

pareceres de los capitulares, y no llegó á resolverse nada acerca de la petición; mas por la discusión á que dió lugar, aparece que el sitio en cuestión venia á quedar por la calle de S. José el Real. La enseñanza de las beatas no duró mas que unos diez años, es decir, hasta 1540, poco mas ó menos, pues el P. Motolinia, que escribió hácia esa fecha, habla de ello como de cosa pasada, diciendo, que como las niñas solo se educaban para ser casadas, no pudo durar esa clausura. (1) Mas esas niñas, salidas de allí para tomar estado, sirvieron para enseñar á otras, y algunas continuaron viviendo á manera de beatas, dedicadas á la enseñanza y al servicio de los templos. (2)

Es de considerarse tambien que si las niñas indias exigian en los principios ese cuidado para su instruccion, no fué ya tan necesario luego que adelantó la conversion de los naturales, pues teniendo ellas familia, podian ser enseñadas en sus propias casas, al cuidado de sus padres, ya convertidos. Las *mestizas* fueron las que entonces llamaron la atencion, pues si de la multitud de varones abandonados resultaban tantos inconvenientes como arriba hemos dicho, mayores debian ser y eran los del desamparo de las niñas. Por eso D. Antonio de Mendoza fundó otro asilo para ellas, semejante al de los varones, y le puso á cargo del benéfico Lic. Tejada. (3) Que D. Antonio de Mendoza fué autor de esta fundacion, consta de la cédula de 18 de Diciembre de 1552, así como que servia no solo para las *mestizas* sino tambien para las *españolas* (4), «que andaban perdidas por la tierra,» las cuales «se recogieron y pusieron con ellas una ó dos mujeres españolas vir-

1 *Hist. de los Ind. de N. E.*, trat. III, cap. 15. — Tambien MENDIETA, *Hist. Ecl. Ind.*, lib. III, cap. 52.

2 MENDIETA, *Op. cit.*, lib. IV, caps. 16, 29.

3 *Avisos*, pág. 289.

4 PUGA, *Cedulario*, fol. 145. Dos errores materiales hay en esta cédula. El primero citarse al principio otra de 1^o de Octubre de 1558, debiendo ser 1548. El segundo decirse en seguida que en esa cédula se habia hecho merced de la mitad del ganado mostrenco al colegio de las niñas de la doctrina, siendo claro que debe leerse, de los niños.

Tan necesario era recoger las *españolas* como las *mestizas*, porque ya debia empezarse á sentir entonces el mal que más adelante (1561) lamentaba el P. Mendieta en estas sentidas frases: «Cuanto más que de venir de España tanta gente hay grandísimos inconvenientes y males, como es haber en México (segun estotro dia me dijeron) diez ú once mil doncellas hijas de españoles, si no me engaño, por cuenta, que cuasi todas no tienen con que se casar, ni se sabe cómo podellas remediar; y «sabe Dios lo que así doncellas como casadas harán, por no tener un pan que comer; y los varones habrán necesariamente de venir á robar y «saltar públicamente los caminos.» *Carta al P. Bustamante*, ap. *Col. de Doc. para la Hist. de México*, tom. II, pág. 541.

«tuosas para que las enseñasen en todas las cosas de virtudes ne- «cesarias.» La casa se sostenia de limosnas, y no eran tantas, que las niñas no pasasen «mucha necesidad,» por lo cual se les hizo merced de la mitad del ganado mostrenco que se hallase, así como se habia concedido la otra mitad al colegio de los niños. Por otra cédula de la misma fecha se recomendó mucho á D. Luis de Velasco el cuidado de la casa de las niñas, ordenándosele que la visitaran alternativamente, un año el virey mismo, y otro el oidor que él nombrara, así como que continuara favoreciendo con dinero ó empleos á los que quisieran casarse con alguna de aquellas niñas, segun lo acostumbraba su predecesor D. Antonio de Mendoza.

De estos datos se deduce que en 1548 llevaba ya algun tiempo de fundado el colegio, y aun consta que existia en 1542, porque entre las instrucciones que en ese año se dieron al visitador Tello de Sandoval está la de «que procurase que la buena obra de la «casa que se hizo para el recogimiento de las niñas mestizas, se «conservase y llevase adelante.» (1)

Segun el Sr. Orozco y Berra, el asilo que hemos conocido con el nombre de *Colegio de Niñas* fué fundado en 1548 por la archicofradía del Santísimo Sacramento (2), y en la *Descripcion del Arzobispado de México*, MS., leemos: «Hay otro colegio de don- «cellas huérfanas cuya administracion tiene la cofradía de la Ca- «ridad, y se intitula de la Concepcion de Nuestra Señora: fundóse «este colegio por la dicha cofradía, y por personas que ayudaron «con sus limosnas.» Esto se escribia en 1570. Parece que estas noticias se refieren al establecimiento fundado por D. Antonio de Mendoza hácia 1540: tal vez en 1548 le puso á cargo de la archicofradía del Santísimo Sacramento, y de ahí viene que á esta se atribuya la fundacion en dicho año. Pero por otra parte, cuando en 1550 dejaba Mendoza los *Avisos* á su sucesor, todavia habla de estar el colegio encargado al oidor Tejada, y recomienda que se le deje en el puesto.

Torquemada (3) atribuye la fundacion de este colegio, así como la del de los niños, á los religiosos de su orden. «Hay (dice) «otras iglesias, y entre ellas el colegio de los niños de S. Juan de «Letran, donde al principio se criaban niños pobres y otras gen- «tes hijos de españoles habidos en indias. . . . los cuales todos se «recogian con mucho cuidado en este colegio. . . . Hay otro que

1 HERRERA, Déc. VII, lib. 6, cap. 7.

2 *Memoria para el Plano de la Ciudad de México*, pág. 190. Igual noticia da Carrillo y Perez en su *México Católico*, MS., añadiendo que la citada archicofradía fué fundada en la Iglesia Metropolitana, con autoridad apostólica, el año de 1538.

3 *Monarquía Indiana*, lib. III, cap. 26.

«llaman de las niñas, que se fundó con el mismo intento, y ahora «hay recogidas en él muchas doncellas y nobles, y de allí las sacan «para casarlas y darlas estado. Estos dos colegios cogen en medio «á S. Francisco: el de los niños á la parte del poniente, y el de «niñas á la del oriente, y están espaldas con espaldas, y es la ra- «zon, porque por órden de los frailes de esta órden fueron edifi- «cados é instituidos, y aun al principio administrados.»

Las señas de Cervántes corresponden bastante bien al sitio del *Colegio de Niñas* (que estaba en la misma manzana que S. Francisco), y lo mismo las de Torquemada, salvo que los dos colegios no estaban *espalda con espalda*: para esto sería preciso que el de Letran estuviera al reves, con la fachada al poniente. Que Torquemada atribuya la fundacion de ambos á los frailes de su órden, nada tiene de extraño. Respecto al de Letran, tiene razon, y tal vez consideraba el otro como una continuacion del de las niñas indias, que tambien debia su origen á los franciscanos. Sea como fuere, el *Colegio de Niñas* cambió de destino con el tiempo. En el de Betancurt estaba destinado á veinticuatro *españolas*, con dote de á quinientos pesos. El colegio se conservó hasta 1861, en que despojado por el gobierno de casi todos sus cuantiosos bienes, no pudo ya sostenerse, y las colegialas pasaron al de S. Ignacio, ó de *las Vizcainas*. El grandioso edificio que ocupaban fué vendido, y aunque se comenzó en él una grande obra para trasformarle en hotel, hace muchos años que está suspensa, y todo abandonado. La iglesia, despojada hasta del coro, continúa abierta al culto católico.

Nota 60, pág. 139.

El *Tejada* de que habla Cervántes, debe ser el licenciado Lorenzo de Tejada, oidor de la Audiencia de México, á quien D. Antonio de Mendoza llama «buen republicano y labrador,» (1) que poseía terrenos en varios puntos de las inmediaciones de la ciudad, abrió acequias, construyó puentes y molinos, &c. Conocido su carácter emprendedor, es natural suponer que él fuera quien fabricó las casas de que habla Cervántes, y que han conservado hasta el día la memoria de su dueño. Aun existe la calle con el nombre de *Portal de Tejada*, bien que ya no hay en ella portal alguno; pero se nota que el alineamiento de su frente al sur avanza respecto al de las dos calles, de uno y otro lado en la misma acera (calle de las Vizcainas y 2ª de Mesones), por donde se conoce que el portal estaba avanzado, como hay todavía otros en la línea del de Agustinos, y que al edificar de nuevo (pues la

1 Interrogatorio de la Visita, preg. 209.

actual fábrica no es la misma del tiempo de Cervántes) se tomó tambien el terreno que ocupaba el portal. De la forma triangular de la planta no hay ya señales, pues la manzana es cuadrada como las demás; pero de la acequia que corria por la espalda queda memoria en el nombre de «calle del Puente Quebrado,» que conserva la que se halla á la espalda del «portal de Tejada.»

Nota 61, pág. 139.

Triclinium y *cænatio* eran dos especies de comedores: el primero estaba siempre situado en el piso bajo, y el segundo ordinariamente en la parte alta de la casa. El Lic. Gerónimo de la Huerta (1) traduce *cænatio* por *cenadero*, voz ya desusada, y el Lic. Folgueras Sion (2) por *comedor*. No sé que correspondencia castellana daría el mismo Cervántes á estas dos voces, si hubiera de traducirlas, cuando ni aun está bien clara la diferencia entre ellas. Dudo que en las casas del Portal de Tejada hubiera el lujo de dos comedores, aunque, segun la hipérbole de Cervántes, fuera un edificio *siquod aliud in orbe toto*.

Nota 62, pág. 141.

Los mercados de los indios eran tres: el de Santiago, el de San Juan y el de San Hipólito, ó de *Juan Velazquez*, de que se habla en el Diálogo siguiente. Parece que la iglesia dedicada á S. Juan Bautista estaba en el mismo lugar que ahora la de S. Juan de la Penitencia. (3)

Nota 63, pág. 141.

PERSIO, Sat. V, v. 52.

Nota 64, pág. 141.

VIRGILIO, *Georg.*, I, 57. Los Sabeos, (vasallos, segun dicen, de la reina de Sabá) habitaban en la Arabia Feliz. Comerciabán en aromas, y especialmente en incienso. Vives habia ya citado estos versos en su diálogo *Convivium*.

Nota 65, pág. 141.

Axi es voz de las islas: los mexicanos le llamaban *chilli*, de donde viene el nombre *chile* que tiene entre nosotros: le hay de varias

1 Traducción de PLINIO, *Historia Natural*, lib. XXXVI, cap. 7.

2 Traducción de las *Sátiras* de JUVENAL, Sát. VII, v. 181.

3 BETANCURT, *Teatro*, Pte. IV, trat. 4, cap. 2, n.º 17.

especies (*capsicum*).—Los frijoles ó judías, en mexicano *etl* (*phaseolus vulgaris*), con el *chile* y las *tortillas* de maíz, *tlaxcalli*, forman todavía el principal alimento del pueblo bajo, y se sirven como plato final en todas las mesas.—El aguacate, *abuacatl*, es el fruto del *persea gratissima*.—La guayaba, *xalxocotl*, lo es del *psidium pommiferum*.—Mamey es también nombre isleño: en mexicano se llama *tetzontzapotl* ó *tetzapotl* (*lucuma mammosa*).—Del zapote, *tzapotl*, hay muchas variedades: el blanco, amarillo, prieto (*diospiros, nigra?*): entre ellas se cuentan también el mamey y el chicozapote ó zapotillo (*zapota acbras*).—El camote, *camotl*, no es más que la batata europea (*convolvulus battatas*).—Gicama, *xicama*, *catzotl*, (*dolichus tuberosus*) es un tubérculo semejante al nabo, de sabor dulce, casi insípido.—Cacomite es nombre mexicano, *cacomitl* (*tigridia cacomite*): produce una flor bellísima, y la raíz ó tubérculo se come.—También el nombre del mezquite es mexicano, *mitzquitl*, (*inga circinalis*); produce este árbol unas bayas comestibles, y una goma que sustituye á la arábica en la medicina y en las artes.—Tunas, voz de las islas, son los higos chumbos; el nombre mexicano es *nocbtli*, como más abajo lo expresa Cervantes (*cactus opuntia*).—Xilotes, ó sea *xilotl*, son las mazorcas tiernas del maíz. El P. Motolinia (1) distingue perfectamente los nombres que los indios daban á este grano, según sus diversos estados. «En esta lengua (mexicana) cuando el pan «se coge y todo el tiempo que está en mazorca, que así se conserva mejor y más tiempo, llámanle *centli*: después de desgranado «llámanle *tlauilli*: cuando lo siembran, desde nacido hasta que está «de una braza, llámanle *tloctli*: una espiguilla que echa antes de «la mazorca en alto llámanla *miyauatl*: esta comen los pobres, y «en año falto todos.» Y luego añade: «Cuando la mazorca está «pequeñita en leche, muy tierna, llámanla *xilotl*: cocidas, las dan «como fruta á los señores. Cuando ya está formada la mazorca «con sus granos tiernos y es de comer, ahora sea cruda, ahora asada, que es mejor, llámase *elotl* (2). Cuando está dura, bien madura, llámanla *centli*, y este es el nombre más general del pan de «esta tierra. Los españoles tomaron el nombre de las islas, y llámanle *maíz*.»—Los xocotes, *xocotl* (*spondias purpurea*) son unas ciruelas silvestres, rojas ó amarillas, de un sabor agridulce: tienen muy poco que comer, porque casi todo es hueso. Oviedo (3) da una curiosa descripción de este árbol, y cuenta una estupenda virtud curativa de su albura.

1 Manuscrito, pág. 410.

2 Nuestros *clotes*, de que tanto consumo se hace.

3 *Hist. Gen. y Nat. de las Indias*, lib. VIII, cap. 21.

Nota 66, pág. 143.

Atole, *atolli* ó *atulli*, preparación de harina de maíz desleída en agua y hervida, á manera de puches, ó *mazamorra*, como dicen los antiguos cronistas. Es el desayuno ordinario de la gente pobre, y el alimento de los enfermos. Se hace asimismo con leche, y de ese modo es muy agradable.—De la chia, *chian*, (*salvia bian*) hay dos variedades: una negra y pequeña, de que se saca un aceite excelente para la pintura: otra blanca, más gruesa, que puesta á infundir en agua endulzada forma una bebida mucilaginosa, muy usada como refrigerante.—No conozco el *zozol*, tal vez será el *chiantzotzolatolli* de que habla Clavigero (1), bebida compuesta de chia y maíz. Hernandez (2) distingue la semilla de *chian* de la de *chiantzotzollí*, y de esta dice lo que Clavigero de aquella.

Nota 67, pág. 143.

«*Oxítl*, unguento hecho de trementina.» (*Voc. de MOLINA*.) Según Herrera (3), los indios se untaban las piernas con aceite de chia para que no les dañase el agua. Lo mismo dicen Torquemada y Betancurt. (4) «*Zoquitl*, barro ó lodo.» (*Voc. de MOLINA*.)—Ignoro la significación de la palabra *quabtepuztli*.—«Crian las mujeres largo el cabello (dice Gomara), hácenlo negro «con tierra por gentileza, y porque les mate los piojos.» (5)

Nota 68, pág. 145.

«*Ocuilin*, gusano generalmente, ó cebo para pescar.» (*Voc. de MOLINA*.) A estos gusanos dedicó el Dr. Hernandez un capítulo que nos ha conservado Recchi en su extracto: «De *Ocuilistac*, «ó gusanos blancos.—Así acostumbran llamar los mexicanos á «ciertos gusanos que se crían en las lagunas de Tenochtitlan, no «muy desemejantes á los que produce la putrefacción de las carnes. Crudos son negros: pero tostados en cazuelas ó comales, «al punto se ponen blancos. Cómenlos con sal los naturales, y «dicen ser de tan buen sabor, que compite con el de nuestras almendras. Todos los años, en cierto tiempo, tienen gran cosecha «de tales gusanos, y especialmente cuando son más copiosas las

1 Lib. VII, § 64.

2 *Opera*, tom. I, pág. 135.

3 Déc. II, lib. 7, cap. 16.

4 *Monarquía Indiana*, lib. XIV, cap. 14.—*Teatro Mexicano*, Pte. II, trat. 3, cap. 16, n.º 117.

5 Cap. 209, ed. Barcia.

«llevias. Son de mal sabor, y deben contarse entre los platos asquerosos y viles, por lo cual no se ven en las mesas de los hombres acomodados y cultos, sino en las de aquellos que no tienen otra cosa mejor ó más grata de que alimentarse, ó para cuyo paladar nada es de perder, por repugnante y asqueroso que sea, con tal de que tenga sabor. Entre los que aborrecen tal comida, no faltan quienes la den abundantemente á las aves de corral que engordan, como ánades, pollos y ánsares.» (1)

Nota 69, pág. 145.

Guabtili, parece corrupcion de *huabtili*, que en el *Vocabulario* de Molina se traduce *bledos*.—«*Huautli* es una semilleja como «ajonjolí: dase morada y amarilla, de unas matas á manera de arbolillos, con la hoja como la lengua de vaca: da en el pendon «de arriba, que llaman *quautzontli*, como un plumaje de semilleja «muy junta: de ellas se hacen unos tamalillos que llaman *txoales*, «que son para los naturales de regalo.» (2)—*Iztacpatli*, ó medicina blanca. V. HERNANDEZ, lib. X, caps. 59, 61-65, 68, 71, 72, 74, 76, 130-146; XIMENEZ (Fr. Francisco), Pte. 1ª del lib. II, caps. 24-26, Pte. 2ª del lib. II, cap. 28.—*Tlalcacabuatli*, es el cacahuete ó avellana americana (*arabis hypogæa*). V. HERNANDEZ, lib. VI, caps. 89-93; XIMENEZ, Pte. 2ª del lib. III, cap. 30.—*Izticpatli*, medicina fria. V. HERNANDEZ, lib. III, cap. 12; XIMENEZ, Pte. III del lib. I, cap. 21.—*Colotzitzicaztli* seu *Urtica scorpionis*. V. HERNANDEZ, lib. III, caps. 86, 87.—*Ololiuqui*. V. HERNANDEZ, lib. XIV, cap. 1; XIMENEZ, Pte. 1ª del lib. II, cap. 14; BETANCURT, *Teatro*, Pte. I, trat. 2, cap. 11, nº 210; SAHAGUN, *Hist. Gen.*, (ed Bust.), tom. III, pág. 241.

Nota 70, pág. 145.

La raíz de Michoacan (*convolvulus Mechoacana*) es un purgante que despues de haber disfrutado de gran reputacion, ya casi no tiene uso en la medicina. Es semejante á la raíz de Jalapa. De la de Michoacan trata largamente y con grande elogio el Dr. Monardes (3). Los mexicanos la llamaban *Tlalantlacacuitlapilli*. V. HERNANDEZ, lib. XVII, cap. 28.—Entre las muchas especies de *cassia* no encuentro la *cassia pupula*, de Cervántes, y he preferido dejar el nombre sin alteracion en ambas lenguas.

1 *Thesaurus*, Lib. de Animalib., tr. V, cap. 12, pág. 79.

2 BETANCURT, *Teatro Mex.*, Pte. I, tr. 2, cap. 8, nº 151. Los *huautlles* se comen hoy en diversas salsas.

3 *Historia Medicinal*, Pte. I.

Nota 71, pág. 147.

«*Δελφικὸν ξίφος*, id est, *Delpbicus gladius*, de re dicebatur ad diversos usus accomodabili.» «Se da el nombre de Espada de Delfos á una cosa que puede aplicarse á varios usos,» dice Erasmo, y prosigue: «porque la espada de Delfos estaba fabricada de tal modo que servia igualmente para inmolar las víctimas y para ajusticiar á los criminales» (1).—Es tanto lo que se ha escrito acerca del maguey y de sus usos, que juzgo inútil hablar más de ello.

Nota 72, pág. 149.

Siete especies de tunas ó *nochtli* cuenta Hernandez (2). *Nochtli* es el nombre del fruto: el del árbol es *nopalli*. La grana ó cochinilla que se cria en las hojas (y no en las flores como dice Cervántes) se llama en mexicano *Nocheztili*, palabra compuesta de *nochtli*, fruto del *nopalli*, y de *eztli*, que significa «sangre,» como parece en efecto la mancha roja que deja la cochinilla estrujándola entre los dedos. De la goma de nopal hablan Hernandez y Ximenez (3). Este dice: «Echa de sí esta planta una goma que templá el calor «de los riñones. Llámánla los españoles *alquitira de la tierra*.» (4)

Ya que de gomas se trata, no dejaré de copiar, aunque no venga muy á cuento, un curioso pasaje de Betancurt (5), del cual consta que por lo menos desde 1690 se empleaba en México la goma elástica (*óllin* ó *úllin* de los mexicanos) para hacer telas impermeables. «De él usan los nuestros para encerar las capas que resisten los aguaceros, pero no para el sol, porque á su calor se «derrite.»

Nota 73, pág. 151.

El *huipil* ó *bueipilli* es una especie de camisa de colores sin mangas, que todavía usan las indias. Los hombres llevaban las mantas á la espalda, sujetándolas con un nudo sobre el pecho. Las habia muy finas y valiosas.

1 *Adagia*, ch. II, cent. 4, ad. 93.

2 Lib. VI, cap. 106.

3 Ubi supra.—Pte. 2ª del lib. I, cap. 44.

4 Sustituye á la goma tragacanto ó alquitira en las boticas. (*Ensayo para la Materia Médica Mexicana*, pág. 43.) Ya no se hace uso de ella en la confitería.

5 *Teatro*, Pte. I, trat. 2, cap. 10, nº 182.

Nota 74, pág. 151.

En muchos autores antiguos, empezando por las *Relaciones de Cortés*, se encuentran largas descripciones del mercado de Santiago Tlatelolco, y no hay para qué repetir las.

El célebre indio D. Antonio Valeriano, fué natural de Azcapotzalco, hijo de caciques nobles y pariente de Moctezuma. No se sabe el año de su nacimiento. Cuando en 1537 fundó D. Antonio de Mendoza el colegio de Santiago Tlatelolco (1), Valeriano fué uno de los primeros colegiales, y estudió con tal aprovechamiento, que sucedió á sus maestros en la cátedra de gramática (2). El padre Fr. Juan Bautista, en el Prólogo de su *Sermonario*, trae una carta suya en latín, y asegura que era uno de los mejores latinos y retóricos, y que «hablaba *ex tempore* con tanta propiedad y elegancia, que parecía un Cicerón ó Quintiliano.» Torquemada, que le tuvo por maestro de lengua mexicana, dice que era «buen latino, lógico y filósofo,» y que tuvo el rey noticia de él y le escribió una carta muy favorable, haciéndole en ella mucha merced. Fué gobernador de los indios de México por espacio de treinta y cinco ó cuarenta años, y murió de edad avanzada en Agosto de 1605. A su discípulo Torquemada dejó varios manuscritos, entre ellos el *Caton cristiano*, traducido en lengua mexicana.

Nota 75, pág. 153.

El cacao, de que tanto consumo se hace hoy en ambos mundos, fué desconocido en el antiguo hasta el descubrimiento del

1 Al hablar de esta fundación el Sr. Alaman (*Disert.*, tom. II, pág. 157), incurrió en la equivocación de decir que en la apertura se predicaron tres sermones, «uno de ellos por el célebre Dr. D. Francisco Cervantes Salazar, primer catedrático de Retórica de esta Universidad, y «autor de varias obras muy importantes para la historia nacional, de muchas de las cuales no nos queda más que la noticia de sus títulos.» Nuestro Cervantes no había llegado todavía á México. Torquemada solo dice que predicó uno de los sermones «el doctor Cervantes» (*Mon. Ind.*, lib. XV, cap. 43), noticia que tomó de Mendieta (*Hist. Ecl. Ind.*, lib. IV, cap. 15), quien tampoco menciona el nombre del doctor. Fué probablemente el Dr. Rafael Cervantes, tesorero de la Metropolitana, y pariente de nuestro autor, según Beristain.

2 Rectificaremos de paso un error de Beristain. Dice que Valeriano enseñó la lengua mexicana á Fr. Juan Bautista y á Fr. Juan de Torquemada. Respecto á este último, es cierto; pero no respecto á Fr. Juan Bautista. Este, en su citado Prólogo menciona á sus maestros Fr. Francisco Gómez, Fr. Miguel de Zárate y Fr. Gerónimo de Mendieta. De Valeriano solo dice que le ayudó en la composición de sus obras.

nuevo. Cógese principalmente en las regiones de la América Central, y aun se encuentra silvestre en ciertos lugares (1). El de nuestro país se cosecha en los Estados de Tabasco y Chiapas, siendo reputado el de Soconusco por el mejor de cuantos se conocen. En tiempo de la conquista sobresalía por su riqueza en cacao la provincia de Izalcos en la costa de Guatemala, donde, según dice el Lic. Diego García del Palacio (2), ocupaban dos leguas cuadradas los plantíos de ese árbol, y producían cincuenta mil cargas de fruto, que valían quinientos mil pesos de oro de minas. En el día ha decaído allí mucho la producción.

El árbol de cacao se siembra en tierras muy fértiles, y como suele agostarse con el calor excesivo, plantan previamente al lado otro árbol más alto, conocido, por su especie, con el nombre de *atlinan*, y por el oficio, con el de *cacabuanantli*, ó «madre del cacao,» porque tales árboles sirven para preservarles del ardor del sol con su follaje, y al efecto cortan las ramas bajas, de manera que no estorben al cacao, y dejan las altas para que den la sombra requerida. Como esos árboles pierden las hojas en invierno, dejan penetrar entonces los rayos del sol, y cubriéndose de follaje en verano, los interceptan. En Nicaragua sembraban con este objeto un árbol llamado *yaguaguit*, muy estimado por su madera oscura, recia é incorruptible (3). El fruto del cacao aparece en el tronco, casi desde el suelo, y en las ramas. Es una especie de mazorca ó cápsula, verde rojiza, en figura de melon, señalados los gajos, y contiene de veinte á treinta granos envueltos en una sus-

1 HUMBOLDT, *Viaje á las Regiones Equinocciales*, lib. V, cap. 16.—También en Cotasta, según el P. Alzate, *Gaceta de Literatura*, 19 de Noviembre de 1789.

2 *Descripción de Guatemala*, por el Lic. PALACIO, 1576. El MS., original y firmado, de esta curiosísima relación existe en mi poder. Mr. Ternaux-Compans insertó una traducción francesa de él en su *Recueil de Documents et Mémoires originaux sur l'histoire des Possessions Espagnoles de l'Amérique à diverses époques de la Conquête* (Paris, 1840, 8^o). Este volumen no forma parte de la conocida Colección de dicho autor en 20 volúmenes. Publicó el texto español, con traducción inglesa al frente, notas y un mapa, Mr. E. G. Squier (N. York, 1860, 4^o men.) en un volumen primorosamente impreso al estilo antiguo, que es el primero (y hasta ahora el único) de una *Collection of rare and original Documents and Relations concerning the Discovery and Conquest of America, chiefly from the Spanish Archives*. Es lástima que la corrección del texto no corresponda á la belleza de la impresión.—El mismo Lic. Palacio, tan letrado como guerrero, siendo después oidor de México (donde recibió el grado de doctor el 24 de Enero de 1581) publicó unos *Diálogos Militares* (México, P. Ocharte, 1583, 4^o) y una *Instrucción Náutica para el buen uso y regimiento de las Naos* (Ib., id., 1587, 4^o); libros sumamente raros, que he visto.

3 OVIEDO, lib. VIII, cap. 30.

tancia blanca y dulce que también se come (1). Hácense dos cosechas: una por Junio, que es la principal, y otra por Diciembre. Sacados los granos, puestos algún tiempo á fermentar, y secados luego al sol, pasan al comercio.

Los mexicanos llamaban al cacao *cacahuatl* (2), y según Hernandez (3), conocían cuatro especies, que enumera por orden de tamaño, á saber: el *quauhacahuatl*, el *mecacahuatl*, el *xochicahuatl*, y el *tlalcacahuatl*, ó «cacao humilde» el más pequeño de todos. Tenían además otro árbol llamado *quahpatlacbtli*, de género semejante, que á veces sembraban en las huertas de cacao: daba un fruto parecido, aunque de inferior calidad, que los indios solían mezclar con el cacao verdadero, y también se comía confitado. Todos los cacaos tenían las mismas propiedades y usos; pero para la bebida empleaban de preferencia el *tlalcacahuatl*. Los otros servían de moneda que corría generalmente en la tierra, no solo en el imperio mexicano, sino también en los países vecinos. De lo mismo servía el fruto del *quahpatlacbtli*, y se daba de limosna á los pobres: llamábase «cacao *patlacbtli*» (4). Conforme al sistema numeral de los mexicanos, la base para contar los cacaos era el número 20: así, 400 cacaos (20×20) formaban un *zontle* (5): veinte *zontles*, ó sean 8000, un *xiquipilli*, y tres *xiquipilli* una carga, la cual, por consiguiente, tenía 24000 granos. Como esta cuenta era difícil y daría lugar á abusos, se prohibió en cabildo de 28 de Enero de 1527 «vender cacao por cuenta, «salvo por medida sellada con el sello de la ciudad, é colmada;» aunque años después prevaleció otra opinión y en 24 de Octubre de 1536 se mandó vender contado «é no de otra manera.» Los indios falsificaban esa moneda, llenando las cáscaras vacías con greda, y en 1537 enviaba D. Antonio de Mendoza al rey, muestras de esa falsificación. (6)

1 TORQUEMADA, lib. XIV, cap. 42. — Era lo único que los indios del Orinoco aprovechaban del cacao silvestre. «Quest'indiani... non ne «fanno altro uso que sugarne, quand' è matura, l' esterna saporitissima «carne. La mandorla, non curata per nulla da essi, giacea... per terra.» GILLIJ, *Saggio di Storia Americana*, tom. I, lib. IV, cap. 4.

2 No hay que equivocar el cacao con el *cacahuate* (el *mani* de las islas), cosa fácil por la semejanza de los nombres, y más porque al *cacahuate* llamaban *tlalcacahuatl*, cuyo nombre daban también á una de las especies de cacao. Hernandez (lib. VI, cap. 89) los distingue bien. — Véase XIMENEZ, fol. 162 vto.

3 Lib. VI, cap. 87.

4 BETANCURT, *Teatro*, Pte. 1, tr. 2, cap. 10, n.º 165.

5 *Zontli* quiere decir en mexicano «cuatrocientos,» y hasta hoy es costumbre vender en Mézico la leña por *zontles* de cuatrocientas rajas.

6 *Carta de D. Antonio de Mendoza*, 10 Diciembre 1537, apud *Colección de Varios Documentos para la Hist. de la Florida*, tom. I, pág. 128,

No es posible asignar valor á esa moneda de cacao, porque los autores discrepan mucho en su estimación, y realmente no le tenía fijo, en razón á que el precio de la carga variaba mucho, según la abundancia ó escasez de la cosecha, y conforme á la distancia del lugar en que se cogía. (1) Dicha moneda no solo servía para comprar las cosas menudas, sino aun para las de precio, como los esclavos; y en cantidades pequeñas se ha usado casi hasta nuestros tiempos. Aunque corruptible é incómoda, tenía á lo menos la ventaja de poder servir de alimento. Por eso Pedro Mártir de Angleria exclama: «¡Dichosa moneda, que proporciona al hombre «una bebida agradable y provechosa, y á sus poseedores preserva «de la peste infernal de la avaricia, porque no pueden enterrarla «ni guardarla mucho tiempo!» (2)

El doble uso del cacao hacia que fuese considerado entre los mexicanos como una de las principales riquezas. En los tiempos

y *Doc. Intd. del Arch. de Ind.*, tom. II, pág. 179. (Hay traducción francesa en el tomo XVI de la colección de Ternaux-Compans.) Habla también en esta carta de dos tostones (piezas de cuatro reales) falsos, hechos por los indios, añadiendo que habían sido vanas todas sus diligencias para descubrir el falsificador.

1 El CONQUISTADOR ANÓNIMO (pág. 381) dice que cada grano valía medio *marchetto*. Según su traductor francés, Ternaux-Compans, *el marchetto* valía 2 céntimos de franco: siendo esto así, cada grano equivalía á 1 céntimo, y salen á 535 por uno de nuestros pesos, ó sea á 44 ps. 85 cs. la carga. El Lic. Palacios dice que 200 almendras valían un real, y la carga de 24000, «diez pesos de minas» (26 ps. 40 cs.) El P. Motolinia (tr. III, cap. 8) expresa que «adonde se coge vale la carga cinco ó seis «pesos de oro.» Oviedo (lib. VIII, cap. 30) estima en 100 almendras el valor de un esclavo; estimación inadmisibles porque equivaldría á dar 240 esclavos por una carga de cacao, y cada uno de ellos solo valdría medio real, puesto que según el Lic. Palacios, el precio de 200 almendras era un real. Herrera dice primero (Déc. II, lib. 9, cap. 3) que la carga valía 40 castellanos; y luego incorpora en su texto la relación de Palacio, con su estimación de 200 almendras por un real: verdad es que este precio era el del lugar de la producción (Izalcos), y el otro el de Mézico. Torquemada (lib. XIV, cap. 42) dice así: «A los principios solía valer «donde se coge cuatro ó cinco pesos la carga: en Mézico y lo demás de «la tierra, diez y doce. Después ha subido por allá á quince, y por acá á «veinticinco ó treinta: en los tiempos presentes no baja de cincuenta, y «años hay que pasa de sesenta.» Lo mismo, en sustancia, había dicho el P. Motolinia. V. también *Relación de algunas cosas que sucedieron al P. Fr. Alonso Ponce*, tom. I, pág. 295. El P. Ximenez (fol. 33) nos da una singular evaluación del cacao. «Como en toda la Galicia y Guada- «lajara usaron una moneda de unos trapos de red que cada uno valía diez «cacaos, que llamaban *tapatio*.»

2 «¡O felicem monetam, que suavem, utilemque prabet humano generi potum, et a tartarea peste avaritia suos immunes servat possessores, «quod suffodi aut diu servari nequeat!» *De Orbe Novo*, Déc. V, cap. 4. — Id., Déc. VIII, cap. 4.

antiguos solo los señores y principales le consumian en bebida, porque, como observa Oviedo (1), «la gente comun no ósa ni «puede usar con su gula ó paladar tal brevaje, porque no es mas «que empobrecer adrede é tragarse la moneda é echalla en donde «se pierde.» Los pueblos que cogian cacao pagaban tributo de él, y los reyes gastaban cantidades enormes. Cuenta Torquemada (2) que en el palacio del célebre rey de Tezcucó, Netzahualcotl, se gastaban anualmente 2.744,000 fanegas de cacao: lo cual no es creible, por mas que diga haber visto los libros del gasto autorizados por un nieto de aquel rey. El mismo Torquemada (3) y el cronista Herrera (4) refieren que los indios auxiliares de Cortés robaron una troje de cacao perteneciente á Moctezuma, donde habia más de cuarenta mil cargas; estaba guardado en cestos de mimbres, tan grandes que seis hombres no podian abarcarlos. El robo fué de seiscientas cargas, y no se vaciaron más que seis vasijas, lo cual quiere decir que en cada una cabian cien cargas.

El *chocolate*, tal como ahora le usamos, no era conocido de los indios (5): lo que ellos tomaban venia á ser lo que hoy llamamos «cacao frio» ó «espuma de cacao,» y que aun se vende en los *tianguis* ó mercados de los pueblos. Mezclaban con el cacao varias yerbas, especias, chile, miel, agua rosada, granos del *pocbotl* ó ceiba, y especialmente maiz. Conocian varios métodos para preparar la bebida; pero siempre en frio, y así se tomaba. Lo general era moler el cacao y demas semillas, desleir la pasta en agua, separar una parte y ponerla en mayor cantidad de agua, batar el líquido y pasarle varias veces de un vaso á otro, dejándole caer desde alto, para que formase espuma. Las opiniones acerca del mérito de tal brevaje estuvieron al principio divididas. Pedro Mártir le llama «bebida digna de un rey» (6), y en otro lugar, «bebida de ricos y nobles» (7); pero el P. Acosta dice «que

1 Ubi supra.

2 Lib. II, cap. 53.

3 Lib. IV, cap. 57.

4 Déc. II, lib. 9, cap. 3.

5 El famoso Tomás Gage, fué, á lo que entiendo, el inventor de la singular etimología del nombre *chocolate*, que dice es compuesto de la palabra mexicana *atl*, agua, y de una onomatopeya del ruido que hace el líquido cuando se bate con el molinillo, y parece que repite *choco*, *choco*. (*Viages*, tom. I, pág. 355.) MAYANS (*Origenes de la Lengua castellana*, n.º 108) dice que *chocolate*, viene de *cacahuahuatl*, y no da la traducción de esta palabra que parece ser «árbol de cacao.»—V. MENDOZA, *Apuntes para un Catálogo*, &c., pág. 26, donde se apunta la etimología más probable de *xocoatl*, («agua fermentada, picante») que segun Molina es «cierta bebida de maiz.»

6 «*Poculum rege dignum.*» Déc. V, cap. 4.

7 «*Poculum divitum ac nobilium.*» Déc. VIII, cap. 4.

«cierto es menester mucho crédito para pasar por ello,» y que «los españoles y más las españolas hechas á la tierra, se mueren «por el negro chocolate; pero los que no se han criado con esta «opinión, no le apetecen.» (1) Más explícito es el italiano Benzoni, quien le califica de bebida más propia de cerdos que de hombres. (2) Los médicos tampoco le eran favorables: á juicio del Dr. Farfan es «una bebida hecha de muchas cosas entre sí muy «contrarias, gruesas y malas de digerir.» (3) Pero es cierto que los españoles se acostumbraron muy pronto al uso del chocolate, y hoy en dia ellos y sus descendientes consumen una cantidad incomparablemente mayor que los indigenas puros, que rara vez le usan.

Gomara asegura que los mexicanos hacian del cacao, vino, «y «es mejor y no emborracha.» (4) De su contexto se deduce que da tal nombre á la espuma del cacao; pero Pedro Mártir avanza más, pues asegura que embriaga (5), propiedad que no sé que ningun otro escritor atribuya al chocolate, ó á alguna otra preparacion del cacao.

Por Gonzalo Fernandez de Oviedo sabemos de un extraño uso que los de Nicaragua hacian de este fruto. Despues de molido con bija ó achiote, para darle un color rojo, embarrábanse con aquella pasta carrillos, barba y nariz: «é despues que lo han así «tendido ellos é las mujeres, aquel piensa que va mas galan, que «mas embarrado va, é así se van al mercado ó á hacer lo que les «conviene, é de rato en rato chúpense aquel su aceite, tomándolo «poco á poco con el dedo. Ello á la vista de los cristianos, parece «rece y es mucha suciedad; mas á aquellas gentes ni les parece «asqueroso ni mal fecho, ni cosa inútil, porque con aquello se «sostienen mucho, é les quita la sed é la hambre, é los guarda del «sol é del aire la tez é la cara.» (6)

Produce el cacao un aceite que se cuaja naturalmente, y es conocido con el nombre de «manteca de cacao,» por su semejanza con la manteca de leche (mantequilla). Antiguamente gozaba de gran reputacion para curar las heridas, y aun se empleaba para

1 *Hist. Nat. y Mor. de las Indias*, lib. IV, cap. 22.

2 «*Il quale più pare beveraggio da porci che da huomini.*» *Hist. del Mondo Nuovo*, lib. II, fol. 103 vto.

3 *Tractado breve de Medicina*, lib. I, cap. 6.

4 *Conq. de México*, cap. 230.—Lo mismo dice Herrera, *Descrip.*, cap. 10.

5 «*Potus est suavis nec multum inebrians, licet qui intemperanter biberit sensus eum turbare percipiant, ut famosa nostra vina.*» Déc. VIII, cap. 4.

6 Ubi supra.