

la Nueva España, dice Acosta, (1) hay copia de pájaros de excelentes plumas, que de su fineza no se hallan en Europa, como se puede ver por las imágenes de pluma, que de allá se traen: las cuales con mucha razón son estimadas y causan admiración, que de plumas de pájaros se pueda labrar obra tan delicada, y tan igual, que no parece sino de colores pintadas; y lo que no puede hacer el pincel y los colores de tinte, tienen unos visos miradas un poco á soslayo tan lindos, tan alegres y vivos, que deleitan admirablemente. Algunos indios, buenos maestros, retratan con perfección de pluma lo que ven de pincel, que ninguna ventaja les hacen los pintores de España. Al príncipe de España D. Felipe dió su maestro tres estampas pequeñas, como para registros de diurno, hechas de pluma, y S. A. las mostró al rey Don Felipe nuestro señor, su padre, y mirándolas dijo: que no había visto en figuras tan pequeñas cosa de mayor primor. Otro cuadro mayor, en que estaba retratado San Francisco recibiendo alegremente la S. de Sixto V, y diciéndole que aquello hacían los indios de pluma, quiso probarlo trayendo los dedos un poco sobre el cuadro para ver si era pluma aquella, pareciéndole cosa maravillosa estar tan bien asentada, que la vista no pudiese juzgar si eran colores naturales de plumas, ó si eran artificiales de pincel. Los visos que hace lo verde y un naranjado como dorado, y otros colores finos, son de extraña hermosura: y mirada la imagen á otra luz, parecen colores muertos, que es variedad de notar." Después de la conquista cultivóse algún tanto este arte, principalmente en Pátzcuaro de Michoacan; decayó con el tiempo, estando ahora casi abandonado. Para las fiestas hacían los amanteca sobre esteras, mosaicos de hojas de árboles ó de flores, de gusto exquisito y grandioso efecto.

Las aves que suministraban las plumas finas á los México, eran varias. La más estimada y principal era el *quetzaltotl* ó *quetzalli* (*pharomachrus mocinno*, Llave) llamado ahora quezal ó quezale; Curucú en el Brasil, en México, Coas, de la familia de los Trogonideos, "representada en México por un gran número "de especies, que son los *Trogon collaris*, *Massena*, *mexicanus*, *melanocephalus*, *elegans*, *citreolus*, y probablemente algunos otros." (2)

(2) Hist. nat. y moral, tom. I, pág. 274.

(1) La Naturaleza. Periódico científico de la Sociedad de Hist. Natural, tom. 2, pág. 14.

Las plumas de la cola largas, verdes y resplandecientes son las que verdaderamente se llamaban *quetzalli*, las plumas del tocado de la cabeza, y las coloradas del cuello y pecho tomaban el nombre de *tzinitzcan*; las verdes de encima de las alas son *quetzalhuítzli*. El *huitzitzilin*, en Michoacan *tzintzon*, chupamirto, picafior, (troquilideos), representados en el valle y en México por muchas especies. El *teotzinitzcan*, ave acuática de plumas negras. El *tlauhquechol* ó *teoquechol*, acuático también. El *xiuhquechol* de plumas verdes, habitante de la provincia de Anáhuac hacia la mar del Sur (hoy Estado de Guerrero). El *zacuan*, amarillo, rojo y leonado. El *aiocuan*, de la provincia de Cuextlan y de Michhuacan. El *chalchiuhtotl*, azul y verde. El *xiuhtotl* del Anáhuac en los pueblos de Tecpantla, Tlapilollan y Oztotlan, el pecho morado, la espalda azul fuerte, las alas azul claro, las plumas de la cola ametaladas de verde, azul y negro. El *xochitenaatl*, del Totonacapan y de Cuextlan, ala y cola ametaladas de negro y blanco. El *cuapachtotl*, de color leonado. El *elototl*, con las alas moradas. (1) Los pueblos obligados á dar el tributo de plumas, criaban á los pájaros para despojarlos cuidadosamente de sus galas, ó bien los cazaban con liga ó redes para no maltratar ni empañar las plumillas. Aunque con ménos aprecio, empleaban las plumas de los papagayos. El *toznene*, cuando pequeño, *toztli* cuando grandes, de la provincia de Cuextlan; el *alo* de la misma localidad; el *cocho* semejante al *toznene*; el *quiliton*, pequeño, colorado y verde; el *tlatacuccalli*, rojo, amarillo y verde. (2)

Suministraban los pueblos de las diversas provincias, según la cuenta sacada del intérprete del Cód. 24 trojes de maíz, 20 de frijol, 20 de chíá y 19 de bledos ó *huauhtli*. Las trojes eran de piedra y mezcla, *cuezcomatl*, ó de madera *cucuhcuezcomatl*. Lo representado en las pinturas del Códice no es propiamente una troje sino una medida usada por los azteca para los áridos, y sea tal vez el "tlatamachiualoni. Medida como de celemin ó arroba." (3) Ignoramos cuál era su capacidad aunque el repetido intérprete nos informa que en cada troje cabían de cuatro á cinco mil fanegas. La avaluación es vaga, y aunque no pierde su carácter por tomar el término medio 4,500, resultarán en este su-

(1) Sahagun, tom. 3, pág. 166 y sig.

(2) Sahagun, tom. 3, pág. 170 y sig.

(3) Diccionario de Molina.

puesto 108,000 fanegas de maíz, 90,000 de frijol, 90,000 de chíá y 85,500 de *huauhli*.

“Cuando Colon descubrió el nuevo mundo, dice D. Luis de la Rosa, (1) el maíz se cultivaba en Haity y en este continente desde tiempo inmemorial. ¿Los antiguos habitantes de las Antillas tuvieron en algun tiempo comunicaciones con México? ¿Llevaron acaso el maíz de este continente á sus islas, ó de ellas vino aquella planta, ó se halló silvestre en el continente y en las islas?... No se sabe qué responder á estas cuestiones. “Cuando los europeos descubrieron la América, dice Mr. Humboldt, el *zea maíz* “(en lengua azteca *tlaoilli*, en la de Haity *maíz*, en quichua *cara*), “ya se cultivaba desde la parte más meridional de Chile hasta “Pensilvania. Era tradicion en los pueblos aztecas, que los toltecas fueron los que introdujeron en México, en el siglo VII de “nuestra era, el cultivo del maíz, algodón y pimienta: acaso estos ramos diversos de agricultura ya existían ántes de los toltecas, y podría muy bien ser que aquella nacion, cuya grande “civilización han celebrado todos los historiadores, no hizo más “que darles mayor estencion con buen éxito. Hernández nos dice que los mismos otomíes, que eran un pueblo errante y bárbaro, sembraban maíz. (2) Por consiguiente el cultivo de esta “gramínea se extendía hasta más allá del rio grande de Santiago, “en otro tiempo llamado Tololotlan.” Parece que el cultivo del maíz ha ejercido una grande influencia en la suerte de México desde la más remota antigüedad. Probablemente las diferentes razas de hombres que vinieron á poblar este país cultivaban el maíz en las comarcas en que descansaban de las fatigas de su peregrinacion; y verosimilmente abandonaron sus primeras poblaciones (cuyas ruinas subsisten aún), porque la esterilidad de aquellos climas no era á propósito para el cultivo de una semilla, de cuyas cosechas dependía su subsistencia. En las hermosas y antiguas ruinas de la Quemada hemos hallado, entre la argamasa de los edificios, olotes de maíz que se pulverizaban al tocarlos. Creemos que en los escombros de edificios más anti-

(1) Memoria sobre el cultivo del maíz, México, 1846. Pág. 4.

(2) En la lengua otomí el maíz *dotha*, el maíz ancho *sic'dotha*, el maíz fresco ó tierno *satha*, el maíz picado *zine'dotha*, el maíz prieto *botha*, la milpa ó maizal *huále*. (Vocabulario del idioma otomí, por Fr. Joaquín López Yebes).

guos podrán hallarse aún algunos otros vestigios que comprueben la antigüedad del cultivo del maíz en México.

“A más de la tradicion que enseña haber venido de la Asia los pobladores de este continente, y haber traído á él el maíz, hay algunos otros datos, que hacen más probable esta opinion, sobre la que leemos en el Ensayo político de Nueva España, una nota que por su interes y curiosidad copiamos á la letra: “El Sr. Roberto Brown, cuyo nombre es de tanta autoridad en las cuestiones de la geografía y de la historia de las plantas, considera “tambien el maíz, el manioc, el capsium (pimiento) y el tabaco “como plantas de origen americano, (1) al paso que Crawford, en “su excelente obra sobre el Archipiélago de la India, (tom. 1, pág. “366), cree que el maíz, que tiene una denominacion (que no se “la han dado los extranjeros), es á saber *jagang* en malayo, y *javandala* en sanscrito, (2) se ha cultivado en este archipiélago ántes “del descubrimiento de la América. ¿Habrán acaso traído los “pueblos de raza malaya ó de la gran Polinesia, en tiempos más “remotos de la llegada de los europeos, el maíz y el plátano, de “la Asia á la América? ... El aislamiento del género *Zea* y su “gran diferencia de todas las gramíneas que crecen espontáneamente, son unos hechos muy notables.

“En el Asia oriental continental, el maíz no tiene nombre propio; en la lengua china se llama *ya-chu-chu*, grano de *chu*, ó de *ya* (jade), ó *yumy* (arroz) parecido al jade; en lengua japonesa se llama *nanbambibi*, ó granos de necubán, y ordinariamente trigo “extranjero; en manduhes se llama *aikha-chuchu*, granos de vidrio “de color. En el grande herbario chino que se titula *Pen-thsao-hadgmon*, que se compuso á mediados del siglo VIII, se dice “que el maíz ha sido llevado á la China de los países occidentales. “(Nota manuscrita de Mr. Klaproth).

“Podía llamar la atencion el ver que el trigo, uno de los cinco “granos que cultivaron los chinos desde la más remota antigüedad, se halla llamado en su lengua con el nombre *maytsée*, que “casi corresponde á la pronunciacion de maíz; pero es necesario “tener presente que la palabra *maíz* es una corrupcion de *mahiz*, “usada sólo en Hayti ó Santo Domingo, y que en las costas

(1) Botany of Congo, pág. 50.

(2) Ainslie, Mat. med. of Hindostan, pág. 218.

“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 *meltatl*, metate, ó piedras que sirven para moler el maíz y preparar el pan. Los toltecas introdujeron el uso entre las tribus salvajes y cazadoras; Quetzalcoatl dió reglas para mejorar el cultivo, las cuales aprovechaban los mexicanos, 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*, *cinli*, 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*, *elototomochtl*, las hojas que la envuelven, &c. Distinguían varias especies por los colores. *Ixtactlaolli*, maíz blanco, *yauhtlaolli*, *yauitl*, maíz negro; *cuzticlaulli*, maíz amarillo; *xihctoclaulli*, maíz colorado; *xuchicentlaulli*, maíz de colores; *cuappachcentlaulli*, maíz de color leonado; *xihctocepitl*, *tepitl*, 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 *izquitl*, 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 *meltatl* 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 menos delgada; colocada sobre el *comal*, y volteada por ambos lados, queda confeccionado el *tlaxcalli*, *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 *totopochtl*, (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, *tlecuilli*, 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, segun 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 *exotl*, ejote ó judías tiernas.

*Chian*, (*Salvia Hispanica* segun 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 mucilaginosa, 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 *chiantzotzollí*, “y ésta es la que sirve tosta-da 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 *chianzotzolatolli* 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) Vetancourt, Teatro Mexicano, P. 1, trat. 2, núm. 151.

(3) Sahagun, tom. 1, pág. 129.

(4) Clavigero, tom. 1, pág. 392.

La palabra *huautli* traducen los autores y el dic. de Molina, bledos. “El *huautli*, 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 *quautzontli* como un plumaje de semilleja “muy junta, de ella se hacen unos tamalillos que llaman tzoales, “que son para los naturales de regalo.” El *cuauhtzontli*, huason-  
tle, 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 tambien 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; *Chilcoztli*, chilli amarillo; *Tzincucayo*, 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 *mollí* ó *mullí*: hoy mismo se le emplea de una manera general. Salsas y guisos estaban compuestos ademas del chilli, ya con el *tomatl*, tomate, (*Physalis*) ya con el *victomatl*, jitomate, (*Lycopersicum esculentum*, D. C.).

Fuera de estos renglones, que podremos llamar de primera necesidad, aprovechaban una gran variedad de setas ú hongos, *nanacatl*, (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 *popoatl* ó maíz descompuesto, el *xolotzontli* ó cabellos de las mazorcas, el *metzollí* raeduras ó

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

(2) Sahagun, tom. 3, pág. 243.

(3) Sahagun, tom. 3, pág. 246.