

CAPITULO LXXVII

Del segundo COLLOXHUITL

Echa raíz fibrosa, tallos huecos, largos y redondos, y en ellos hojas como de olmo oblongas, anchas, y en toda la extensión de las ramas flor seca, de un amarillo pálido y forma de huevo. Es acre, y caliente en cuarto grado con sequedad. Un renuevo aplicado alivia de modo extraordinario los dolores de dientes, pero debe cambiarse por otro al cabo de cuatro horas. Nace en lugares cálidos, junto a los ríos.

CAPITULO LXXVIII

Del CAPOLIN o cerezo dulce de Indias

Es árbol de mediano tamaño con hojas como de almendro o de nuestro cerezo menudamente aserradas, y flores en racimo de donde se producen frutos acinosos enteramente semejantes a nuestras cerezas en forma, color, tamaño, huesos y almendras, así como en el sabor (aunque éste es, hasta cierto punto, como de moras de batimarina). Por todo lo cual juzgo que debe clasificarse este árbol entre los géneros de cerezos, aunque algunos opinan que pertenece a las variedades del almez. Los frutos son un poco ácidos y astringentes, aunque ya en su sazón y cuando han alcanzado una perfecta madurez, pierden mucho de su aspereza; son de gusto tan agradable, que según opinión de algunos de paladar no poco fino, no parecen inferiores a nuestras cerezas. Son de naturaleza moderadamente cálida, seca y algo astringente. Se hacen de ellos un pan y una bebida cuando hay escasez de víveres y de vino; suministran un alimento atrabilioso y hasta cierto punto nocivo al corazón, y si se comen mucho tiñen los dientes de un color negro, que puede sin embargo quitarse fácilmente y limpiarse con dentífrico. No faltan, a pesar de todo, quienes se atrevan a anteponerlos a todas las demás frutas del tiempo, aun del Viejo Mundo. Florece este árbol en la primavera y

da fruto casi durante todo el estío. El cocimiento de la corteza puesto al sol durante quince días y tomado en dosis de una dracma, cura a los disintéricos; el polvo de la misma disuelve las nubes, aclara la vista, alivia las inflamaciones de los ojos

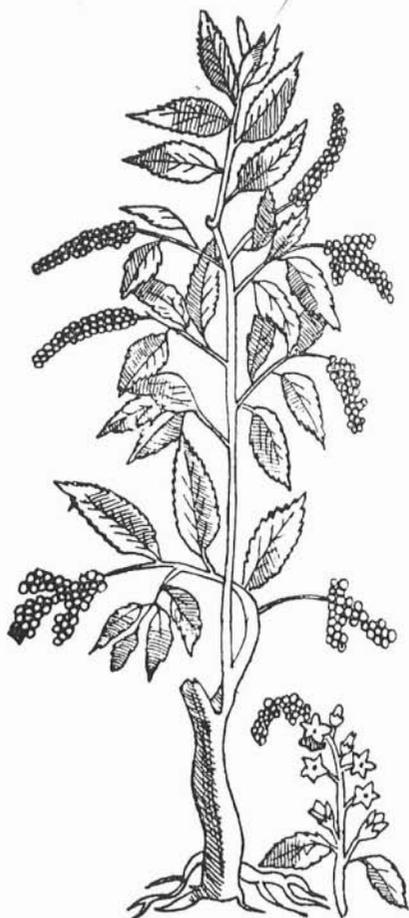


Fig. 220.
CAPOLIN
Prunus capuli Cav.

y suaviza la lengua reseca por exceso de calor, auxilios que suele prestar el licor o jugo de los renuevos en climas templados, como el mexicano, donde nacen estos árboles en huertos

y lugares campestres, ya por el cuidado del hombre, ya espontáneamente. Hay tres variedades de estos árboles, distintas por el fruto: el *xitomacapolín*, que lo da casi del tamaño de las ciruelas; el *helocapolín*, que lo tiene un poco menor, y el *totocapolín*, que tiene el más pequeño; pero todos lo dan en racimos.

Fig. 220.

Prunus capuli Cav. Anal. Hist. Nat. (Madrid) 2:110. 1800.

Sonora a Chiapas y Veracruz, Guatemala a Perú, tipo del Ecuador.

“Capulín”, “capollín”, “cerezo”.

Arbusto o generalmente árbol hasta de 15 metros de altura; hojas menudamente aserradas; flores pequeñas y blancas en racimos colgantes; fruto rojizo oscuro globuloso, de un centímetro y medio de diámetro, con una sola semilla.

En la farmacopea mexicana se usa la corteza de capulín, ya en infusión o en polvo, como antidiarreico y antiperiódico. *Prunus serotina* Ehrb. es una especie muy cercana de los Estados Unidos, cuya corteza se utiliza en la farmacopea de ese país como tónico, para calmar la irritación y disminuir la excitabilidad nerviosa.

La especie fué descrita originalmente del Ecuador, pero parece que su centro de distribución es México. Según Blake (in *Journal of Heredity*, XIII, 1922), el capulín no sería más que una forma cultivada de *Prunus serotina*, el cual entra en la constitución de los bosques del Este de los Estados Unidos.

CAPITULO LXXIX

*De cierto género de CAPOLIN que nace junto
al Río de Alvarado*

Supe de fuentes fidedignas que junto al río llamado de Alvarado nace un árbol con fruto muy parecido al *capolin*,

pero que tiene en vez de hueso semilla numerosa y menuda. El jugo de sus hojas cura tomado las picaduras de animales venenosos, o aplicado por espacio de siete días o más, si es necesario. Todo lo cual es perfectamente conocido de los que viven cerca de dicho río.

Son muchos y de distintos géneros los árboles que, por extensión, reciben el nombre de "capulín", pero pocos de éstos, como *Conostegia xalapensis* (Bonpl.) D. Don. y algunas especies del género *Belotia*, producen frutos provistos de semilla abundante y pequeña.

CAPITULO LXXX

Del CAPOLQUAHUITL o árbol de capolín

Es un árbol de tamaño de melocotón, con raíces ramificadas y hojas como de laurel más puntiagudas. Su cocimiento cura la tos y otras enfermedades del pecho. Nace en la región fría de *Tototepec*, junto a las selvas.

Capolcuahuitl: de *capol* (*in*), capulín, cereza, y *cuahuitl*, árbol.

Árbol del capulín o cereza de Indias.

CAPITULO LXXXI

Del TECACAPOLTON o capolín pequeño de las peñas

Tiene este arbusto hojas y fruto muy parecidos a los de vid silvestre, a cuyas variedades parece pertenecer. Es de sabor amargo y temperamento caliente; pero ninguna otra cosa he oído decir a los indios acerca de él.

Tecacapolton: de *te* (*tla*), pedregal, y *cacapolton*, capulincillo.

Capulincillo de los pedregales.

CAPITULO LXXXII

Del CACAPOLTON

Es un arbolillo con hojas como de cerezo o de *capolin*, con tallos purpúreos y flores en el extremo de las ramas, de donde se producen frutos acinosos del tamaño casi de garbanzos, de color escarlata al principio, y después purpúreo tendiendo al negro. Las hojas son frías y astringentes. Resuelven los tumores, contienen las diarreas, combaten las fiebres y curan las heridas. El jugo de las hojas o de los frutos cura las inflamaciones de los ojos. Nace en *Ocoituco* y *Quauhquechulla*, esto es, en regiones templadas o cálidas.

Cacapolton: de *cacapol* (*in*), capulín, y *-ton* (*tli*), partícula diminutiva despectiva.
Capulincillo.

Prunus?

CAPITULO LXXXIII

Del TLALCAPOLIN, cerezo chico o cerezo enano atlapulcense

Es una hierbecilla de un palmo, con raíces ramificadas y blancas del grueso apenas de una pluma de ganso, de donde nacen tallos purpúreos con hojas aserradas, oblongas y en grupos de cuatro o cinco; en el extremo de las ramas, flores pequeñas, escarlata, y fruto muy semejante a nuestras cerezas, aunque menor, de donde toma el nombre. Hecha polvo e introducida cura esta hierba las disenterías, pues es caliente, seca y astringente. Nace en lugares montuosos y fríos de *Atlapulco*, en los encinares, y se guarda la raíz seca para usarse durante el año.

Fig. 221.

Tlalcapolin: de *tlal* (*li*), tierra, y *capolin*, capulín, cereza.
Capulín bajo o rastrero.

Con el nombre de "tlalcapolin" se designan actualmente dos ramnáceas, la *Karwinskia humboldtiana* (según Ramírez y Alcocer, Sinonimia, p. 69) y el *Rhamnus serrata* (según



Fig. 221.
TLALCAPOLIN
Chimaphila umbellata (L.) Bart.?

Urbina, Catálogo de Plantas Mexicanas, 1897, p. 41), pero ninguna de las dos corresponde a la planta de Hernández, que es herbácea y tiene hojas verticiladas.

El dibujo y la descripción de ésta recuerdan, en cambio, a la común *Chimaphila umbellata* (L.) Bart. Las localidades donde se encuentra esta especie coinciden también con la dada por Hernández, pues probablemente se trata del Atlapulco del distrito de Lerma, en el Estado de México, situado en las laderas occidentales de la serranía que separa el valle de México del de Toluca.

CAPITULO LXXXIV

Del segundo TLALCAPOLIN

Tiene hojas como de madroño, aserradas, blanquecinas e hirsutas por debajo, y fruto semejante al *capolin*, pero no comestible, negro por fuera y escarlata por dentro. Las hojas son de naturaleza fría y astringente. Nace en *Atatacco*, junto a la falda del volcán.

CAPITULO LXXXV

Del TOTOCAPOLIN o capolin de los pajarillos

Es un arbusto pequeño con hojas redondeadas, suaves, y fruto parecido al de oxiacanta, verde, con un huesecillo dentro, que se vuelve al fin rojo y está suspendido de unos como cabellos delgados. Es frío, seco y astringente. Nace en la región cálida de *Itztoluca*.

Totocapolin: de *toto* (*tl*), pájaro, y *capolin*, cereza.
Cereza de los pájaros.

CAPITULO LXXXVI

Del segundo TOTOCAPOLIN

Es un arbusto de cinco o más codos de largo, con hojas como de ciruelo, pero mucho más anchas, amargas y de naturaleza caliente y seca en tercer grado.

Fig. 222.

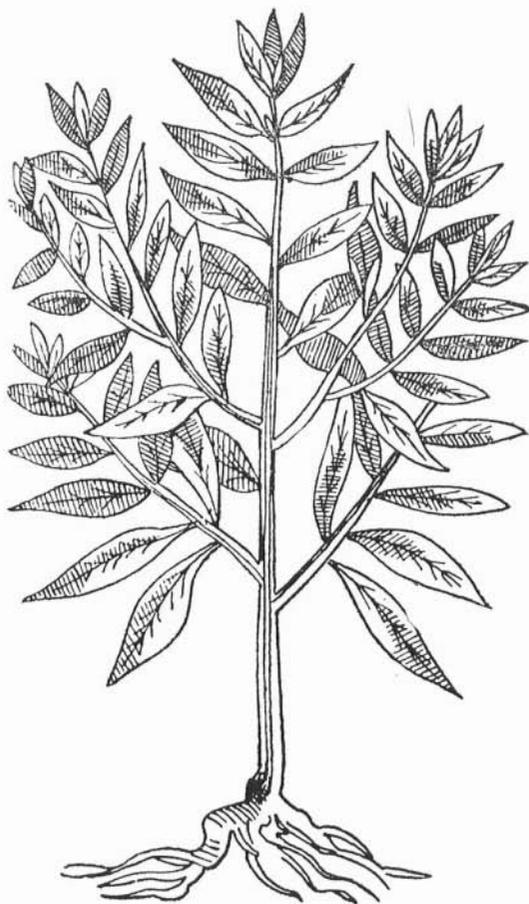


Fig. 222.
Segundo TOTOCAPOLIN
(Sin determinar)

CAPITULO LXXXVII

Del CACHOAHQUAHUITL o árbol del cacao

Vienen a la mente, al hablar del CACHOAHQUAHUITL, las grandes etapas de la historia humana. En el Viejo Mundo y en los tiempos primitivos, las cosas necesarias para la vida

y que debían por consiguiente, cuando faltaban, solicitarse de otros, no se pagaban con dinero; no circulaba todavía moneda de oro o de plata, ni se grababan en metales imágenes del ganado, de reyes o de príncipes. Se vivía mediante el trueque de las



Fig. 223.
CACAHUAQUAHUITL
Theobroma cacao L.

cosas, según cantó Homero, proveyéndose mutuamente los hombres de los frutos cosechados, hasta el día en que se acuñaron los metales grabándose en ellos mil imágenes diversas.

Pero en este Nuevo Mundo no habían penetrado jamás los signos de la avaricia ni había nacido la ambición, hasta que llegaron a él nuestros compatriotas traídos por las naves y los vientos. No eran para sus habitantes de tanto precio el oro y la plata, que abundaban grandemente; plumas de aves hermosísimas, telas de algodón y piedras preciosas que esta tierra produce abundante y espontáneamente, constituían sus más preciadas riquezas. No conocía el pueblo los collares, pulseras y brazaletes, sino hechos de flores, y ningún valor tenían las perlas entre ellos. Andaban casi desnudos y llevaban una vida dichosa sin preocuparse del mañana, de acumular grandes tesoros o de aumentar su patrimonio; vivían al día, siguiendo sus inclinaciones y deseos, en condición modesta pero tranquila y feliz, y gozando con gran alegría de los máximos bienes de la naturaleza. La semilla de *cacahoatl* les servía de moneda, y compraban con ella, cuando era necesario, las cosas principales, costumbre que dura hasta la fecha en no pocos lugares. ¿Y qué tiene esto de extraño cuando entre los pueblos orientales sirven de moneda las conchas, las hojas de ciertos árboles y otras cosas? De esta misma semilla con que se practicaba el comercio estaban llenos los mercados, y por su medio pasaban las mercancías a distintos dueños. Hacían también de ella una bebida, pues no habían descubierto la manera de fabricar vino, no obstante que en sus selvas nacían espontáneamente vides silvestres y labruscas (de las que hablaremos en sus lugares) que adornaban árboles y arbustos con uvas, pámpanos y racimos de variados colores, rindiéndolos a veces bajo su peso. De esta famosísima semilla que aún en nuestros días les proporciona vino y sirve de moneda, hablaremos pues en seguida, comenzando por el árbol mismo. Es el *cacahoaquahuitl* un árbol de tamaño y hojas como de cidro, pero mucho más grandes éstas y más anchas, con fruto oblongo parecido a un melón grande, pero estriado y de color bermejo, llamado *cacahoacentli*, y que está lleno de la semilla *cacahoatl*, la cual, como dijimos, sirve a los mexicanos de moneda y para hacer una bebida muy agradable. Está formada de una substancia negruzca dividida en partículas desiguales pero muy bien ajustadas entre sí, tierna, de mucho alimento, algo amarga, un po-

co dulce y de naturaleza templada o un tanto fría y húmeda. Hay, que yo conozca, cuatro variedades de este árbol: la primera, llamada *quauhcahoatl*, es la mayor de todas y la que

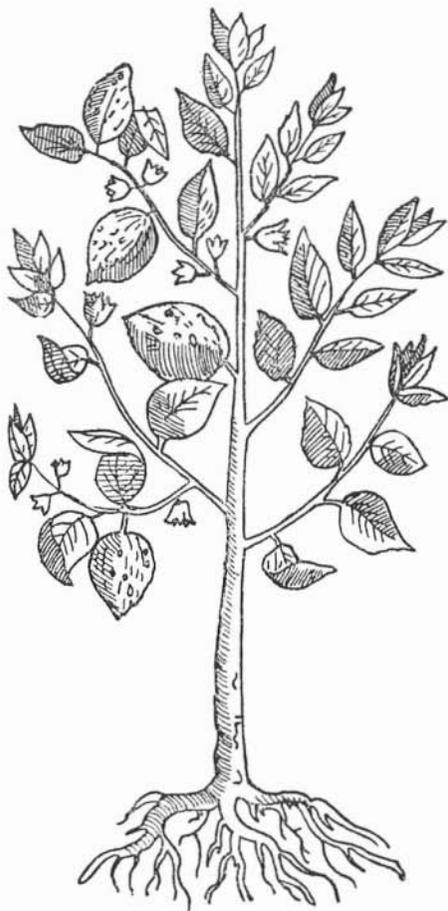


Fig. 224.

CACAOQUAHUITL
Theobroma cacao L.

da más grande fruto; la segunda es el *mecacahoatl*, que es de tamaño mediano, extendido y con fruto que sigue en tamaño al precedente; la tercera, llamada *xochicacahoatl*, es menor,

con menor fruto, y de semilla rojiza por fuera y como las demás por dentro; la cuarta, que es la menor de todas y llamada por eso *tlalcacahoatl* o sea *chica*, da el fruto más pequeño pero del mismo color que las otras. Todas las variedades son de la misma naturaleza y sirven para los mismos usos, aunque la última sirve mejor para bebidas en tanto que las otras son más propias y cómodas para monedas. Podría también considerarse dentro del mismo género de árboles el *quauhpatachtli*, pero es un árbol más grande, con mayores hojas, frutos y semillas, las cuales son más dulces que las otras y pueden comerse como almendras, tostadas o con azúcar, aunque son menos propias para preparar la bebida. Dicha bebida hecha de semilla de *cacahoatl* sin agregarle ninguna otra cosa, suele administrarse para templar el calor y mitigar los ardores a los enfermos de gravedad, así como a los que sufren destemplanza cálida del hígado o de alguna otra parte. Mezclados y tomados cuatro granos con una onza de la goma que llaman *holli*, contienen admirablemente la disentería; pero deben antes tostarse tanto la goma como los granos, los cuales son tan grasos que puede sacarse de ellos aceite, en tanto que la goma es tenacísima y sumamente glutinosa. El uso excesivo de la bebida de *cacahoatl* obstruye las vísceras, descompone el color y ocasiona caquexia y otras enfermedades incurables. Pero como suelen prepararse bebidas simples y compuestas, y éstas no de un solo modo ni con los mismos ingredientes, sino con distintas flores u otras partes de ciertas plantas hechas harina, creemos conveniente detenernos un poco a describirlas. El primer género de bebida que suele prepararse con dicha semilla se llama *atextli* o sea aguada; se hace simple con cien granos poco más o menos de *cacahoatl* crudos o tostados pero bien molidos, y mezclados con la cantidad de grano indio, ablandado del modo que en otra ocasión dijimos, que cabe en el hueco de las dos manos juntas. Pero si se quiere hacer compuesta se agregan al *cacahoatl* frutos de *mecaxochitl*, de *xochinacaztli* y de *tlilxochitl*, también molidos, agitando la mezcla durante un tiempo conveniente. Antes de tomarse debe vaciarse de un vaso a otro desde cierta altura, hasta que se produzca espuma y suban a la superficie las partes grasosas, de naturaleza seme-

jante al aceite, de suerte que puedan sorberse sólo las más ligeras y agradables, o gustarse unas y otras separadamente con mayor agrado. La propiedad de la bebida compuesta es excitar el apetito venéreo; la simple refresca y nutre grandemente. Otro género de bebida se hace con veinticinco granos de *cacahoapatlachtli*, del que se habla en su lugar, otros tantos de *cacahoatl*, y un puñado de grano indio; no suele agregársele ninguna de las cosas antes dichas, que son calientes, pues sólo se busca en esta bebida refrigerio y nutrición. La tercera especie de bebida, llamada *chocollatl*, se prepara con granos de *pochotl* y de *cacahoatl* en igual cantidad, y dicen que engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia; molidos unos y otros granos se echan en una vasija y se agitan con un batidor de madera hasta que sobrenada la parte grasosa y de naturaleza aérea, que separan y ponen aparte, mezclando al resto un puñado del antes dicho grano indio ablandado; cuando ya está lista la bebida para tomarse, mezclan de nuevo la parte grasosa que habían separado y la toman al fin tibia; la administran también con gran provecho a los tísicos, consumidos y extenuados. Otra bebida llamada *tzone* se prepara con grano indio y *cacahoatl* tostados en partes iguales y cocidos luego con una pequeña cantidad del mismo grano ablandado, y sirve como alimento refrescante, no como medicina. Se siembra junto al *quauhcacahoatl*, para darle sombra, el árbol llamado *atlinam*, el cual no tiene, que yo sepa, ningún otro uso, y cuya imagen damos también. Nace el *cacahoaquahuatl* en regiones cálidas o ardientes, en lugares pantanosos, acuosos o húmedos.

Figs. 223 y 224.

El nombre científico del cacao es *Theobroma cacao* L., que es la especie más común y se encuentra silvestre en las selvas desde Colima a Chiapas, Tabasco y América Central. Sin embargo, en México se encuentran otras dos especies de cacao, *Theobroma angustifolium* D. C. que es la especie que suministra el famoso cacao del Soconusco, Chis., y *T. bicolor* H. et B. ("pataxte") que produce un cacao de calidad inferior. A estas diversas especies y quizá también a variedades se refiera Hernández al distinguir las cuatro clases de cacao.

Los escritores españoles de la época de la conquista tratan más o menos extensamente del cacao, pudiendo encontrarse interesantes relaciones en las sendas Historias de Fernández de Oviedo y Sahagún. El primero dice (Historia . . . de las Indias, 1851, 1a. parte, p. 315) que el cacao no se encontraba en las Antillas, sino en la "Tierra Firme", desde México a Nicaragua. Hoy día es cultivado en los trópicos de todo el mundo.

Otros vegetales o materias vegetales de que se habla en este capítulo son:

Holli: Hule.

Mecaxochitl: *Piper*.

Xochinacatzli: *Cymbopetalum penduliflorum* (Dunal) Baill.

Tlilxochitl: Vainilla.

Pochotl: *Ceiba aesculifolia* (H. B. K.) Britt. et Bak. y *Ceiba pentandra* (L.) Gaertn.

Atlinam: Es probable que este árbol corresponda a la *Licania arborea* Seem. En efecto esta especie, que recibe también el nombre de "totopostle", se llama vulgarmente "cacahuananche", que quiere decir, según Robelo (Diccionario de Aztequismos, p. 244), "madrecita del cacao", pues deriva de "cacahuanantzin". Este mismo autor (l. c.) identifica el cacahuananche con "el árbol llamado atlinan (madre del agua) de las tierras cálidas, que produce un fruto comestible, que se emplea en la fabricación del jabón, y del que se hace un licor por infusión alcohólica, conocido generalmente con el nombre de licor de nanches". Parece que Robelo, en lo de fruto comestible y licor de nanches, confunde el cacahuananche con el nanche. Sin embargo, está claro que el atlinan es el árbol cuyo fruto se emplea para fabricar jabón, esto es, el cacahuananche o totopostle. Más adelante (l. c., p. 247) prosigue Robelo: "El árbol del cacao se siembra en tierras muy fértiles, y como suele gastarse con el calor excesivo, plantan previamente al lado otro árbol más alto, conocido por su especie con el nombre de atlinan y por el oficio con el de cacahuananche o 'madre del cacao', porque tales árboles sirven para preservarle

del ardor del sol con su follaje . . . ” Otro nombre del cacahuananche (*Licania arborea*), que recuerda por su composición el de atlinan, es el de “tlinete” (véase M. Martínez — Catálogo . . . , p. 471). No hay que confundir este cacahuananche de que se ha tratado arriba con el otro cacahuananche, la Leguminosa *Gliricidia sepium* (Jacq.) Steud., cuyo nombre deriva también de su frecuente uso para dar sombra a los plantíos de cacao, y que ya fué descrito por los cronistas españoles (Fernández de Oviedo — Historia . . . de las Indias, 1851, 1ª parte, p. 317) con el nombre de “yaguaguyt” (Nicaragua) o “madera negra”.

CAPITULO LXXXVIII

Del QUAUHCACAOATL

Es un árbol grande de color negruzco, con hojas como de limonero, aunque mayores, y fruto como de madroño. La corteza es astringente y refrescante no sin algún calor y amargor, y sin embargo los *temimiltzincenses*, en cuyas tierras nace, dicen que su jugo en dosis de diez onzas mueve el vientre con mucha eficacia. Nace en lugares cálidos y rocosos.

CAPITULO LXXXIX

Del TLALCACAHOATL o cacahoatl chico

A la hierba cuyo fruto llaman los *haitianos maníes*, la llaman los mexicanos TLALCACAHOATL por la semejanza que tiene con el *talcacahoatl* segundo, sobre todo en las raíces, aunque las de éste son parecidas a los piñones tanto en la figura como en el sabor de las almendras, las cuales igualmente se preparan con azúcar, excitan el apetito venéreo, agradan por su gusto dulce y sabroso, y producen dolor de cabeza si se comen con exceso. Nace en tierras de los *quauhnahuacenses*, aunque anteriormente sólo se encontraba en la isla de *Haití*.

Tlalcacahuatl: de *tlal* (*li*), tierra, y *cacahuatl*, cacao.
Cacao humilde o rastrero.

Arachis hypogaea Linn. Sp. Pl. 741.
"Cacahuete", "maní".

Cultivada en las regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo.

Esta planta es actualmente de gran utilidad, no tanto por el valor alimenticio directo de sus semillas, como por la buena calidad del aceite que se extrae de ellas. El lugar de origen de esta planta americana no se conoce con exactitud. Los españoles la encontraron ya en pleno cultivo en Haití a su llegada, como indica Fernández de Oviedo (*Historia . . . de las Indias*, 1ª parte, 1851, p. 274), y de esa isla deriva también el nombre de maní, usado hoy día en las Antillas y otras partes de América para designar esta semilla. En España se emplean actualmente para denominarla los vocablos "cacahué" y "cacahuete", los cuales derivan obviamente del náhuatl *cacahoatl*. El cacahuete parece haber sido cultivado de antiguo en el Perú, puesto que en este país se han encontrado jarros con sus semillas en viejas tumbas indias (Sturtevant — *On edible plants*, 1919, p. 59). Parece deducirse de lo que dice Hernández que en México el cacahuete fué introducido por los españoles y no era conocido anteriormente. Es interesante indicar que las otras especies silvestres del género *Arachis* conocidas son brasileñas, por lo cual muchos autores piensan que el cacahuete tiene también ese origen.

CAPITULO XC

Del segundo TLALCACAHOATL

Es hierba que arastra por la tierra, con raíces redondas u oblongas unidas entre sí por unas como cuerdecillas; nacen de ellas tallos con hojas en grupos de tres, redondas y pequeñas, y en el extremo de las ramillas flores escarlata contenidas en pequeños cálices. La raíz es dulce, de naturaleza fría

y húmeda, extingue la fiebre tomada en dosis de una onza, contiene las diarreas infantiles, calma la tos, y hecha polvo alivia las úlceras. Se dice que su jugo aprovecha a los ojos inflamados o nublados. Nace en regiones templadas. Algunos lo llaman *yztacixpatli* o sea *medicina blanca de los ojos*, porque su jugo les aprovecha, según dijimos.

Fig. 225.



Fig. 225.

Segundo TLALCACAHOATL
Desmodium?

Según Altamirano (Leguminosas Indígenas Medicinales, Naturaleza, IV, 1879, p. 125), este tlalcacahoatl de Hernández sería el cacahuete. Sin embargo, esta aseveración no parece exacta, por diversas razones. En primer lugar, Hernán-

dez conocía el cacahuate verdadero que describe en el capítulo anterior. Además, las hojas del segundo tlalcacahoatl son trifoliadas, mientras que las del cacahuate son generalmente de cuatro foliolos dispuestos en dos pares. Finalmente las flores de éste son amarillas, en tanto que Hernández afirma que las de aquél son de color escarlata.

Por el dibujo, la planta en cuestión podría ser alguna especie del género *Desmodium*.

CAPITULO XCI

Del tercer TLALCACAHOATL

Tiene raíces casi iguales a las del anterior, pero más oblongas y tendiendo al color rojizo, algo amargas y más calientes, por lo que tomadas en dosis de tres dracmas quitan la flatulencia. Las hojas son como de almendro, y no en grupos de tres como las de aquél.

CAPITULO XCII

Del TLALCACAHOATL hoitzilacense

Echa raíces redondas del tamaño de avellanas, blancas y que penden de unos como renuevos, tallos de un palmo cilíndricos y delgados, hojas angostas y alargadas, y flores pequeñas en las últimas ramillas. La raíz es fría, seca y astringente, y se administra contra las fiebres.

CAPITULO XCIII

Del TLALCACAHOATL de Chimalhuacan chalcense

Es una hierba de dos palmos de largo con hojas como de albahaca, gruesecillas, nervadas, aserradas, opuestas a intervalos y ásperas; tallos cilíndricos, delgados y algo purpúreos,

y cerca de su extremo flores azules, pequeñas y dispuestas en capítulos parecidos a los de cantueso; raíces redondas semejantes a avellanas en forma y tamaño (de donde toma el

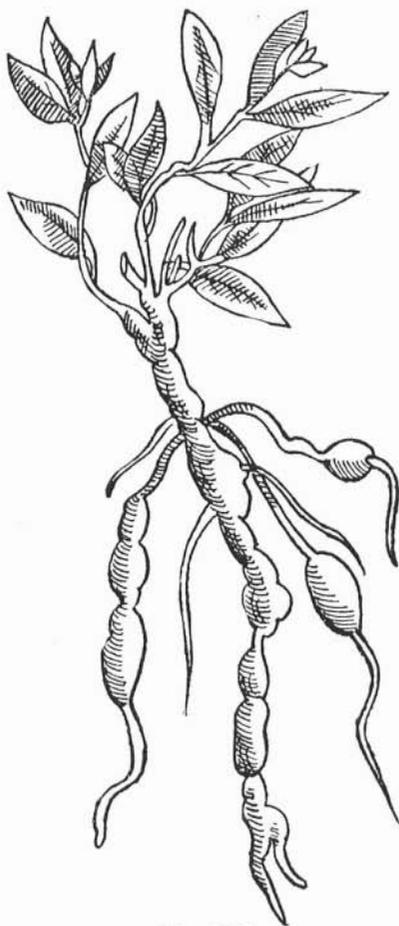


Fig. 226.
TLALCACAHOATL de Chimalhuacan
(Sin determinar)

nombre), y con algunos filamentos que nacen aquí y allí tanto de las mismas raíces como de la parte inferior del tallo. Las raíces son frías y húmedas, y se toman en número de cua-

tro contra los ardores de las fiebres; agregándoles *tepexonacatl* detienen el flujo de vientre. Nace en lugares fríos y rocosos, junto a las aguas.

Fig. 226.

Acerca del *tepexonacatl* es de notar que Hernández describe dos clases (véase Libro III, Cap. CXVI, y Libro XVIII, Cap. XXXI, de esta obra).

CAPITULO XCIV

Del YZTACTLALCACAHOATL

Tiene raíz semejante a la del asfódelo y cabelluda, de donde nace un tallo único lleno de hojas como de almendro. La raíz de esta hierba detiene también las diarreas y restaura las fuerzas de los que han sufrido un flujo excesivo, tomada en dosis de media onza dos veces al día, con agua o con *cacahoatl*.

Iztactlalcacahuatl: de *iztac*, blanco, y *tlalcacahuatl*, cacahuate. Cacahuate blanco.

CAPITULO XCV

Del CACAHOAXOCHITL mecatlánico

Es un árbol del grueso del muslo y de mediana altura. Su flor y su fruto se mezclan a la bebida de *cacahoatl* para refrescar el cuerpo; sus hojas son como de cidro. El fruto es rojo, parecido al de oxiacanta, pero sin huesecillo; su sabor es como de cohombro. Es de naturaleza fría en segundo grado o algo más, y húmeda. Nace en *Mecatlan*, de donde toma el sobrenombre.

Cacahuaxochitl: de *cacahua* (*tl*), cacao, y *xochitl*, flor. Flor del cacao.

CAPITULO XCVI

Del segundo CACAHOAXOCHITL o flor de cacahoatl

Es un árbol grande que nace abundantemente junto a los arroyos de regiones cálidas, con hojas anchas, grandes, fuertes, mayores que las de cidro. Las flores son parecidas a las del llamado *nerantzio*, oblongas y blancas, aunque al marchitarse se vuelven rojizas; tienen un olor suavísimo y son muy buscadas para coronas y ramilletes. El fruto es semejante a bellotas, con cúpula, y contiene una almendra blanca, fría, mucilaginoso, muy a propósito para los que tienen fiebre y para todos aquellos a quienes convienen la aglutinación y la refrigeración. Hay otra especie de este árbol menor y con menos hojas y flores, pero con fruto mucho más grande, la cual no cuidé de pintar por tener casi la misma forma y propiedades, y que llaman *tlaolcacahoaxochitl* o sea *cacahoaxochitl del maíz*; su flor es sumamente glutinosa, en lo que también se parecen. Una y otra variedad nacen en tierras de los *quauh-nahuacenses*.

Quararibea funebris (Llave) Standl.

Oaxaca, Veracruz, Izúcar de Matamoros (Edo. de Puebla), Guatemala.

"Cacahuaxochitl", "cacaوخochitl", "flor de cacao", "madre de cacao", "rosa de cacao".

Árbol grande, 20 m. de alto, hojas ovales o elípticas de 30 a 40 cm. de longitud; flores de corto pedicelo; cáliz bracteolado tomentoso, pétalos blancos, lineal-oblongos, las uñas delgadas tan largas como el cáliz, el filamento del estambre dos veces más largo que el cáliz; fruto subgloboso.

El árbol fué descrito por La Llave en P. de la Llave y J. Lexarza — *Novorum Vegetabilium Descriptiones*, Mexici, II, 1825, p. 121. Otros datos acerca de esta especie pueden encontrarse en el trabajo de Irene Rivera — Estudio botánico e histórico acerca del "palo copado"; *An. Inst. Biol. Méx.*, XIII, 1942, p. 499-502.

Es curioso notar que Hernández no señala uno de los usos más frecuentes de esta planta, o sea, para aromatizar ciertas formas de chocolate, y a lo que seguramente alude el nombre del árbol.

El cacahoaxochitl se halla representado con relativa exactitud en "The Badianus Manuscript", pl. 98, donde lleva el nombre de "cacauaxochitl". Sin embargo, el autor de las anotaciones, E. W. Emmart, no acertó a interpretar la ilustración y cree que pudiera tratarse de una de las especies de cacao, el *Theobroma angustifolium*. Según Martín de la Cruz, autor indio del mencionado manuscrito, las flores, cortezas y raíces de cacauaxochitl y yoloxochitl (*Talauma mexicana*) machacadas en agua eran usadas por los aztecas para curar el "estupor mental".

CAPITULO XCVII

Del segundo CACAHOAPATLI

Es un arbusto de raíz gruesa, hojas grandes un tanto carnosas, flores largas, rojizas con amarillo y delgadas, caídas las cuales aparecen frutos acinosos en racimos, verdes primero, después escarlata y al fin purpúreos y negros. La corteza de la raíz tiene sabor de melones amargos. Aumenta la espuma del *cacahoatl*, que es su principal atractivo, y lo hace más refrescante, de donde le viene el nombre; ninguna otra cosa he oído decir acerca de él. Nace entre los *hoaxtepecenses*. No cuidé de pintarlo.

CAPITULO XCVIII

Del CHICHIMECAPATLI o medicina de la gente chichimeca

Tiene esta hierbecilla raíz semejante en forma y tamaño a una nuez, blanca por dentro, negra por fuera, y que mana una leche muy tenaz y glutinosa; nace de ella un tallo delgado

de un codo de largo, con hojas ralas, largas y delgadas. La raíz fresca o seca (aunque ya seca es más inocua que con su jugo), tomada con alguna bebida conveniente en dosis de un escrúpulo, evacua todos los humores por el conducto superior y por el inferior, principalmente por éste. Es de naturaleza caliente en cuarto grado y de propiedades muy activas, por lo que no debe administrarse imprudentemente a quienquiera, sino sólo a los que están fuertes y no padecen una enfermedad aguda, o bien a aquellos con quienes se han ensayado sin resultado remedios más ligeros. Se dice también que quita la flatulencia y alivia los dolores cólicos. Con cuatro onzas de esta raíz y una dracma de *cocoztic*, prepara un médico *chulullense* aquel famoso remedio conocido en toda Nueva España con el cual se combaten casi todas las enfermedades, moliendo ambas cosas, agregándoles azúcar y poniéndolas luego al sol hasta que se evapore la humedad, debiendo tomarse en cantidad de tres óbolos poco más o menos; todo lo cual fué sabido por testimonio jurídico. Nace en regiones templadas o un poco frías, como son la mexicana y la *tetzcocana*, en lugares ásperos y montuosos. Algunos lo llaman *yamancapattli* porque al gustar la raíz parece de pronto dulce y templada. Es esta misma la raíz que llaman *hueichichimecatl*, diferente por su mayor tamaño y su menor fuerza purgativa, debidos al lugar en que nace, húmedo y palustre, pues según nuestra experiencia, tomada en dosis de media onza evacua moderadamente la atrabilis.

Fig. 227.

Chichimecapahтли: de *chichimeca*, chichimecas, y *pahтли*, medicina.

Medicina de los chichimecas.

Según E. W. Emmart (in *Badianus Manuscript*, 1940, p. 289), esta planta de Hernández habría sido identificada como una especie de *Manihot*. Sin embargo, parece poco convincente esa afirmación, entre otras razones, porque ni las hojas ni las flores de la ilustración se asemejan a las de *Manihot*,

y además, porque en el valle de México, lugar donde Hernández estudió la planta, no son conocidas especies silvestres de ese género.



Fig. 227.

CHICHIMECAPATLI
Asclepias verticillata L.?

Nosotros, a pesar de que las flores en la ilustración no han sido representadas como umbeladas, sugerimos que se pudiera tratar de alguna especie de *Asclepias* con hojas lineares y verticiladas, como p. ej., *A. verticillata* L. El jugo de diver-

sas especies de *Asclepias*, en efecto, es todavía usado localmente como un purgante drástico, aunque peligroso.

CAPITULO XCIX

Del segundo CHICHIMECAPATLI

El segundo CHICHIMECAPATLI echa algunas raíces parecidas a bellotas, tallos de dos codos, cilíndricos, hojas como de olivo, pero menores, y flores grandes, largas y purpúreas, con forma de cálices. Las raíces son amargas, y calientes y secas en tercer grado. Machacadas y tomadas con agua en dosis de dos dracmas, quitan la flatulencia y mitigan los dolores cólicos.

CAPITULO C

Del CHAMOLXOCHITL o cacalaca

Es un árbol grande y espinoso con hojas como de sen más oblongas, flores amarillas o amarillas con rojo, estrelladas, con ciertos filamentos amarillo rojizos que nacen de su centro, y vainas medianas llenas de semillas. Encontré tres especies de este árbol, distintas principalmente por la forma o por el color de las flores, que son a veces amarillas, a veces rojas, o rojas también pero con forma de vasillos oblongos, como puede verse en las ilustraciones. Los indios usan principalmente las flores, que son hermosísimas; tiene sin embargo naturaleza seca y astringente, no desprovista de calor y amargor, y cura los tumores. Las semillas de las vainas, disueltas en agua e instiladas en la nariz, detienen el flujo de sangre. Nace en cualesquiera regiones, en lugares acuosos y campesinos. Florece en el mes de septiembre. Tomó su nombre de la semejanza que tiene con plumas rojas. Nace en *Tzonpanco* otro árbol del mismo género, pero no espinoso, llamado *xit-*

coxochitl, de naturaleza fría y glutinosa propia para restaurar las fuerzas y mitigar el cansancio. Nace el mismo también en *Tetela*, donde dicen que las hojas molidas y tomadas en

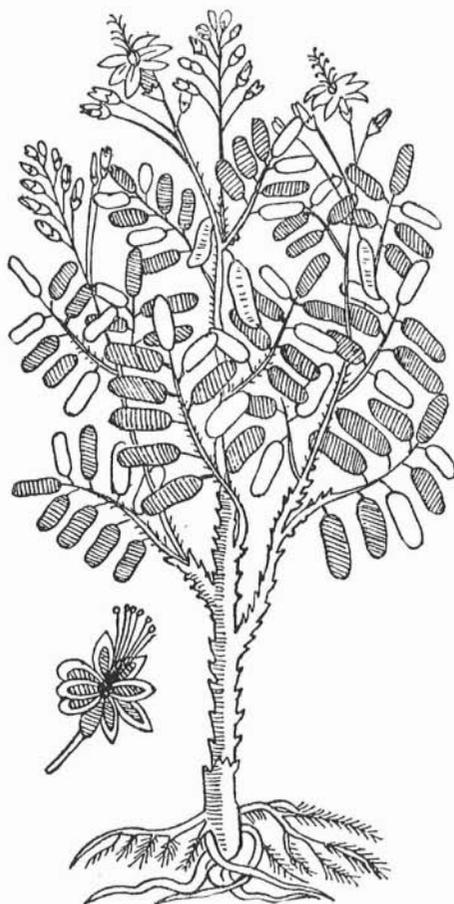


Fig. 228.

CHAMOLXOCHITL

Caesalpinia (Poinciana) pulcherrima (L.) Swartz

dosis de dos dracmas curan a los hepáticos, y que su cocimiento sana las úlceras de la boca y de la garganta.

Fig. 228.

Caesalpinia (Poinciana) pulcherrima (L.) Swartz Obs. Bot. 166. 1791.

“Chamolxochitl”, “tabachín”, “chalcasuchitl”, “hoja sen”, “flor barbona”, “camarón”.

Arbusto glabro de 1 a 6 m. de alto, sin espinas o a veces lleno de éstas; hojuelas oblongo-ovadas de 1.5 a 2.5 cm. de longitud; flores muy grandes, rojas, más o menos jaspeadas con amarillo, algunas veces completamente amarillas; fruto plano de 10 cm. de longitud y 2 cm. de ancho. (Standley — *Trees and Shrubs of México*, II, p. 424.)

En el Cap. LXII del Libro VII, Hernández trata de la verdadera cacalaca (cacalaco). La ilustración del “chamolxochitl” (“camolxochitl” está escrito erróneamente en el *The-saurus*) no es muy apropiada, y por ella sólo sería difícil reconocer la planta a que se refiere.

El chamolxochitl es planta actualmente cultivada y naturalizada en los trópicos de todo el mundo, pero su lugar de origen es desconocido, según la mayoría de los autores. Se ve, sin embargo, que ya la planta era conocida y tenía su nombre náhuatl en el siglo XVI.

En cuanto al xicoxochitl o flor de abeja grande, pudiera ser la forma sin espinas de la misma especie.

CAPITULO CI

Del TLALCHAMOLIN coronario

De una raíz parecida al rábano, tuberosa y fibrosa, echa muchos tallos rojizos, hojas aserradas de la forma casi de las de olivo, y en el extremo de los tallos, que son de seis palmos de largo, flores densamente agrupadas de color escarlata. Sólo se usa la flor, por lo cual le dimos el sobrenombre. Vimos otra planta del mismo nombre entre los *ocoitucenses*, con hojas oblongas, raíces ramificadas, flores rojas y espigadas y

tallo purpúreo; su raíz es seca, de calor moderado y buena contra las fiebres, aunque tiene también propiedades astringentes que asimismo podrían utilizarse.

Fig. 229.

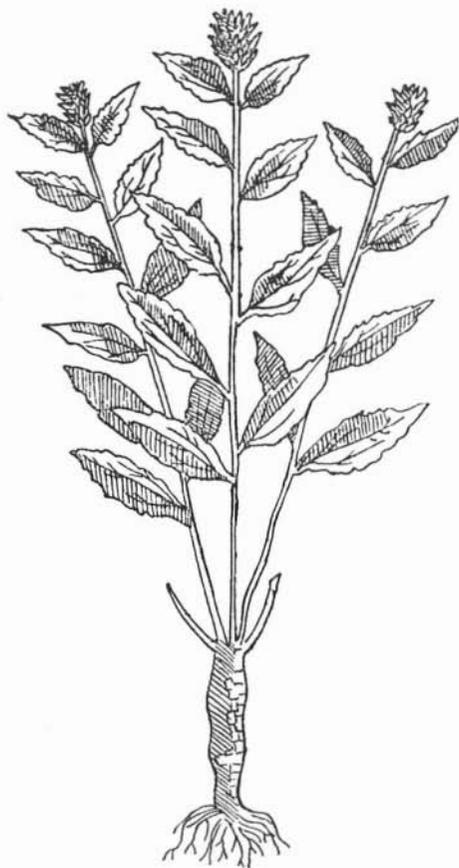


Fig. 229.

TLALCHAMOLIN *coronario*
(Sin determinar)