

## PLANTAS APRECIABLES POR SU FRUTO.

En cuanto á las frutas, es deudora la tierra de Anáhuac, en parte á las islas Canarias y en parte á España, de los melones, manzanas, melocotones, membrillos, albercoques, peras, granadas, higos, guindas del color de púrpura, nueces, almendras, aceitunas, castañas y uvas, bien que éstas no faltaban absolutamente en aquella tierra.<sup>2</sup>

Por lo que respecta á los cocos, plátanos, cidras, naranjas y limones, estaba persuadido por el testimonio de Oviedo, Hernandez y Bernal Diaz, que los primeros se debieron á las islas Filipinas y las demás frutas á las Canarias:<sup>3</sup> pero sabiendo que muchos son de otra opinion, no quiero empeñarme en una disputa

1 *Macpalxochitl. Cheirostemon pentadactylon.* Flor Mexic. *Cheirostemon platanoides* Humboldt.— De este precioso árbol, de que solo se conocia un individuo en el reino, que aún existe en Toluca, donde le llaman *árbol de manitas*, hizo una disertacion completa el catedrático de botánica, que se imprimió en México, dando una razon histórica del árbol y exponiendo sus cualidades y virtudes. Ha sido muy difícil su propagacion por semillas, aunque se sazonan perfectamente; pero se ha conseguido multiplicarlo por acodos, y ya existen varios individuos que podrán conservar la especie en el reino de México, pues se sabe en el día que es bastante comun en los montes de Guatemala, de donde probablemente la harian trasplantar los emperadores mexicanos por la singularidad de sus flores.

2 Los lugares llamados Parras y Parral en la diócesis de la Nueva Vizcaya, tuvieron estos nombres por la abundancia de vides que en ellos se encontraron, de las cuales se formaron muchas viñas, que en el día dan buen vino. En la Mixteca hay dos especies de vides silvestres originarias de aquella tierra; la una así en los tallos como en la figura de las hojas, semejante á la vid comun, da una uva encarnada, grande y de pellejo duro, pero de un gusto dulce y agradable, el cual sin duda se mejoraria si se cultivara. La uva de la otra vid es dura, grande y de un gusto asperísimo; pero se hace de ella muy buena conserva.

3 Oviedo en su Historia Natural, testifica que el primero que llevó el plátano de las islas Canarias á la Española el año de 1516, fué fray Tomás Berlangas, dominico, y que de allí fué trasplantado al continente de América. Hernandez en el libro III, capitulo 40 de su Historia Natural, habla así del coco: *Nascitur passim apud orientales, et jam quoque apud occidentales Indos.* Bernal Diaz, en la Historia de la Conquista, capitulo 19, dice haber sembrado en la tierra de Coatzacoalco siete ú ocho pepitas de naranja; y éstos, añade, *son los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España.* En cuanto á los plátanos, se puede creer que de las cuatro especies que hay allí, una sola sea forastera; conviene á saber, la del que llaman guineo.

que sobre no importarme, me haria separar del curso de la historia. Ello es cierto que estas plantas y todas las demás que han llevado allí de otras partes, han prendido felizmente y se han multiplicado tanto como en su propio país. Todas las tierras marítimas abundan de palmas de coco. De naranjas hay siete especies diversísimas, y de limones lo ménos cuatro; otras tantas hay, y bien diversas, de plátanos. <sup>1</sup> El más grande, que es el *zapalote*, tiene desde quince á veinte pulgadas de largo y hasta tres de diámetro. Es duro y poco apreciado; no se come sino asado ó cocido. El *plátano largo* tiene ocho pulgadas cuando más de largura y una y media de diámetro. Su corteza es primero verde, despues amarilla y en su madurez negra ó negruzca. La fruta es sabrosa y sana, se come cocida ó cruda. El *guineo* es más pequeño que el otro, pero más grueso, más blando, más delicioso y ménos sano: las fibras de que está cubierta la pulpa son ventosas. Esta especie de plátano se cultiva en el jardín público de Bolonia y lo he probado; pero lo hallé tan mal sazonado y tan desagradable por razon del clima, que podria estimarse por una especie distinta de aquella. El *dominico* es el más pequeño pero el más delicado. La planta tambien es más pequeña que las otras. Hay en aquel reino bosques enteros muy grandes de plátanos, <sup>2</sup> como tambien de naranjas y limones,

1 Los plátanos no fueron del todo desconocidos á los antiguos. Plinio, citando la relacion que hicieron los soldados de Alejandro el Grande en todo lo que vieron en la India, hace esta descripcion: *Major et alia (arbor) pomis et suavitate precellentior, quo sapientes indorum vivunt. Folium avium alas imitatur longitudine cubitorum trium, latitudine duum. Fructum cortice emittit admirabilem succi dulcedine ut uno quaternus satiet. Arbori nomen palae pomis alienae. Hist. nat., lib. 12, cap. 6.* A más de estas contraseñas propias del plátano, se añade que el nombre palan, dado al plátano en aquellos tiempos remotos, se conserva hasta ahora en el Malabar, como testifica Garcia del Huerto, docto médico portugués, que estuvo allí muchos años. Puede sospecharse que del nombre palan se haya derivado el de plátano, que tan mal le conviene. El nombre de bananas que le dan los franceses, es el que tiene en Guinea, y el de Musa que le dan los italianos, es tomado de la lengua árbiga. Entre algunos es llamado *fruta del paraíso*, y no ha faltado quien se persuadiera que fué puntualmente la fruta que hizo prevaricar á nuestros primeros padres.

2 *Plátano. Quauhxilol altera* Hernandez. *Musa paradisiaca* y *Musa sapientum* Linn.—Todos los plátanos que crecen en Nueva España y en la Isla son variedades que pertenecen á las especies dichas; ambas son plantas híbridas ó bastardas producidas por la *Heliconia Bihai*, que ministró el germen ó sexo femenino, ignorándose la planta masculina que fecundó una y otra. Todas las variedades carecen, como las especies de semillas, y se propagan en mucha abundancia por los renuevos ó hijos que nacen de la raíz. Es opinion comun de que el plátano no es propio de este suelo y que fué trasportado á él desde las islas de Barlovento, donde llaman bananas al fruto. El doctor Hernandez habla de esta planta en el tomo primero, página 293 de la edicion de Madrid, llamándola *Quauhxilol altera* para distinguirla del árbol al que dieron los mexicanos el mismo nombre, y equivale al que se conoce en el dia por quagilote: este autor llegó á Nueva España á fines del siglo XVI, y halló muy extendido en ella el cultivo de dicha planta; dice, sin embargo, que se tenia por extraña en el país, y que habia sido trasladada á él por los indios y negros orientales.

Es necesario convenir en que era exótica á este suelo, por el hecho mismo de no tener nombre mexicano, pues el de *quauhxilol altera* que le impuso Hernandez, da á entender bien claramente que se le dió este nombre por la semejanza del plátano con el quagilote, por ser imposible que los mexicanos confundieran en un género dos plantas tan diversas, que solo presentan alguna conformidad en el aspecto exterior del fruto.

y en Michuacan se hace un comercio muy considerable de plátanos-pasas, que son mucho mejores que las uvas y los higos. Las frutas, pues, indubitavelmente originarias de aquella tierra, son las ananas, las cuales por ser á primera vista semejantes al fruto del pino, les llamaron los españoles piña: <sup>1</sup> el mamey, <sup>2</sup> la chirimolla, <sup>3</sup> <sup>4</sup> la anona, <sup>5</sup> la cabeza de negro, el zapote negro, <sup>6</sup> el chicozapote, <sup>7</sup> el zapote blanco, <sup>8</sup> el zapote amarillo, <sup>9</sup> el zapote de Santo Domingo, <sup>10</sup> el aguacate, <sup>11</sup> la guayaba, <sup>12</sup>

1 *Piña*. Matzalli Hernandez. *Bromelia ananas* Linn.—A este género pertenecen tambien los tumbiriches blancos y rojos y el *mexocoll* de Hernandez, llamado vulgarmente tumbiriche de cajetes, que es la *Bromelia Acanga de Linn*. El nombre de ananas es de la isla de Haití, y el mexicano *matzalli*.

2 *Mamei*. Tetzontzapott, Hernandez. *Achras mammosa* Linn.—Es árbol muy distinto del verdadero mamey, como se dirá más adelante; el nombre mexicano *tetzontzapott* que significa *zapote de color de tezontle*, tiene mucha propiedad, como sucede con la mayor parte de las denominaciones de este idioma.

3 Algunos escritores europeos de las cosas de América, confunden la chirimoya con la anona y la guanábana; pero son tres especies diferentes, aunque las dos primeras algo parecidas entre si. Es necesario tambien guardarse de confundir las ananas con las anonas, más distintas entre si que la sandía y el melon. Mr. de Bomare, por el contrario, hace dos frutas de la chirimoya y Cherimolia, siendo asi que la cherimolia no es otra cosa que corrupcion del primero y legítimo nombre de aquella fruta. El ate tambien, que algunos ponen como fruta muy diversa de la chirimoya, es solamente una variedad de su especie.

4 *Chirimoya*, quauhzapott Hernandez. *Anona squamosa* Linn.—No fué conocido por Hernandez el nombre de *chirimoya*, sino el indicado con el de texaltzapott, que se daba tambien á dicha planta: el de anona es de la isla de Haití.

5 *Anona*. Illamatzapott Hernandez. *Anona reticulata* Linn.—Es otra especie de chirimoya con la corteza más lisa, señaladas y no salientes en ella las escamas.

6 *Zapote negro*. Tliltzapott, Hernandez.—Género nuevo que tiene mucha analogia con el *diospiros* de Linneo, segun el director de la expedicion botánica, y no se sabe el nombre que le habrán impuesto en la Flora mexicana. Recho en la edicion romana llama á este fruto tliltzapott, que significa *zapote negro*.

7 *Chicozapote*. Xicotzapott, Hernandez. *Achras zapotilla* Linn.—Le ha quedado á este fruto por corrupcion la denominacion de *chicozapote*, y es una especie del que llaman mamey el dia de hoy.

8 *Zapote blanco*. Cochictzapott, Hernandez.—Género tambien nuevo que describió y dibujó la misma expedicion, ignorándose el nombre que tendrá en dicha Flora.

9 *Zapote amarillo ó borracho*. Atzapotquahuitt Hernandez. *Achras lutea*, Flora mexic.—Especie nueva descrita y dibujada en la citada Flora mexicana. Hernandez llama al fruto *atzapott* y al árbol que lo lleva como queda expuesto.

10 *Zapote de Santo Domingo*. Tzapott-Haitinus, Hernandez, ó mamey *mammea americana*.—Este es el verdadero *mamey* cuyo árbol propagó en el reino Bernardino del Castillo, como asegura Hernandez á la página 184 del primer tomo de la edicion madrileña, en donde le da el nombre de *zapote de Haití*, de cuya isla lo trasladó en México dicho Castillo, y Hernandez lo hizo dibujar en el célebre jardin que tenia este militar en Cuernavaca.

11 *Ahuacate, ahucattl y ahuacaquahuitt*, Hernandez. *Laurus persea* Linn.—Ha principiado á propagarse en Valencia este árbol, y podrá prosperar tambien en Málaga y en otros países templados de España.

12 *Guayaba*, xalxocott, Hernandez. *Psidium pomiferum* Linn.—El nombre de guayaba vino de la isla de Santo Domingo; pero la planta era indígena de Nueva-España, en donde se cria tambien el *psidium periferum* de Linneo, que conserva igualmente el nombre de guayaba.

el capulin,<sup>1</sup> la guaba ó cuaxinicuil,<sup>2</sup> la pitahaya,<sup>3</sup> la papaya,<sup>4</sup> la guanábana,<sup>5</sup> nuez encarcelada,<sup>6</sup> las ciruelas,<sup>7</sup> los piñones, los dátiles, el chayote,<sup>8</sup> el tilapo, el obo ó sea jobo, el nanche, el cacahuate<sup>9</sup> y algunas otras cuya noticia no importa á los lectores italianos. Estas frutas en la mayor parte se hallan descritas en las obras de Oviedo, Acosta, Hernandez, Lact, Nieremberg, Marcgrave, Pison, Barrere, Sloane, Jimenez, Ulloa y otros muchos naturalistas, y así no hablaré sino de las más desconocidas en la Europa.

1 *Capulin, capolin* Hernandez. *Prunus capulin* Cavanilles.—Hernandez describe tres especies ó variedades de este fruto, el *xitomacapolin* cuyo fruto era casi del tamaño de una ciruela, el *yelocapolin*, que era un poco menos, y el *totocapolin*, que era más pequeño que los demás.

Es una especie de cerezo que dibujó y describió la expedición botánica y la publicó anticipadamente el ilustre botánico Don José Antonio Cabanilles, como lo practicó también con otras muchas plantas propias de la Flora mexicana.

El fruto es un poco desagradable al gusto; pero pudiera mejorarse infinito si se ingertase algunas veces, como se le ha indicado á varios agricultores que no han hecho caso de esta noticia.

2 *Guava ó cuaxinicuil*. Quauhxonequilin Hernandez. *Hymenæa courbaril* Lin.—De las raíces de este árbol mana espontáneamente el *anime* copal, que los mexicanos del día llaman impropriamente *sucino criollo*. Es una sustancia *sui generis*, entre gomosa y resinosa, muy estimada para barnices; es muy abundante en la provincia de Tehuantepec, donde la llaman *quapinole*, del árbol que denomina Hernandez *quauhpinole*, y á mi parecer es la misma planta que el *quauhxonequilin*, pues cotejadas ambas descripciones, se nota mucha conformidad en ellas; pero ni en una ni en otra se habla de la resina que se produce en la raíz; prueba muy concluyente para inferir que no la conoció el Dr. Hernandez.

3 Pitahaya *Cactus pitahaya* Linn.—Este nombre parece más bien de la isla de Haití que mexicano; el Dr. Hernandez supone no obstante que la planta era nativa de Tepexi, y la da el mismo nombre, que seguramente no podría ser el de los indios del país.

4 Papaya *Carica papaya* Linn.—Es árbol propio de la isla de Haití, como afirma Hernandez, aunque lo halló también en Yautepec, según dice en la pág. 90, tom. 3.º de la edición de Madrid; y pudo haber sido trasladada de dicha isla á este continente, porque no la da ningún nombre mexicano, y ciertamente no puede serlo el de papaya.

5 *Guanábana*. Es una especie de anona ó chirimoya de que se ha hablado anteriormente.

6 *Nuez encarcelada*. Es una especie nueva del *Iuglans* de Linneo, la que no crece por México para poder sacar la diferencia que hay entre esta planta y la del nogal común.

7 *Prugne*. Las ciruelas de que habla Clavigero corresponden al género *spondias* de Linneo, y crecen en tierras calientes las dos especies, llamadas por el último *spondias mombin* y *spondias*. Es fruta desagradable y muy diferente de las verdaderas ciruelas. Hernandez llama al árbol copalxochtl y la figura de Recho es malísima.

8 *Chayote*, chayotli Hernandez. *Sicyos edulis* Yaquin.—El célebre Yaquin lo describió en Cuba, donde lo llamaban chayote, y era muy abundante en Nueva España, según dice Hernandez.

9 *Cacahuate, tlalcacahoatl*, Hernandez. *Arachis hipogea* Linn.—Es seguramente una equivocación del Padre Clavigero decir que no se produce ningún fruto de las flores del *cacahuate*, sino de la raíz. Es un axioma en botánica que la flor precede al fruto, y sería un fenómeno muy singular suponer un solo ejemplo sin esta circunstancia. Lo que de cierto y extraño en el caso presente es, que después de fecundas las flores de esta planta, se alargan é inclinan hacia la tierra los cabellos, se introducen en ella y allí crece y se sazona el fruto en sus propias legumbres, cuya particularidad es también común al *Lathymus subterraneus* y *Trifolium subterraneum*.

Este fruto fué trasportado á Nueva España por los españoles que pasaron á ella de la isla de Santo Domingo; era llamado por los naturales *manies*. Hernandez lo halló propagado en el reino con el citado nombre y dice ser indígena de aquella isla.

Todas las frutas de México comprendidas bajo el nombre genérico de zapotl, son redondas ó se acercan á la redondez, y todas tienen el hueso duro. <sup>1</sup> El zapote negro tiene la cáscara verde, sutil, lisa y tierna, y la pulpa negra, suave y dulcemente sabrosa, la cual á primera vista se parece á la de la cañafistula. <sup>2</sup> Dentro de la pulpa tiene huesos cubiertos de una tela y algo negros, de cosa de una pulgada. Es perfectamente redondo y tiene de diámetro desde una y media hasta cinco pulgadas. El árbol es de mediana elevacion, copado y las hojas pequeñas. La pulpa de esta fruta, helada y compuesta con azúcar y canela, es de un gusto delicado.

El zapote blanco, que por su virtud narcótica se llamó por los mexicanos *cochiltzapotl*, es algo semejante al negro en el tamaño, figura y color de la cáscara, bien que la del blanco es de un verde más claro; pero por lo demás son muy diversos, pues la pulpa de éste es blanca y deleitosa; su hueso, que se tiene por venenoso, es grande, redondo, duro y blanco; el árbol es copado, más grande que el del negro, y sus hojas tambien mayores. A más de esto, el negro es propio de climas calientes, y al contrario el blanco, de fríos y templados.

El chico-zapote (en mexicano *chietzapotl*) es de figura esférica ó se acerca á ella, y tiene una y media ó dos pulgadas de diámetro. Su corteza es parda, su pulpa blanca rosada y los huesos negros, duros y aguzados. De esta fruta cuando está todavía verde, se saca una leche glutinosa y fácil de condensarse, que los mexicanos llaman *chictli* y los españoles *chicle*, que acostumbran mascar los muchachos y las mujeres, y en Colima hacian de ella estatuas y figuras curiosas. <sup>3</sup> El chicozapote bien sazonado es fruta de las más deliciosas, y en sentir de muchos, aún europeos, superior á todas las frutas de Europa. El árbol es mediano, su madera buena para trabajarse, sus hojas redondas y semejantes en el color y la consistencia á las del naranjo. Se da sin cultivo en la tierra-caliente, en la Mixteca, en la Huasteca, y en Michoacan hay de estos árboles bosques de doce y quince millas. <sup>4</sup>

El capollino ó *capulin*, como le llaman los españoles, es la cereza de México. El árbol se distingue poco del cerezo de Europa, y la fruta es semejante en el tamaño, color y hueso, pero no en el sabor.

1 Las frutas de los mexicanos comprendidas bajo el nombre de zapotl, son el mamey, tetzontzapotl, la chirimoya, matzapotl, la anona, quauhzapotl, el zapote negro, tliiltzapotl, etc.

2 El Gemelli dice que el zapote negro tiene tambien el sabor de la cañafistula, pero esto es muy distante de la verdad como saben todos los que lo han comido. Dice tambien que cuando esta fruta está verde, es veneno para los peces; pero es de admirarse que solamente al forastero Gemelli, que no estuvo diez meses en México, fuese conocido tal efecto.

3 Gemelli se persuadió que el chicle era una composicion hecha de intento; pero se engañó, pues no es otra cosa que la simple leche de la fruta verde condensada al aire. El referido autor hace mencion de esta fruta en el tomo 6, lib. 2, cap. 10.

4 Entre las absurdas mentiras de Tomás Gages, una, es decir que en el jardin de San Jacinto (hospicio de los dominicos de la mision de islas Filipinas, en un barrio de México, donde estuvo alojado algunos meses), habia chicozapotes. Esta fruta no puede darse en el valle de México ni en ningun otro pais expuesto á la escarcha.

El nanche (ó nananche) es una pequeña fruta redonda, amarilla, aromática, sabrosa, con la pepita pequeñísima, que se da en árboles propios de la tierra-caliente.

El *chayote* es una fruta redonda y semejante en el erizo de que está cubierta, á la castaña; pero mucho más grande y de un color verde más oscuro. Su carne es blanca, que tira á verde, y en el medio tiene una pepita grande y blanca, semejante á la carne en la sustancia. Se come cocido juntamente con la pepita. Esta fruta se da en una planta enredadera y vivaz, cuya raíz es buena para comerse.

La nuez encarcelada es llamada así por el vulgo porque su almendra está estrechísimamente encerrada en un hueso durísimo. Es más pequeña que la nuez común, y en la figura se asemeja á la moscada. Su hueso es liso y su almendra es más pequeña y de inferior gusto á la común. Ésta se ha multiplicado mucho y hecho tan común como en Europa, de donde se llevó.

La planta de *tlalcacahuatl* ó cacahuete, como le llaman los españoles, es sin duda una de las más raras que hay allí. Es una yerba, pero muy espesa y abundante de raíces; sus hojas son algo parecidas á las de la verdolaga, pero ménos gruesas. Sus flores son blancas, de las cuales no sale fruto alguno. Éste lo da no en las ramas ni el tallo como las otras plantas, sino adherido á los filamentos de las raíces dentro de una vaina blanca, pardusca, larga, un poco redonda, rayada y áspera, tal cual se representa en la tercera figura entre las de las flores y frutos. Cada vaina tiene dos, tres ó cuatro cacahuates, los cuales tienen la figura de los piñones, pero mucho más grandes y más gruesos, y cada uno es compuesto como otras muchas semillas de dos partes, y tiene su punto de germinación. Es comestible, de buen gusto, no crudo, sino un poco tostado. Si se tuesta mucho, toma un olor y un gusto tan semejante al café, que no es difícil engañar á cualquiera. Se extrae de los cacahuates un aceite que no es de mal gusto; pero se cree nocivo por demasiado caliente. Da una hermosa luz, pero fácil de apagarse. Esta planta progresaría seguramente en Italia. Se siembra en Marzo ó Abril y se hace la cosecha en Octubre ó Noviembre.

Entre muchísimas otras frutas que paso en silencio por abreviar mi descripción, no puedo dejar de dar una ligera noticia del *cacao*, de la *vainilla*, de la *chia*, del *chile*, del *tomate*, de la *pimienta de Tabasco*, del *algodon* y de las semillas y legumbres más usuales entre los mexicanos.

Del cacao<sup>2</sup> (nombre tomado del mexicano, *cacahuatl*) numera cuatro especies el Dr. Hernandez; pero el *tlacacahuatl*, el más pequeño de todos, era el que más

Hablo de la nuez encarcelada del imperio mexicano, pues que la del Nuevo México es mayor y de mejor sabor que la de común de Europa; segun lo que me ha dicho un hombre digno de fe. Se puede creer que la del Nuevo México sea la misma que la de la Luisiana llamada *pacana* ó *pacaria*.  
2 *Cácao*. Cacaquahuatl Hernandez. *Theobroma cacao* Linn. — A los verdaderos botánicos que recorren las fértiles provincias de ambas Américas corresponde examinar cuáles sean las verdaderas

comunmente usaban los mexicanos en su chocolate y en otras bebidas cotidianas, pues las otras especies más le servían de moneda para comerciar en el mercado que de alimento. El cacao era una de las plantas más cultivadas en la tierra-caliente de aquel reino, y de él pagaban tributo á la corona de México diversas provincias, y entre otras la de Xoconochco, cuyo cacao es excelente y mejor no solamente que el de Caracas, sino tambien que el de la Magdalena. La descripción de esta célebre planta y la de su cultivo, se halla en muchos autores de todas las naciones cultas de la Europa.

La vainilla,<sup>1</sup> tan conocida y tan usada en Europa, se da sin cultivo en la tierra-caliente. Los antiguos mexicanos la usaron en su chocolate y en otras bebidas que hacían del cacao.

La chia<sup>2</sup> es la pequeña semilla de una planta hermosa, cuyo tallo es derecho y cuadrangular, las ramas extendidas hácia las cuatro partes y con simetría contrapuestas y las florecillas azules. Hay dos especies, la una negra y pequeña, de la que se saca un aceite excelente para la pintura, y la otra blanca y más grande, de que se hace una bebida refrigerante. De una y otra usaban los mexicanos para estos y otros efectos que despues veremos.

Del chile,<sup>3,4</sup> el cual se usaba tanto entre los mexicanos como la sal entre los europeos, hay á lo ménos once especies diferentes en el tamaño, figura y acrimonia. El *quauhchili*, el cual es fruto de un arbusto, y el *chiltecpin* son los más especies y variedades de los cacaos que corren en el comercio. Linneo solo hace mención de dos especies, el *theobroma cacao* y el *huasuma*. Hernandez llama al árbol que lo produce *cacaoatlquahuill*, *cacahoacentli* al fruto, y á la semilla, *cacahoatl*; hace mención de cuatro especies, pero coloca entre ellas muy impropíamente el cacahuete, que como se ha visto, es planta muy diversa.

1 *Vainilla*. *Epidendrum Vanilla* Linn.—Al bejuco que produce la vainilla llama Hernandez *tlilxochitl* por el color negro del fruto, aunque la denominación significa flor negra; los mexicanos lo empleaban con el *mecaxochitl* (flor de sogá), que es una especie de pimienta, y con el *xochinacaztli* (flor de nariz), que corresponde al género *unona*, para componer una bebida muy estimulante y afrodisíaca. Suele añadirse en el día por algunos en el chocolate; pero el verdadero chocolate que preparaban los indios en tiempo de Hernandez, se componía solo de partes iguales de semillas de *pochote* y de cacao.

2 *Chia*. Chichianton ó pequeña chian. *Salvia hispanica* Lin.—Hernandez hace mención de varias chias, entre las cuales parecen tener mayor conformidad con la que se conoce en el día la que llaman *chichianton*.

3 En otros países de América llaman al chile *axi*. En España *pimiento*. En Francia *poivre de Guinee*, y con otros nombres. En los lugares de Italia en que he estado, es conocido con el nombre de *peperonc*.

4 *Chile*. Chili *Capsicum annuum* Linn.—Era necesario tener á la vista las once especies que dice Clavigero haber conocido los mexicanos, para decidir cuáles eran las especies verdaderas y cuáles las variedades. Hernandez habla tambien de once diferencias, y probablemente las tomaría de su obra Clavigero. Hay entre ellas algunas que no corresponden al género *capsicum*, y solo les dieron el mismo nombre por el sabor picante del fruto. Eran comunes las especies, tanto en Nueva España como en la isla de Santo Domingo; pero Hernandez no dice si fueron trasladadas á México de aquella isla, y probablemente existirían en el reino, segun puede inferirse de los nombres, que son todos mexicanos, aunque no lo parezca el primitivo *chili*.

pequeños, pero tambien los más picantes. Del tomate hay seis especies distintas en el tamaño, color y gusto. El más grande que es el *xictomatel*<sup>1</sup> ó xitomate, como le llaman los españoles de México, es ya comunísimo en la Europa, en España y en Francia con el nombre de tomate,<sup>2</sup> y en Italia con el de *pomo de oro*. El miltomatl<sup>3</sup> es más pequeño, verde y perfectamente redondo. Cuánto se servian de ambos los mexicanos en sus comidas, se dirá despues cuando se trate de sus alimentos.

El xocoxochitl,<sup>4</sup> vulgarmente conocido con el nombre de pimienta de Tabasco, porque abunda en aquella provincia, es más grande que la pimienta del Malabar. Se da en un árbol grande, cuyas hojas tienen el color y lustre de las del naranjo, y las flores son de un hermoso encarnado y semejantes en la figura á las del granado, y de un vivo y agradabilísimo olor, de que tambien participan las ramas. El fruto es redondo y se da en racimos, los cuales, siendo al principio verdes, se ponen despues cuasi negros. Esta pimienta, usada en otro tiempo por los antiguos mexicanos, puede suplir por la del Malabar.

El algodón era por su utilidad uno de los frutos más considerables de aquel país, pues suplía por el lino (aunque esta planta no les faltaba),<sup>5</sup> y de él se vestían por lo comun los habitantes de Anáhuac. Lo hay blanco y leonado, vulgarmente llamado *coyote* ó *cuapaxtli*. Es planta muy comun en la tierra-caliente; pero mucho más cultivada por los antiguos que por los modernos.

El fruto del *achiote*,<sup>6</sup> llamado por los franceses *rocou*, servía entónces para las pinturas de los mexicanos, como sirve ahora para la de los europeos. De la corteza del árbol se servían para hacer cuerdas, y de la madera para sacar fuego con la confricacion, al estilo de los antiguos pastores de la Europa. Esta planta está bien descrita en el Diccionario de Mr. de Bomare.

En cuanto á los granos y á las legumbres, México recibió de la Europa el trigo, la cebada, el arroz, los garbanzos, los arvejones, las habas, las lentejas y otras; todas las cuales prendieron felizmente en las tierras convenientes á su naturaleza, y se han multiplicado tanto cuanto haré ver en mis disertaciones.<sup>7</sup>

1 *Xitomate* ó *xictomatl*. *Solanum Lycopersicum* Linneo.

2 El *tomatl* de los mexicanos es nombre genérico de todos los frutos de aquella clase. Lo adoptaron los españoles de Europa y los franceses para significar el *xitomatl*, que es la especie conocida por ellos, y los españoles de México para significar el *miltomatl*, que es el más usual en aquel país.

3 *Tomate* ó *tomatl*. *Physalis Angulata* Linn.

4 *Pimienta de Tabasco* ó *xocoxochitl*. *Mirtuy pimenta* Linn.

5 Encontróse en efecto el lino en Michoacan, en el Nuevo México y en la Quivira en grande abundancia y de excelente calidad; pero no sabemos que lo cultivasen ni se sirviesen de él aquellas naciones. La corte de España, sabedora de las tierras que habia en el reino de México propias para el cultivo del lino y del cáñamo, mandó el año pasado (1778) doce familias de la Vega de Granada para que se emplearan en este ramo de agricultura.

6 *Achiote* ó *achiolt*. *Bixa Orellana* Linneo.

7 El Dr. Hernandez describe, en la Historia Natural de México, la especie de trigo que se encontró en Michuacan, pondera su prodigiosa fecundidad; mas los antiguos ó no supieron ó no quisieron



Entre los granos, el principal, el más útil y el más usual, era el maíz, llamado por los mexicanos *tlaoilli*, del que hay muchas especies diferentes en el tamaño, en el color, en el peso y en el sabor. Hay grande, pequeño, blanco, amarillo, azul, morado, encarnado y negro. Del maíz hacían los mexicanos su pan y algunos otros alimentos, de que hablaré en otra parte. El maíz fué de América á España, y de allí á otros países de la Europa, con grande utilidad de los pobres, bien que no ha faltado autor en nuestros dias que pretenda hacer á la América deudora del maíz á la Europa. Pensamiento verdaderamente el más extravagante y el más improbable que puede ocurrir al entendimiento de un hombre.<sup>1</sup>

La principal legumbre de los mexicanos eran los frijoles, de que hay más especies y más variedades que del maíz. La especie más grande es la del *ayacotli*, la cual tiene el tamaño del haba, y nace de una hermosa flor encarnada; pero la más apreciada es la de ciertos frijoles pequeños, negros y pesados. Esta legumbre, en Italia poco conocida por mala, en México es tan buena, que sirve no solo para sustento de la gente miserable, sino tambien para delicia de la nobleza española.