y vuelven a molerlo todo junto, con lo que al fuego, cociendo estos ingredientes en agua suficiente, forman un atole, el que, estando a punto, le echan chicoatli, que es una especie de chile que llaman en la isla de Santo Domingo azafrán aji, por el color de azafrán que suele dar a los potajes y guisados que con él se aderezan. Acaba de cocerse y sale un atole que parece caldo común espesado y lo toman estos indios cuando están muy repletos de sangre.

Solían también preparar otro género de atole los tarascos, que viene a ser un atole agrio, y por esta razón los mexicanos le llaman xocoatole, denominación que ha quedado hasta ahora a esta bebida, que es muy sensual para los hijos de los españoles que están establecidos en la tierra adentro, la que he visto usar como de un gran regalo en Guadalajara. Se prepara así: se mezcla una libra de levadura de masa de maíz aceda con dos libras de maíz cocido y molido del modo que se ha dicho; se hace de esta manera la levadura, tomando maíz negro y haciendo de ello una masa y se guarda cuatro o cinco días, hasta que se aceda, y entonces la mezclan con el atole, para que tome cierto gusto agrio y agradable; pásase a otra olla luego, y le echan sal y chile en proporción. Es muy medicinal esta bebida, porque mueve la orina, tomada en ayunas, y ablanda el vientre. Desha-

ciendo esta misma levadura en agua fría, forma una bebida que refresca notablemente el cuerpo desmayado con el mucho calor o muy cansado y encendido de resulta de algún ejercicio violento. Hay otras diferencias de atole, que por menos principales omito, y éstas que he referido bastan para que se venga en conocimiento del recurso grande que tenían nuestros indios para alimentarse y de paso aliviar los quebrantos de su salud. Y habiendo de tratar de aquellas cosas que en este reino de Michoacán se usaban en aquellos primeros tiempos para sustentarse, de que en nuestro antiguo orbe ninguna noticia se tenía y a las que no hacían asco nuestros primitivos operarios franciscanos de esta santa provincia, prosigo la narración que hace a mi asunto y daremos alguna razón de cómo estos indios hacían el pan de maíz en varias formas de tortillas.

Ablandan primero y remojan los granos de maíz en una poca de agua, los muelen en un metate y cuando está bien remolida la masa, la exprimen entre las manos y luego sacuden y baten entre las palmas de las manos un poco de ella, formando unas tortillas redondas, delgadas y de mediano tamaño, las que ponen a cocer en un comal o plato de barro, grande y llano, que tienen puesto sobre el fuego o brasas encendidas; las voltean de cuando en cuando hasta que están bien cocidas, y este es el modo más corriente de hacer el pan de maíz. Hay mucha variedad en la hechura de las tortillas, pues unos hay que las hacen muy gordas, del espesor de un dedo y no muy redondas, sino largas, que llaman gordas y las cargan los indios y los rancheros de las haciendas para usar de ellas en sus caminatas. Otras las

forman redondas, a manera de bolas, y las ponen a cocer en una olla al fuego, añadiéndoles algunos frijoles, hasta que estén muy blandos y cocidos y a esta masa llaman tamales. Hoy por hoy los hacen de dulce, de carne con chile y de mil maneras. Otros hay que labran estas tortillas de figura prolongada, como de un palmo de largo y cuatro dedos de grueso; ponen adentro unos frijoles cocidos, y en comales grandes que para este fin suelen hacer, las asan y calientan algo más de lo ordinario. Hacían también de estas tortillas, del maíz colado, para los indios principales, y en el día las hacen así para los caballeros y gente distinguida del país, tan delgadas y sutiles y transparentes como el mismo pergamino. También se hacen unos bollos pequeños de maíz colado, y aunque son algo gruesos, parece que se traslucen, pero éstos sólo se hacen para los ricos y personas principales. Hoy forman con la masa del maíz biscotelas muy suaves para tomar, en lugar de bizcocho, en chocolate. Los indios tarascos, como vecinos de los chichimecos de Jalisco, solían aderezar su pan de maíz cociéndolo en barbacoa, esto es, haciendo un hoyo en la tierra poniendo una cama de piedras abajo y lo llenan de leña y cuando está bien encendida, después que está algo apagada, echan la carne cubierta con masa de maíz sobre las mismas brasas y piedras; tápanla luego con otras piedras ardiendo, vuelven a cerrar así el hoyo, dejándolo estar de este modo el tiempo necesario para que se cueza bien la carne y la masa del maíz y cuando está de punto de asado sacan su masa con barbacoa, que comen en lugar de pan con la carne. Este modo de aderezar la carne debajo de la tierra han tomado ya los españoles de

esta tierra y se usa mucho en la Nueva España, principalmente por los pastores en la tierra adentro.

Aunque había trigo en el reino de Michoacán, no lo conocían los tarascos y si hubieran tenido conocimiento de esta planta tan útil en Europa para hacer el pan, no hubieran hecho caso de esta semilla en comparación de la del maíz, porque no sabían arar la tierra (como después lo supieron), y por la facilidad de sembrar el maíz y preparar su pan. Esto dice el doctor don Francisco Hernández en un capítulo de su propia Historia de las plantas mexicanas, que ha traducido a la letra el padre fray Francisco Jiménez, de la Orden de Santo Domingo, en su Tratadito de las plantas de la Nueva España. "Vimos en la provincia de Michoacán a nuestro trigo, pero nacido en tanta fertilidad y abundancia, que cada una de las espigas es como parida de otras tres o cuatro, lo cual me pareció digno de que se pusiera por memoria de estos libros; como también en la dicha provincia hallamos lino de Europa, aunque los naturales antes de ahora no sabían para qué cosas era de provecho". Ahora se da bellamente en diversos territorios de la referida provincia y se alzan abundantísimas cosechas, como se notará en la descripción de sus pueblos y ciudades, tratando de sus peculiares producciones. Que hubieran los tarascos preferido la semilla del maíz a la del trigo para hacer el pan con que se alimentaban, se deja entender, si se considera la facilidad y presteza con que se amasa y sazona, pues vemos y sabemos del trigo que es menester molerlo en molinos, cernirlo, amasarlo, después dejarlo alendar y cocerlo en hornos y aun dejarlo de un día para otro para poder comerlo, echán-

dole sal, levadura y agua caliente, templando bien el horno, según la calidad del pan que se amasa, y nada de esto necesita el maíz, pues sobre una piedra se muele y sobre esa misma se amasa y hace el pan sin llevar más sal, ni levadura, ni otro recaudo, que un poco de agua, y al momento se tuesta sobre una cazuela o comal de barro y así caliente se come y, sobre todo, con tal brevedad, que regularmente, los españoles que lo usan, sentados a la mesa para comer, se hacen servir las tortillas acabadas de salir del comal, porque son entonces más sabrosas y calientes, y así, al paso que este pan es de tanto sustento, es muy fácil de sazonar, motivo por que, con razón (como se ha referido), alaban tanto el maíz los autores citados; y es cierto que esta semilla aventaja a todas las demás, pues ninguna parte tiene esta planta toda, que no sea de grandísimo provecho; la caña, después de seca, sirve para hacer imágenes de bulto (como las hay muchas en los templos), juntándolas unas con otras, y son más ligeras y mejores que las que se labran de madera. Del zumo de estas cañas hacen miel negra riquísima; la hoja es de gran pasto para los caballos; hasta una espiga que echa esta planta en su remate es también de sumo provecho, pues o por regalo la ponen a tostar en los comales y a cocer con la carne, como se suele hacer con los garbanzos, o se valen de ella en tiempo de calamidad para hacer unas malas tortillas. También, cuando comienza a brotar la mazorca tierna, metida en un zurroncillo de hoja, que llaman los indios xilote, y que el maíz está en leche, lo cuecen y asan y sirve de sustento y regalo, como de facto lo es para los hijos del país esto que llaman elotes verdes, que

comen en mucha cantidad al principio de las cosechas de sus milpas.

En tiempo de hambre, y aun sin eso, se ha introducido en varios parajes de la Europa el hacer pan de maíz, solo o revuelto con trigo, o cebada, o centeno, o de una especie de trigo, que llaman sarraceno, pero no han entrado los europeos en el estilo de las tortillas, como en esta tierra, porque tal vez les parecerá que así empachan, pero la experiencia demuestra lo contrario, como ya he dicho. Es tal la abundancia del maíz en toda esta tierra, que raras veces los naturales de ella se pueden ver en la precisión de acogerse a tantos otros recursos para suplir la falta de pan, como lo hacen en la Europa; y aun cuando sucediere el trabajo de una falta total de maíz, es tan feraz la provincia de Michoacán, que se dan en su tierra todas las plantas que se han descubierto para sacar con ellas el pan en suplemento del trigo.