

CAPITULO XLII

Del TEPECECENTLI

Tiene raíz larga, torcida y blanca, con unas como bellotas adheridas, y de donde nacen tallos de casi cinco palmos de largo, cilíndricos, purpúreos, de un dedo de grueso y nudosos a intervalos, y en ellos hojas color de púrpura con



Fig. 208.
TEPECECENTLI
Asclepiadaceae?

forma de las de limón, pero mayores, y fruto como de *chilli* lleno de semilla plana, redonda y envuelta en pelusa. La raíz es blanca por fuera y por dentro, tiene gustada un olor fuerte no desagradable, parecido al de la peonía, y presenta calor y sequedad en segundo grado y substancia crasa. Produce en la garganta cierta sensación de calor, por no decir cáustica. Machacada y tomada en dosis de tres dracmas con agua, se dice que evacua todo género de humores por el conducto superior y por el inferior. Nace en lugares fríos y rocosos.

Fig. 208.

Tepececentli: de *tepe* (*tl*), cerro, y *cecentli*, maicito.

Maicito silvestre.

Asclepiadácea?

Pensamos que se trata de una planta de esta familia, porque presenta hojas opuestas y fruto alargado que contiene semillas envueltas en pelusa.

El látex que secretan estas plantas es cáustico.

CAPITULO XLIII

Del CENCOCOPI o planta parecida al tlaólli

Se parece a la planta del maíz, pero su semilla es triangular. Molido ésta y tomada en dosis de una onza, cura las disenterías. Es un maíz de calidad inferior.

Según Kemton y Popenoe (Teosinte in Guatemala; Carnegie Inst. Wash. Publ., Núm. 483, 1937), el "cencocope" de Hernández correspondería a la planta conocida actualmente con el nombre de teoxintle (teosinte), o sea *Euchlaena mexicana* Schrad. El teosinte es considerado como la gramínea más cercana al maíz, por lo cual diversos autores han llegado a la conclusión de que la segunda planta deriva de la primera, bien por variación de ésta (Schumann) o por su hibridación con alguna especie hoy desaparecida. En este caso el maíz sería de origen mexicano, ya que México es el lugar de donde el teosinte parece ser originario. Sin embargo, Mangelsdorf y

Reeves (l. c., p. 29) llegaron a la conclusión de que el teosinte no es más que un híbrido entre el maíz (*Zea mays* L.) y alguna especie del cercano género *Tripsacum* L. Para ellos, la región de origen del maíz se encontraría en la zona tropical húmeda comprendida entre Paraguay, Brasil y las vertientes orientales de los Andes.

CAPITULO XLIV

Del TLAOLLI o maíz, y de las bebidas y géneros de tortas que suelen prepararse con él

Nada extraño es que en los orígenes del mundo y principio de los tiempos, desconociéndose todavía las cosas apropiadas para vivir cómodamente, y careciéndose de trigo, hallazgo admirable y don de la madre naturaleza tan precioso para la salud, se haya recurrido a las bellotas y a la cebada, con las cuales ahora cebamos los cerdos y los más sórdidos animales; nada tiene esto de extraño, digo, si consideramos que aun en nuestra época se alimentan algunos de arroz y de mijo en vez de pan, otros de las vainas de ciertos árboles, otros de la raíz de la conocida hierba *yucca*, otros de *ilianto* y de *guayaris*, y otros en fin, y para no hacer la enumeración interminable, de *tlaólli*, que nuestros paisanos llaman *trigo indio* y los haitianos *maíz*. Mas no digo esto en menosprecio del *tlaólli*, pues lejos de reprobarlo lo alabo grandemente, y no entiendo cómo los españoles, imitadores diligentísimos de lo extranjero y que tan bien saben aprovechar los inventos ajenos, no han adaptado todavía a sus usos ni han llevado a sus tierras y cultivado este género de grano que usado convenientemente es sobremanera saludable tanto para los sanos como para los enfermos, de fácil cultivo, que nace ubérrima y segurísimamente casi en cualquier suelo y está poco sujeto a los perjuicios de la sequía y demás rigores del cielo y de la tierra, y mediante el cual podrían tal vez librarse del hambre y de los innumerables males que de ella derivan. Y para que nadie se asombre de que haya gentes que pueden vivir sin el uso del trigo, y que se alimentan y viven muy saludable y agradablemente con alimen-

tos extraños y casi desconocidos, como es el *tlaólli*, hablaremos de él en seguida, advirtiendo que en México es grande y continuo su uso no sólo entre los indios sino también entre los españoles. Diremos pues que el *tlaólli*, llamado por nosotros *maíz* (pues es más conocida y común esta palabra), por algunos modernos *grano turco*, y por otros más propiamente *indio*, y de cuya forma no hablaremos por ser ya conocida de casi todo el mundo, tiene muchas variedades que se distinguen por el color, tamaño y suavidad de los granos que colman las espigas. Se encuentran muchísimas de granos blancos, otras de granos amarillos, muchas de granos negros, o purpúreos, o rojizos, o azules, o de varios colores mezclados; y hay otras, en fin, que aunque son de granos blancos como las primeras, los tienen mucho mayores, más tiernos y en espigas tres veces más grandes. Todas estas variedades pueden verse representadas a lo vivo, en imágenes, en estos libros nuestros. Se siembra en marzo, arrojando cuatro o cinco granos en hoyos distantes un paso entre sí, y vuelve a sembrarse en noviembre, diciembre y enero, labrando de nuevo la tierra; pero según las diversas regiones, que entre estos indios varían mucho a poca distancia debido a la situación de las tierras y al intervalo casi igual de los días y las noches, se cosecha más tarde o más pronto y se guarda desgranado. Es templado o se inclina un poco al temperamento caliente y húmedo, de substancia mediana, de fácil digestión sobre todo para quienes lo acostumbran, no craso, no obstruyente o viscoso como opinan algunos, lo que se comprueba en los indios mismos que viven de este pan en forma de tortillas, y que no se ven obstruidos ni pálidos, ni sienten ninguna pesadez en el estómago después de sus comidas, sino que al cabo de pocas horas tienen hambre de nuevo como si nada hubieran ingerido, y si hay ocasión repiten con gran avidez la comida, sin que hayan conocido nunca, siquiera de nombre, el mal de piedra hasta la llegada de los españoles. Pero además de esto, no hay entre los mexicanos alimento más usual y más conveniente en las enfermedades graves, de suerte que se prefiere a la tisana misma, estando confirmada y comprobada su bondad por mil experiencias. Dicen que se digiere rápidamente, que nutre bastante el cuerpo,

que no produce ninguna sensación de pesadez, que suaviza el vientre y el pecho, que mitiga el calor de la fiebre, sobre todo si se pone a serenar su polvo mezclado con agua, como suelen hacerlo los *chichimecas*, que provoca la orina y limpia todas las vías. Como abunda pues en tantas cualidades si se prepara debidamente, y no ocasiona ningún daño a no ser que se diga que produce exceso de sangre y de bilis, no podemos estar de acuerdo con quienes dicen que es más caliente que el trigo, difícil de digerir y asimilar, y que produce obstrucciones en las vías; antes bien alabamos a los médicos mexicanos que posponiendo la tisana de cebada por ser ingrata al gusto y repugnante a los enfermos, prefieren los puches de maíz llamados *atolli*, usados por estas gentes, agradables, y que sin causar ningún daño proporcionan un alimento suave y muy saludable. Por todo lo cual explicaré en seguida, con la brevedad posible, los diferentes modos de prepararlos, tanto para los sanos como para los enfermos; y dejando para el capítulo siguiente el modo de preparar del mismo grano las tortillas, comenzaré por el *nequatolli* o *atolli con miel*, al cual se le agrega cal, de suerte que sean ocho partes de agua, seis de este grano indio, y una de cal; se pone todo en una vasija de barro y sobre poco fuego hasta que se ablande; se quita entonces del fuego, se cubre con lienzos, y se muele al fin en la piedra llamada *metlalt*; se cuece luego en una vasija de barro hasta que comience a condensarse o espesarse, se le agrega en tal momento una décima parte de miel de *metl*, del que se ha hablado en su lugar, y se deja por fin hervir el tiempo necesario para que tome la consistencia de los puches o de la polenta española. Refresca y humedece a los que sufren destemplanza cálida y seca, suaviza el pecho, nutre muchísimo, fortalece y engorda a los extenuados y restituye las fuerzas perdidas; limpia también el cuerpo y es alimento propio para los enfermos. Aun a los que padecen consunción se les administra en vez de la tisana de cebada, y es un gran auxilio para los que se levantan de enfermedades gravísimas. Algunos le agregan pimienta india en pequeña cantidad, pero sólo cuando han de tomarlo los sanos o los que no tienen destemplanza cálida, pues de este modo se hace más grato al paladar y estimula el apetito

venéreo. Usan este alimento los indios a toda hora del día, estén sanos o enfermos, pero principalmente por la mañana y acompañado de alguna bebida. Ha comenzado a gustar este alimento a los españoles, pero principalmente a los nacidos de padres españoles e indios, o indios y negros, o negros y españoles. (¡A tal grado de torpeza han llegado las costumbres, que razas tan diversas se unen en el vicio!) Preparan, del mismo modo que el antes dicho, otro género de *atolli* que llaman *yztac* o sea blanco, pero cuando ya está hecho y servido en los vasos en que se ha de tomar, se le pone encima *chilli verde* con los llamados *tomame* y una cantidad conveniente de sal, molido todo y diluido con agua, aunque algunos juzgan suficiente su jugo natural. Suelen también preparar el llamado *atolli agrio*, que los mexicanos llaman *xocoatolli*, mezclando una libra de fermento o masa agria con dos libras de maíz ablandado y molido del modo dicho; el fermento se prepara con maíz negro hecho masa del mismo modo, la cual se guarda cuatro o cinco días hasta que se acede a fin de que dé al *atolli* una acidez agradable. Ya servido se le pone sal y *chilli*, y lo toman así por la mañana los enfermos para que limpie el cuerpo, provoque la orina y purgue el vientre. Con el mismo fermento disuelto en agua fría y tomado, se refresca el cuerpo cuando está abrasado de calor o fatigado del camino o del trabajo, o cuando los riñones están tan irritados que la orina escuece y ulcera los conductos urinarios. El *atolli blanco* que los mexicanos llaman *yollatolli* se hace del modo siguiente: cocido el maíz del modo antes dicho, pero sin cal ni ninguna otra cosa, se hace puche, se deja enfriar y se diluye con agua para beberse cómodamente, de igual manera que el agrio de que antes hablamos. Dicen que extingue la sed cualquiera que sea su causa, y que la previene evitando así el tomar agua con exceso. El *chillatolli* o *atolli* mezclado con *chilli*, como lo indica su nombre, se hace como los precedentes, pero agregándole cuando está medio cocido una cantidad de *chilli* disuelto en agua al gusto de quien lo va a tomar. Se toma muy de mañana contra las molestias del frío, tonifica el estómago, ayuda la digestión, quita las flemas adherentes y limpia los riñones evacuando todos sus impedimentos. Se pre-

para también el *nechillatolli*, o sea *atolli* mezclado con *chilli* y miel, del mismo modo que los otros, pero agregándole cuando está semicocido las cosas dichas en la cantidad que agrade a quienes van a beberlo. Aumenta así el vigor natural y excita el apetito venéreo. Hay otro género de *atolli* llamado *ayocomollatolli*, el cual es un *atolli* con frijoles y pedazos de masa del mismo maíz, y se hace agregándole al *chillatolli*, *epazotli*, los fragmentos de masa dichos cuando está a medio cocer, y cuando ya está casi hecho frijoles cocidos y enteros. Constituye un alimento óptimo y muy agradable, y por la virtud del *epazotli* purga la sangre de los humores crudos. Del *chianatolli* podría hablarse en el capítulo del *chian*, pero su nombre mismo nos incita a incluirlo desde luego entre las variedades de esta bebida. Se prepara de la semilla de *chian*, que se medio tuesta en un plato o en el llamado *comalli*, se reduce a polvo y se guarda así para usarse todo el año. Dicho polvo lo mezclan con agua y lo agitan hasta que adquiere la densidad necesaria para que agrade al paladar. Algunos lo toman de esta manera simplicísima; otros le ponen *chilli* antes de tomarlo. Sin *chilli*, extingue el calor febril u originado de otra causa; auxilia a los caminantes, sobre todo en las regiones cálidas, y aprovecha a todos los que lo usan como alimento agradable. Se hace otro género de bebida llamada *chiantzotzolatolli*, de una semilla más grande de la cual hablaremos en su lugar; se prepara de igual manera y sirve para los mismos usos, pero dicha semilla se descompone pronto y por eso no se usa con frecuencia. Se prepara también el *michuauhatolli* o *atolli de semillas*, con *michihoauhtli* (del que también se hablará en su lugar), tostando la semilla, reduciéndola a polvo, mezclándola con agua en tal cantidad que no se haga espesa, y rociándola con miel cocida de *metl*, pues se fabrican de éste tres géneros de miel, como en su lugar se dice. Limpia los riñones y el conducto de la orina, cura tomado la sarna de los niños debido a su virtud purificadora, y es alimento usado entre estas gentes. Se hace asimismo el llamado *tlatonilatolli*, mezclando una pequeña parte de maíz y una mayor de pimiento seco y hecho polvo, agregándoles *epazotli*, y poniéndolo todo al fuego hasta que se cueza bien esta hierba, lo cual pronto sucede, y se toma

caliente; excita el apetito venéreo, provoca la orina y las reglas, y calienta y fortalece todo el cuerpo. Tampoco debemos omitir el *tlaxcalatolli*, que se prepara de maíz molido y hecho, en el *comalli*, tortillas de tres dedos de grueso; cuando están éstas



Fig. 209.
TLAOLLI
Zea mays L.

bien cocidas se les quita la corteza, se machaca la miga, se mezcla con agua fría y se pone de nuevo al fuego agitándola hasta que comience a espesarse, se saca, se sirve en vasos y se toma con cuchara; restaura y aumenta las fuerzas admirablemente. Aun de la espiga de maíz ya sin granos, quemada y reducida

a ceniza, se acostumbra preparar el llamado *ollontolli*; se muele ésta, se mezcla en proporción de una parte por tres de maíz, se muele de nuevo todo junto y se pone al fuego hasta que el *atolli* esté bien cocido y tenga la densidad de la polenta; se sirve luego en vasos y se le pone *chilcoztli*. Aprovecha a los que tienen exceso de sangre o de ardor. Se hace también, de maíz cocido en lejía común, el llamado *quahnexatolli* porque se hace con ceniza de árboles. Se deja el maíz en la lejía el tiempo necesario para que se ablande; se purifica así y adquiere un sabor especial muy distinto de los otros; se muele después y se cuece como los demás hasta que tenga la densidad conveniente, y tomado así dicen que purifica la sangre aunque no proporciona ningún otro servicio como medicamento o como alimento. Sigue el *izquiatolli*, que se prepara con maíz tostado y molido, pero mezclándole cuando va a cocerse una pequeña parte de maíz cocido, y agitándolo todo hasta que está suficientemente espeso; lo toman, poniéndole antes *chilli*, aquellos que por debilidad del corazón o exceso de atrabilis están casi siempre tristes. Hay también el *hoauhatolli*, que se hace con bledos rojos y se toma rociado con miel, y el *michihoauhatolli*, que se prepara con *michihoauhtli* mezclándole un género de bledo que algunos llaman sinfonía por la variedad de sus colores. De los diversos géneros de polenta y de puches usados en la antigüedad, ya otros han hablado bastante; nosotros hemos querido escribir solamente acerca de las cosas familiares al Nuevo Mundo y no bien conocidas aún en el nuestro.

Figs. 209 y 210.

Zea mays Linn. Sp. Pl. 971.

“Maíz”.

Planta originaria de América, probablemente de México, cultivada por los indios desde tiempo inmemorial. Actualmente cultivada en todas las regiones cálidas y templadas del mundo.

Planta anual, herbácea, de 2 a 4 m. de altura; raíz fibrosa; tallo cilíndrico, angostado y algo aplanado en las extremidades, macizo, nudoso; en el interior tiene una médula azuca-

rada; hojas en número de 8 a 10 más o menos, de 1 m. de largo, alternas, envainantes, paralelinerves; flores masculinas dispuestas en racimo de espigas; flores femeninas en racimos de

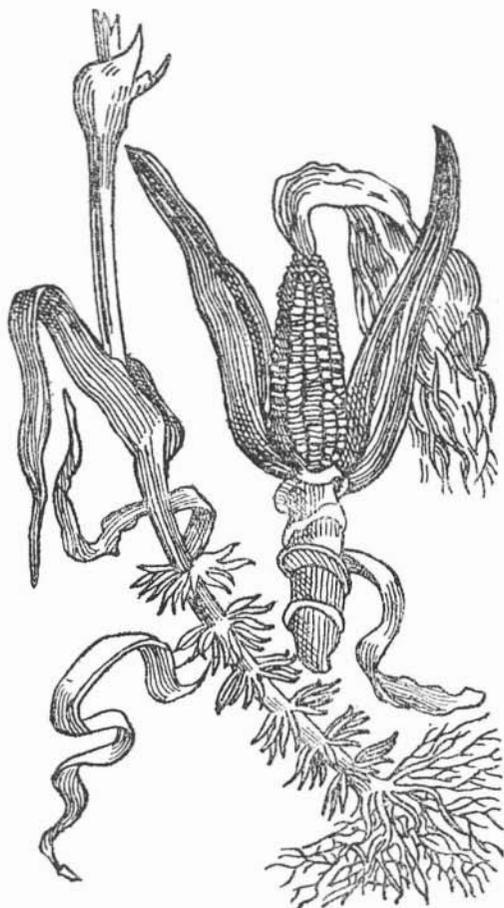


Fig. 210.
TLAOLLI
Zea mays L.

3 a 4 espigas, de las cuales sólo madura la terminal, rara vez alguna otra, todo el racimo protegido por brácteas formando la envoltura de la mazorca.

Usos: raíces y base de los tallos, sirven de abono dejándolas en el terreno; tallos tiernos y verdes, para forraje; los tallos se venden y consumen como los de la caña de azúcar; los antiguos indios extraían miel de la caña del maíz; tallos y hojas secas, para fabricar papel y para forraje; las brácteas y las espatas sirven para envolturas de cigarros y de tamales; reducidas a tiras angostas, para hacer colchones; los granos de la mazorca tierna se comen hervidos y como legumbre; desgranados y tostados con sal son los llamados "esquites". Los granos maduros tienen innumerables aplicaciones: tortillas, atoles, tamales, pozole, pinoles, torta de maíz, etc.

CAPITULO XLV

Del modo de preparar el pan de maíz

Ablandan de la manera dicha los granos de maíz, los muelen después, y forman entre las palmas de las manos unas tortillas delgadas y de mediana circunferencia, que van cociendo inmediatamente en un *comalli* puesto sobre brasas; es este el modo más común y frecuente de preparar el pan de maíz. Hay quienes fabrican estas tortillas tres o cuatro veces más grandes y también más gruesas; hacen también de la masa bolas semejantes a melones, y las echan a cocer en una vasija sobre el fuego mezclándoles a veces frijoles; las comen con placer, pues son sumamente suaves, de fácil digestión y de sabor agradable; algunos hacen estos panes de un palmo de largo y cuatro dedos de grueso, mezclados con frijoles, y los asan en el *comalli*. Mas para los indios principales suelen prepararse tortillas de maíz colado, tan delgadas y limpias que son casi transparentes y como de papel; también pequeñas bolas de maíz colado, que no obstante su espesor son enteramente transúcidas; pero estas cosas son sólo para los ricos y principales. Tampoco es desagradable el pan que se prepara y cuece en la lamada *barbacoa*: los indios llamados *chichimecas*, gente fiera,

bárbara e indómita que vive no muy lejos al norte de la ciudad mexicana, y que vaga errabunda por montes y campos cubriendo con pieles sólo algunas partes de su cuerpo y alimentándose, como los escitas o como las bestias, solamente de la caza y de los frutos de algunos árboles silvestres nacidos espontáneamente, cuando quieren cocer carnes cavan hoyos en la tierra misma, los tapizan con piedras ardiendo, colocan en medio las carnes envueltas en masa de grano indio, las cubren luego con otras piedras calientes y con tierra, y las dejan así el tiempo necesario para que se cuezan perfectamente; las sacan ya cocidas, y encuentran en ellas y en el pan preparado de esta manera gran placer y utilidad. Comenzó a introducirse esta costumbre hace tiempo entre los españoles residentes en México, de suerte que hemos podido realizar el experimento, y no ha quedado oculto para nosotros nada de lo que se refiere a las delicias y gloria del paladar. Diremos por último que tuestan también las espigas de maíz o las cuecen con las carnes, y de uno y otro modo comen los granos con mucho gusto.

CAPITULO XLVI

Del XOCOATL

Suelen también preparar con agua y maíz molido y hecho masa, dejándolos juntos durante la noche, el *xocoatl* o agua agria que se saca de ahí por la mañana, y que es admirable para extinguir el ardor de la orina y para templar cualquier calor, tomado en cantidad de diez onzas poco más o menos y en ayunas durante algunos días. Me ha parecido de interés poner esto en conocimiento del lector. Quiero decir por último acerca del maíz, que no sólo se utiliza su fruto, sino que también sus espigas y sus cañas tostadas, hechas polvo y mezcladas con *oxitl* o resina, curan notablemente la alopecia.

Xocoatl: de *xoco* (*c*), *agri*o, y *atl*, agua.

Agua agria.

CAPITULO XLVII

Del TRIGO mechoacanense

Vi entre los *mechoacanenses* el trigo de nuestra tierra, pero tan exuberante, que cada espiga produce otras tres o cuatro. No he creído indigna de esta Historia la noticia, así como tampoco la de que el lino europeo nace entre esta gente, aunque no conocía su uso.

Triticum vulgare Vill. Hist. Pl. Dauph. ii. 153. Cosmop. (Cult.)

Cultivado.

"Trigo".

Planta importante como cereal; con espigas uni o multifloras; flores hermafroditas, dispuestas en un eje longitudinal formando una espiga y una panícula muy contraída.

CAPITULO XLVIII

Del CIHUAPATLI mayor

El CIHUAPATLI o *medicina de mujeres*, llamado *mayor* porque excede en tamaño al siguiente, y *cihuapatli* porque cura las enfermedades uterinas, tiene raíces semejantes a cabellos de donde nacen tallos de tres cuartas de largo, flores rojas, pequeñas, dispuestas en espigas en la punta de las ramas, y hojas como de albahaca pero más redondeadas, creneladas, de sabor amargo y de naturaleza caliente y seca en tercer grado. Aprovecha admirablemente al útero, provoca las reglas y cura las enfermedades de las mujeres, de donde toma el nombre. Nace en tierras cálidas, en las quebradas de los montes.

Fig. 211.

Cihuapatli: de *cihua* (*tl*), mujer, y *pahtli*, medicina.
Medicina de la mujer.

Véanse las observaciones sobre el "cihuapatli" hemionítico, Cap. LII.



Fig. 211.

CIHUAPATLI *mayor*
(Sin determinar)

CAPITULO XLIX

Del CIHUAPATLI tepitzin

Tiene raíz delgada, algo larga y fibrosa, de donde nacen tallos delgados, menores que los del precedente, con hojas también como de albahaca, pero más pequeñas, o como de

orégano, y fruto pequeño en las últimas ramillas de los tallos, espigado y lleno de semilla. Su naturaleza es la misma del precedente, del que quizás es congénere, y nace en los mismos lugares.

CAPITULO L

Del CIHUAPATLI yyauhtlino

Tiene el CIHUAPATLI *yyauhtlino* raíz ramificada, de donde nacen tallos leñosos y ásperos, hojas como de *yyauhtli*, de donde tomó el sobrenombre, pero nada aserradas, y flores escarlata. Su sabor y olor son buenos y agradables. La corteza de la raíz, introducida en cantidad de dos dracmas con agua, dicen que cura las fiebres retirando los accesos, moviendo el vientre, o provocando sudor y exterminando la causa de la enfermedad, pues es de naturaleza caliente y seca en segundo grado. Nace en las tierras cálidas de *Temimiltzinco*, junto a las corrientes de agua.

CAPITULO LI

Del CIHUAPATLI anodino

Tiene el CIHUAPATLI anodino raíz fibrosa, de donde echa tallos algo blanquecinos con hojas como de gordolobo y flor grande y blanca. Su cocimiento quita todos los dolores aplicado en fomentos.

CAPITULO LII

Del CIHUAPATLI hemionítico

Esta hierba que los mexicanos llaman CIHUAPATLI *hemionítico* porque cura las enfermedades de las mujeres y tiene hojas parecidas a las de hemionite, y que las mujeres españo-

las llaman *hierba uterina*, echa de una raíz fibrosa muchas ramas delgadas, rectas, cilíndricas y vellosas; hojas espaciadas a uno y otro lado del tallo, gruesas, vellosas, oblongas, blandas y hasta cierto punto parecidas a las de hemionite, de donde to-



Fig. 212.
CIHUAPATLI *hemionítico*
(Sin determinar)

ma el sobrenombre, y flores blancas dispuestas en umbelas. Es caliente y seco en tercer grado, y así su cocimiento o su jugo suele administrarse con muy buen resultado a las parturientas, en dosis de dos o tres onzas, para que den a luz más fácilmen-

te. También aprovecha el jugo extraordinariamente al pecho. Un puñado de las hojas trituradas y tomadas con agua o con alguna bebida conveniente, mitigan la hinchazón del vientre, curan la hidropesía, provocan la orina y las reglas, y proporcionan otros muchos usos semejantes a éstos y que suelen ser propios de los medicamentos simples, calientes en tercer grado y de substancia tenue. Nace tanto en las regiones frías como en las cálidas; se siembra con raíz o por semilla, y se cultiva con esmero no sólo en huertos y jardines, sino también en macetas con que las amas de casa decoran corredores y ventanas y adornan los jardines de los terrados. Nace en cualquier región y en todo tiempo.

Figs. 212 y 213.

En la edición romana (Thesaurus, p. 186), la descripción de esta planta lleva al pie una nota de los recopiladores de la obra de Hernández en que se la compara con *Conyza*. Hernández compara sus hojas con las de *Hemionites*, nombre que por el siglo XVI empleaban los médicos para designar al helecho llamado en España "lengua de ciervo" (*Scolopendrium officinarum*).

No nos ha sido posible identificar el "cihuapatli hemionítico", a pesar de que, a juzgar por las observaciones de Hernández, debía ser una planta muy común en México.

En el Capítulo de la edición romana (Thesaurus, p. 186), al lado del dibujo del "cihuapatli hemionítico", se inserta otro del cual se dice en las anotaciones a Hernández: "Otro cihuapatli que reproducimos aquí posee hojas de malva, es veloso y sus flores son semejantes a las de la manzanilla común, con los radios blancos y los flósculos amarillos". Ahora bien, parece evidente, según se deduce del dibujo de Hernández y de las anotaciones de los que lo vieron con sus colores originales, que la planta representada corresponde a la conocida actualmente con el nombre de "cihuapatli" o "zoapatle" (*Montanoa tomentosa* Cervantes).

Esta es la bien conocida especie cuyo jugo e infusión tienen la propiedad de provocar las contracciones del útero, favoreciendo su involución después del parto; sin embargo, su

empleo como abortivo es causa de graves accidentes. En general, posee las mismas indicaciones que el cornezuelo de centeno (véase Blas Rodríguez Ibarra. Contribución al estudio del zoapatle; Tesis Fac. Medic., 1931). La *Montanoa tomentosa* es

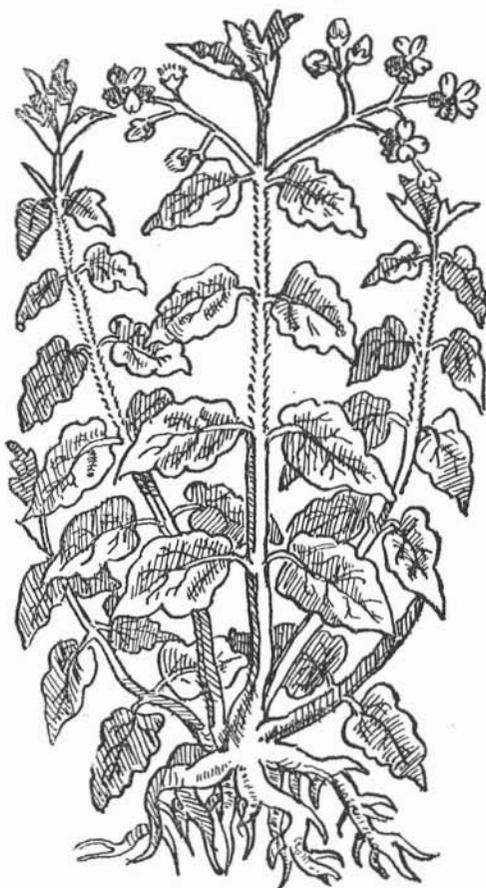


Fig. 213.

Otro CIHUAPATLI
Montanoa tomentosa Cerv.

planta muy abundante en la mesa central. Otra especie muy semejante, que parece tener las mismas propiedades, es la *Montanoa floribunda* (H. B. K.) Sch. Bip.

CAPITULO LIII

Del CIHUAPATLI patlahuac

Es una hierba con raíces como cabellos, de donde nacen muchos tallos verdes, huecos, cilíndricos, nudosos y del grueso del meñique, con hojas blandas, onduladas y parecidas en la forma a las del álamo blanco. Bañándose con su cocimiento recuperan la salud los que están privados de movimiento por relajación de los nervios. Se administra también a las par-turientas o a las que padecen enfermedades del útero, de donde toma el nombre. Creen algunos que no difiere en especie del *cihuapatli mayor*, pues tiene olor fuerte y es de temperamento caliente y seco.

CAPITULO LIV

Del CIHUAPATLI mecatlánico

Tiene raíces numerosas y semejantes a fibras, de donde brotan hojas largas, angostas y gruesas que presentan algún amargor y calor. Tomó el nombre, como los otros, de sus efectos.

CAPITULO LV

Del CIHUAPATLI xoxopancino

También éste echa raíces semejantes a fibras, y de ellas tallos delicados, cuadrados y purpúreos, hojas como de alba-haca aserradas, y flores purpúreas y algo largas. Su cocimiento se administra a las que han dado a luz. Es de gusto amargo y de naturaleza calorífica y secante en segundo grado.

Labiada?

CAPITULO LVI

Del CIHUAPATLI mactlactlánico

Es una hierba que podría situarse entre aquellas que vulgarmente se llaman *capiláceas*, es decir, entre los géneros de filitis, pero que por su nombre hemos puesto en este lugar. Tiene raíz cabelluda que se extiende oblicuamente adherida a las ramas y troncos de los árboles, y de donde nacen hojas angostas y largas con pedúnculos como de culantrillo de pozo, por encima de un verde oscuro, amarillentas por debajo y con puntos rojizos, como son con frecuencia las de estas plantas llamadas *capilares*, y en grupos de cinco que brotan casi siempre de una sola raíz. Es de naturaleza fría, seca y astringente; pero la llaman los indios *cihuapatli*, sea porque suelen administrar a las parturientas medicamentos de esta misma naturaleza (como pude advertirlo muchas veces), sea porque se la dan a comer, para fortalecerlas, junto con otras hierbas del mismo nombre aunque de distinto temperamento.

La descripción que hace Hernández de la planta citada, corresponde sin duda a un helecho; posiblemente se trate de alguna especie del género *Polipodium*.

CAPITULO LVII

Del COZTICCIHUAPATLI o cihuapatli amarillo

Es una hierba chica que nace en las peñas, a las cuales se adhieren sus hojas. Son éstas ásperas, oblongas, vellosas, parecidas a las de la llamada pelosilla y con pedúnculos rojizos; los tallitos son delgados, cortos, rojos, con florecillas en la punta delicadas, blancas, peludas, pequeñas y contenidas en cálices. Es frío y algo astringente. Se administra, según costumbre, con alguna bebida apropiada y agregándole *cihuapatli mecatlánico*, a las que han dado a luz. Algunos llaman a esta hierbecilla *miahoapatli*, y otros *ezmiahoapatli*.

Cozticzihuapahtli: de *coztic*, amarillo, y *zihuapahtli*, remedio de la mujer.
Zihuapahtli amarillo o remedio amarillo de la mujer.

CAPITULO LVIII

Del CHICHILTIC cihuapatli

Es una hierbecilla con hojas como de albahaca, redondeadas, aserradas, blanquecinas por debajo y rojas por encima,

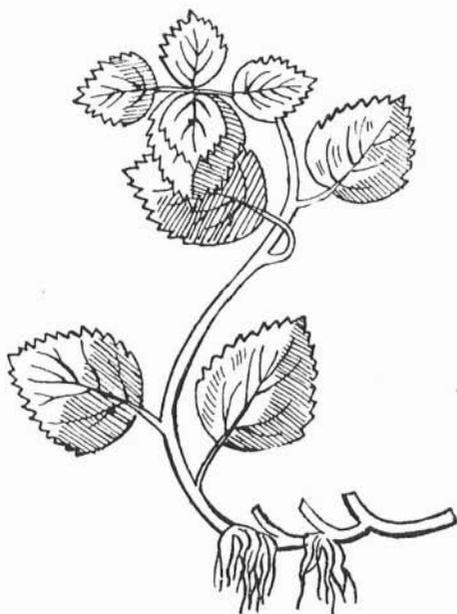


Fig. 214.
CHICHILTIC *cihuapatli*
(Sin determinar)

y raíces semejantes a cabellos que nacen de las partes inferiores de los tallos, que también son rojos. Es de naturaleza fría y húmeda. Se administra sin embargo a las que han dado a luz,

junto con algunas de las precedentes, para los mismos fines. Carece de sabor y olor. Nace en las tierras cálidas de *Mactlac-tlan*, entre las peñas.

Fig. 214.

Chichilticzihuapahtli: de *chichiltic*, rojo, y *zihuapahtli*.
Zihuapatli rojo.

CAPITULO LIX

Del CIHUAPATLI yacapichtlense

Tiene raíz fibrosa, de donde nacen hojas como de salvia tan glutinosas, que si se tocan se adhieren luego a las manos; flores en el extremo de los tallos purpúreas y dispuestas en corimbos. Es de naturaleza caliente y seca en tercer grado, y de sabor acre, y se parece tanto a la coniza, que si no fuera distinta por las flores debería clasificarse entre sus especies. Su cocimiento tomado y aplicado resuelve admirablemente los humores que han penetrado en las articulaciones o en los nervios, y calma cualesquiera dolores quitando su causa. Algunos lo llaman *pitzahòaccihuapatli*. Nace en las tierras cálidas de *Yacapichtla*.

Fig. 215.

Baccharis glutinosa Pers.?

Las flores de esta especie son amarillentas y Hernández señala para su planta flores purpúreas. Pudiera también tratarse de alguna especie de *Stevia* de las que poseen flores purpúreas y hojas glutinosas, como *S. viscida* H. B. K. y *S. salicifolia* Cav. Según Mociño y Sessé, su *Ageratum purpureum* (*Stevia viscida*) recibiría el nombre de "pipitzahuatl".



Fig. 215.

CIHUAPATLI *yacapichtlense*
Baccharis o *Stevia*

CAPITULO LX

Del CIHUAPATLI tepitoton

Es una hierba de raíces como fibras delgadas, de donde se producen tallos de diez onzas de largo poco más o menos, con hojas casi como de albahaca, pero nada aserradas, y se-

milla como de mastuerzo. Carece de sabor notable y se administra su cocimiento a las parturientas. Nace en *Xuotepec*.

CAPITULO LXI

Del CIHUAPATLI sonagcoco

Nace en los árboles, y tiene raíz larga, delgada, nudosa y con fibras en cada nudo, de donde nacen tallos lisos, redondos, rojizos y nudosos a trechos; hojas redondeadas, de color pálido por debajo y oscuro por encima, con nervaduras longitudinales, y parecidas a las de llanten aunque menores y más redondeadas. La raíz carece de sabor notable, y se administra a las parturientas con algunas de las precedentes, de donde le vino el nombre.

CAPITULO LXII

Del CIHUAPATLI pastagat

Echa hojas como de albahaca, raíz fibrosa y semilla como de mastuerzo. Las raíces son amargas, de naturaleza calorífica y secante en tercer grado, y de partes sutiles. La planta entera alcanza la longitud de tres palmos, y, como las otras, aprovecha a las que han dado a luz.

CAPITULO LXIII

Del CIHUAPATLI ocoitucense

Es un arbusto con hojas vellosas, gruesas, descoloridas, suaves, parecidas en la forma a las de albahaca, pero mayores, en grupos de cuatro o cinco en toda la extensión del tallo y dispuestas como en estrellas; raíz fibrosa y flores secas, amarillo rojizas, y en espigas agrupadas en las puntas de los tallos. Las hojas huelen casi lo mismo que el tomillo, y son algo amargas. Es de naturaleza caliente y seca en tercer grado,

y contiene las diarreas. Suele administrarse a las parturientas para auxiliarlas, como lo indica el nombre. Nace en los montes *ocoitucenses*.

La descripción que da Hernández de esta planta parece corresponder a una Verbenácea. Por el olor semejante al del "tomillo" y las propiedades medicinales, pudiera tratarse de alguna especie del género *Lippia*.

CAPITULO LXIV

Del CIHUAPATLI tepoztlánico

Es un arbusto con hojas de figura de corazón y de tamaño mediano, raíz ramificada y florecillas pequeñas, blancas, algo amarillentas y alargadas. Es amargo, y calorífico y secante en tercer grado. Contiene las diarreas de los niños y excita en ellos el apetito de la leche; tiene partes sutiles y aprovecha al útero. Se administra su jugo a los niños para los fines dichos en dosis de media onza, y a los mayores en dosis mayor, según la edad. Nace en los montes tepoztlánicos.

Fig. 216.

En la edición romana (Thesaurus, p. 370) se encuentra el nombre de "ciboapatli tepoztemica", el cual posiblemente es un error por "tepoztlanica". El dibujo recuerda a ciertas especies de *Eupatorium*.

CAPITULO LXV

Del CIHUAPATLI hoaxtepense

Es una hierba grande que echa flor en ciertos erizos verdes, hojas muy creneladas, parecidas a las de rábano, y tallos sarmentosos. Parece participar de algún calor. Se lavan con su jugo los miembros que se han enfriado por cualquier causa. Nace en *Ocoituco*, en las quebradas de los montes.

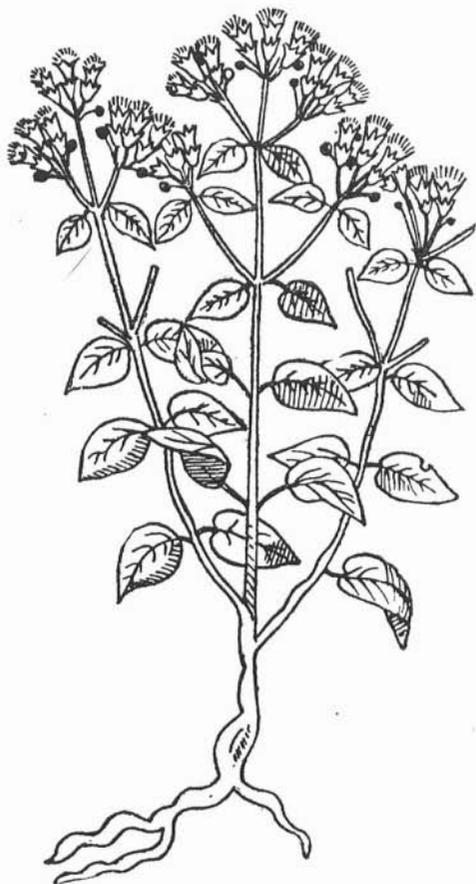


Fig. 216.

CIHUAPATLI tepoztlánico
Eupatorium?

CAPITULO LXVI

Del CIHUAPATLI xantetelcense

Es una hierba de raíz ramificada, de donde nacen tallos largos, cilíndricos, purpúreos y alados por cinco partes, hojas como de sauce, pero aserradas, y flores peludas, purpúreas y

dispuestas en forma de mosqueadores. Es planta olorosa, caliente y seca en segundo grado, de partes sutiles, y muy semejante en las propiedades a las demás plantas del mismo nombre.

Fig. 217.



Fig. 217.

CIHUAPATLI *xantetelcense*
Pluchea adnata (H. et B.) Mohr.?

Es muy posible que el cihuapatli de Jantetelco (Mor.) sea la bien conocida Compuesta *Pluchea adnata* (Humb. et Bonpl.) Mohr, muy característica por sus tallos alados, fuer-

te aroma y su habitat a orillas de riachuelos, zanjas, lagunas, etc. Esta planta no es actualmente muy usada en medicina popular, al contrario de lo que acontece con su congénere, la *Pluchea odorata* (L.) Cass. Se encuentra la primera en todo México occidental, siendo muy frecuente en la cuenca del Balsas.

CAPITULO LXVII

Del CIHUAPATLI pitzahoac

Tiene raíces delgadas de donde nacen tallos cenicientos, y en ellos hojas como de sauce, pero creneladas cerca de la punta. Tiene la misma naturaleza que muchas de las plantas precedentes, es decir, caliente y seca, y sabor un poco amargo. Las hojas aplicadas detienen la caída de los cabellos.

Ya se ha indicado anteriormente, que con el nombre de "pipitzahuatl" se designa a la *Stevia viscida*, pero también sirve para designar especies de *Perezia* (pipitzahoac) y *Eupatorium* (véase también el Libro XV, Cap. II, de esta obra).

CAPITULO LXVIII

Del QUAUHCIHUAPATLI

El QUAUHCIHUAPATLI o *cihuapatli montés* es una hierba mediana, de raíces como fibras, de donde echa tallos cilíndricos, hojas aserradas como de albahaca o de ortiga, y flores blancas, pequeñas y redondas. El cocimiento de las hojas tomado disipa la flatulencia, cura el empacho, limpia el vientre expeliendo las materias fecales crasas y tenaces, y quita el dolor de los riñones y de la espalda. Presta introducida los mismos auxilios, agregándole a veces *chapolin* y *cuilloxihuitl*, que tienen las mismas propiedades. Nace en las quebradas y en

las faldas de los montes, y en lugares sombríos de *Quauhchinanco* y *Papaloticpac*.

Cuauhzihuapahtli: de *cuauh* (*itl*), árbol, y *zihuapahtli*.
Zihuapahtli arbóreo.

CAPITULO LXIX

Del CIHUAMAITL itzocanense

El CIHUAMAITL o *mano de mujer* es una planta voluble y delicada con hojas parecidas a escudos de amazona, zarcillos muy delgados, tallo cuadrado y flores amarillo rójizas. Participa de cierta acrimonia y de algún calor, y cura las llagas antiguas. Nace en lugares cálidos y campestres.

Zihuamaitl: de *zihua* (*tl*), mujer, y *maitl*, mano.
Mano de la mujer.

Posiblemente una Cucurbitácea. En Chiapas se denomina actualmente "mail" a la *Cucurbita ficifolia* Bouch. (Según M. Martínez, Catálogo . . . , p. 290).

CAPITULO LXX

Del YZTACCIHUATL

El YZTACCIHUATL o *mujer blanca* es una hierbecilla de raíz blanca, de donde nacen hojas como de cerraja, blanquecinas por debajo y verdes por encima; tallos delgados en número de tres o cuatro, en cuyo extremo brotan flores muy parecidas a las del llamado belis, que se deshacen en vilanos, peludas y de color blanco. El cocimiento se administra a las parturientas, disipa la flatulencia, provoca las reglas, cura la convulsión, quita los retortijones y combate el frío. Es caliente, amargo, y suele nacer en los llanos de *Copitlan*.

Fig. 218.

Iztaczihuatl: de *iztac*, blanca, y *zihuatl*, mujer.
Mujer blanca.

La ilustración y los caracteres dados por Hernández recuerdan al género *Erigeron*. Alguna especie de este género,



Fig. 218.
YZTACCIHUATL
Erigeron?

como *E. pusillus* Nutt., es usada (Yucatán) contra la disentería, hemorragias uterinas, diabetes, etc. (véase Standley

Flora of Yucatan; Field Museum, Bot. Ser., III, 1930, p. 443); sin embargo esta especie no coincide en otros caracteres con la planta de Hernández.

CAPITULO LXXI

De la CHIPECUA

Es una hierba pequeñita que de una raíz fibrosa echa muchos tallos delgados y algo purpúreos, y en ellos hojas como de lino largas y delgadas, y flores amarillo rojizas en los nacimientos de las hojas. Tiene sabor amargo y naturaleza calorífica y secante, por lo que machacada, disuelta en agua y tomada, provoca sudor, calma los dolores de las articulaciones y cualesquiera otros que provengan de frío, y restituye el movimiento entorpecido. Nace en *Tacámbaro*, de la provincia *mechoacanense*, en lugares templados o un poco fríos, donde es muy apreciada por los indígenas.

Fig. 219.

CAPITULO LXXII

Del CHUPAQUARES

Nace también allí el CHUPAQUARES, que machacado y aplicado dicen que resuelve admirablemente los diviesos y los tumores de la garganta.

CAPITULO LXXIII

Del CETON o hielo

El CETON, que algunos llaman también *cetzin*, tiene raíces largas, numerosas, delgadas y rojizas, de donde nacen tallos cilíndricos de seis onzas de largo, nudosos y algo hirsu-

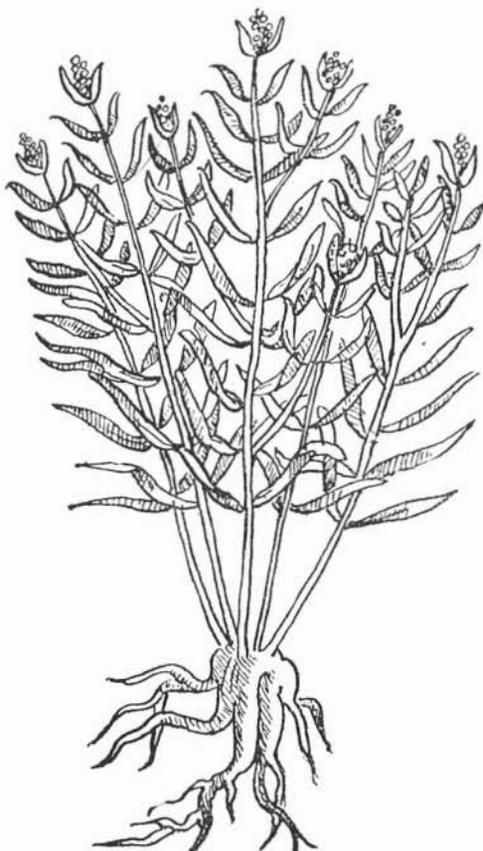


Fig. 219.
CHIPEQUA
(Sin determinar)

tos; hojas pequeñas de forma y tamaño de orégano, y flores purpúreas, medianas, con forma de pequeños cálices oblongos y que nacen a uno y otro lado de las hojas. Es de naturaleza fría, de suerte que tomado dos o tres veces por la mañana en dosis de seis óbolos y con alguna bebida refrescante, quita las fiebres y extingue toda destemplanza cálida de las entrañas. Brotan muchas plantas agrupadas y crecen rectas.

CAPITULO LXXIV

Del ZAQUAMQUAHUITL o árbol de bandera

El ZAQUAMQUAHUITL, llamado por otros *pochotl*, es un árbol grande, erizado de espinas, con hojas como de olivo casi siempre en grupos de cinco, y fruto semejante en forma y tamaño a un melón pequeño, lleno de una pelusa fibrosa, blanca, brillante, poco o nada diferente de hilos de seda flojos y ondulados, que podría tejerse fácilmente, según lo comprobamos en un ensayo, y convertirse en telas de seda como las llamadas seríceas, con un gasto mucho menor y un trabajo más fácil que el que suele emplearse para elaborar nuestra seda. Pero es propio de la humana condición desear con más ardor lo que más caro se vende. Hay entre dicha pelusa unos granillos redondos, parecidos en forma y tamaño a la semilla de cáñamo, dulces, de gusto agradable, que se apetecen crudos o tostados y son tan a propósito para engordar, que vuelven hasta incapaces de trabajar a aquellos que los usan. La flor es blanca, mediana y semejante en la forma a la del llamado *yzcaxochitl*. Hay algunos, como antes dije, que llaman a este árbol *pochotl* por la semejanza de las hojas con las del verdadero *pochotl*, aunque éste las tiene menores y es un árbol nada espinoso ni fructífero. Nace en climas cálidos o templados, pero mejor en los más cálidos, en lugares campestres o montañosos, y casi de nadie es desconocido.

Zacuancuahuitl: de *zacuan*, apócope de *zacuantototl*, cierto pájaro de pluma amarilla y rica, sin equivalente en español, y *cuahuitl*, árbol.
Árbol del *zacuantototl*.

El árbol comúnmente conocido con el nombre de pochote es la *Ceiba aesculifolia* (HBK.) Britt. et Baker, pero también recibe este mismo nombre la ceiba, o *Ceiba pentandra* (L.) Gaertn., árbol a veces gigantesco, cuyo grueso tronco lleva en la base salientes a manera de contrafuertes. Los frutos de ambas especies tienen las semillas envueltas por fibras sedosas que son usadas localmente para rellenar colcho-

nes, almohadas, etc. Estas fibras (kapoc) son producto de exportación en las Indias Orientales y Occidente de Africa. Las semillas suministran un aceite para iluminación y para fabricar jabón. Fernández de Oviedo (Historia . . . de las Indias, 1851, 1ª parte, p. 342) hace una interesante descripción de la ceiba.

CAPITULO LXXV

Del COLLOPATLI o medicina del escorpión

La corteza del árbol que llaman COLLOPATLI es acre y caliente en cuarto grado casi. Su cocimiento alivia las picaduras de escorpión, quita la flatulencia y calma los dolores que de ella provienen, tomado o aplicado.

Colopahtli: de *colo (tl)*, alacrán, y *pahtli*, medicina.
Medicina del alacrán.

CAPITULO LXXVI

Del COLLOXIHUITL o hierba del escorpión

Llaman así a esta hierba por la acrimonia y el calor de que está dotada. Tiene raíces semejantes a fibras, de donde nacen tallos delgados, cilíndricos, que arrastran por la tierra, nudosos a intervalos, torcidos y que echan en cada nudo algunas fibras blancas y semejantes a las del eléboro; hojas como de albahaca, pero menores, más redondas y nada aserradas. Es de naturaleza caliente y seca en cuarto grado, y de partes sutiles. La raíz aplicada calma el dolor de dientes; su jugo o la raíz misma machacada y tomada en dosis de dos dracmas, ablanda el vientre. Nace en las regiones cálidas de *Tepoztlan*, en lugares montuosos y ásperos.

Coloxihuitl: de *colo (tl)*, alacrán, y *xihuitl*, yerba.
Yerba del alacrán.