

das estas gentes; cómo había orden de caballería, y cómo los armaban y degradaban, si hacían por qué; y en fin, mostraremos la caída y final destrucción de las dos repúblicas de México y Perú, y así acabará la República de los Indios.

CAPÍTULO PRIMERO

De los vestidos que usaban estas gentes, qué manjares comían, de qué juegos y regocijos usaban en sus fiestas y días solemnes que tenían.

La poca conversación que tuvieron los indios con gentes peregrinas y extranjeras, fué causa de que tantos siglos perseverasen en sus costumbres bárbaras y simples, porque miradas las casas, los trajes y manjares que comían, se ve harto claramente que nunca tuvieron más

policía de la que heredaron de sus antepasados, los cuales no curando de más que remediar á naturaleza (que se contenta con poco) buscaban lo necesario.

Todas aquellas gentes de Indias y Perú, fueron casi unas en los trajes y comer, y aun en las demás cosas, así en las de la religión como en el vivir quieta y pacíficamente.

Cuanto á lo primero, los más pueblos andaban casi desnudos, así hombres como mujeres, aunque unos más que otros; sólo en lo tocante á los lugares de la honestidad en traerlos cubiertos eran comunes, como lo es á todas las gentes del mundo, aunque en esto había más y menos, porque unos hombres cubrían aquella parte metida en unas calabazuelas, otros se ponían unos delantalejos.

Las mujeres usaban de unas trenzas atravesadas por medio que cubrían harto poco, y otros tenían unos como almaizares que se daban por los muslos veinte vueltas, de manera que los unos y los otros eran extremados.

También había un género de caracoles grandes, que servían de lo de las calabazas, y los que eran ricos y poderosos lo metían en embudos de oro.

En las mujeres había esto: que las casadas

ó traían aquellas trenzas ó unas faldillas de algodón ceñidas que cubrían desde la cintura hasta la rodilla, pero las vírgenes andaban en carnes, porque así fuesen más obligadas á ser más honestas.

No fuera mala esta ley para nuestra gente de España.

Los señores en algunas partes usaban vestirse de de unas camisetas de algodón sin mangas que allegaban poco más que á la rodilla, sobre todo era la manta, este era hábito más honrado.

Eran las mantas en alguna manera de la hechura de estos mantos que usan las gitanas en nuestra España, salvo que al hombro daban un fudo donde se trababa muy bien y galanamente hecho.

De estas usaban en común todos, salvo que había mantas ricas y pobres; los poderosos y que habían hecho proezas en la guerra en estas mantas lo mostraban.

Usaban en algunas provincias un género de zapatos de cueros de pescados y de venados, y sabían en el Perú labrar unos como alpargates de cierto hilo ó cáñamo que sacaban de árboles.

Los hombres y mujeres usaban traer las ore-

jas llenas de zarcillos tan grandes como manillas, y por las narices pasaban argolletas de metales preciosos, y aquello tenían por gran gala y hermosura; colgaban de estas arracadas águilas y tigres y otros animales bravos de oro, como nosotros ponemos joyeles y perlas, y piedras, ó imágenes y figuras, conforme á nuestra imaginación.

En los pechos poníanse unas grandes planchas que llegaban á la garganta á la forma de media luna, tenían collares bien labrados, joyas de oro cuántas podían traer, hacían gargantillas de huesos de pescados ó de piedras de poco valor, aunque ellos las estimaban en mucho.

Esto de las gargantillas también las ponían en las muñecas y en las gargantas de los pies.

Las señoras hacían un peto de oro ó plata de manera que en el mesmo metal fuesen vaciados los pechos y tetas.

Los cabellos eran comunes así á los hombres como á las mujeres, y así los traían largos y compuestos; jamás los cortaban después que desde niños de nueve años los tresquilaban y les ponían el segundo nombre, como se dirá hablando de la crianza de los niños.

Usan hasta hoy hacer trenzados de ellos, unos los traen por el cuello, otros hacen gentilezas con ellos, porque los hacen penachos ó coronillas y con sus lazos hacen que parezcan bien. Entre las gentes que se precian de más curiosidad en lo de los vestidos y policía, son los de la provincia de Civola, porque no traen mantas que no sean de algodón, y estas muy pintadas, y las mujeres por ser más blancas, parecían mejor.

También hay gentes bárbaras que se visten de cueros, los que les son como alarabes que andan vagueando por diversas partes, unos tienen por hermosura pintarse todos los labios de negro, otros tiñen los dientes, otros hay que cara, brazos, pechos y muslos, y cuanto tienen lo labran y hacen mil pinturas, con lo cual creen parecer muy bien y hermosos.

Esto es lo que puedo hallar de sus vestidos y ornamentos.

En lo que toca al comer y mantenimiento, también en la Nueva España como en el Perú, usan de un mismo mantenimiento, que es maíz, cacao, aves en abundancia, y árboles de donde sacan vino, como también se dirá.

En la isla Española no tenían maíz, ni los primeros conquistadores lo hallaron.

Al principio comía aquella gente raíces diversas, de las cuales hacían pan; había una raíz que se llamaba guayaga; es esta raíz á manera de cebolla albarrana, pero las hojas y ramos que echa de fuera son como hojas de palmitos, aunque son más lisas.

El pan que destas se hace es cosa notable oírlo, y por eso lo diré.

Cogidas estas raíces sécanse y enjúganse después, en unas piedras ásperas que tienen como rallo que sirven desto las rallan, sale entonces de ellas una masa blanca y juntan á pedazos y hacen panes redondos como bolas de birlos, ó mayores si quieren, después ponen estos panes á secar al sol, con el cual se ponen después del color de salvados, están al sol uno, dos y tres días, y al cabo dellos aquellos panes se hinchan de gusanos como si fuesen carne podrida y entonces se paran tan negros como tizne.

Después que ya los panes están llenos de gusanos y negros, hacen unas tortillas porque se vuelve á tornar muy blando como la masa de nuestro trigo, y las tortillas métenlas en unas cazuelas hechas de barro, y puestas entre ciertas piedras como trébedes, les pegan fuego, y así se cuecen de un lado, y después, como á

tortillas de huevos vuelven las tortillas, y allí bullendo los gusanos se queman y el pan queda limpio, y este era el pan que aquellas gentes tenían, en lo que hoy dicen de Santo Domingo.

Hay otro pan en esta misma isla Española que se llama Cazabi, este es razonable pan, porque es muy sano y facil de hacer, porque pocas personas lo pueden aderezar para mucha gente; tiene una falta, y es que comido á solas no tiene sabor, pero comido con manjares es excelente, mas si se come con potaje ó leche sabe mejor que el pan de trigo.

Este pan, cuando se siembra y se coge y se amasa tiene cierta invención graciosa.

Cuando lo plantan, porque no es semilia, hacían esto: en la heredad adonde se habia de poner hacían unos montones de tierra de trecho en trecho, como cuando se estercolan los campos, y eran tan altos como una vara de medir, y nueve ó diez pies de ancho y de circuito.

Estaban apartados unos de otros dos ó tres pies, y así hacían infinidad de estos montones, según era la heredad.

Hecho esto, tomaban las ramas, que eran tan altas como un hombre, y de la manera que plantan los majuelos así ponían aquellas ramas

dentro de aquellos montones; y tanto los metían que no quedaba sino muy poco fuera de la tierra, iba la heredad muy galana con estas posturas, porque no iba en las rengleras que acá usan los labradores, mas hecho en cuadro, y después labraban con las posturas un alquerque en que suelen jugar los muchachos.

Pónese esta postura en tiempo seco y que la tierra esté hecha polvo, después, venidos los temporales crece en gran manera, y extiéndese haciendo grandes ramos y mucha hoja, de manera que parecen los campos unas viñas muy fértiles, pero cuanto más va creciendo por lo alto en ramos, tanto más la raíz se extiende y se hace gruesísima, de manera que si la tierra es fértil, se hace como la pierna de un hombre.

Estas raíces, que han de ser después pan, de un año no son buenas, pero á necesidad aprovechanse dellas, y si las dejan año y medio y dos años son principal cosa, y mucho mejor cuando están tres años, pero de allí adelante no es buen fruto.

Cuando ya este pan está sazonado van sacando dél lo que quieren, porque cada montón de aquellos produce media carga de raíces, como zanahorias, y llevadas á casa las raspan con

COL. LIB. AMÉRICA.—TOM. XV. 6

unas destas conchas, y quítanles una tela que tienen encima de color leonado, y ellas quedan blancas como la nieve, y rallan aquellas raíces sobre cosa limpia, y juntada toda aquella harina, cúbrenla como para lludar por espacio de un día natural, para después hacer el pan.

Tenian unas mangas hechas de empleita de cierta yerba y hoja y allí metian aquella harina ó masa y sentábanse sobre ella, y porque es muy húmeda aquella materia de que se hace, exprímenle toda aquella agua que tiene, como si exprimiesen orujo de uvas, y después en unos harneros que tienen los agujeros menudos y pequeños ciernen aquella harina que de ser antes como masa se vuelve después en harina, y entonces amásanla y cuécenta en unos hornillos tan grandes como una gamella ó librilla, pero aunque se cuece no queda el pan tieso ni duro para poderlo tratar, antes queda cuajado como tortilla de huevos, pero no duro, y por eso acabado de cocer lo sacan al sol y allí dentro de dos ó tres horas se torna tan tieso como un plato de barro que ha estado en el horno.

Y así después cuando lo han de partir para comer es menester partirlo á puñadas, porque como es delgado y duro dánle porrazos como á plato y así lo quiebran, y no lo comen á solas

ni seco, sino en caldo, y es tan fácil de ablandar allí que si después de echado lo tienen un patenoster se convierte en harina, y por eso no hacen sino mojarlo y sacarlo.

Tiene el zumo ó agua que sale del tal pan esta propiedad, que si uno bebiese de aquella agua que exprimen, luego que sale, mataría súbitamente.

Mas como aquella agua sea puesta al fuego, de un hervor pierde toda la maleza y sirve de vinagre muy sabroso.

Tenian todos los de estas islas mucho maíz, que es el trigo común de los indios; pero no se aprovechaban dél para pan, sino para fruta, y otras muchas golosinas.

También hacian pan de batatas, esta raíz acá la traen muchos y la comen asada y con vino.

Tiene talle de raíz de lirios morados y amarillos, y desta raíz hacian mucho pan aquellas gentes.

Esto es lo que toca cuanto al pan particular, en el resto de todas aquellas provincias todo era maíz, que era buen mantenimiento, según que lo he oido á muchos que lo han comido en todas tierras y provincias.

Carnes tienen estos muchas más que nosotros acá, porque tenian muchos carneros en muchas

partes del Perú, tan grandes como asnillos, que tenían su lana y cuernos, comían muchas gallinas de Indias, que hoy llamamos gallipavos.

Tenían cierta especie de conejos que parecían á los nuestros.

Tenían unos perrillos que no ladraban, á los cuales caponaban porque engordasen, y comíanlos.

Frutas y árboles preciosísimos, hay muchos y de grandes provechos, de manera que todas las frutas que acá hay así en sabor como en cantidad de ellas son nada en su comparación.

Yo, para ejemplo de esto, no quiero traer otro sino el de un árbol llamado Maguey que también es dicho Melt, del cual he hecho mención en diversas partes de esta república, y por que es cosa notable diré algo dél.

Es este árbol á la manera de la zabila, de donde se hace el acibar, que en griego se dice aloes, solo se diferencia en la altura, porque la zabila no es más que dos y tres palmos de alto, y el Maguey es de altura de dos estados de hombre.

Las utilidades y grandes provechos que este árbol trae no se escribe cierto, porque si miráremos en ello todo lo que naturaleza pudo dar

para vivir todos los hombres lo puso en este árbol, así para vestir como para calzar, y también para comer, para la salud y para lo que mas quisiéredes saber, dél sacan primeramente pan, vino, vinagre, miel, arrope, azucar, conservas, papel, lienzo, sacan cáñamo, lana para mantas, calzado, sacan esteras, labran cabestros, xaquimas y cinchas é hilo para coser, agujas, clavos, leña para quemar, ceniza muy fuerte para hacer lejía, sacan madera para los edificios y coberturas y tablamentos, que son las hojas que son fortísimas.

Deste árbol sacan zumo con que sanan las llagas, sacan la triaca para las mordeduras de los animales ponzoñosos, podría traer otros muchos árboles de gran provecho que esta nación tiene.

Hacen vino de maíz y deste árbol y del cacao y de otras muchas cosas que ellos tienen sabidas.

Eran grandes borrachos comunmente, porque en todas las fiestas que celebraban se emborrachaban y esto era muy usado, es verdad que en muchas provincias se tenía por cosa fea y mala aunque el beber mucho nunca se reprendió entre ellos, y de haber usado tanto el beber cuando topan con vino de uvas no hay que qui-

társelo de las manos, y así se emborrachaban á cada paso, y cuando llaman allá vino de cazalla y otros nombres dicen ellos, que por qué no traen aquellos hombres y mujeres á las Indias, porque ellos creen que vino de San Martín es vino de algún hombre y que ese mismo hombre echa vino como las cepas.

Abundan muchas provincias de sal así de agua como de piedra y era este mantenimiento tan grande y necesario entre ellos, que los de Tlascala holgaron de servir á los españoles, porque Motezuma les quitaba la sal, de la cual ellos carecían.

Tienen sus especias, que son estos axis, que nosotros decimos pimientos de Indias, en fin, ellos eran gente que tenían todo lo necesario para su mantenimiento.

Tenían también para su deporte bailes y juegos para días señalados, jugaban á la pelota, pero la hechura ó la materia de la tal pelota era cosa maravillosa.

Hacíanse las pelotas de un árbol, el cual, dándole ciertos golpes, echa una goma blanca, y juntando mucha della, según que quieren que sea grande la pelota, la van pegando y redondeándola muy bien, la hacen botar y saltar dos tanto más que las nuestras de viento.

Juegan este juego diestramente y no la rebaten con la mano ó puño, mas con las nalgas, y esto con tanta facilidad, que no puede ser más, y no solamente juegan los hombres á la pelota, mas aún las mujeres, con la misma destreza. Tienen un juego muy gracioso, y que hoy lo usan, y en tiempo que había Reyes se hacía delante dellos por cosa notable, y sin duda lo era el juego.

Tomaba un indio una estera pulida y tendida en el suelo, y él, desnudo en carnes, salvo sus vergüenzas, se tendía cuan largo era, y tomaba un palo rollizo, tan grueso como un eje de carreta, ó poco menos.

Este palo no lo tomaba con las manos, mas con el un pié, y echábalo en alto, y tomábalo con el otro.

Y hacia esto con tanta ligereza y desenvoltura, que si quería cien veces alzarlo y tomarlo con el pié, le era cosa fácil.

Y algunas veces lo echaba tan alto, que parecía que le venía á quebrar la cabeza, y viérandes cogerlo con otro pié con la facilidad que acá un jugador de pelota echa con una mano y la recoge con otra.

Este juego hoy en día lo hacen muchos indios por fiesta y regocijo.

Bailes tenían y cantos muy graciosos y dignos de ser vistos y oídos, y con ellos cantaban las proezas y virtudes de los Reyes y capitanes y personas de cuenta.

Tenían invenciones para sacar fuego con palos muy curiosas y más fáciles que las nuestras del pedernal.

Esta gente era muy diestra en sus oficios, así como en pintar, labrar de pluma, había grandes plateros, en fin, muchas cosas tenían que demostraban ser República ordenada, y porque los que tienen cargo del escribir las historias de estas gentes podrán tratar más largo desto, yo no quiero detenerme en ello, pues otras cosas hay más dulces que darán gusto al curioso lector.

CAPITULO II

De la manera que tenían los indios de Nueva España para celebrar sus matrimonios.

Todas las naciones del mundo han sido conformes en lo tocante á los casamientos, y procuran los hombres tener mujeres conocidas y propias, y en todo el mundo fué conocido este sacramento, que en ellos era dicho contrato, con el cual se juntan dos voluntades en una, y de dos corazones muy diferentes vienen á ser una voluntad.

Ya queda en otra parte tratado de los casamientos de las otras gentes, agora vengamos á tratar de lo que hacian nuestros indios en el