JIH.PAM.1.3.1

1/ 1.

3

Principales productos naturales del suelo mexicano, para la necesidades de los habitantes, en la época precolombina

1. Enumerar, si no todos, al menos la parte mayor y principal de los productos naturales que los habitantes del México precolombino aprovechaban y usaban para satisfacer sus necesidades de alimento, vestido y ornato, sería labor ardua, y pesada, propia de una obra enprofeso, dedicada a cada uno de esos asuntos. Bástenos tan solo mencionar aquellos que por su diario uso, o importancia económica, lo merezcan. Desde luego las principales plantas alimenticias eran: el maiz (Tlôli, Zea mais. Lin.), el frijol (Etl, Phaseolus valgaris), el Chile (Chilli,

IIH.FNL.1.3.2

Maiz (Centli) (Tlaolli)

Iztactlaolli.	Maiz	blanco
Yauhtlaolli, yauitl.	"	negro
Cuxtictlaaulli.	"	amarillo
Xiuhtoctlaulli.	"	colorado
Xiuchicentlaulli.	"	de colores
Chappachcentlaulli.	"	de color leonado
Xiuhtoctopiltl, tepiltl.	"	de 50 dias
Cacauatcentlli.	"	blando como cacahuate.

Capsicum, Sps. vari) y como su indispensable complemento el pulque (neutli, octli) obtenido de la savia del maguey (metl, Agave potatorum) Seguian en categoria i el camotes (Camotli, Iatropha), Cuaucamotli (Iatropha sp), Mezquites (Mizquitl: Prosopis dulcis), Tunas (Nochtli), tallo y frutos, con otras muas raizes, tuberculos, frutos y granos, segun la zona y la estación. El maiz era la base de la alimentación consumiéndose principalmente en tortillas, tamales y atole. Originaria de Mexico esta elegante y util planta que al estado silvestre aun se encuentra y recibe el nombre vulgar de maiz de Coyote y en náhuatl teosinte (Euchlaena luxurians); con el cultivo produce, en sus variedades, maiz blanco, negro, morado y amarillo con otro de granos

IIH. FNL.1.3.3

Frijol (Etl) Phaseolus

Yetlintli.	Frijol amarillo.
Yetlilite.	" negro.
Yetlixtac.	" blanco.
Yetlxáletl.	" garrapatita
Yetlxenetl.	" morado
Ayecote.	
Moro.	

Chile (Chilli)

Cuauhchilli.	Chile de arbol
Chiltecpin.	" pulga.
Tonalchilli.	" del Sol
Chilcoztli.	" amarillo
Tzincuayo.	" picante
Milchilli	" de milpa

suaves (Cacahuatsintle). El frijol, legumi-
nosa de poderoso sustento, presenta tam-
bién muchas variedades cada cual
con sus respectivos nombres, segun ta-
maño y colores. Igual pasa con el chi-
le cuyas especies y variedades forman
un largo catálogo, destinguiéndose por
figura, tamaño, consistencia, color y
mas que nada, por sus especiales
sabores, desde el Chipotle, Chiltepe,
Chirhuacle, Chilaxtle, hasta el verde
ó serrano. No es posible comida
alguna del indio sin este condi-
mento. El maguey al cual con justa
razon llamó el jesuita Acosta "el
árbol de las maravillas", es el pro-
ductor del pulque. De las multiples
cosas que del mismo pueden obtenerse,
y de sus singulares propiedades y virtu-

IIH.FNL.1.3.4

hacen
prolijo panegírico los historiadores primitivos; no puedo resistir al encanto de reproducir aquí lo que en el particular nos dejo escrito el bendito y santo Fr Toribio Motolenia. y que a la letra dice:
"Metl es un árbol ó cardo que en la lengua de las Islas se llama maguey, del cual se hacen y salen tantas cosas, que es como lo que dicen que hacen del hierro: es verdad que la primera vez que yo le ví sin saber ninguna de sus propiedades dije: gran virtud sale de este cardo. El es un árbol ó cardo á manera de una yerba que se llama zábila, sino que es mucho mayor. Tiene sus ramas ó pencas verdes, tan largas como vara y media de medir: van seguidas como una teja, del medio gruesa, y adelgazando los los lados del nacimiento: es gorda y tendrá casi

IIH.FNL.I.3.S

un palmo de gruesa: va acanalada, y adelgázase tanto á la punta, que la tiene tan delgada como una pua o como un punzon: de estas pencas tiene cada maguey treinta o cuarenta, pocas mas ó menos, segun su tamaño, porque en unas tierras se hacen mejores y mayores que en otras. Despues que el metl ó maguey está hecho y tiene su cepa crecida, córtanle el cogollo con cinco o seis puas, que allí las tiene tiernas. La cepa que hace encima de la tierra, de donde proceden aquellas pencas, será del tamaño de un buen cántaro, y allí dentro de aquella cepa lo van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla; y hasta gastarle del todo y hacerle aquella concavidad tardarán dos meses, mas o menos segun el

IIH. FNL v.1.3.6

gueso del maguey; y cada día de estos
van cogiendo un licor en aquella olla,
en la cual se recoge lo que destila. Este
licor luego como de allí se coge es como
agua miel: cocido y hervido al fuego, hácese
un vino dulcete, limpio, lo qual beben los Es-
pañoles y dicen que es muy bueno y de mucha
sustancia y saludable. Cocido este licor en tinaja
como se cuece el vino, y echándole unas raices
que los Indios llaman ocpatli, que quiere decir
medicina o adobo de vino, hácese un vino tan
fuerte, que a los que beben en cantidad em-
bebda recíamente. De este vino usaban los In-
dios en su gentilidad para embebdarse re-
ciamente, y para se hacer mas crueles y bes-
tiales. Tiene este vino mal olor, y peor el
aliento de los que beben mucho de él; y en
la verdad bebido templadamente es saludable
y de mucha fuerza. Todas las medicinas

IIH. FNL. 1.3.7

que se han de beber se dan a los enfermos con este vino; puesto que en su taza o copa echan sobre él la medicina que aplican para la cura y salud del enfermo. De este mismo licor hacen buen arrope y miel, aunque la miel no es de tan buen sabor como la de las abejas; pero para guisar de comer dicen que está mejor y es muy sana. Tambien sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan blanco ni es tan dulce como el nuestro. Asimismo hacen de este licor vinagre bueno; unos lo aciertan o saben hacer mejor que otros. Sácase de aquellas pencas hilo para coser. Tambien hacen cordeles y sogas, mantas y cinchas y jáquimas, y todo lo demas que se hace del cáñamo. Sacan tambien de él vestido y calzado; porque el calzado de los Indios es muy al propio del que traían los Apóstoles, porque son propiamente sandalias. Hacen tambien alpargatas como las de Andalucía, y hacen mantas y capas; todo de este metl ó maguey.

IIH.PNL.1.3.8

Las puas en que se rematan las hojas sir-
ven de punzones, porque son agudas y muy re-
cias, tanto, que sirven algunas veces de clavos,
porque entran por una pared y por un madero
razonablemente; aunque su propio oficio es ser-
vir de tachuelas cortándolas pequeñas. En cosa
que se haya de volver á roblar no valen nada,
porque luego saltan; y pueden las hacer que una
pua pequeña al sacar la saquen con su hebra,
y servirá de hilo y aguja. Las pencas, también, por su apro-
vechan para muchas cosas. Cortan estas pencas, por-
que son largas, y en un pedazo ponen las Indias
el maíz que muelen, y cae allí; que como lo mue-
len con agua, y el mismo maíz ha de estar bien
mojo, ha menester cosa limpia en que caiga; y
en otro pedazo de la penca lo echan después de hecho masa.
De estas pencas hechas pedazos se sirven mucho
los maestros que llaman amantecatl, que labran
de pluma y oro; y encima de estas pencas

IIH. FNL. 1.3.9

hacen un papel de algodón engrudado, tan delgado como una muy delgada toca; y sobre aquel papel y encima de la penca labran todos sus dibujos; y es de los principales instrumentos de su oficio. Los pintores y otros oficiales se aprovechan mucho de estas hojas. Hasta los que hacen casas toman un pedazo y en él llevan el barro. Sirven tambien de canales y son buenas para ello. Si á este metlí maguey no le cortan para coger vino, sino que le dejan espigar, como de hecho muchos espigan, echa un pimpollo tan grueso como la pierna de un hombre, y crece dos y tres brazas, y echada su flor y simiente sécase. Y donde hay falta de madera sirve para hacer casas, porque de él salen buenas latas, y las pencas de los verdes suplen por tejas. Cuando ha echado su árbol se seca todo hasta la raiz, y lo mismo hace despues que le han cogido el vino. Las pencas secas aprovechan para hacer lumbre,

IIH. FNL. 1.3.10

y en las mas partes es esta la leña de los pobres: hace muy buen fuego y la ceniza es muy buena para hacer lejía. Es muy saludable para una cuchillada o para una llaga fresca, tomando una penca y echada en las brasas, y sacar el zumo así caliente es muy bueno. Para la mordedura de la víbora han de tomar de estos magueyes chiquitos, del tamaño de un palmo y la raíz que es tierna y blanca, y sacar el zumo, y mezclado con zumo de ajenjos de los de esta tierra, y lavar la mordedura, luego sana; y esto yo lo he visto experimentar y ser verdadera medicina; esto se entiende siendo fresca la mordedura. Hay otro género de estos cardos ó árboles de la misma manera, sino que el color es algo mas blanquecino, aunque es tan poca la diferencia, que pocos miran en ello, y las hojas ó pencas son un poco mas delgadas: de este que digo sale mejor el vino que dejo que bebáis al-

IIH.FNL.1.3.11

gunos Españoles, y yo lo he bebido. El vinagre de este tambien es mejor. Este cuecen en la tierra, las pencas por sí y la cabeza por sí, y sale de tan buen sabor como un diacitron no bien adobado ó no muy bien hecho. Lo de las pencas está tan lleno de hilos que no se sufre tragarlo, sino mascar y chupar aquel zumo, que es dulce; mas si las cabezas estas cocidas de buen maestro, tienen tan buenas tajadas que muchos Españoles lo quieren tanto como buen diacitron; y lo que es de tener en mas es, que toda la tierra está llena de estos metles, salvo la tierra caliente: la que es templada tiene mas de estos postreros. Estas eran las viñas de los Indios: y así tienen ahora todas las linderas y valleaderas llenas de ellos. Hácese del metl buen papel: el pliego es tan grande como dos pliegos del nuestro, y de este hace

IIH.FN.L.I.S.12

mucho en Tlaxcallan, que corre por gran parte dela Nueva España.... En ete metl ó maguey háca la raíz se crian unos gusanos blanquecinos.... Con el vino de ete metl se hacen muy buenas cernadas para los caballos,... En las pencas ú hojas de ete maguey hallan los caminantes agua....."

2. En algunas regiones del Sur (Oaxaca, Tabasco, Chiapas y Yucatan) Cabra otro producto vegetal que igualaba en importancia y uso al maíz; el Cacao (Theobroma Cacao). Su fruto era alimento y era moneda. Base principalísima del chocolate, entraba tambien en la composición de muchas bebidas y pinoles. En el Anahuac propiamente dicho era alimento solamente de nobles y señores, pero en su región nativa servía tanto á estos como a los plebeyos.

MH.FNL.1.3.13

Entre los productos animales alimenticios hacían gran papel en los habitantes de los litorales marítimos, de los ríos y de los lagos, todos los peces, moluscos, ranas achoques, tortugas y hasta el famoso ahuautli, (huevos de mosca), y el limo de los lagos llamado así como los pipioles y xumiles.

3. En la alimentación vegetal, preponderante en los pueblos del México prehispánico, desempeñaban también papel importante todos los llamados quelites (quilitl) y otras yerbas comestibles a la vez que frutos como el Chayote (Chayotli. Sechium edule (Swartz.), las Calabazas (Iztacayotli. Cucurbita Pepo. DC.), las Papayas (Papaya vulgaris. A. DC.), &c. &c.

4. Del reino animal se consumían muchas especies de aves alimenticias, pero con especialidad los Totolin o Guajolotes (Totolin, Meleagris gallopavo.); Conejos (Cuniculus Sylvaticus. Nach. Tochtli.), Liebres (Citli. Lepus callotis. Wag.), Venados (Mazatl, Cervus Mexicanus. Gmel), Jabalies (Coyametl. Dycotiles torquatus. Cuv.) Iguanas (Cuauhquetzpalin. Iguana rinolopha. Wig.) y hasta Culebras y otras sabandijas.

4. Con la masa del maiz, el frijol, los chiles, la carne de los animales mencionados y varias yerbas aromáticas, espe-

IIH. FNL. 1.3.14

Habría q.ᵛ mencionar también todas yerbas, raíces, cortezas y semillas utilizadas por los indios nuestros, como condimentos para sus guisados, tales como mole (mulli), chilmole (chilmulli), pipián, guacamole y chilpachollí. Brevemente enumeraré algunas de entre ellas: achiote (achiotl, Bixa orellana), orégano cimarrón (Salvia sp²), Cacaoxochitl, semillas de Cardon, zarzas silvestres, azafrán bolita, &c. &c.

Fue importante papel desempeñaba como el pulque, desempeñaba el tabaco.

El tabaco (Yetl; Nicotiana tabacum se distinguía en tres clases:

Yetl (N. tabacum) o tabaco fino

Pecietl; de hoja menuda.

Cuauhyetl; cimarrón o mixe.

Lo usaban en largos tubos (acayetl) solo o mezclado con resinas aromáticas, también en pipas, enrollado (pocyetl) y en polvo como rapé. Era tanto medicamento como deleite y entre los labriegos, principalmente en las tierras cálidas se usaba y aun se usa al igual que la Coca (Eritroxylon Coca) en el Perú, como excitante del sistema nervioso, tónico muscular y alimento de ahorro.

cialmente la Yerba Santa (Kanepaquilitl. Piper sanctum. Lin) confeccionaban los bollos llamados tamales (tamalli) que acompañados con la gran variedad de atoles (atulli) ~~pulcadas~~ maizamorra) eran el alimento cotidiano de los indios de México, asunto que en particular trataré al ocuparme de cada uno de los grupos étnicos y sus tribus.

5. Los productos minerales les servían como medicina y para sus artes suntuarias.

6. Especial mención requieren el Algodon (Ichcatl. Gossypium Sin.), el Henequén (Nequen. Agave Sisaliana) y la Sal (Iztatl, Cloruro de Sodio).

El Algodón, profusamente cultivado en todas las zonas de la tierra templada y caliente de México, pero con mas especialidad en sus costas del Sur, parece ser una planta indígena del Territorio americano. Se le encuentra tambien al estado silvestre. Lo hay

IIH.FNL.I.3.15

herbáceo y arboreo y de colores blanco, amarillo, de varios matices, desde el pálido, obscuro, hasta el rojizo, cual se ve en Chiapas en donde se llama coyuche ó coyote ( ).

Múltiples eran sus usos pero el principal consistía en la fabricación de tejidos para vestido, piezas de servicio diario doméstico, tapices, mantas, empaques y arreglo de petos ó armas defensivas contra las saetas o sea los llamados ichcahuipilli, utilizándolo también para hacer papel. Enorme era la cantidad de artefactos de algodón que como tributo recibía el rey de México, no menor de 40.475.061 piezas anuales, las cuales servían para los usos diarios, para regalos, ofrendas y cambios comerciales. Los únicos que carecían de este importante artículo eran los tlaxcaltecas así como también de sal, debido a la tiranía de los reyes mexicas. Esta cir-

IIH. FNL. c. 3. 16

cunstancia y prohibiciones de las leyes suntuarias obligaban al bajo pueblo a proporcionarse abrigo y vestido con las fibras del magüey (ichtli), y de cuatas palmas llamadas izotes (Izotl). Los mayas tenían en cambio la finísima del henequén. El Izote (Yzotl) es palma silvestre que abunda en las tierras frías y templadas proporcionando una fibra suave y brillante con la cual se tejen finas y vistosas telas. El Henequen (Agave sisaliana), propio de la tierra de Yucatán, presta igual servicio, así que ambos tenían idénticos usos. La sal (Iztatl), cloruro de sodio se obtenía de las tierras de los lagos salados, aunque impura; de las del mar y de algunos pozos. Los pueblos costeños y lacustres estaban bien provistos

IIH.FNL.1.3.17

no así los pobres ~~tal~~ tlaxcaltecas que carecían de ella y que solo por compra o cambio, con grandes trabajos, se la proporcionaban, así como también el algodon, segun queda puntualizado. Sal y algodon se necesitaban también para arreglar las corazas ó ichcahuipiles, así es que el consumo de ambos artículos debe haber sido grande, como grandes e ingentes eran la alimentación y la defensa en la guerra.

Para una vista o consideración general de los productos naturales de la tierra mexicana, con lo señalado me parece bastante; reservo la enumeración metódica y hasta cierto punto minuciosa al ocuparme de los que cada tribu india, en particular, utilizaba.

IIH.FNL.1.3.18

Bibliografía.

Acosta. P. José de — Historia Natura y Moral de las Indias. Sevilla, 1590.

Cárdenas. Dr. Juan de — Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias. Mexico, 1591.

Comes. Prof. O. — Chronographical Tables for Tobacco in América. Neapoli, 1900.

Cordero. Manuel — Memoria sobre el cultivo del Chile. Apuntes acerca de la historia y Análisis química: clasificación de algunas especies y su descripción botánica. Mexico, 1870.

Goodman. F. D. y Salvin. O — Biología Centrali-Americana; or Contributions to the Knowledge of the Flora and Fauna of Mexico and Central America. London, 1879.

Harsberger. Dr. H. — El Maiz. Estudio botánico y económico. México, 1894.

IIH. FNC. 1.3.19

Hernandez. Dr. F. — Rerum Medicarum Novæ Hispaniæ Thesaurus seu Plantarum Animalium Mineralium Mexicanorum Historia. Romæ, 1649.

Humbold. Bompland & Kunth. — Nova Genera & Species Plantarum. Parij, 1815-1825.

Leon Pinelo. Lic. Antonio de — Question moral. Si el Chocolate quebranta el ayuno eclesiástico, Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias Provincias. Madrid, 1639.

Mociño. J. M. y Sesé. M. — Flora Mexicana. Mexico, 1888

Ydem. Idem. — Plantæ Novæ Hispaniæ. Mexico, 1893.

Motolinia. Fr. Toribio — Historia de los Indios de Nueva España. "Col. Docts. para la Hist" de Mex" por Garcia Icazbalceta. T°1°. Mexico 1858.

IIH.FNL.1.3.20

Ruiz Sandoval. Alberto — El Algodón en México. México, 1884.

Sahagun. Fr. Bernardino de — Historia de las cosas de Nueva España. Vol. V. Publicación de del Paso y Troncoso. Madrid, 18.. Coleccion de 965 figuras coloradas, sin texto. Texto dela misma obra publicada por Carlos María de Bustamante, en México, años 1829-30.

Segura. J. C. — El Maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos. 3ª edición. México, 1891.

IIH.FNL.1.3.21

11H.FNL.1.3.22

Chilpacholi.

Chil - Chile

Pachola - unir, juntar, ~~[illegible]~~ en encurtido

Chiles unidos o aprensados como por ejemplo las sardinas en lata.

De ~~[illegible]~~ modo que serán Chiles encurtidos

VIGESIMO CONGRESO INTERNACIONAL DE AMERICANISTAS.

Río de Janeiro, Brasil. Del 1[illegible] al 30 de junio de 1919.

Este Congreso que tiene por objeto el estudio histórico y científico de las dos Américas y de sus habitantes - se compone de las personas que se inscriban y paguen la cuota correspondiente. Quienes deseen pertenecer a él como miembros de dicho Congreso, deben a la mayor brevedad posible, remitir al suscrito el título de sus memorias y un breve extracto de las mismas.- Las cuotas de inscripción son:- 20,000 reis, para los "miembros"; y de - 10,000 reis para los"miembros asociados". Los primeros tienen derecho de voto, participan en todas las funciones del Congreso y reciben gratuítamente sus publicaciones; los "miembros asociados" pueden asistir a las sesiones del Congreso, pero carecen del derecho de voto y no reciben gratuitamente las publicaciones de dicho Congreso. El suscrito recibirá el equivalente de las cuotas