

bóveda hay otro agujero como el de la hornilla. Tal es la estructura comun del temazcalli, como se vé en la adjunta estampa; pero hay otros que no tienen bóveda ni hornilla, y que se reducen á unas pequeñas piezas cuadrilongas, bien cubiertas, y defendidas del aire.

Lo primero que se hace ántes de bañarse, es poner dentro del temazcalli una estera, en lugar de la cual los españoles ponen un colchon para mas comodidad; un jarro de agua, y unas yerbas ú hojas de maiz. Despues se hace fuego en el hornillo, y se conserva encendido hasta que estén hechas ascua las piedras de que he hecho mencion. El que quiere bañarse entra ordinariamente desnudo, y solo, ó acompañado de un sirviente, si su enfermedad lo exige, ó si así le acomoda. Inmediatamente cierra la entrada, dejando un poco abierto el agujero superior, á fin de que salga el humo que puede introducirse del hornillo, y cuando ha salido todo, lo cierra tambien. Entónces empieza á echar agua en la piedra encendida, de la que se alza un denso vapor, que va á ocupar la parte superior del temazcalli. Echase en seguida en la estera, y si tiene consigo un sirviente, este atrae hácia abajo el vapor con las yerbas, ó con el maiz, y con las mismas, mojadas en el agua del jarro, que ya está tibia, golpea al enfermo en todo el cuerpo, y sobre todo en la parte dolorida. Inmediatamente se presenta un sudor copioso y suave, que se aumenta ó disminuye segun conviene. Conseguida la deseada evacuacion, se deja salir el vapor, se abre la puertecilla, y se viste el enfermo; ó si no, bien cubierto, lo llevan sobre la estera, ó sobre el colchon, á una pieza inmediata, pues siempre hay alguna habitacion en las cercanías del baño.

Siempre se ha hecho uso del temazcalli en muchas enfermedades, especialmente en las calenturas ocasionadas por alguna constipacion. Usanlo comunmente las indias despues del parto, y los que han sido heridos ó picados por algun animal venenoso.

Es ademas un remedio eficaz para los que necesitan evacuar humores gruesos y tena-

ces, y yo no dudo que seria utilísimo en Italia, donde se padecen tan frecuentes y graves reumatismos. Cuando se necesita un sudor mas copioso, se coloca el enfermo algo mas cerca del techo, donde es mas espeso el vapor. Es tan comun, aun en el dia, el temazcalli, que no hay poblacion de indios donde no se vean muchos baños de esta especie.

CIRUGIA.

En cuanto á la cirugia de los Mexicanos, los mismos conquistadores españoles aseguran, por su propia esperiencia, la prontitud y la felicidad con que curaban las heridas (1). Ademas del bálsamo y de la Maripenda, les aplicaban el tabaco y otros vegetales. Para las úlceras se servian del *nanahuapatli*, del *zacatlepatli* y del *itzcuintpatli*; para los accesos y otros tumores, del *tlalamatl*, y del electuario de *chilpatli*, y para las fracturas de huesos, del *nacazol* ó *toloatzin*. Despues de haber secado y pulverizado las semillas de estas plantas, las mezclaban con cierta resina, y aplicaban la composicion á la parte adolorida, cubriéndola con plumas, y poniendo encima unas tablillas para unir el hueso roto.

Los médicos eran por lo comun los que preparaban y aplicaban los remedios; mas para hacer mas misteriosa la cura, la acompañaban con ceremonias supersticiosas, con invocaciones á sus dioses, y con imprecaciones contra las dolencias. Veneraban, como protectora de la medicina, á la diosa *Tzapotlatenan*, creyéndola inventora de muchos remedios, y entre ellos del aceite que saeaban por destilacion del *ocotl*.

ALIMENTOS DE LOS MEXICANOS.

Es estraño que los Mexicanos, y especialmente los pobres, no estuviesen espuestos á muchas enfermedades, atendida la cualidad de sus alimentos. En este ramo tuvieron

(1) El mismo Cortés fué perfectamente curado por los médicos tlaxcaltecas de una grave herida que recibió en la cabeza en la famosa batalla de Otompan, ú Otumba.

algunas singularidades notables; porque habiendo estado tantos años, despues de la fundacion de la ciudad, reducidos á vivir miserablemente en las islas del lago, la necesidad los obligó á sostenerse con todo lo que encontraban en las aguas. En aquellos tiempos calamitosos aprendieron á comer, no solo las raices de las plantas acuáticas, sino las culebras, el *axolotl*, el *atetepiz*, el *atopinan*; otros animalillos é insectos; las hormigas, las moscas y los huevos de estas. De las moscas llamadas *axayacatl*, cogian tan gran cantidad, que tenian para comer, para cebar muchas especies de pájaros, y para vender en el mercado. Amasábanlas, y con la pasta hacian unos panes que ponian á cocer en agua con nitro, en hojas de maiz. Esta comida no desagradó á los historiadores españoles que la probaron. De los huevos que estas moscas ponen en gran abundancia, sobre los juncos del lago, formaban aquella especie de cabial, llamada *ahuauhtli*, de que ya he hecho mencion.

Hacian tambien 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 parecia mucho en el sabor. Dábanle el nombre de *tecuilatl*, ó sea esccremento de piedra. Acostumbrados á estos viles alimentos, no los abandonaron despues en los tiempos de su mayor prosperidad; de modo que sus mercados estaban siempre llenos de innumerables clases de insectos crudos, fritos y asados, que se vendian especialmente á los pobres. Sin embargo, cuando con el tráfico del pescado empezaron á proporcionarse mejores comestibles, y á cultivar con su industria los huertos flotantes, mejoraron el sistema de sus comidas, y nada dejaban que desear sus banquetes, ni por la abundancia, ni por la variedad, ni por el buen gusto de los manjares, como lo testifican los conquistadores (1).

Entre ellos merece el primer lugar el maiz,

[1] Véase sobre este asunto la primera Carta de Cortés, la Historia de Bernal Diaz, y la relacion del conquistador anónimo.

que llaman *tlaoalli*, grano que la Providencia concedió á aquella parte del mundo, en lugar del trigo de Europa, del arroz del Asia, y del mijo del Africa, aunque con algunas ventajas sobre todos ellos; pues además de ser sano, gustoso y mas nutritivo, su multiplicacion es mas copiosa, se presta á los climas calientes y á los frios, no exige tanto cultivo, ni es tan delicado como el trigo, ni necesita como el arroz de un terreno húmedo y dañoso á la salud de los labradores. Tenian muchas especies de maiz, diferentes en tamaño, en color y en calidad. Con él hacian pan, enteramente diverso del de Europa, no ménos en el sabor y en la figura, que en el modo que tenian de hacerlo, y que aun conservan hasta ahora. Cuecen el grano en agua con un poco de cal: cuando empieza á ponerse blando, lo aprietan entre las manos, para quitarle la piel: despues lo muelen en el *metlatl* (1), toman un poco de la masa, y estendiéndola entre ambas manos, forman el pan, que cuecen últimamente en el *comalli*. Estos panes son ovalados y delgados: su diámetro es de cerca de ocho dedos, y su grueso poco mas de una línea; pero los hacen mas pequeños y ménos gruesos, y en tiempos antiguos los hacian tan sutiles, para la gente principal, como un papel fuerte. Solian poner en el maiz algun otro ingrediente para que el pan fuese mas gustoso ó mas saludable. El pan de los nobles y ricos era por lo comun de maiz rojo, amasado con la hermosísima flor *coatzontecoxochill*, ó con otras plantas medicinales, para escitar calor en el estómago. Tal es el pan que han usado siempre los Mexicanos y los otros pueblos de aquellos vastos paises, hasta nuestros dias, prefiriéndolo al mejor de trigo. Muchos españoles han adoptado su uso; pero es necesario confesar que aunque el pan de maiz sea muy sano, sustancioso y de buen gusto, cuando está recién hecho, tiene un sabor desagradable cuando se enfria. En todos aque-

[1] Los españoles llaman al *metlatl*, metate; al *comalli*, comal; y al *atolli*, atole.

79



MODO DE HACER EL PAN DE MAIZ

UNIVERSIDAD DE NUEVO LEON
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
"ALFONSO REYES"
Año. 1625 MONTERREY MEXICO

llos pueblos ha sido siempre atribucion propia de las mugeres, hacer el pan, y preparar toda clase de manjares. Ellas lo hacian para sus familias, y para venderlo en el mercado.

Hacian tambien con maiz otras muchas clases de comidas y bebidas, añadiéndoles algunos ingredientes, y adoptando diversas preparaciones. El *atolli* es una especie de poleadas, que se hace con la masa del maiz bien molido, cocida, desleida en agua y colada. Ponen al fuego el líquido, despues de esta última operacion, y lo cuecen hasta darle la consistencia necesaria. Es insípido al paladar de los españoles; pero lo usan en sus enfermedades, endulzándolo con azúcar, en lugar de miel que los indios emplean. Para estos es manjar tan grato, que no pueden vivir sin él. En todos tiempos les ha servido de almuerzo, y les da bastante fuerza para sobrellevar los trabajos del campo, y las demas fatigas en que se emplean. El Dr. Hernandez distingue hasta diez y siete especies de *atolli*, todas diferentes, tanto por los condimentos, quanto por el modo de prepararlo.

Despues del maiz, los granos de que mas uso hacian, eran el cacao, la chia y las judías. Con el cacao formaban varias bebidas comunes, y entre ellas las que llamaban *chocolatl*. Molian igual cantidad de cacao y de semilla de *pochottl*: ponian todo junto en una vasija, con una cantidad proporcionada de agua; allí lo meneaban y agitaban con el instrumento de madera llamado *molinillo* en español: hecho esto, ponian aparte la porcion mas oleosa que quedaba encima. En la parte restante mezclaban un puñado de pasta de maiz cocido, y lo ponian al fuego, hasta darle cierto punto; y despues de apartado le añadian la parte oleosa, y esperaban á que se entibiase para tomarlo. Tal es el origen del famoso chocolate, que, con el nombre y con los instrumentos para su elaboracion, han adoptado todas las naciones cultas de Europa, aunque alterando el nombre y los ingredientes, segun el idioma y el gusto de cada cual. Los Mexicanos so-

lian perfumar su chocolate y las otras bebidas de cacao, ó para realzar su sabor, ó para hacerlas mas saludables, con *tilxochitl* ó vainilla, con flor de *xochinacatzli* (1), ó con el fruto del *mecaxochitl* (2), y las dulcificaban con miel, como nosotros hacemos con azúcar.

Con el grano de la chia hacian una bebida muy fresca, usadísima aun en aquellos paises; y mezclado con el maiz, otra, llamada *chianzotzolatolli*, que era de escelente sabor, y que apreciaban mucho los antiguos, particularmente en tiempo de guerra. La provision ordinaria de un soldado en campaña se reducía á un saquillo de maiz y chia. Cuando necesitaba alimento, cocía en agua la cantidad que le parecia oportuna de aquellos dos ingredientes, y con esta bebida, deliciosa y nutritiva, como la llama el Dr. Hernandez, toleraba los ardores del sol, y las fatigas de la guerra.

No hacian tanto consumo de carne como los europeos: sin embargo, en los grandes banquetes, y diariamente en las mesas de los ricos, se servía la de muchas especies de animales, como ciervos, conejos, javalíes (mexicanos), tusas y techichis, que se cebaban como los puercos en Europa, y otros varios cuadrúpedos, peces y aves. De estas, las mas comunes eran los pavos y las codornices.

Las frutas de que mas gustaban, eran el mamey, el *tiltzapotl*, el *cochitzapotl*, el *chiczapotl*, la piña, la chirimoya, el *ahuacatl*, la anona, la pitahaya, el *capolin* ó cereza mexicana, y diversas especies de higos de nopal,

(1) El *xochinacatzli* es un árbol que tiene las hojas largas y estrechas, y de un verde oscuro. La flor consta de seis pétalos, color de púrpura en su interior, verdes por de fuera, y suavemente olorosos. De su figura, semejante á una oreja, proviene el nombre mexicano, y el de *orejuela* que le dan los españoles. El fruto es anguloso, color de sangre, y viene dentro de una vaina de seis pulgadas de largo, y de un dedo de grueso. Es árbol propio de los paises calientes. La flor era muy apreciada por los Mexicanos, y nunca faltaba en sus mercados.

(2) El *mecaxochitl* es una pequeña planta, cuyas hojas son grandes y gruesas. El fruto se parece á la pimienta.

ó tunas, con las cuales suplían la falta de las peras, de las manzanas y de los melocotones.

En medio de tan gran abundancia de víveres, los Mexicanos carecían de leche y grasa; pues ni tenían vacas, ni ovejas, ni cabras, ni puercos. No sabemos que comiesen otra especie de huevos que los de pavo é iguana. La carne de este último animal era antiguamente, y es en la actualidad, una de sus comidas favoritas.

El condimento de sus manjares, además de la sal, era el pimientó ó chile, y el tomate, los cuales son también comunísimos entre los españoles que habitan aquellos países.

VINO.

Usaban muchas especies de vino ó bebidas equivalentes, sacadas de la palma, de la caña del maíz y del mismo grano: de esta última, llamada *chicha*, hacen mención casi todos los historiadores de América, por ser la mas general en el Nuevo-Mundo. El vino mas comun y el mejor de los Mexicanos, es el de maguey, que ellos llaman *octli*, y los españoles *pulque* (1). Hácese del modo siguiente: cuando el maguey llega á cierto tamaño y madurez, le cortan el tallo, ó por mejor decir, las hojas tiernas de que sale el tallo, que están en el centro de la planta, y dejan allí una cavidad proporcionada. Raspan despues la superficie interior de las hojas gruesas que circundan aquella cavidad, y de ella sacan un jugo dulce, en tanta cantidad, que una sola planta suele dar en seis meses mas de seiscientas libras, y en todo el tiempo de la cosecha mas de dos mil.

Sacan el jugo de la cavidad con una caña, ó mas bien con una calabaza larga y estrecha, y despues lo ponen en una vasija hasta que fermenta, lo cual sucede ántes de las veinticuatro horas. Para facilitar la fermentacion, y dar mas fuerza á la bebida, le

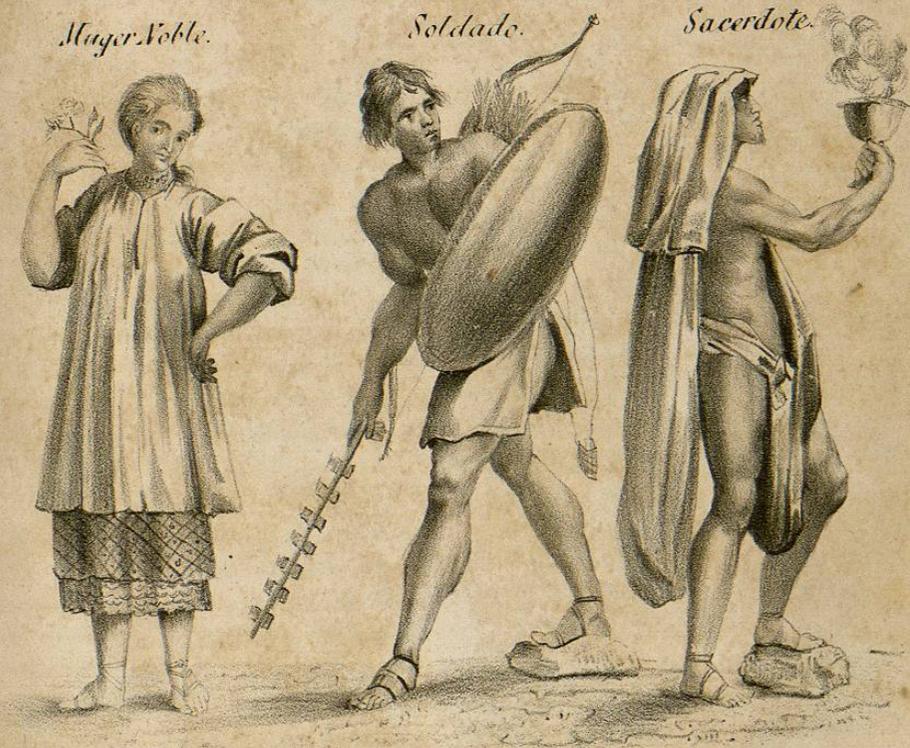
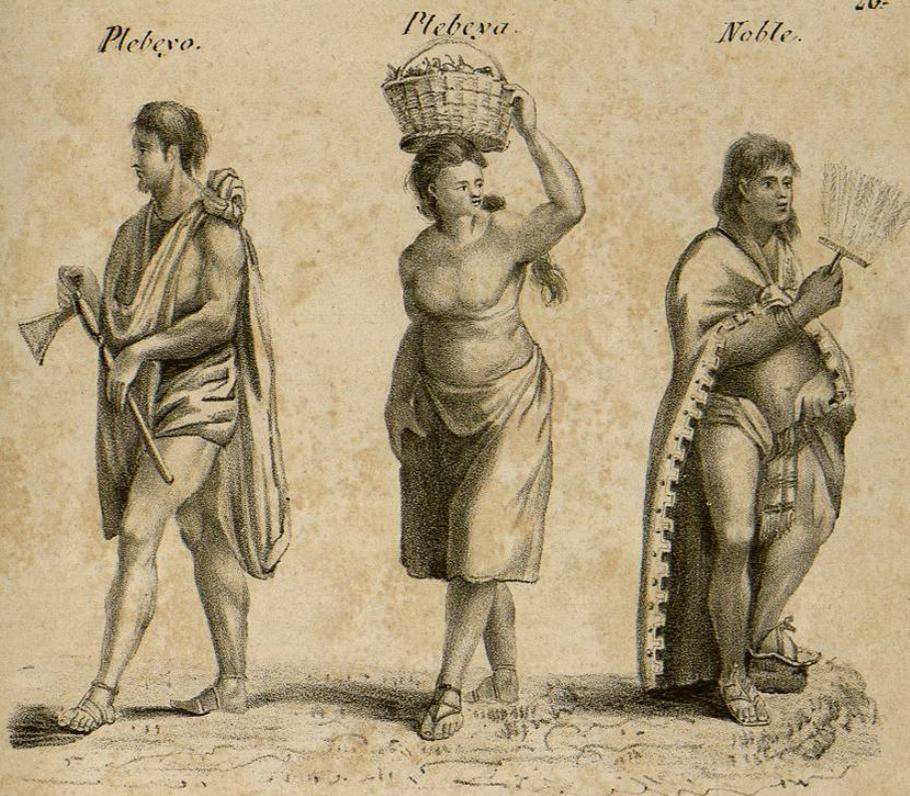
[1] *Pulque* no es palabra española ni mexicana, sino tomada de la lengua araucana que se habla en Chile: en la cual, *pulque* es el nombre general de las bebidas que los indios usan para embriagarse; pero es difícil adivinar cómo pasó este nombre á México.

ponen una yerba que llaman *ocpatli*, ó remedio del vino. El color del pulque es blanco; el sabor algun tanto áspero, y la fuerza bastante para embriagar, aunque no tanto como el vino de uva. Es bebida sana, y apreciable por muchas razones; pues es excelente diurético, y remedio eficaz para la diarrea. Es increíble el consumo que se hace de pulque en aquellos países, y muy considerable la ventaja que produce á los españoles. El impuesto sobre el consumo solo de la capital, asciende anualmente á cerca de trescientos mil pesos, pagando un real mexicano por cada veinticinco libras castellanas. La cantidad de pulque que se consumió allí en 1774, subió á dos millones, doscientas catorce mil, doscientas noventa y cuatro arrobas y media, sin contar el que se introduce por contrabando, y el que despachan en la plaza mayor los indios privilegiados.

TRAGE.

No eran los Mexicanos tan singulares en el trage como en la comida: su ropa ordinaria era muy sencilla, reduciéndose en los hombres al *maxtlail* y al *tilmalli*, y en las mugeres al *cueitl* y al *hueipilli*. El *maxtlail* era una cintura larga, ó faja, con las estremidades pendientes por delante y por detras. El *tilmalli* era una capa cuadrada, de cerca de cuatro piés de largo, cuyas estremidades ataban sobre el pecho, ó sobre un hombro, como se ve en la estampa adjunta. El *cueitl* eran las naguas comunes de que se servian las mugeres: se reducía á una pieza también cuadrada, con que se envolvian desde la cintura hasta media pierna. El *hueipilli* era una camisa de muger sin mangas.

La ropa de la gente pobre era de hilo de maguey, ó de palma silvestre, ó de tela gruesa de algodón: la de los ricos de excelente tela de esta última clase, teñida de varios colores, y con adornos de figuras de flores ó de animales; ó entretejida con hermosas plumas, ó con pelo fino de conejo, y guarnecida con figurillas de oro, y con vistosos flecos, especialmente en la faja. Los hombres solían llevar dos ó tres capas, y las mu-



TRAGES MEXICANOS.