

PLANTAS APRECIABLES POR SU RAÍZ, HOJAS, TALLO Ó MADERA.

Por lo que respecta á las plantas apreciables por su raíz, por sus hojas, por su tallo ó por su madera, tenían muchísimas los mexicanos que les servían de alimento, como la *xicama*, el *camote*, el *huacamote*, el *cacomite* y otras, que ó bien les producían hilo para sus telas y sus cuerdas, como el *ictzotl* y algunas especies de *metl* ó *maguey*, ó los proveían de madera para sus fábricas y otras obras, como el cedro, el pino, el ciprés, el acebo, el ébano, etc.

La *xicama*,² llamada por los mexicanos *catzotl*, es una raíz de la figura y tamaño de una cebolla, toda blanca, sólida, fresca, jugosa y sabrosa, la cual siempre se come cruda.

servirse de él, apreciando más, como lo hacen hoy, su maíz. El primero que sembró allí el trigo europeo fué un negro esclavo del conquistador Cortés, habiendo encontrado tres ó cuatro granos en un saco de arroz que se llevaba para provision de los soldados españoles.

1 Ved aquí las palabras de Mr. de Bomare en su Diccionario de Historia Natural. Palabra *trigo de Turquía*, maíz (ble de *Turquie*). *Se daba á esta planta curiosa y útil el nombre de trigo de la India, porque trae su origen de las Indias, de donde fué trasportada á Turquía, y de ahí á todas las otras partes de la Europa, de la Africa y de la América.*—El nombre de *trigo de Turquía* con que es conocido en Italia, fué sin duda toda la razon de Mr. Bomare para adoptar semejante error, contrario al testimonio de todos los escritores de la América y á la opinion universal de las naciones. Los españoles de Europa y de América le llaman con el nombre de *maíz*, tomado de la lengua haitiana, que se hablaba en la isla hoy llamada Española ó de Santo Domingo.

2 *Xicama*. *Catzotl Dolichos bulbosus* Linneo, Rumph.—Esta denominacion no parece tampoco mexicana. Hernandez la da este nombre, aunque no dice de dónde proviene, y añade que los indios llamaban *cotzotl* á la planta y á la raíz, que usaban como alimento y medicina.—C.

El *camote*¹ es otra raíz comunísima en toda aquella tierra, de la cual hay tres especies, una blanca, otra amarilla y otra morada. Los camotes cocidos son de buen gusto, principalmente los de Querétaro, que son dignamente apreciados en todo el reino.²

El *cacomite*³ es la raíz comestible de la planta que da la hermosa flor del tigre, de que ya hablamos.

El *huacamote*⁴ es la raíz dulce de una especie de yuca,⁵ la cual se come cocida. La *papa*, que es una raíz trasplantada á la Europa y muy estimada en Irlanda y Suecia, fué tambien llevada á México de la América meridional, su propio país, así como se llevaron de España y de las Canarias algunas otras raíces y ensaladas, como los nabos, los rábanos, las chirivías, los ajos, las lechugas, los espárragos, las coles y otras semejantes. De la cebolla testifica Cortés, en sus cartas á Carlos V, que se vendia en los mercados de México, y así no habia necesidad para que se hubiese llevado de Europa. A más, el nombre *xonacatl* que dan á la cebolla, y el de *xonacatepec* con que es conocido un lugar desde los tiempos de los reyes mexicanos, dan á conocer que esta planta era muy antigua en aquella tierra, y no trasplantada de la Europa.

El maguey,⁶ llamado por los mexicanos *mell*, por los españoles *pita*, y por muchos autores *aloé americano*, por ser en efecto muy semejante al verdadero aloé, es de las plantas más comunes y más útiles de México. El Dr. Hernandez describe hasta diez y nueve especies, más distintas aún en la sustancia interior que en la forma y color de sus hojas. En el libro 7.º de mi Historia tendré ocasion de exponer las grandes ventajas que los mexicanos sacaban de esta planta y el increíble provecho que en el dia sacan los españoles.

1 *Camote*. Camotli. *Convolvulus batatas*. Linn.—El nombre de batata es de la isla de Haití, de donde pasó á España con la planta que se llama batata de Málaga. El Dr. Hernandez dice que se cultivaba mucho en Nueva España y que los indios la llamaban *camotli*.—C.

2 Muchos llamaban á los camotes *batatas* ó *patatas*; pero he huido de estos nombres, porque son equívocos é indiferentemente adoptados por los autores para significar los camotes y las papas, que son raíces muy distintas.

3 *Cacomite*. Cacomitl, Hernandez. *Sisyrinchium bermudiana*. Lin.—Aqui confunde Clavigero el cacomite con el *oceloxochitl* ó tigridia, de la que se habló al principio, siendo plantas muy diversas. El verdadero cacomite ó cacomitl de Hernandez, cuya cebolla comestible se vendia en su tiempo en las plazas, como sucede el dia de hoy en las de México, corresponde al género *sisyrinchium* y puede reputarse por una variedad del género bermudiana, atendiendo al color de las flores, que en esta especie son amarillas mezcladas de azul, y en el que describe Hernandez en el tomo 1.º página 443 de la edicion citada, son de color amarillo.

4 *Huacamote*, quauhcamotli, camote de madera, Hernandez. *Yatropa Manihot*, Linn.—Es la yuca de que hacen en las islas el pan de cazabe.—C.

5 La yuca es aquella planta de cuya raíz hacen el pan de cazabe en algunos países de la América.

6 *Maguey*. *Mell*, Hernandez. *Agave americana*, Linn.—Todas las variedades de que se extrae el pulque corresponden á esta especie: Hernandez las distingue con diferentes nombres y confunde entre ellas algunas especies del género bromelia, y de otras que conviniendo en el hábito, se apartan mucho del agave por su fructificacion.—C.

El *ictzoll*¹ es una especie de palma de monte bastante alta, que por lo comun tiene el tronco doble. Sus ramas tienen la figura de un abanico y sus hojas la de una espada: sus flores son blancas y olorosas, de las que los españoles hacen buena conserva, y su fruto es semejante á primera vista al plátano, pero enteramente inútil. De las hojas hacian antiguamente y hacen aún en el dia esteras finas, y los mexicanos sacaban de ellas hilo para sus manufacturas.

No es esta la única palma de aquel país. A más de la palma real, superior á las otras por la hermosura de sus ramas, de la palma de coco y de la de los dátiles,² hay otras dignas de que se mencionen.

El *quauhcoyolli*³ es una palma de tamaño mediano, cuyo tronco es inaccesible á los cuadrúpedos, por estar todo armado de espinas largas, fuertes y agudísimas. Sus ramas tienen la figura de un hermoso penacho, entre las cuales se ven colgar en gruesos racimos sus frutos, redondos y grandes como las nueces comunes; y como están compuestas de cuatro partes, conviene á saber, una corteza al principio verde y despues parda, una pulpa amarilla tenazmente adherida al hueso, un hueso redondo y durísimo, y dentro de éste una almendra ó medula blanca.

La palma *ixhuatl*⁴ es más pequeña y no tiene más que seis ó siete ramas, pues cuando sale una nueva, se seca inmediatamente una de las antiguas. De sus hojas hacian espuertas y esteras, y en el dia hacen tambien sombreros y otras obras. Su corteza, hasta la profundidad de tres dedos, no es otra cosa que un conjunto de membranas largas cerca de un pié, sutiles y flexibles, pero por otra parte fuertes, de las cuales uniendo muchas hacen algunos pobres sus colchones.

La palma *teoiczoll*⁵ es todavía más pequeña. El corazon de su tronco, que es fofo, está circundado de ciertas hojas de una sustancia particular, redondas, gruesas, blancas, lisas y brillantes, que parecen otras tantas conchas puestas unas sobre otras, de que antiguamente se servian los indios, y tambien en el dia, para adorno de los arcos de yerbas que hacen para sus fiestas.

Hay tambien otra palma que da los cocos de aceite,⁶ así llamados porque de ellos se saca un buen aceite. El coco de aceite es una nuez, en la figura y en el

1 *Ictzoll*, Hernandez. *Yuca filamentosa* Linn.—De los hilos que se extraen de las hojas de este árbol ó palma, aseguran varios autores que está formado el ayate en que quedó impresa la imagen de Nuestra Señora de Guadalupe.—C.

2 A más de la palma de dátiles propia de aquel país, hay tambien la de Berberia. Los dátiles se venden en el mes de Junio en los mercados de México, Puebla y otras ciudades; pero á pesar de su dulzura, son poco buscados.

3 *Quauhcoyolli*. Es muy imperfecta la descripción que hace Hernandez de esta palma, y no puede colegirse de ella el género á que corresponde. El mismo autor habla de otro árbol que tiene el mismo nombre, de cuyas semillas dice se hacen cuentas de rosarios, y no puede afirmarse tampoco á qué género corresponde: ¿será acaso el género de *sapindus*?—C.

4 *Ichuall*: es desconocida esta voz en el dia, ni tampoco la anuncia el Dr. Hernandez.—C.

5 *Teoiczoll*. Sucede lo mismo que con la antecedente; pero por las señas que da de ella Clavigero, deduzco con sobrado fundamento que sea el *Cicas circinalis* de Lin.—C.

6 Cocos de aceite. *Cocos butiracea*. Mutis.—C.

tamaño semejante á la moscada, dentro de la cual está una almendra blanca, oleosa y comestible, cubierta de una película sutil y morada. El aceite tiene un olor suave; pero es muy fácil á condensarse, y entónces se convierte en una masa blanda y blanca como la nieve.

En cuanto á la excelencia, variedad y abundancia de maderas, no cede aquel país á ninguno del mundo, pues no faltando en él ninguna clase de clima, tampoco faltan los árboles propios de cada uno. A más de los encinos, robles, acebos, pinos, cipreses, hayas, olmos, nogales, álamos y otros muchísimos comunes en la Europa, hay allí bosques enteros de cedros y ébanos, las dos especies de árboles más estimadas por los antiguos: hay una grande abundancia de aloé ó linaloé en la Mixteca, ¹ *tanpinceran* en Michuacan, de *caoba* en Chiapa, de palo gateado en Zoncoliuhean (hoy Zongolica), de camote en los montes de Texcoco, de granadillo ó ébano encarnado en la Mixteca y otras partes; de *mizquill* ó verdadera acacia, de *tepehuaxim*, ² de *copite*, de *jabin* de *guayacan* ³ ó palo santo, de ayaquahuill, de oyamel, ⁴ de palo de zopilote y otras innumerables maderas apreciables por su incorruptibilidad, su dureza y gravedad, ⁵ por su docilidad ó facilidad para la talla, por la hermosura de su color ó por su fragancia. El *camote* tiene un hermosísimo color morado, y el *granadillo* un rojo oscuro; pero son mucho más bellos el *palo gateado*, la *caoba* y el *tzopiloquahuill* ó palo del zopilote. La dureza del *guayacan* es ya conocida en Europa, y no es menor la del *jabin*. El linaloé de la Mixteca, aunque diverso del verdadero aloé de Levante, segun la descripción que hace de éste García del Huerto ⁶ y otros autores, no es por esto ménos apreciable por el suavísimo olor que despidе, principalmente cuando está recién cortado. Hay allí tam-

1 El linaloé de la Mixteca: el *tanpinceran*, la *caoba*, el palo *gateado*, el palo *camote*, el *granadillo*, el *copite*, el *jabin*, el *tzopiloquahuill* y *tzopeticquahuill*. He visto algunas maderas de estos árboles, pero ninguna fructificación. Los botánicos de la expedición de México recogieron ejemplares de varios, y los repusieron entre los demás vegetales guardados en los herbarios, é ignoro á qué género los habrán reducido.—C.

2 *Tepeguage* ó *tepeoaxim* Hernandez. *Mimosa ferrea*.—Di este nombre á dicha planta por la dureza de su madera, y por conformarme con la denominación vulgar de *quiebrahachas* que le daban algunos mexicanos. Hernandez la llama *tepehoazim* y *tepemizquill*.—C.

3 *Guayacan*. *Guajacum ofinale* Linn.—No tiene nombre en la obra de Hernandez, y lo cita únicamente para decir que la raíz de *olcacatzan*, que es una especie de *cocolmell*, poseía las mismas virtudes que el *guayacan* y zarzaparrilla para curar la lue venérea.

4 *Ayaquahuill* ó *ayaquahuite*: *oyamel* ú *oyamel*.—Son especies de pino que corresponden al *pinus teda*: hay otra que se parece al *Pinus strobus*: es tambien muy comun entre ellos el *Pinus abies* ú *onte*.—C.

5 Plinio, en su Historia Natural, lib. 16, capítulo IV, no menciona otras maderas de mayor gravedad específica respecto de la agua sino estas cuatro: el ébano, el boj, el larice y alcornoque sin corteza; pero en México hay otros muchos árboles cuya madera no náda en el agua, como el *guayacan*, el *tanpinceran*, el *jabin*, el *quiebrahachas*, etc. El *quiebrahachas* es así llamado porque al trabajarlo no pocas veces se rompe la hacha por la dureza de la madera.

6 Historia de los simples, aromas, etc., de la India oriental.

bien un árbol¹ cuya madera es preciosa, pero por otra parte de una naturaleza tan maligna, que causa hinchazon en el escroto á cualquiera que indiscretamente la maneja cuando está recientemente cortada. El nombre que le dan los de Michuacan, del cual no me acuerdo, explica exactamente aquel efecto. Yo no soy testigo del fenómeno ni ménos he visto el árbol; pero lo supe por personas fidedignas cuando estuve en Michuacan.

El Sr. Dr. Hernandez describe en su Historia Natural cerca de cien especies de árboles; pero habiendo consagrado principalmente su estudio, como hemos dicho ya, á las plantas medicinales, omitió la mayor parte de los árboles que produce aquel fecundísimo terreno, y singularmente los más considerables por su tamaño y por la preciosidad de su madera. Hay allí árboles de una altitud y grosor tan sorprendentes, que no son en nada inferiores á aquellos que pondera Plinio como milagros de la naturaleza.

El padre Acosta hace mencion de un cedro que habia en *Atlacuechahuayan*, lugar distante tres leguas de Antequera ó sea Oaxaca, cuyo tronco tenia de circunferencia diez y seis brazas, esto es, más de ochenta y dos piés de Paris; y yo he visto en una casa de campo una viga de ciento y veinte piés castellanos de largo, ó ciento siete piés de Paris.

Se ven en algunas casas de la capital y de otras ciudades del reino, mesas grandísimas de cedro de una sola pieza. En el valle de Atlixco se conserva vivo hasta ahora un antiquísimo acebo^{2 3} tan grande, que en la cavidad de su tronco hecha por algunos rayos, caben cómodamente catorce hombres á caballo. Una idea aún mayor de su extension hace concebir un testimonio tan autorizado cual es el del Exmo. Sr. Don Francisco de Lorenzana, arzobispo entónces de México y actualmente de Toledo. Este prelado en las notas que puso á las cartas del conquistador Cortés á Carlos V, impresas en México el año de 1770, testifica que habiendo ido él mismo á observar aquel árbol tan celebrado en compañía del arzobispo de Guatemala y del obispo de Puebla, hizo entrar en la mencionada cavidad del árbol hasta cien muchachos.

Son ciertamente comparables con este famoso acebo las ceibas⁴ que ví en la provincia marítima de Xicayan.

1 *Hippomane mancinella* Linn.—Ignoro, como el padre Clavigero, el nombre mexicano que los naturales de Michuacan daban al árbol que manejándolo recién cortado causaba inflamacion en el escroto; pero es conocido por los botánicos con el citado nombre, y su fruto arrastrado al mar por los torrentes y rios, envenena á los peces que lo comen y á las personas que hacen uso de los mismo pescados, á los que en la Habana dan el nombre de pescado cihuato.—C.

2 El nombre mexicano de este árbol es *ahuehuell*, y el vulgo español de aquel pais lo llama *ahuehuete*; pero los que quieren hablar con cultura le llaman sabino; pero en esto se engañan, pues el *ahuehuell*, aunque muy semejante al sabino, no es sino acebo, como lo demuestra el Dr. Hernandez en el libro 3, cap. 66 de su Historia Natural. Yo ví el acebo de Atlixco en el tránsito que hice por aquella villa el año de 1756; pero no tan cerca que pudiese formar idea justa de su grandeza.

3 *Ahuehuete*. *Ahuehuell* Hernandez. *Cupresus disticha* Linn.—C.

4 *Ceiba* Zanquanhuitl Hernandez. *Bombax ceyba* Linn.—Dice Clavigero que los mexicanos

El grosor de estos árboles es proporcionado á su prodigiosa elevacion, y es sumamente deliciosa su vista en el tiempo en que están adornados de sus hojas nuevas y cargados de fruta, dentro de la cual hay cierta especie de algodón blanco, sutil y delicadísimo. Se podrian hacer de él, como realmente se han hecho, telas tan suaves, delicadas y tal vez más que de seda; ¹ pero es difícil hilarlo á causa de la pequeñez de los hilos, á más de que seria más el trabajo que la utilidad, debiendo ser de poca duracion la tela. Algunos usan de este algodón para almohadas y colchones, los cuales tienen la particularidad de esponjarse enormemente con el calor del sol.

Entre muchísimos árboles dignos de memoria por su singularidad, que me veo precisado á pasar en silencio, no puedo omitir una cierta especie de higuera silvestre que se da en el país de los cohuixques y en otros lugares del reino. Es un árbol alto, grueso y sólido, semejante en las hojas y en el fruto al higo comun. De sus ramas, que se extienden horizontalmente, nacen ciertos filamentos, que tomando su direccion hácia la tierra, van siempre engrosando y creciendo, hasta que introduciéndose en ella, echan raíces y forman otros tantos troncos; y así, de una sola higuera se puede formar un bosque. El fruto de este árbol es enteramente inútil, pero su madera es buena. ²