

LIBRO TERCERO.

Estado general de las ciudades, villas y pueblos, particularmente del reino de Michoacan, desde la conversion de sus naturales hasta el año de 1566, como tambien de las administraciones de Doctrinas pertenecientes al clero y á ambas religiones de Ntro. P. S. Francisco y de S. Agustín, ilustrado con noticias políticas de historia natural, conforme á las producciones de aquel reino, y asimismo se agrega en esta descripción particular, principalmente de los conventos establecidos en Michoacan, una razon de los que se fundaron en Jalisco, para la inteligencia individual de las casas que formaron la Provincia de la regular observancia de Michoacan y Jalisco en el referido año de 1566.

CAPITULO I.

ADVERTENCIAS PREVIAS A LA DESCRIPCION DEL REINO DE MICHOCACAN, Y RAZON DE ALGUNAS DE SUS PRODUCCIONES GENERALES QUE SERVIAN DE ALIMENTO COMUN A LOS TARASCOS.

Antes de tratar de la descripción del reino de Michoacan, desde los años de 1525 y 26 en que hizo cesion de sus dominios el gran Caltzontzi á la Corona de Castilla, hasta el de 1566 en que la Custodia franciscana de Michoacan y Jalisco fué erigida en Provincia, conviene que se tenga

presente la descripción que en el capítulo sexto del libro primero de la primera parte de esta Crónica hago del reino de Michoacan, ántes de la entrada de los ministros evangélicos, porque refiero lo suficiente respecto á su situación, climas, extensión y grados de longitud y latitud, conforme corresponde, y no conviene repetir especies; solo sí relataré lo que fuere más conducente á la peculiar inteligencia de las villas, ciudades y pueblos de este reino, siguiendo el método debido, porque ha habido mucha variedad en orden á sus poblaciones y límites, según se fueron conquistando y allanando los territorios limitrofes de los chichimecas. Para percibir bien esto, es preciso cotejar el mapa ó plan ignográfico del reino de Michoacan y Estados del gran Caltzonzi, conforme al tiempo de su gentilidad, que inserto en el referido capítulo sexto, libro primero, con el que aquí coloco, dispuesto para el mejor conocimiento de las ciudades, villas y pueblos de este mismo reino y de parte del de Jalisco, según el aumento que adquirió desde la conversión de aquellos naturales hasta este año de mil quinientos sesenta y seis.

Como en aquellos años, respecto á lo Real, había bien pocas jurisdicciones de Alcaldías mayores, y por eso eran de tanta extensión, no sigo el orden de ellas en esta descripción, sino el

de curatos ó administraciones así del venerable clero como de las que pertenecían á las dos religiones de nuestros Padres San Francisco y San Agustín, poniendo en el adjunto mapa señales distintivas, conforme corresponden al clero y religiones que las administraban, con el fin de que se reconozcan los conventos fundados por nuestros padres primitivos que formaron las numerosas casas con que se erigió esta santa Provincia de Michoacan y Jalisco, porque creció ésta á pasos iguales conforme creció la jurisdicción del obispado de Michoacan de resulta de la conquista y pacificación de los chichimecas.

Como también en esta descripción de ciudades y pueblos de este reino tarasco toco con mucha prolijidad sus curiosidades, número de habitantes, orden de haciendas y ranchos, su comercio y frutos naturales que lo fomentan, me es preciso ahora, ántes de entrar en el fondo de esta descripción tan circunstanciada, dar alguna razón general de las producciones de aquel país, que servían de alimento común á sus moradores ántes que fuesen civilizados, como v. gr. del maíz, de sus usos y preparaciones varias, del maguey y chile, efectos que se reputan por los más nobles é importantes para el giro del comercio, no habiéndose verificado el uso del trigo sino algo más tarde y en poca cantidad, según se fueron

poblando estos reinos de familias españolas. Queda dicho en los capítulos primeros de esta Crónica, en el tomo primero, lo que sabemos de los usos de la nacion tarasca, igualmente guerrera que la mexicana, y que conservaba el mismo modo de alimentarse con las frutas de su nativo suelo y con las semillas traidas por sus antepasados á esta tierra, es á saber: maíz, chile y frijol, que tuvieron cuidado de sembrar en las tierras que fué ocupando. A la gente tarasca que pobló en Michoacan, separada totalmente de la mexicana, por su gran suerte le cupo una sierra dilatada y hermosa, no tan fragosa que no permita transitar por ella con comodidad, y aun en coche, llena de árboles y plantas medicinales, de multitud de aves y animales que, como se ha referido, formaban la mejor y más abundante montería del mundo. Si querian estos indios (que de ordinario no comian carne) comerla alguna vez, instados de la necesidad por la escasez de cosechas de maíz y demás semillas, ó por estar ocupados en guerras, no tenian más que correr algunos parajes de la sierra de Michoacan ó de la Sierra Madre, que cae á la costa marítima de aquel reino, y con sus arcos y flechas alcanzaban todo el alimento que podian apetecer, al menor trabajo, porque sus montes abundan siempre de mucha caza. Como su modo de alimentarse era

tan sencillo, se contentaban con poco, siendo su sustento regularmente el pan de maíz, semilla que preparaban de mil maneras, sacando una bebida sustancial que llaman atole, y várias bebidas fermentadas con que se embriagaban en sus fiestas y mitotes. Sacaban la sazón en sus manjares tan simples del gusto picante y acre del chile que revolvian con el atole ó sus frijoles, ó sus tortillas de maíz. Venia, pues, esta planta á ser la más principal de las producciones de aquel reino, la que por esta razon sembraban en todos los valles y collados de él, siendo tan á propósito las tierras para ella, que aun ahora lo de Michoacan, y principalmente de chichimecas, es el granero del reino de Nueva España. Darémos, pues, noticia de ésta y otras semillas tan generales y provechosas, no solo para los habitantes de estos reinos que les son regionales, sino para los españoles pobres que viven y se establecen en ellos, y vaya primero cuanto se puede decir del maíz.

§. I.

DEL MAÍZ, QUE LOS INDIOS MEXICANOS LLAMAN
TLAOLLI Y LOS TARASCOS TZITZI:

DE LAS BEBIDAS QUE DE ÉL SE HACEN, Y GÉNEROS
DE TORTILLAS.

La yerba 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 razon, trigo de Indias, como se puede ver en los autores botánicos que tratan de esta planta maíz, *Teurnesfort. Inst. R. h. 551, frumentum Indicum, maíz dictum. C. B. P. 25. Triticum Indicum J. B. 2,455. J. Ran Hist. 1,249. frumentum Turcicum; Dod. Pempt. 509. frumentum Turcicum et Indicum Gerardii. Milium Indicum maximum, maíz dictum, seu frumentum Indicum Parbius maíz Acatæ, maisum monardi.* No me detendré en hacer la descripción de esta planta, por ser tan conocida de todo el mundo, remitiéndome á 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 comunmente 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, é igualmente en el reino de Michoacan. Siémbrase regularmente el maíz en el mes de Marzo, de esta manera: Despues de bien cavada la tierra, se hacen unos hoyos, distantes unos de otros como un paso, en los que se entierran cuatro ó cinco granos de maíz, y se viene á coger por Noviembre ó Diciembre, sin tanto trabajo como el trigo; y aun en algunas partes, dentro de tres meses ó cuatro, y aun en parte s dentro de cincuenta dias, segun 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 Dr. D. Francisco Hernández, protomédico en esta Nueva España, y su traductor Fr. 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 habian conocido las cosas necesarias para pasar la vida humana cómodamente, una invencion y un don y gracia especial de la naturaleza, madre universal de todas las cosas utilisimas 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 chichimecas, con vainillas y frutas de ciertos árboles, y otros con la raíz de 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, á 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 admiracion que los españoles, que suelen ser diligenti-

simos imitadores de las cosas extranjeras (y si no dígalo el traje que ahora usan) esto era por el año de 1615 cuando escribia este autor (donde suelen ordinariamente aprovecharse de las invenciones de las otras gentes), no hayan caido en acomodar á su utilidad y provecho, y llevar á 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 á los sanos, pero tambien saludabilísimo á los enfermos, usandose 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 á 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 librarian sin duda en España de la hambre y necesidad que muchas veces 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 del pan de trigo y coman de ordinario, no solo 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 á la temperatura

del maíz, digo, que si en el mundo crió Dios algun mantenimiento que exactamente se pueda llamar templado en complexion 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 ménos le pueden decir seco ni húmedo, sino templadísimo, entre sequedad y humedad. Tampoco le llamaremos compuesto de sustancia gruesa y pegajosa, ni ménos 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 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, ántes afirman que jamás sienten embarazo ni replecion en el estómago despues de haber comido, por más espléndidamente que lo hayan hecho, y dicen tambien que dentro de muy pocas horas se hallan con hambre y tienen gana de comer, como si no hubieran comido bocado, y ofreciéndoseles ocasion, vuelven á comer con muy buenos alientos, certificando que hasta que vi

nieron los españoles á esta tierra, ni conocieron ni habian oído decir que hubiese enfermedades de piedra. Demás de lo cual no se halla entre los mexicanos (digo lo mismo entre los tarascos y los demás) más útil ni acomodado mantenimiento en las enfermedades agudas en tanto extremo, que se debe con mucha razon preferir y estimar en más que cuantos hay; lo cual está averiguado con millares de experiencias, porque cocido el maíz mantiene al cuerpo suficientemente, y digiriendo y hablando 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 á 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 ó tizana de cebada (tan alabada por el corifeo de la medicina Hypócrates) 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 á 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 puede preparar el atole, así para sanos como para enfermos, y despues cómo se hacen las tortillas y pan

de maiz, para que se tenga una perfecta noticia de las utilidades de esta yerba.»

Lo que comunmente en las Indias se llama atole, no es otra cosa más que el mismo grano del maiz molido y amasado con agua, y despues desleido con ella y cocido al modo de una poleada, como si se quisiera hacer almidon muy claro. Algunos tan solamente lo hacen con maiz crudo y molido, deshecho en agua; otros, y es lo más corriente, forman su ixtamal, cociendo primero el maiz 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 entónces 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 á cocer esta masa molida con la agua propia que al moler se le va echando hasta que comienza á espesarse, y ésta es la bebida que dicen atole blanco. Usan los indios de este mantenimiento á todas horas, y tambien los nacidos de padres españoles para su desayuno, echándole un terroncito de azúcar: hasta los mismos sepañoles, cuando están indispuestos, se acomodan á tomar el atole con una ú otra almendra molida, que llaman almendrada, en lugar de cena, ó revuelta con el chocolate, que por esta razon se llama chocolate chapurrado, que es muy bueno

para mover la traspiracion ó el sudor con más suavidad. Hay varios géneros de atole que tienen distintos nombres, segun las cosas ó ingredientes que se le mixturán, y cómo salen de la esfera de simples, como compuestos, ó sirven para regalo ó para atender á esta ú otra enfermedad de que adolecen las personas que los usan. Antes de la entrada de los españoles en esta tierra, poco entendian los indios de esta variedad de atoles, y solo usaban del atole simple ó cuando más hecho en leche, ó revuelto con un poco de chile molido. Las várias castas de mulatos y mestizos que se han establecido en sus tierras por la intermediacion de sus ranchos, en que vivian revueltos con ellos, les han enseñado toda esta variedad de apetitos no muy benéficos á la salud, sino tal ó tal preparacion que de intento se hace, á fin de acudir á cierta especie de dolencia. Las principales composiciones de atole que hay, son estas:

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 á medio cocer. Se tiene esta bebida por confortativa y algo diurética.

Se suele hacer otro, que llaman tlamiz, tomando una porcion mayor de chile seco que del grano del maiz, moliendo y mezclando uno con otro con

un poquito de epazote, y puesto todo junto al fuego hasta que se cueza la yerba, 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 menstruo.

Hay otro género de chileatole más compuesto, que se hace de esta manera: Despues de hecho el atole y puesto á 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, añadiéndole, á medio cocer, el chile y la miel.

Entre las diferencias que hay de chileatole, no se ha de confundir uno que llaman chiantzotzulli, porque lo hacen con la semilla del chian tostada en un comal ó 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 chiantzotzotlli, que quiere decir, planta que se hincha en el humor, es una yerba que tiene las hojas de hiedra, los tallos de cuatro esquinas, y de palmo y medio de largo, las flores

blancas y delicadas, cubiertas con unos vasillos ó tubos, en los que se engendra, y está la semilla blanca y aplastada á modo de lentejas: las raíces tienen la configuracion de surcos y huelen á tomillo, pero pierden este olor luego. No se ha de confundir esta planta con la del té, que llaman en este reino chá, sino que es la que conocen por *chia*, y es una especie de verónica silvestre, que es conocida en los autores botánicos por *verónica americana erecta, frutecens, et ramesior foliis verbenæ; vel Pratensisserpilli folia*. Se da bellamente en parajes húmedos y tierras cultivadas y regadas, como tambien 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 algun espesor conveniente, y se le mezcla un poco de azúcar. Pues volviendo á este género de atole de que hablamos, cuando se pretende 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 estimacion, 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