

raspaduras del maguey, *nochxochitl* ó flor de la tuna, *mexcalli* ó las pencas del maguey cocidas. (1) El *michhuauhtli*, semilleja blanca y menuda, de que se hacían tamalli, ó tostada y molida se tomaba desleída en agua miel. De hortalizas y verduras, berros, cebollas, *xonacatl*; verdolagas, *itzmiquilitl*, (*Portulaca rubris*), y la yerba *epatzotl*, (*Chenopodium ambrosioides*), buena para los frijoles y empleada en usos medicinales. Gran variedad de calabazas grandes ó chicas. El *chayotli* (*Sycios edules*), que cocido es dulce, agradable y aguanoso. (2)

Faltándoles el toro, el carnero, la cabra y el puerco carecían de carnes abundantes. Suplíanlas con los animales domésticos y por la caza. Aquellos estaban reducidos á las palomas, y al gallinaceo llamado *huexólotl* ó *totolin*, apellidado por los castellanos huajolote, pavo ó gallipavo. Completaba el número el cuadrúpedo conocido bajo el nombre de perro. Segun Clavigero se enumeraban tres especies: el *itzcuintepotzotli* ó perro jorobado, el *tepeizcuintli* ó perro montés, y el *xoloitzcuintli*, perro paje, mayor que los otros, el cuerpo privado de pelo, llevando solo en el hocico algunas cerdas largas y retorcidas. "Estas tres especies de cuadrúpedos están extinguidas, ó cuando más sólo se conservan de ellas algunos individuos." (3) Atendiendo á Sahagun, los perros de la tierra se decían *chichi*, *itzcuintli*, *xochiocoyotl*, *tellamin* y *tehuitzotl*, siendo de diferentes tamaños y colores. "Criaban en esta tierra unos perros sin pelo ninguno, continúa diciendo, y si algunos pelos tenían eran muy pocos. Otros perrillos criaban que llamaban *xoloitzcuintli*, que ningun pelo tenían, y de noche abrigábanlos con mantas para dormir: estos perros no nacen así, sino que de pequeños los untan con resina que se llama *oxitl*, y con esto se les cae el pelo, quedando el cuerpo muy liso. Otros dicen que nacen sin pelo, en los pueblos que se llaman Teutleco y Tocilan. Hay otros perros que se llaman *tlalchichi*, "bajuelos, redondillos, son muy buenos de comer." (4) Si no nos engañamos, todos estos animales prestaban sus carnes para los convites, despues de criarlos y cebarlos con esmero. (5)

(1) Sahagun, tom. 2, pág. 258.

(2) J. B. Pomar, Relacion de Texcoco, par. XXIV. MS.

(3) Hist. antig. tom. 1, pág. 40-1.

(4) P. Sahagun, tom. III, pág. 163-4.

(5) Torquemada, lib. XI, cap. XXX.

Enfadoso sería enumerar los cuadrúpedos, aves y peces, tomados en la caza ó en la pesca. Los principales de los primeros eran el *mazatl*, venado, (*Cervus mexicanus*, Gmel); *tochtli*, conejo, (*Lepus sylvaticus*, Bachman); *citli*, liebre, (*Lepus callotis*, Wag.); *coyamell*, javalí, (*Dicotyles torquatus* J. Cuvier); la ardilla, la *totzan* y otros. Entre las aves, la codorniz, *zolin*, (*Callipepla squamata*, Gray); se consumía en inmenso número como destinada á los sacrificios. Los peces eran los tomados en el mar, en los lagos y en los rios. Aprovechaban tambien algunos animales de aspecto repugnante: las culebras y hasta la terrible vívora de cascabel, (*Crotalus rhombifer*, Latr.) cortándole previamente la cabeza; los alacranes, á los cuales quitaban el dardo ponzoñoso; la iguana *cuaahquetzpalin*, (*Cyclura pectinata*, Wieg, la *Cyclura acantura*, Gray, y la iguana *rhinolopha*, Wieg), de cuyas especies comían así la carne como los huevos; las tortugas, *ayotl*, de agua dulce y de los pozos; algunas hormigas, como las llamadas *azcamolli*, y las *necuazcalli* hormigas de miel, á las cuales se chupa el abdomen lleno de un licor dulce; las langostas *chapolin*, y principalmente la nombrada *acachapolin*; (1) los gusanos que se crían en el maguey *meocuilin*, y los que viven en las mazorcas del maíz, &c., &c.

Los pueblos riberaños de los lagos del valle sacaban de aquellas aguas inmensos provechos. Encerrados por mucho tiempo los méxica en los estrechos límites de su isla y urgidos por el hambre, sacaron del elemento que les rodeaba cuantos provechos pudieron arrancarle. Como lo más importante, una gran variedad de patos, *canauhlli*, distinguidos por los cazadores indígenas con nombres particulares, (2) garzas, *axtatl*, gallinetas y aves acuáticas, las cuales abundaban en el invierno para desaparecer en el verano: el gallardo *tzitricuilotl*, *chichicuilote* (*Macroramphus griseus*, Leach.) encanto de los niños en la estacion de lluvias. Las aguas salobres no proveían á la alimentacion, mas las dulces mantenían el *amilotl* ó pescado blanco, el *xohuili*, juiles, de los lugares pantanosos; el *xalmichi*, peccadillos de arena; el *cuillapellatl*, chiquillos tambien, dados como medicina á los niños; los *michcahuan* que se ven como hervir, aparecer y desapa-

(1) P. Sahagun, tom. III, pág. 225.

(2) Véase al P. Sahagun, tom. III, pág. 174-82.

recer rápidamente en los manantiales. (1) El curioso *axolotl*, ajolote, (Siredon lichenoides) blanco ó negro, objeto de estudio para naturales y extranjeros. Las ranas, *cueyatl*, (Rana halecina, Catesb.); las mayores llamaban *tecalatl*, habiendo otra especie el *acacueyatl*, (Rana Moctezuma, Baird & Gir.); de los huevos de estos batracios nace el *atepocatl*, atepocate, renacuajos que se comen cocidos ó asados. El *acacueyatl* son ranillas de los lugares pantanosos. El *acocili*, especie de camaroncillo, que cocido se pone colorado, y se comía también tostado. El *anenextli* larva no sabemos de cuál insecto; en su metamorfosis son redondos, con cuatro piés, ancha la cabeza y de color pardo. El *michpili*, del cual sabemos lo que del anterior, y el *milpichtetei* que le es análogo. El *izcahuilli*, gusano de color rojo, que aparentando no tener cabeza, presenta una cola por ambos extremos; el *atopiñan*, de color oscuro, y el *oculiztac* negro, que tostado se pone blanco. (2)

Existe todavía el pequeño insecto llamado *axayacatl*, y es el mismo que los indios venden por las calles como mosco para los pájaros: el Sr. D. Pablo de la Llave le clasificó bajo la denominación de *Ahuautlea mexicana*. “Cogían tan gran cantidad, que tenían para comer, para cebar muchas especies de pájaros y para vender en el mercado. Amasábanlas, y con la pasta hacían unos panes que ponían á cocer en agua con nitro, en hojas de maíz. Esta comida no desagradó á los historiadores españoles “que la probaron.” (3) Disponían los naturales unos hacecillos de tules, sobre los cuales venía la hembra del *axayacatl* á poner los huevos; este es el *ahuautli*, usado todavía, y tiene el sabor de caviar. Su aspecto es como de arena; visto con el microscopio presenta la forma de un verdadero huevo, proporcionado al animal que le produce, ofreciendo la mayor parte la abertura por donde salió la larva, y todos una depresión producida en el punto de apoyo; de manera que propiamente no se aprovechan los huevos, sino el cascaron.

La larva salida del huevo es un gusanillo blanco, tirando á amarillento; recogido en grandes cantidades se prepara entero, cocido en hojas de maíz, ó molido, reducido á pasta, se le pone

(1) Sahagun, tom. III, pág. 202-3.

(2) P. Sahagun, tom. III, pág. 203.

(3) Clavigero. hist. antig., tom. I, pág. 390.

igualmente en las hojas. Entónces se llama *puaci*, reputándole como muy alimenticio.

Agotando los recursos, los méxica, al decir de los autores, comían hasta la espuma de las aguas. “Hay unas urronas que se crían sobre el agua, que se llaman *tecuilatl*, son de color de azul claro, despues que está bien espeso y grueso; cógenlo, tiéndenlo en el suelo sobre ceniza, y despues hacen unas tortas de ello, “y tostadas las comen.” (1) “En la superficie del agua de esta laguna se crían unos como limos muy molidos, y á cierto tiempo del año, que están más cuajados, cógenlos los indios con unas redecillas muy menudas y sácanlos fuera del agua, y sobre la tierra ó arena de la ribera hacen eras de ellos hasta que se secan, y es la torta que hacen del grosor de dos dedos, y enjugan “el uno cuando llega á tener sazon y estar bien seca, la cual despues de enjuta y seca, la cortan como ladrillos pequeños, lo cual comen estas gentes por queso, y tiene para ellos muy buen sabor, y es algo saladillo. De esto sacaban mucha cantidad á los mercados, y de otra comida que llaman *tecuilatl*, aunque ya ahora se han perdido estos dos géneros y no parecen, y no sé si lo causa estar los indios hechos ya á nuestras comidas, y no dárseles nada por las suyas.” (2) Por último, Clavigero dice: (3) “Hacían también uso de una sustancia fangosa que nada en las aguas del lago, secándola al sol, y conservándola para comerla “á guisa de queso, al que se parece mucho en el sabor. Dábanle “el nombre de *tecuilatl* ó sea excremento de piedra.”

Del mismo producto se hacían dos preparaciones, llamada la una *tecuilatl*, la otra *cuculin*, palabra traducida en el dicc. de Molina, “vascosidad del agua, ó cosa comestible que se cria entre “ciertas yerbas del agua.” No las traen al mercado, mas los indios de las riberas los consumen todavía, llamando al segundo *cuculito del agua*. Su formación es ésta. La larva del *axayacatl*, para sufrir su transformación, construye con las materias que se apropia de las aguas ó con lo que exonera, un nido compuesto de innumerables celdillas, semejante en la forma, aunque no en la consistencia, á algunas esponjas. En circunstancias que nos son desconocidas, los nidos vienen á la superficie del agua, don-

(1) Sahagun, tom. III, pág. 204.

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

(3) Hist. antig., tom. I, pág. 390.

de los indios los recogen y cuecen en hojas de maíz, presentando entónces el aspecto de una materia gelatinosa, que debe ser muy nutritiva.

Causa asombro, por una parte, las inmensas ventajas que los méxica supieron sacar de un animalillo, tan despreciable al parecer, diversificando los manjares en el axayacatl, ahuautili, puxi, tecuitlatl y cuculin; y por la otra, los millones de individuos consumidos por los hombres y los pájaros, sin que esos frágiles séres hayan sido exterminados.

Ocuilla satisfacía 2,000 panes de sal, *iztatl*, (Kingsborough, lám. 36, números 17 al 21), blanca y fina, destinada al gasto de los señores de México. Su carácter jeroglífico está representado en las láminas. Sacábanla en las costas del agua del mar, sabiendo aprovechar las salinas. "Hay tambien fuentes de sal viva, que "es cosa muy de ver los manantiales blancos que están siempre "haciendo unas venas muy blancas, que sacada el agua y echada "en unas eras pequeñas y encaladas y dándoles el sol, en breve "se vuelven en sal." (1) En el valle la explotación de la sal y del salitre se practicaba de esta manera. Con las tierras lavadas formaban montones huecos; en el fondo de la cavidad colocaban ramas en forma de parrilla, que servía de sustentáculo á un poco de tule, zacate ó simplemente un petate, que recibía la tierra salada sacada de los criaderos. Bajo la parrilla había una perforación lateral, recibiendo un carrizo ó penca de maguey que servía de llave ó nariz para que el líquido salado escurriera, procedente del agua puesta sobre las tierras. Las aguas ó legías se recibían en ollas, que se ponían á evaporar. Este aparato rústico era un verdadero legiviador ó aparato de desalojamiento, muy económico, el cual se carga y descarga á proporcion que la tierra está lavada. En lo antiguo los habitantes de Coyohuacan se dedicaban á esta industria; la sal que fabricaban era de color de ladrillo, amasada en tortas redondas, y no siendo buena de comer se destinaba principalmente á salar carnes.

Empleaban tambien para sazonar sus condimentos de *tequixquilt*, carbonato de sosa natural eflorescente, sesqui-carbonato de sosa. Estas sales eflorescentes se presentan hácia la estación seca, sobre las tierras abandonadas por las aguas del lago.

(1) Motolinia, trat. III, cap. IX.

Toca su lugar á la enumeracion de las principales frutas indígenas. Comenzamos por el *nochtli*, llamado entre nosotros *tuna*, palabra de la lengua de las islas introducida en la colonia por los españoles; es el fruto del *nopalli*, cactus, presentándose multitud de variedades así por el color como por la forma; aunque la mayor parte dulces ó agridulces y jugosos. (1) Son los higos de Indias ó higos chumbos de los escritores antiguos. A este capítulo pertenecen el agrio *xoconochtili*, y la variedad de las pitahayas.

Bajo el genérico *zapotl* se comprendían: el *chictzapotl*, chicozapote, (zapota achras) que contiene el *chictli*, ehicle, mascado por las mujeres del pueblo. *Iztactzapotl*, zapote blanco, (Casimiroa edulis) distinguiéndose el *cochiztetzapotl*, porque provoca á dormir. *Cortzapotl*, zapote amarillo, (Lucuma salicifolium) con la variedad denominada *atzapotl*. *Ilamatzapotl*, ilama (vieja) anona. *Cuauhzapotl*, anona. *Zacualtzapotl*, chirimoya, (*Anona tripetala*, Tschuddi; *Anone cherimolia*, Raimond) nombre tomado del quiché chirimuya. *Tliltzapotl* ó *Totolecuillatzapotl*, zapote prieto, (Diospiros obresifolia). *Tetzontzapotl*, *tetzapotl*, mamey, (Lucuma mammosum); mamey es de la lengua de las islas. (2)

Del *ahuacatl*, ahuate, (*Persea gratissima*) distinguían la especie grande *tlacocatahuacatl*, y los pequeños *quilahuacatl*. El *texocotl*, tejocote (*Mespilus*) sólo es bueno confitado. Las ciruelas, *macaxocotl*, (*Spondias bombin*) amarillas ó rojas, grandes ó pequeñas; las *atoyaxocotl* se comían crudas ó cocidas, y hacían un pulque embriagante con ellas. Las guayabas, *walxocotl*, (*psidium pommiferum*). El *capolin*, capulin, (*Prunus Capulin*) fruto al que los castellanos llamaron cerezas, con tres especies; el *olcapulin*, el *taolcapulin* y el *xitomacapulin*. (3) *Matzatl*, piña, (*Bromelia ananas*). El *cuauhxilotl*, huajilote, (*Rhus*) cuyo fruto se come cocido. El *amacapulin* ó moral.

Terminaremos con los bulbos y tubérculos. El *cacomitl*, cebolla del *oceloxochitl*, (*Tigridia*) de sabor dulce. *Camotl*, camote ó la batata europea, (*Convolvulus batatas*). *Cuauhcamotl*, huacaamote, (*Jatropha manioc*). *Tlalcacahuatl*, cacahuete, (*Arachis hypogea*), que segun Humboldt, "parece haber existido en Africa y

(1) P. Sahagun, tom. III, pág. 238.

(2) Sahagun, tom. III, pág. 235.

(3) Sahagun, tom. III, pág. 236.

“Asia, especialmente en Cochinchina, mucho tiempo ántes del descubrimiento de América.” Xícama, *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 *cuecuxqui* 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 *cuauhcacahuatl*, el *mecacacahuatl*, el *xochicacahuatl* y el *tlalcacahuatl*, añadiendo una quinta el *cuauhpatlachitli*. 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 demás 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*, *necutlallazólli*. 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 Necker, 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.