



Universidad Nacional Autónoma de México

FACULTAD DE QUIMICA

**ESTUDIO SOBRE LA ALIMENTACION DE
MEXICO PREHISPANICO.**



**EXAMEN ESPECIAL
FAC. DE QUIMICA**

TRABAJO MONOGRAFICO

Que para obtener el título de:

QUIMICO FARMACENTICO BILOGO

P r e s e n t a :

Oscar René Osaya Brisuela

México, C. F.

1982



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

TESIS CON FALLA DE ORIGEN

INDICE.

I N D I C E

CAPITULO		PAGINA
I	INTRODUCCION -----	1
II	ALIMENTOS DE USO COMUN ANTIGUO Y CON- TEMPORANEO -----	3
III	ALIMENTOS NO COMUNES PROVENIENTES DE DIVERSAS FUENTES -----	34
IV	ALIMENTOS Y RITOS -----	98
V	ALIMENTOS Y MEDICINA -----	112
VI	CANIBALISMO -----	128
VII	NUTRICION -----	131
VIII	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALI- MENTOS ANTIGUOS MEXICANOS -----	134
IX	CONCLUSIONES -----	143
X	BIBLIOGRAFIA -----	145

I INTRODUCCION.

I INTRODUCCION .

Uno de los aspectos que contribuyen al conocimiento sociocultural, de las comunidades humanas, es su alimentación, la cual no puede desligarse de las peculiaridades históricas de un pueblo, ya que estos servían como soporte para el desarrollo armónico de una sociedad.

Los Alimentos del México Prehispánico son de interés, ya que al estudiarlos, podremos darnos cuenta de que tan variada era la alimentación de los antiguos mexicanos.

Por otro lado se pueden estudiar los conocimientos socioculturales que van aunados a las diferentes formas de consumo de alimentos, que además nos dicen que productos existían, como eran preparados o consumidos.

En un intento de conocer los Alimentos del México Prehispánico debemos recurrir principalmente a las fuentes primarias históricas, ya que estas nos informan acerca de las costumbres de los pueblos indígenas. La información acerca de los alimentos que nos dan los primeros cronistas, (Sahagún, Hernández y Bernal Díaz del Castillo), en cuanto a su dieta corresponden a costumbres y recursos alimenticios de esa época, ya que los patrones dietéticos tienden a ser estables, hasta que ocurren cambios como la conquista pero sin embargo conservando sus raíces indígenas. Debe considerarse que las fuentes históricas se refieren principalmente a los pueblos del centro de México. Es sobre esta base donde ha de apoyarse el examen de la alimentación prehispánica.

Se debe de otorgar un gran reconocimiento a las obras de Fray Bernardino de Sahagún, Historia General de las Cosas de Nueva España, y de Francisco Hernández, Historia Natural de Nueva España, ya que son fuente principal de información para muchos investigadores. Estas obras no solo informan los productos naturales alimenticios, sino la forma en que eran elaborados, consumidos así como en cuanto a su uso habitual, ceremonial o medicinal, además de que incluyen otro tipo de información como se

rian los ritos religiosos.

Este trabajo de revisión bibliográfica pretende recopilar diferentes alimentos consumidos por nuestros antepasados ya sea con fines religiosos o como medio de subsistencia. Se trata de describir hasta donde sea posible su modo de empleo y así como las ocasiones especiales de su consumo o bien la manera en que eran preparados. Finalmente se hace un breve estudio nutricional al comparar los datos de algunos alimentos que han logrado subsistir con los datos de requerimientos mínimo propuestos por el Instituto Nacional de la Nutrición.

II ALIMENTOS DE USO COMUM
ANTIGUO Y CONTEMPORANEO.

II ALIMENTOS DE USO COMUN ANTIGUO Y CONTEMPORANEO.

En este capítulo estan los alimentos que se encontraban en la mesa de la comunidad prehispánica. Las diferencias notadas, en la época antigua y contemporánea, consisten mas bien en su elaboración, ya que ahora son más ricamente aderezados. Sin embargo los alimentos son esencialmente los mismos.

ANIMALES.

AVES.

Nombre Primitivo: Coxolilti.

Nombre Científico : Phasianos.

Es el faisán. Su color es leonado, el penacho es negro pico rojo, uñas negras y el pecho con pintas blancas. Su carne - conservada por algún tiempo, es alimento saludable y agradable ; de otro modo es desagradable y mas dura de lo conveniente. Esta ave no canta, sino que emite la voz del cuculillo. (39).

Nombre Primitivo : Gallinas y Gallos.

Nombre Cientifici : Gallinaceas.

Son gallinas y gallos monteses, son como los domésticos, así en el tamaño, como en las plumas y como en todo lo demás. Son de comer y su carne es comestible y sabrosa. (4,24,25, 33,34,39,40,41,43).

Nombre Primitivo : Huajoloti.

Astequismo : Huajolote.

Nombre Científico : Meleagris gallipavo L.

"Gran bufón". Este es el huajolote macho. Es ave doméstica. Tiene gran papada y gran pechuga, tienen el pescuezo gran-

de con unos corales colorados; la cabeza la tienen azul, en especial cuando se enojan, tiene un pico de carne que le cuelga sobre el pico. Los que quieren hacer mal a otro, danle a comer o - ha beber aquel pico de carne para que no pueda cargar el miembro. Esta ave es comestible y es sabrosa. (4, 24, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43, 29).

Nombre Primitivo : Totollin.

Nombre Científico : *Meleagris gallipavo*. L.

Esta ave es la huajolota, es doméstica y conocida, tienen la cola redonda. Son de muy buen comer, la mejor carne de todas las aves. Son de diversos colores unos blancos, rojos, negro y pardos. La hembra es menor que el macho. Los huevos que concibe también son comestibles. (4,24,25,33,34,39,40,41,43,2,29).

Nombre Primitivo : Uilotl.

Nombre Científico : *Zeinadura macrura*.

Ave que es como paloma, tiene el pico delgado y agudo; es de color ceniciento. Esta ave tiene las piernas largas y delgadas, tiene la cola larga es altilla de pies, tiene el cuello - larguillo. Son buenas de comer estas aves. Hay también otras palomas, unas pardas, oscuras y claras, son buenas de comer. (4,25 33,34,39,40,41,43,2,29).

ANIMALES ACUATICOS.

Nombre Primitivo : Amilotl.

Nombre Científico : *Chirostoma humboldtianum*.

"Pescado blanco". Es un pez grande y grueso, de color blanco con solo algunas manchas negras; la cabeza es larga, - la boca puntiaguda y con la mandíbula inferior saliente, dorada la cabeza y el vientre amarillo. Todo el resto de su cuerpo constituye un alimento a tal grado excelente y fácilmente digerible

y agradable. Rara vez se halla en el mercado. Por eso es solo alimento de señores. (1,4,8,12,13,24,25,32,34,39,40,41,43,2,29).

Nombre Primitivo : Atscalli.
Nombre Científico : Ostrea sp.

Estos son los ostiones. Pescanlos y los comen o los venden en los tianguis. La concha la usan como adorno. (25,34,39,40,2,29).

Nombre Primitivo : Axolomichin, Coatetl.

Este es un pez y es el llamado bagre. Es un pez cubierto de piel gruesa y sin escamas, y la cola es lunada. Es alimento muy sabroso y nutritivo, y se come cocido. Los Mixtecas lo llaman Coatetl y los Mexicanos Axolomichin. (39).

Nombre Primitivo : Cacalomichin.

Es la mojarra negra. Tiene escamas grandes, cola redonda, el dorso todo espinoso con una aleta grande. Es alimento bueno y sabroso. Vive en ambos océanos. Existe otra mojarra que los Mixtecas llaman Papalomichin y los Mexicanos Tsatzapalmichin; es un pez pequeño y ancho. Es escamoso y de alimento sano y agradable. (39).

Nombre Primitivo : Iscohua.

Este pez vive en el mar como en los ríos, es el robalo es escamoso y muy agradable como alimento. (39).

Nombre Primitivo : Tapachtlin, Tapachtli.
Nombre Científico : Ostrea sp.

A las conchas de agua llaman Tapachtlin y por este nombre llaman al pescado que tiene dentro, en algunas de ellas se -crian perlas de diversos tamaños. Los ostiones son comestibles - y vendenlos tambien en los mercados. (34,39,40).

Nombre Primitivo : Tecuicitli.

A los cangrejos de mar llaman Tecuicitli. Son sabrosos para comer, lo comestible de ellos son los hombros, el cuerpo - no es comestible. (25,34,39,40).

Nombre Primitivo : Flacamichin.

Los peces de la mar se llaman Flacamichin que quiere - decir "peces grandes", peces que andan en la mar, que son buenos de comer; estos peces grandes se comen a los pequeños. (4,24,25, 33,34,39,40,41,43,2,29).

Nombre Primitivo : Topotli.

Son unos pecesillos anchuelos; son pardos, crianse en los manantiales, son buenos de comer y sabrosos. Con estos pecesillos y chilitécpiti y tomate hacian una comia especial que usan los señores. (25,33,34,39,40,41,43).

Nombre Primitivo : Tzatzapalmichin,
Papalomichin.

Los Mixtecas lo llaman Papalomichin y los Mexicanos - Tzatzapalmichin, y es la mojarra. Nace en ambos océanos. Es un - pez pequeño y ancho de cola lizada y esta formado de espinas erectas. Es escamoso y de alimento sano y agradable. (39).

Nombre Primitivo : Xalmichin.

Nombre Científico : *Christoma humboldtianum*.

Es de la especie mediana de los peces que llaman blancos. "Pez arenoso", tiene escamas rojas y es todo escamoso. - Es alimento bueno y agradable sobre todo cuando han alcanzado su mayor crecimiento, y se comen cocido en agua pura. (25,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Xiomichin.

Es un pez con la forma de trucha o del salmón del mismo sabor, tamaño y calidad alimenticia. vive en las corrientes de agua o en los grandes rios de agua dulce. Tiene cabeza achatada, escamas diminutas, dorso negro, lados blancos y vientre blanco. Se pesca en varios lugares. Algunos los llaman Patianimichin. (39).

Nombre Primitivo : Yacapitsahuac.

Nombre Científico : *Christoma regani*.

Ch. jordani.

Pez de nariz delgada. Es el más pequeño de los peces es el charal. No es malo ni despreciable como alimento, y gustado sobre todo por su abundancia de hijuelos. Pertenece a la especie de peces blancos. Se encuentra en grandes cantidades - en las lagunas mexicanas. (4,24,25,33,34,39,40,41,2,29).

Nombre Primitivo : Zacamichin.

Este pez es la sardina, es comestible y agradable al paladar. Se encuentra en gran cantidad en los mercados.

MAMIFEROS .

Nombre Primitivo : Tochtli.

Nombre Cientifico : *Oryctolagus cuniculus*.

Este es el conejo, es casi como la liebre un poco menor; hace cueva donde cria a sus hijos. Existe una gran variedad de estos, sus formas son algo distintas entre si , pero como alimento son buenos y sabrosos. (4,25,33,34,39,40,41,29,32).

Nombre Primitivo : Barbacoa.

Los indios llamados Chichimecas, cuando quieren cocer carne cavan hoyos en la tierra misma, los tapizan con piedras ardientes, colocan en medio las carnes envueltas en masa de grano de maíz, 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 ella y en el pan preparado de esta manera gran placer y utilidad. Tuestan también las mazorcas de maíz o las cuecen con las carnes, y de uno y otro modo comen los granos con mucho gusto. (39).

BEBIDAS .

Nombre Primitivo : Anecuhtli, Neutle.

Es el agua miel, jugo del maguey antes de fermentar. Este jugo destilado se endulza mas, y cocido se endulza y espesa hasta condensarse en azúcar. La sacarosa que contiene esta azúcar es en un 3% a 8%. Mientras los mexicanos no dispusieron de la caña de azúcar, la miel de maguey endulzó sus tamales, atoles y chocolates. Les era tan preciosa que Tenochtitlan recibio en tributo, cada 80 dias de su año fiscal, 2,512 cántaros de la miel elaborada en las regiones ricas en magueyes. De esta azúcar, diluido en agua y expuesto por nueve días al sol, hacian vinagre. (4,13,24,25,33,34,40,41,43,2,29,32).

Nombre Primitivo : Atolli.

Aztequismo : Atole.

El atole es una bebida usada agradablemente y que sin causar ningun daño proporcionan un alimento suave y muy saludable. Y se prepara de la manera siguiente; maíz bien cocido, bien molido desecho en agua y colado; ponen al fuego el caldo filtrado por el cedazo, y alli le dan nuevo cocimiento hasta que adquiere la densidad conveniente. Existen diferentes modos de preparar distintos atoles, tanto para enfermos como para los sanos. (4,13,24,25,33,34,40,41,43,2,29,32).

Nombre Primitivo : Chililatolli.

El Chililatolli o atole mesclado con chilli, como lo indica su nombre, se hace como el atole arriba mencionado, pero agregándole cuando está medio cocido una cantidad de chilli usualto en agua al gusto del que lo va ha tomar. Se toma muy de mañana contra las molestias del frio, tonifica el estómago, ayuda la digestion, quita las flemas adherentes y limpia los riñones - evacuando todos sus impedimentos. (47).

Nombre Primitivo : Chilmolli.

Aztequismo : Chilmole.

Potaje hecho de Chiltecpitl y tomate, espesado y condimentado de varios modos para acompañar carne y legumbres. Existia otra manera de chilmolli hecho de chile amarillo y tomates. Estos caldos o potajes de chile eran unas de las comidas que usaban los señores. (4,24,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Chinnequatolli.

Atole preparado con maíz cocido, bien molido desecho - en agua y colado en un cedazo; ponen al fuego el caldo y alli le dan nuevo cocimiento. Se le agrega chile amarillo y miel de ma--

gney. Esta era una de las bebidas que tomaban los señores en su comida o banquete. (4,24,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Chocolatl.

Esta bebida es el chocolate. Se prepara con granos de póchotl y de cacahoatl (cacao), en igual cantidad, y dicen que engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia, molidos - unos y otros granos se hechan en una vasija y se agitan con un batidor de madera hasta que sobrenade la parte grasosa y de naturaleza aérea, que separan y ponen aparte, mezclando al resto un puñado del grano de maíz, ablandado; cuando ya esta listo la bebida, para tomarse, mezclan de nuevo la parte grasosa que habian separado y la toman al fin tibia. (4,24,25,33,34,40,41,43,2,29,32,47).

Nombre Primitivo : Istac octli.

"Pulque blanco". En los convites que se hacian por razon de los bateos, a las veces daban pulque que llaman istac octli, que quiere decir pulque blanco, que es lo que mana los magueyes, y otras veces daban pulque hechizo de agua y miel, cocido con la raiz, la cual llaman ayotli, que quiere decir pulque de agua, lo cual tenian guardado y aparejado el señor del convite de algunos dias antes. (3,4,6,13,23,24,25,33,34,38,39,40,41,43,45,2,29,32).

Nombre Primitivo : Molli.

Artequismo : Mole.

Cocido espeso con chile y otras sustancias. En los casamientos de los indios, la comida que se daba eran tamales, cacao y el guiso llamado molli. "Despues de que se casaban, las casamenteras ataban la mano del novio, con el huipilli de la novia y la suegra de la novia iba y lavaba la boca a su nuera, y ponian tamales en un plato de manera junto a ella y tambien, un pla-

to con molli que se llama tlatonilli; luego daba a comer a la no-
via cuatro bocados los primeros que comian, despues daba otros -
cuatro al novio, luego a ambos, juntos los metian en una camara
y las casamenteras los hechaban en la casa y cerraban las puer-
tas y dejabanlos a ambos solos". En las ceremonias que hacian a
los mercaderes cuando llegaban a su casa, usaban el molli como -
ofrenda. El dios de los mercaderes era Yicatecutli y delante de
esta imagen colocaban un cajete con su molli y cabezas de galli-
nas. (4,24,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Nequatolli.

Atole con miel. Se le agrega cal, de suerte que sean -
ocho partes de agua, seis de maiz y uno 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 alfin
en la piedra llamada metlatl; se cuece luego en una vasija de ba-
rro hasta que comience a condensarse o espesarse, se le agrega -
en tal momento una decima parte de miel de metl, y se deja por--
fin hervir el tiempo necesario para que tome la consistencia de
los atoles. Refresca y humedece a los que sufren destemplanza ca-
lida y seca, suavisa el pecho, nutre, fortalece y engorda a los
extenuados y restituye las fuerzas perdidas; limpia también el -
cuerpo y es alimento propio para los enfermos. Algunos le agre-
gan pimienta india (chile) en pequeña cantidad, pero solo cuando
han de tomarlo los sanos o los que no sufren destemplanza cálida
pues de este modo se hace mas grato al paladar y estimula el ape-
tito venéreo. Usan este alimento en cualquier hora del día, es-
tén sanos o enfermos, pero principalmente por la mañana. (4,24,
25,33,34,40,41,47).

Nombre Primitivo : Octli, uctli.

Licor producido por la fermentación del jugo del ma-
guy, llamado pulque desde los días de la conquista. Los prime-
ros indicios que se tienen sobre el descubrimiento del pulque lo

atribuyen a los Otomies, que lo conocian y usaban desde los tiempos remotos. Llamaban al maguey Metl y al pulque Octli. Sin embargo, Sahagun atribuye a los Olmecas el descubrimiento del pulque y dice: "Estos mismos inventaron el modo de hacer el vino de la tierra; era mujer la que comenzó y supo primero agujerar los magueyes, para sacar la miel de que se hace el vino, y llamabase Mayauel, y el que halló primero las raices que echan en la miel se llamaba Pantecatli. Mas tarde Tepuztécatl, Quatlapanqui, Tlicu y Papaztactzocaca lo descubrieron a su vez en el monte llamado Chichinauhia, perfeccionaron la elaboración y llamaron al monte por las cualidades espumosas de la bebida, Popozonaltepetli. Por ultimo, Ixtlilxochitli en su versión sobre la invención del pulque, asegura que fue descubierto en las postrimeras del reinado de los Toltecas por Xochitli, hija de Papantzin, y al efecto relata una cronica detallada saturada de aventuras quiméricas, cuyo perfume un tanto delicado ha llegado hasta nuestros dias impresionando el alma popular ". El modo de hacer el vino de maguey que era el mas usual y el mejor de todos, era el siguiente: cuando llegaba el maguey comun a cierta edad le castraban los pimpollos u hojas mas tiernas del centro hasta descubrir cierta cavidad formada en la parte más interior y gruesa de dichas hojas; raian les la superficie interior y extraian con un canuto o calabazo largo y estrecho el jugo que destilaban las hojas en la cavidad, que es muy dulce y muy liquida. Extraian el jugo aplicando la boca a una de las extremidades del canuto y atrayendo el aire en el contenido, y con el aire el jugo, como se hace con la bomba; reciben el jugo en una vasija y lo guardaban hasta que se fermentara, que venia a ser en menos de 24 horas. Para abreviar la fermentación y darle mayor fortaleza, le mezclaban ciertas hierbas a la cual, por ese destino llamaban Ocpatli (medicina del vino). Esta hierba posiblemente era la llamada Ayoctli (Mimosasp. Acaacia sp.) ingrediente vegetal, raiz, planta o madera usada para hacer fermentar el pulque. El color de este vino es blanco y el gusto algo áspero; tiene competente fortaleza y embriaga. Por lo demas, no puede negarse que es una bebida muy sana y por muchos titulos apreciable; por que es un excelente diurético y un remedio eficaz contra la diarrea tomada como se debe. El pulque tiene su deidad que es Tescatzoncatli, dios del pulque. (5,4,6,15)

23,24,25,33,34,38,39,40,41,43,45,47,2,29,32).

Nombre Primitivo : Quannexatolli.

Atole que se hace tambien, de maiz cocido en lejia común, es llamado Quannexatolli porque se hace con cenizas de arboles. Se deja el maiz en la lejia 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. (4,24,25,33,34,40,41,43,47).

Nombre Primitivo : Totonquiatolli.

De las comidas que usaban los señores, estaba tambien comer muchas maneras de puchas o mazamorra; una manera que llaman Totonquiatolli, mazamorra o atolli caliente; otras nequato--lli, atole con miel; chilnequatolli, atole con chile amarillo y miel; quahuexatolli, que es hecho con harina muy espesa y muy blanca, hecha con tequixquitl. (4,25,33,34,40,41).

FRUTAS.

Nombre Primitivo : Auacamulli.

Astequismo : Guacamole.

El guacamole es un manjar hecho de dos frutos mexicanos como son el aguacate y el chile. Se comia con tortillas. Era uno de sus grandes manjares. (4,24,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Auacatl, Abuácate.

Nombre Científico : Persea gratissima

P. americana.

Arbol que se llama auácatl, tiene las hojas verdes oscuras, el fruto de ello se llama auácatl, y son negras por fuera, y verdes y blancos por dentro; hay otros auácatos que se llaman Tlacotaluacatl que son grandes. Las mujeres que crían no los osan comer, porque causan casaras a los niños que maman. Hay otros auácatos que se llaman quilaucatl, y la fruta de estos se llama de la misma manera; son verdes por fuera, son muy buenos de comer y preciosos. Las hojas del auácate son olorosas y de temperamento caliente y seco en segundo grado, por lo que se emplea convenientemente en lavatorios. También los frutos son calientes, agradables al gusto y de calidad nutritiva no del todo mala, sino grasosa, húmeda y que excita extraordinariamente el apetito venéreo y aumenta el semen; contienen huesos blancos con algo de rojizo, sencillos pesados, lustrosos y dividido en dos partes como las almendras, aunque oblongos y un poco más grandes. Tienen estos huesos sabor de almendra amarga, y producen prensados, un aceite semejante al de almendras no solo en el olor, sino también en el sabor y en las propiedades. Cura este aceite el sarpullido y las cicatrices, favorece a los disentericos con alguna astringencia y evita que los cabellos se partan. (4, 13, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 41, 43, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Atzápotl.

Nombre Científico : *Mammea americana* L.

El arbol se llama Atzapotiquahuitl y el fruto atzápotl o sea zapote acuático porque nace su árbol junto a las aguas o lugares acuosos. El fruto es redondo, grande, amarillo por dentro, de sabor dulce y alimento insalubre e ingrato que acarrea fiebres si se come inmoderadamente. El atzápotl tiene olor agradable. (4, 1, 24, 25, 33, 34, 38, 40, 41, 43, 47, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Ayotli.

Nombre Científico : *Cucurbita moschata*.

Entre los generos de calabazas, que los indios llaman -

Ayotli, se encuentran muchas variedades. Las flores son amarillas con forma de grandes calices oblongos; pero las frutas son de nombre y formas muy variadas. La primera variedad es el Tzillacayotli o sea calabaza que suena. La semilla es negra y mediana; la pulpa es blanca, entretrejida de fibras y casi adherida a la cascara; la superficie es lisa y con pintas de verde fuerte y verde pálido. La segunda variedad, llamada por algunos Cozticayotli o sea calabaza amarilla y por otros nacayotli y noeyacayotli porque es buen alimento y tiene figura oblonga, es de pulpa amarilla, semilla blanca, y esta estriada a trechos. Su corteza, aunque al principio es verde, casi siempre se pone amarilla. La tercera variedad se llama Tamalayotli y es muy amplia y de forma redondeada, de donde la ha venido el nombre. Su corteza es dura; la pulpa es amarilla y muy agradable como vianda, y las semillas que encierra son blancas. La cuarta variedad, llamada también Tamalayotli; es de corteza amarilla, de forma abultada a lo ancho, con pulpa de un amarillo pálido y semilla ancha y blanca; dicen que esta calabaza cura las hemorroides y los ojos inflamados. La quinta es el Quauhayotli, que tiene la forma de melones, la pulpa roja, semilla menuda y blanca, y corteza leonada. Hay, además, el iztactzilacayotli, de semilla blanca y ancha, de pulpa blanca y fibrosa, comestible y saludable. El Tiliticayotli, de semilla blanca y alargada, pulpa de un amarillo mas claro y de mediano tamaño. El iztacayotli, una de las mas grandes, de corteza y semilla blanca, de forma oblonga y de pulpa blanca y comestible. Todas estas variedades sirven de alimento a los mexicanos. (47).

Nombre Primitivo : Capulin.

Nombre Científico : *Pronus capulli* Cav.

Los capulines tienen un fruto que son un poco ácidos y astringente, y cuando han alcanzado una perfecta madurez, pierden mucho de su aspereza. Son de naturaleza moderadamente cálida, seca y algo astringentes. Se hacen de ellos un pan y una bebida cuando hay escasez de viveres y de vino; suministran un alimento a-trabilioso y hasta cierto punto nocivo al corazón, y si se comen muchos tiñen los dientes de un color negro, que se quita fácilmente.

te. Los mollos de los cuencos comenlos tostados. Hay cuatro variedades de estos árboles distintas por el fruto: el Xitomacapolin, - que lo da casi del tamaño de las ciruelas; el elocapolin que lo -- tiene un poco menor; el Tlaolcapolin, son menores y tiene el fruto menudo y el Totocapolin que es el mas pequeño; todos dan el -- fruto en racimos. (4,19,24,25,33,34,40,41,43,2,29,32,47).

Nombre Primitivo : Cochitzapotl.

Nombre Cientifico : *Lucuma salicifolia* H.B.K.

"Zapote de sueño". Es un árbol grande, con tallos llenos de lunares blancos, flores amarillas y medianas, y fruto de forma y tamaño de membrillo, comestible, de sabor agradable, pero no del todo saludable como alimento. Los frutos comidos concilian el sueño, de donde les viene el nombre. Nace en regiones cálidas o frías. Los huesos curan las úlceras y las hojas la diarrea de los niños. (1,4,24,25,33,34,38,40,41,43,2,29,32,47).

Nombre Primitivo : Coyotónatl.

Otros lo llaman Zelcoanepilli. El fruto contenido en grandes vejigas de quince ángulos, glutinoso, redondo y del tamaño de ave--llanas, lleno de semilla menuda y alargada parecida a pajitas, a--margo al principio, pero dulce y comestible cuando madura. Esta - descripción parece ser la del tomate verde. (47).

Nombre Primitivo : Chayotli.

Nombre Cientifico : *Sechium edula* Swartz.

Es una planta voluble y trepadora. Da fruto espinoso de la forma y tamaño muy grande con pulpa blanca, y que encierra una bellota, almendra o haba. El fruto se come cocido y se vende sucho en los mercados; el haba interior se parece en el sabor a las be--llotas cocidas, con algo de marino, aunque tambien se parecen a - las lentejas cocidas o a las castañas. No es del todo malo ni desa--gradable como alimento. (47).

Nombre Primitivo : Chilli.

Nombre Científico : *Capsicum annum* L.

Longum Sendt.

Existen muchas especies diferentes, de chiles, en la magnitud, figura y acrimonia. Se usa diariamente para excitar el apetito y condimentar las comidas. Existe el Quanchilli que es el más pequeño, excita notablemente el apetito preparadas en salsa con los llamados tomates; este es el chile de árbol. Se usa por tanto en condimentos y no como alimento. El segundo género se llama Chiltecpin, otros lo llaman Totocuitlatl, es muy picoso pero no tanto como el anterior. El tercer género, llamado Tonachilli, es verde primero, después amarillento y por último se vuelve rojo. El cuarto, llamado Chilcostli por el color asafranado con que tiñe los condimentos que con el se preparan. El quinto género, llamado Tsinquauhyo porque es del monte, tiene el color de coral y es delgado. El sexto género, Texochilli o de masa por su blandura, es largo, ancho, con algun dulzor, de color rojo, y de tan suave acrimitud, que se acostumbra comerlo con tlaolli o sea con las tortas nechas de maíz, y es tenido como alimento grande y excelente. Este mismo género se llama Pocchilli cuando se seca ahumándolo para guardarlo todo el año, pues de otro modo está muy expuesto a corromperse. Hay también otro llamado Milchilli no menor que el precedente, pero que termina gradualmente en punta aguda y delgada, el cual también se vuelve rojo al fin. El chile al lado del tomate, con el cual se desposo en amplia gama de gustosos sabores, ha sido una de las más importantes contribuciones del México Prehispanico a la cultura gastronómica universal. (1,4,12,15,24,25,33,34,38,39,40,41,43,6,2,29,32,47,57).

Nombre Primitivo : Chiltomatl.

Nombre Científico : *Lycopersicon esculentum*.

"Tomate rojo" . "Tomate chile". Tal vez es el nombre del jitomate, sobre cuya etimología se ha fantaseado mucho. Esta fruta la usan mucho en sus alimentos. (4,25,24,33,34,38,39,40,41,45,2,29,32).

Nombre Primitivo : xytzapoti, juantzapoti.

Nombre Científico : *Annona reticulata* L.

Esta fruta son las anonas. "Zapote del aguila". Esta fruta esta marchada en su parte superior de puntos leonados y verdes, del tamaño casi del melon, la pulpa esta llena de semilla pequena y negra. Estas semillas, dicen que, cura la diarrea. (4,25,33,34, 40,41, 45,47,2,29,50).

Nombre Primitivo : Iilamatzapoti.

Nombre Científico : *Annona giabra* L.

Esta es la guanabana, el fruto es oblongo, grande, verde al principio, pero en la madurez pardo o amarillo y con unas como escamitas dibujadas, suave y blanco por dentro, es alimento saludable y de sabor dulce. Nace en lugares cálidos y fértiles. (47).

Nombre Primitivo : Itzamatl.

Este árbol tiene hojas como de cidro de un verde claro - por debajo y fuerte por encima y fruto redondo pintado de manchas blancas y lleno de granillos, comestible y de sabor parecido a los higos. Las hojas curan la úlcera. (47).

Nombre Primitivo : Matsatli.

Nombre Científico : *Ananas sativus* Schult.

Esta fruta es la piña. Esta planta tiene hojas como de lirio, pero espinosas, raíz fibrosa y gruesa, y un solo fruto alrededor del cual brotan renuevos. Es éste rojo al principio, pero después se vuelve amarillo. Su sabor es dulce y ácido, su temperamento frio y seco y su naturaleza jugosa. Se da a los que tienen fiebre para refrescarlos y para excitar el apetito y se conserva en la boca para que mitigue la sed y humedezca la lengua. (39).

Nombre Primitivo : Mazaxocotl.

Nombre Científico : Spondias mombin.

"Fruto del venado". Es el ciruelo, unos son rojos y otro amarillo. Los ciruelos de la primera especie, llamados Zacacoxócotl son rojos y oblongos, con huesos grandes duros por fuera y blandos por dentro, y tienen poca pulpa, blanda, jugosa y amarilla como es también el hueso. Sirven de alimento; ablandan el vientre y tienen un sabor agradable, dulce y ácido. Los frutos del segundo género, llamados Atoyaxócotl, son mucho más pequeños, amarillos, redondos, de más buen olor, de hueso más pequeño y redondo y gusto más agradable. El tercer fruto es el Costicxocotl, es amarillo; tiene manchas más grandes, pulpa más agradable, y es en lo demás muy parecido al primer fruto. El cuarto género llamado Atoyaxocotlchichiltic es de color escarlata y es el menor de ellos, pero supera a los demás en la suavidad del olor. La última variedad es la llamada Chichioaxocotl, tiñe las manos de quien la cogen. Tiene éste más abundante pulpa que los otros y hueso más chico. (4,24,25,33,34,38,39,40,41,43,2,29,32).

Nombre Primitivo : Nochtli.

Nombre Científico : Opuntia sp.

Hay en la provincia mexicana, varias especies de tunas: la primera, llamada, Iztacnochtli porque su fruto es blanco, tiene hojas redondas, pequeñas lisas o con espinas ralas, flor amarilla, fruto espinoso y blanco, y es de tamaño de arbusto. La segunda, -- que llaman Coznochtli porque da fruto amarillo, tiene hojas amplias, redondas, con muchas y largas espinas, flor escarlata con los extremos amarillentos, y fruto amarillo y escaso. El Tlatonochtli o tuna blanca tirando a bermejo, tiene hojas angostas, oblongas, -- sumamente espinosas y algo púrpureas lo cual es peculiar de este género, pues todos los demás tienen hojas verdes; el fruto también es espinoso; la flor es amarilla por fuera, pero por dentro del color mismo de la tuna. El cuarto género, llamado Tlapainochtli, es decir escarlata, tiene hojas delgadas, angostas y oblongas, más pequeños que las precedentes y menos espinosas, flor blanca con ber-

mejo, pequeña y fruto no muy espinoso y de color escarlata y fuego. El quinto llamado Tzaponochtli, por su semejanza con el fruto llamado Tzapotl, tiene hojas descoloridas de forma oval, con algunas espinas y con flores amarillas con blanco y tirando al escarlata. El Zacanochtli o sea tuna herbácea o silvestre, alcanza el tamaño de un árbol y tiene hojas redondas, pequeñas y espinosas, fruto -- silvestre, sumamente espinoso y flores de un amarillo pálido. Hay también el Xoconochtli parecido en forma al Zacanochtli, pero de -- hojas y frutos ácidos, de donde toma el nombre. Parece pertenecer también a la especie de las tunas el Tetzinoactli, que sería semejante a ellas tanto en forma como en naturaleza. Existe también la tuna llamada Teonochtli, con forma de piña, la pulpa es blanca, -- llena de granillos, dulce con alguna acidez y jugosa. Las hojas -- son frías, húmedas y salivosas, por lo que el jugo exprimido de -- ellas y de los frutos extingue de modo notable las fiebres arden-- tes, apaga la sed y numedece las entrañas secas. Los frutos comi-- dos con sus semillas a modo de alimento, detienen el flujo del vi-- entre, sobre todo si se proviene de calor. Proporcionan un alimen-- to agradable y refrescante. Las hojas cocidas y condimentadas con -- chilli constituyen una vianda fría. El jugo o liquido de las tunas es admirablemente bueno contra las fiebres biliosas y malignas, -- principalmente si se mezclan con jugo de pitaya. (1,4,13,24,25,33, 34, 38, 39, 40, 41, 43, 2, 29, 32, 41).

Nombre Primitivo : Nopalli.

Aztequismo : Nopal.

Nombre Científico : *Opuntia* sp.

Hay unos árboles que llaman Nopalli, quiere decir tunal, o árbol que lleva tunas; el tronco se compone las hojas y las ra-- mas se hacen de las mismas hojas; las hojas son anchas y gruesas, tienen mucho zumo y son viscosas; tienen espinas las mismas hojas. Las hojas de estos nopalli cómencelas crudas y cocidas. (4, 12, 13, 15, 33, 34, 38, 39, 40, 41, 43, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Tecotzapotl, Tezontzapotl.
Nombre Científico : *Lucuma mamosa* Gart Achra
mamosa.

Esta fruta es el maney; son grandes, de forma ovalada, y de color como piedra tezontli; la pulpa es al principio blanca y - despues escarlata, y encierra un hueso grande liso y lleno de almendra. Es este alimento medianamente agradable. La almendra contenida en el hueso agregase a la bebida de cacao, y untase en los cabellos para que no se partan. Nace en regiones calidas. (4,24,25,33,34,40,41,43,47,2,29,32).

Nombre Primitivo : Texecote.
Aztequismo : Tejocote.
Nombre Científico : *Crataegus mexicana*
Moc. et. Sees.

Es un árbol mediano, que da un fruto pequeño, amarillo, - muy duro antes de madurar, pero tan blancas como manteca cuando esta madura; son muy buenos de comer. Tiene tres semillas dentro de cada fruto que son duras como piedra. Se preparan estos texecotes con azúcar o miel de muchas maneras y así se suavizan, y son sabrosos. Los mexicanos los venden en los mercados dejando primero que comience a pudrirse para quitarles el sabor silvestre y cuando quieren conservarlas en buen estado por mucho tiempo las recian con agua de nitro. (4,24,25,33,34,38,39,40,41,43,2,23,32).

Nombre Primitivo : Tomatl.
Aztequismo : Tomate.
Nombre Científico : *Physalis coztomatl*.
Moc. et. Sees.

Es el nombre genérico a esa clase de plantas. Los mas grandes de ellos se llaman Xictomatl y los mas chicos Miltomatl. - Los tomates son rojos cuando han madurado por completo, pasando antes tambien por el verde, el amarillo pálido y el rojizo. Existen unos llamados Izhootómatl, estan encerrados en unas membranas a modo de vejigas y pasan del verde al amarillo palido o al purpura; -

los llamados Miltómati son del tamaño de avellanas y del color de las precedentes, así como el Coztómati y el Tómati que llaman Iatiatlacense, los cuales están llenos de una semilla como pajitas. Se hace de ella, molidos y mezclados con chilli, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos, y estimula el apetito. Su naturaleza es fría, seca y algo picante. Nace en regiones cálidas. (4, 13, 24, 25, 33, 34, 38, 40, 41, 43, 47, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Totolcuitiatzápoti,
Tliitzapoti.

Nombre Científico : Diospiros ebenaster Retz.

"Zapote caca de gallina". Este fruto es verde al principio por fuera, después pardo y por último negro, y por dentro negro siempre; blando y lleno de huesecillos, leonados, comestible, de alimento caliente que alivia la indigestión, y ya maduro de sabor agradable; antes de la madurez es de naturaleza tan cáustica, que cura la lepra, la tifa, el saipulido y la sarna. (1, 4, 24, 25, 33, 34, 38, 40, 41, 43, 47, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Tsápoti.

Nombre Científico : Lacuma mamosa
Achra Zapote.

Usaban también los señores comer muchas maneras de frutas, una de ellas se llamaba Tsápoti, colorados de adentro y por fuera pardillos y asperos. Existen varios géneros de Tsápoti como lo hemos venido mencionando, en su oportunidad en este capítulo. (1, 4, 24, 25, 33, 34, 38, 40, 41, 43, 47, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Xalxoceti.

Nombre Científico : Psidium guajava L.

"Fruta de arena". Es lo que conocemos por guayaba. La

fruta como el árbol se llaman Xalxósti; la fruta es de por de fuera amarilla o verdinegra; de adentro unas blancas y otras coloradas y otras encarnadas; tienen muchos granitos por dentro. Son muy buenos de comer, estancan las cámaras. (24,25,33,34,38,39,40,41,43,2,29,32).

Nombre Primitivo : Xicotsapoti.

Aztequismo : Chicozapote.

Nombre Científico : *Achras zapota* L.

Es un árbol grande, con fruto de forma, tamaño y color de nispero; encierra tres o cuatro nueces planas, puntiagudas, negros y brillantes; es bueno y agradable como alimento, pero pesado y fastidioso cuando se comen aas de dos. Nace en lugares calidos. De este zapote se hace el chicie. (1,4,24,25,33,34,38,40,41,43,41,2,29,32).

HI ERBAS Y FLORES .

Nombre Primitivo : Ayoxecnquiliti.

Nombre Científico : *Cucurbita* sp.

Esta es la flor de la calabaza y comenlas tambien cocidas; son muy amarillas, son espinesas, méndalas para cocer, quitando el hollejuelo de encima. Los grumos e las extremidades de las ramas de las calabazas se comen tambien cocidas. (4,24,25,33,34,38,39,40,41,43,2,29).

Nombre Primitivo : Papalcquiliti, Chacacecepín.

Nombre Científica : *Periphyllum seemanii* Sch.

"Hierba de la mariposa". Esta hierba hecha raíces de color amarillo pálido por fuera y blanca por dentro, de donde brotan hojas; tallos cilíndricos, lisos y en su mayor parte purpúreos y en el extremo de las ramas flores blancas. Es comestible es

ta hierba y de saber muy parecido al cilantro. Lo comen crudo, pues cocido pierde al momento su sabor. (4,24,25,33,34,40,41,43,47, 2,29).

Nombre Primitivo : Tlixochil, Tlilxochitl,
Ixtlilxochitl.

Nombre Científico : *Vainilla Plaxifolia*.

"Fler negra". Es la vainilla es de un verde oscuro y - que brotan, en cada lado del tallo, vainas largas, angostas, de - color negro. Son éstas calientes entercer grado y suelen mezclarse al Cacaoatl, de igual manera que el Mecaxechitl. Dos vainas di- sueltas en agua y tomadas evacuan la orina. Tambien la usan para curar a los que escupen sangre. Bebian cacao hecha con Tlilxochi- tl, Mecaxechitl y Ueinacastli, y con cierto género de chilli lla- mado Chiltecpin. En general pedemos decir que la vainilla la usa- ban para darle sabor a las bebidas hechas con cacao, asi como ara- ma. (24,25,33,34,39,40,41).

H O N G O S .

Nombre Primitivo : Huitlacoche.

Nombre Científico : *Ustilago maydis* D.C.

Hongo del maíz, bastante común en México, en donde se - designa con el nombre de Huitlacoche, palabra indigena que signi- fica, suciedad prieta, de cuervos, por su color negro, que recue- da el plumaje de estas aves. Se comen muy cocidas ya que crudas - son toxicas. Las comen con tortillas. (48).

Nombre Primitivo : Setas.

Nombre Científico : Genus campestre.

Estos hongos son buenos de comer; cuéscense para comerce y si estan crudos o mal cocidos provocan vómito y matan. Hay otros

hongos que son anchos y redondos a manera de platos; todos estos hongos son comestibles y han de ser muy cocidos para comerse. (4, 12, 13, 24, 25, 33, 34, 17, 39, 40, 41, 43, 21, 29, 32).

Nombre Primitivo : Tzontecománacatl.

Nombre Científico : Probablemente Amanita
muscaria.

Estas setas, hongos, son grandes y redondas; hay otras que nacen juntas en un pie, unas altas y otras bajas. Hay otras - que son blancas y redondas que son recias de cocer, presto se cuecen, y también se asan en comales y son muy sabrosas. Hay otras que son altas de pie y tienen el pie delgado; son redondas y llanas, cuécense de presto y son buenas de comer; hacense en los páramos, cuando comienzan las aguas. Hay otras que nacen en los árboles y son buenas de comer asadas y cocidas. (4, 12, 13, 24, 25, 33, 34, 17, 39, 40, 41, 43, 2, 29).

I N S E C T O S .

Nombre Primitivo : Meocuilin, Meocuilil
Chilocuiles.

Nombre Científico : Nipepta agavis Blázquez.

"Gusano de maguey". Son muy blancos y crianse en el metetele o sea en los reteños del maguey, agujeranos y metense dentro, y van comiendo y echando la freza por el agujerillo por donde entraron. Son buenos de comer. Son deliciosos tostados con guacamole y en taco o en mixiote. (4, 10, 13, 21, 22, 24, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43, 2, 29, 52).

M A I C E S .

Nombre Primitivo : Cametli.

Astequismo : Camete.

Nombre Científico : *Ipomea batatas* Lam.

Hay algunas variedades de estas plantas distintas solo por el color de la raíz, que a veces es roja por fuera y blanca - por dentro, y se llama Acametli; otras veces la membrana exterior es color de púrpura y la parte interior blanca, y se llama Ihaicametli; cuando el exterior es blanco y el interior amarillo con rojo, se llama Xechicametli; hay veces en que tanto el interior - como el exterior son rojas o completamente blancos, y se llama entonces Camepaicametli o Pexcauncametli. Todos los géneros tienen raíz oblonga, a veces voluminosa según la naturaleza del terreno y de los diversos colores. Dicha raíz es buena para comerse cruda asada e cocida, y en distintas viandas que se preparan con ella; suministra un alimento bueno, aunque crase y propie para producir flatulencia. (4,24,25,33,34,40,41,43,47,2,29,32,15).

Nombre Primitivo : Maxten.

Nombre Científico : *Allium cepa* L.

Hay unas cebollitas silvestres, que se hacen por estos campos y quemar mucho; estas tallean y florecen; son desabridas, la raíz y la cabeza de éstas comenlas cocida; hacen muchas juntas. (1,24,25,33,34,40,41,2,29).

Nombre Primitivo : Xicama.

Nombre Científico : *Parchihizus oressus* Urban.

Es la llamada Xicama una planta veluble de raíz gruesa que tiene casi siempre a la forma redonda, blanca, agradable como alimento y de temperamento muy refrescante. Se usan las raíces que suelen servirse al final de las comidas y proporcionan a los que sufren calor un alimento grato, refrescante y no del todo malo si se cuelgan antes en un lugar ventilado y se dejan allí mar-

chitar. Extinguen la sed, combaten el calor y la sequedad de la lengua, suministra un alimento muy apropiado a los que tienen fiebre, y refrescan, humedecen y alimentan el cuerpo. Los mexicanos la llaman, tambien, Catzotl o sea raíz que mana jugo. (1,4,13,24, 25,33,34,40,41,43,47,2,29,32).

Nombre Primitivo : Xomácatl.

Nombre Científico : *Allium cepa* L.

Estas son unas cebellitas pequeñas y en esta tierra la llaman Xomácatl; tienen el comer de las anteriores. Estas plantas y son hortenses. Son muy sabrosas. (1,24,25,33,34,40,41,2,29).

S E M I L L A S .

Nombre Primitivo : Ayacetli, Ayecotli.

Nombre Científico : *Phaseolus coccineus*
multiflorus Willd.

Aztequismo : Ayacote, Ayocote.

Frijol grueso como haba. Después del maíz el frijol ocupa en la alimentación de los antiguos mexicanos, segundo lugar en importancia. La principal legumbre eran los frijoles, del que hay más variedad y más especies que el maíz. La especie más grande es la Ayacetli, la cual tiene el tamaño de una haba y nace de una hermosa flor escarlata. Mencionan que en los tianguis vendían frijoles amarillos, blancos, negros, colorados, jaspeados y negros y grandes como habas. El frijol era utilizado en la alimentación de los mexicanos y con él se preparaban diversos manjares. (1,4,6,7, 8,19,24,25,33,34,38,39,40,41,43,47,2,29,32).

Nombre Primitivo : Cacahuate.

Nombre Científico : *Arachys hypogaea* L.

El Cacahuate es de la hechura de un piñón, pero mucho -

mayor y más grueso y cubierto de una piel morada muy sutil. Danse en unas vainas largas, redondas y asperas; sólo se comen tostados y crudos. Es un alimento muy grasoso y pesado para quien lo come. (4,24,25,55,54,59,40,41,43,2,29,19).

Nombre Primitivo : Coyelli.

Nombre Científico : Cocos nucifera L.

Es el coco que es redondo, que tarda en madurar de uno a tres meses; el jugo que destila de los renuevos y racimos tiernos atados en sus puntas y cortados, recoge en tubos de caña y otros vasos y hace las veces de vino; el primer día es dulce, en los tres o cuatro días siguientes es desagradable, y después enteramente inútil. De este vino expuesto al sol o guardado en cualquier sitio durante ocho o diez días, se hace un vinagre muy fuerte y que puesto al fuego pierde inmediatamente toda su acidez, -- por lo cual se mezcla a las comidas cuando ya se están enfriando. Del mismo vino puesto al fuego y condensado, se hace miel y azúcar tan agradable que son preferidas por los indígenas. Dentro -- del coco está la pulpa o meollo, blanquísimo, comestible y de sabor parecido al de las almendras dulces. Suministra un alimento -- craso y de difícil digestión. De la raspadura de la misma pulpa, -- hervida en una cantidad suficiente de agua y agitándola mucho, se obtiene un aceite que cuando es reciente sirve para preparar la -- comida y es muy buena para usos médicos; es dulce, líquida y transparente. Los cogollos o cabezas de estas palmas se comen, aunque con algún detrimento del árbol y son muy agradables. (4,25,55,54,40,41,43,2,29,52,41).

Nombre Primitivo : Cacaupinelli.

Es cacao molido con maíz molido, estos dos se cocían -- en una olla. Este era un alimento que se daban en los casamientos de los antiguos mexicanos. Era un platillo especial para estas o -- caciones, además de otros que ya hemos mencionado. (4,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Chian, Chien.

Aztequismo : Chia.

Nombre Científico : *Salvia* sp.

La chia es el fruto o pequeña semilla de una planta her-
mosa. Hay dos especies, una negra y pequeña, de que se saca un --
aceite excelente para los pintores, y otra blanca y mayor, de que
se hacían una bebida refrigerante. Esta bebida es buena y sabrosa.
(4, 13, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43).

Nombre Primitivo : Exotl.

Aztequismo : Ejote.

Nombre Científico : *Phaseolus vulgaris* L.

Frijol en su vaina. Usaban los señores comer unas semi-
llas, que tenían por fruta, que eran los exotl que quiere decir -
"frijoles cocidos en su vaina". Estos exotl son los frijoles cuan-
do todavía están verdes. (4, 13, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Huaxin.

Aztequismo : Guaje.

Nombre Científico : *Leucaena esculenta* Benth.

Es un árbol grande, tiene hojas pequeñas y disueltas co-
mo hileras a uno y otro lado de la ramilla; tiene vainas en donde
tiene la semilla. Estas vainas las comen los mexicanos en lugar
de pan, ayuda a la digestión. Las semillas mezcladas a los ali-
mentos. Se guisan las semillas frescas principalmente en torta de
huevo con salsa picante o bien cuando se secan que las llaman gua-
jequites, se doran en coxal y se remojan después en jugo de li-
mon con sal. Estas vainas se venden también en los tianguiz. (25,
33, 34, 40, 12, 41, 43, 47, 55, 56).

Nombre Primitivo : Memochiti, Memochtli.

Maíz tostado hasta que se abre en apariencia de fier. Este tipo de maíz es el que conocemos como maíz paíomero. Este maíz era ofrenda al dios llamado Opochtli, atribuían a este dios la invención de las redes para pescar y también instrumentos para matar peces. En el segundo mes que llaman Tlacaxipenualistli, los hombres y principalmente mujeres usaban este grano como aderezo ó adorno para todo el cuerpo principalmente cabello para un señalante rito. También lo usaban para las danzas que hacían en el quinto mes llamado Toxcatl. (4, 13, 25, 53, 34, 40, 41, 45, 27, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Nuez Encarcelada.

Nombre Científico : Calatola mollis.

Difiere de la europea en ser menor, y en la figura de la nuez moscada en tener la corteza mucho más dura y lisa y menor cantidad de almendra y de inferior gusto. Hablamos de la nuez encarcelada que se da en las tierras del imperio Mexicano; pues de la del Nuevo México aseguran que es mayor y de mejor substancia que la europea. (4, 25, 53, 34, 39, 40, 41, 45, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Pozol.

El Pozol es otra forma indígena de consumir el maíz. En la elaboración del pozol, se trata el maíz con agua de cal en caliente, como en el caso de la tortilla; cuando ya se desprende el mollejo o cascarilla se lava, frotándolo con las manos; se pone nuevamente a cocimiento con agua hasta que reviente (hieree); se muele, después de dejarlo enfriar, de manera que quede bastante grueso (martañado). Después se hacen unidades esferoidales, bolas, aproximadamente de un kilogramo, se envuelven en hojas de plátano y se dejan fermentar espontáneamente de 4 a 5 días. Se comen, son sabrosas. (5, 7, 40, 34, 1, 29, 32, 2).

Nombre Primitivo : Tamalli.

Aztaquismo : Tamal.

El tamal es otra forma de comer el maíz. Comian tamales de muchas maneras, unos de ellos son blancos, y a manera de pella, hecho no del todo redondo, ni bien cuadrados, tienen en lo alto un caracol, que le pintan los frijoles, con que está hecho. Otros tamales comian que son muy blancos y muy delicados; otros tamales eran blancos, pero no tan delicados, algo mas duros. Otros tamales comian que son colorados y tienen su caracol encima, hacen colorados porque despues de hecha la masa la tienen dos dias al sol o al fuego, y la revuelven, y asi se hace colorada. Otros tamales comian siempre que son ordinarios y simples que son medio pardos y tienen en lo alto un caracol. Otros no eran mezclados con ninguna cosa. Todos estos tamales los comian los señores. (1, 4, 13, 24, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43, 47, 2, 29, 32, 27).

Nombre Primitivo : Tlacahuatl.

Nombre Cientifico : Theobroma cacao L.

Es una variedad de cacao, nombre tomado del mexicano Cahuatl. Esta variedad, el Tlacahuatl, es el mas menudo, era el que más comunmente empleaban en su chocolate y otras bebidas diarias los mexicanos. Las otras especies, mas les servian de moneda en sus mercados que de alimento. El cacao era una de las plantas mas cultivadas en aquella tierra, y uno de los renglones de que pagaban tributo a la corona de México varias provincias y entre otras cosas la de Xoconochco, cuyo cacao es excelente y superior. El árbol que da el cacao se llama Cacaoaquauitl (Theobroma cacao L.) el fruto cuando es nuevo, si se bebe mucho emborracha y si se bebe templadamente refrigera y refresca. Las otras variedades que sirven como moneda son tres: la primera llamada Quauhcacáhuatl; - la segunda es el Mecacahoatl, de tamaño mediano; y la tercera llamada Xochicacahoatl, es menor, con semilla rojiza. Tambien sirven para bebida pero mas, como ya hemos dicho, como moneda. (4, 13, 24, 25, 33, 34, 40, 41, 43, 47, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Tlaolli.

Nombre Científico : Zea mays.

Diremos que el Tlaolli, llamado por nosotros maíz, 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, otros de granos amarillos, muchas de grano negro, o púrpureos, rojizos, azules ó de varios colores mezclados; y hay otros que aunque son de grano blanco como las primeras, los tienen mucho mayores, mas tiernos y en espigas tres veces mas grande. Es templado o se inclina un poco al temperamento caliente y húmedo, de substancia mediana, de facil digestión sobre todo para quienes lo acostumbra. El maíz predomina sobre todo los demas alimentos y es consumido de diferente manera, en tortilla, atole y tamales principalmente. La diosa del maíz era Centeoti, pero su nombre original era Tzintecoti, aunque tambien recibe los siguientes nombres; Centeoti, Centli (Mazorca de maíz); Xilem, Xiloti, Jilote (Mazorca cuando empieza a formarse); Iztaccenteoti (Maíz blanco); y Tlatlahuicenteoti (Maíz Rojo); nombres que recibe en diversas épocas del año y de acuerdo siempre con el grado de desarrollo del maíz. (1,4,6,7,13,24,25,31,33,34,38,39,40,41,43,47, 2,27,29,32).

Nombre Primitivo : Tortilla.

El maíz se habia reblandecido toda la noche en un barril, con el agua de requesquiti. Ahora la mujer lo moleria en el metati. Bajaria con el metlapil las oleadas del nixtamal una y otra vez, hasta la tersura, mientras la leña chisporroteaba en el tlecui, bajo el comalli. Luego con las pequeñas manos humedas, cogeria el testal para irlo engrandeciendo a palmadas rítmicas, adelgazando, redondeando hasta la tortilla perfecta que al acostar, sobre el comalli sostenido en alto en tres piedras rituales por Xiuhtecutli, dios del fuego. La tortilla se inflaria como si hubiera cobrado vida. Era el momento de retirarla del comalli y ponerlas una sobre otra, en el tenate. Hay quienes fabrican estas tortillas tres ó cuatro veces más grande y tambien mas gruesa; hacen asimismo de la masa bolas semejantes a melones, y las hecha

a cocer en una vasija sobre el fuego mezclandoles a veces frijoles; las comen con placer, pues son sumamente suaves, de facil dgestión y de saber agradable; mas para los indios principales suelen prepararse tortillas de maiz colado, tan delgadas y limpias que son casi translucidas y como de papel; también pequeñas bolas de maiz colado, que no obstante su espesor son enteramente translucidas; pero estas cosas son sólo para los ricos principales. -- Las tortillas que mas se consumian son : Totonqui Tlaxcallitlacuelpacholli, (tortillas blancas y calientes, dobladas, compuestas en un chiquihuitl y cubiertas con paño blanco); Ueitlaxcalli, (tortilla grande, son muy grandes, blancas, delgadas, anchas y blandas); Quauhtlaqualli, (son muy blancas, gruesas, grandes y asperas); Tlaxcalpacholli, (tortilla pardilla); Tlaxcalmimilli, (rollitos de tortilla, son rollizos y blancos); Tlaxcepalli tlaxcalli, (tortillas que eran ahoyaldradas). Todas estas tortillas eran consumidas por los grandes señores. (4,8,13,15,7,6,24,25,33,34,39,40,41,43,2,29,32,47,50,51).

Nombre Primitivo : Totollaolli.

Cuando los mercaderes venian de vender de otras provincias, hacian una ceremonia por haber llegado vivos a sus casas. - Despues de la ceremonia y platica con su principal, daba orden para la comida, que era menester, como eran gallinas, empanadas y pasteles de gallina, y tambien gallina cocida con maiz, que llaman Totollaolli; y procuraban que se hiciera muy buen cacao mezclado con especias, que se llama Teonacaztli. (4,25,33,34,40,41,45).

Nombre Primitivo : Trigo.

Nombre Cientifico : Triticum sativum Lam.

El Dr. Hernandez, describe la especie de trigo que se halló en Michuacán y pondera su prodigiosa fecundidad y multiplicación; pero o no supieron o no quisieron servirse de el los mexicanos, apreciando incomparablemente su maiz, como hacen hasta ahora. (1,4,38,40,47,2,29,32).

III ALIMENTOS NO. COMUNES PROVE-
NIENTES DE DIVERSAS FUENTES.

III ALIMENTOS NO COMUNES PROVE- NIENTES DE DIVERSAS FUENTES .

Entre estos alimentos se encuentran los que eran escasos ó poco apetecidos, se puede catalogar a los que se obtenian en alguna época del año.

ANIMALES .

AVES .

Nombre Primitivo : Acacaloti.

Es una ave, vive junto a los lagos y se alimenta de peces. Espoila en primavera, en sitios lacustres; suministra un alimento bueno y no del todo desagradable, aunque craso, con olor de pescado como es propio de las aves lacustres y viscosas. Esta ave podria llamarse cuervo acuático. (39).

Nombre Primitivo : Acachichictli.

Nombre Científico : *Aechmophorus occidentalis*.

Llamanla así porque su canto suena como "achichicnic", su canto sirve a los pescadores como señal de cuando amanece, por que antes que amanezca comienza siempre a cantar y luego le responden las demas aves del agua, tambien cantando; siempre habita en la laguna y es de comer. (25,40).

Nombre Primitivo : Achalalactli, Michalactli.

Es un ave de tamaño y figura de paloma, devoradora de peces: migratoria que visita el suelo mexicano, vive en manantiales y rios, alimentandose de peces y otros animales acuáticos. Es comestible, del mismo sabor y alimento que los temas aves paus--tres. Es de color negro y azul, salpicada de manchas blancas. (39)

Nombre Primitivo : Acitli.

Nombre Científico : *Aemophorus occidentalis*.

"Liebre acuática". Ave de la laguna de México, tiene la cabeza pequeña y negra, el pico agudo y largo, ojos colorados y el cuerpo negro. Se recomienda casarla con red, ya que no vuela mucho. Esta es el ave de la que cuentan los indios que hace venir los vientos cuando se ve perseguida por los cazadores, para que soplando levanten las alas, vuelquen las canoas y se ahoguen sus perseguidores. Cuentan también que en sus corazones se encuentra una piedra preciosa eficaz para muchas cosas, tenida en gran aprecio y que solo puede consagrarse a los dioses. Es alimento ingrato y poco saludable. (34,39,40).

Nombre Primitivo : Acoyotl.

Nombre Científico : *Anhinga anhinga*.

"Coyote acuático". Es de la manera de la "gallina de agua". Se dice que es rara esta ave y pocas veces aparece, sume a los que andan en canoas. Toda fabula que se dice del Atotolin, se cuenta también de este Acoyotl. Esta ave es de comer. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Amacosque.

Ave de cuello rojo, indígena del lago mexicano, espolla en primavera. Su carne es comestible y de igual calidad que las demás aves acuáticas. Canta mas fuerte de lo que corresponde a su tamaño. (39).

Nombre Primitivo : Amanacoche.

Nombre Científico : *Charitonetta albeola*

Al. *Bucephala albeola*.

Ave del agua. Llámala así porque tiene las sienas blancas como papel, es como si dijéran "ave que tiene orejeras de pa-

pel". La carne de esta ave es comestible y rica. (39,40).

Nombre Primitivo : Amaxocotótotl.

Vive en lugares templados o poco fríos, es alimento agradable, y su canto es hermoso y sonoro. Tiene cuello, pecho y vientre cenicientos, pies pardos, mientras que las alas, dorso y cola de colores ceniciento y negro. (39).

Nombre Primitivo : Atotolin.

Nombre Científico : *Pelecanus crythorhynchus*;
P. occidentalis.

"Gallina de agua". Dicen que es rey de todas las aves - del agua. Para poderla cazar andan acechandola tres o cuatro dias y si en este tiempo no la han casado entonces moririan, ahogandose los cazadores. Si la cazan, le abren la barriga si encuentran una piedra o una pluma rica quiere decir que el que la cazo sera próspero, pero si no encuentra nada entonces morira, el casador. Esta ave es del tamaño como del gallo, unas son color blanco y otras ametaladas. Comen la carne de esta ave todos los pescadores y cazadores del agua; repartíanla entre todos y a cada uno, cuidándola mucho por ser aquella ave "corason del agua". (25,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Atototi.

Es parecido en tamaño y figura al gorrión, es de color leonado, blanco y negro, combinado. Es nativo del lago mexicano; imita la voz de los ratones con su canto. Se come asado o cocido, proporciona un alimento no malo ni del todo insípido. (39).

Nombre Primitivo : Atsitsicuiloti.

Astequismo : Cnichicuilote.

Nombre Científico : *Lobipes lobatus*.

Ave que vive en el agua, es redondilla, tiene el pico largo, agudo y negro, tiene los pies largos; es cenicienta, tiene el pacho blanco; dicen que nace en la provincia de Anáhuac. Son muy buenas de comer. (4,24,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Xoquen.

Nombre Científico : *Florida coeruleca* ó

Mycticorax gardeni.

"Vestida de verde". Ave acuática similar a la grulla. - Sahagún piensa que es la garza. La carne de esta ave es comestible y sabrosa. (25,34,40).

Nombre Primitivo : Axoyatótotl.

Es del tamaño del jilguero, su color es por debajo blanco y por encima pardusco y amarillo. Tiene un penacho rojo que adorna su cabeza. Es comestible y lo enjaulan aunque no canta. Se cria en los montes de Tetzco. (39).

Nombre Primitivo : Ayoquantótotl.

Es casi del tamaño del gorrion, pero de colores amarillo, negro y blanquecino. Vive en los montes, es bueno para comerse, y por su canto demasiado débil no suele enjaularse. (39).

Nombre Primitivo : Asaxaboactli.

Esta ave es un poco menor que el pato silvestre; es negro por encima, blanco por debajo y amarillento en los lados. El

color de todo el cuerpo es blanco, en su mayor parte. Se alimenta de peces; se domestica facilmente. Es un alimento craso parecido al que suelen proporcionar los patos silvestres. (39).

Nombre Primitivo : Asolin.

Codornis acuático. Es pardo del tamaño de una codornis, de donde le viene el nombre, con patas largas y pico alargado, en curvado en la punta y de color pardo oscuro. Se encuentra junto - al lago mexicano; casi nunca vuela, sino que corre con gran velocidad junto a la superficie de las aguas. Se alimenta de peces; - es comestible, pero alimento vulgar y palustre. (39).

Nombre Primitivo : Canauhtli, Canauhtl.

Nombre Científico : Ugr. Anas diazii,
Anas platyrhincha.

Es un pato, de mediano cuerpo, menores que los otros patos; tiene la barriga blanca, espalda negra, pico ancho y negro, - tiene plumas delicadas como algodón. Esta ave es de comer. (25,34, 40,41,2,29).

Nombre Primitivo : Cocotli, Cocotl, Cocotsin.

Nombre Científico : Scardafelia inca Less.

Esta ave es la tórtola. Llamase así porque cuando canta dice "coco, coco". Dicen que la carne de esta ave comida es contra la tristeza. A las mujeres celosas danles a comer esta ave para que olviden los celos y tambien sirve para los hombres. (25,34,40, 41,39).

Nombre Primitivo : Comaltecatl.

Las plumas de todo el cuerpo son blancas, el pico y la parte superior de la cabeza son negros, con las alas manchadas de blanco y negro. Su carne es comestible pero con resabio a pescado ademas se le considera un alimento malo y desagradable. (39).

Nombre Primitivo : Concanauntli.

Nombre Cientifico : Anser albifrons gambeli.

Es "pato de olla". Es un pato que se cria en las lagunas, entre las espadañas hacen sus nidos, allí ponen sus huevos, los empollan y sacan sus hijos. Este es el mayor de todos los patos. Es de comer. (25, 34, 40, 41, 2, 29).

Nombre Primitivo : Couxin.

Nombre Cientifico : Probablemente:

Squatarola squatarola.

Llamase así porque cuando canta dice "couxi, couxi". Es más grande que la paloma. Es de color de codorniz. Esta ave es advenediza como las otras; come peces. Su carne es de comer. (25, 34, 40).

Nombre Primitivo : Coztototl.

Es del mismo tamaño que el llamado canario, es amarillo, pero con las puntas de las alas negras. Encerrado en jaulas canta como jilguero, y suministra comido un alimento bueno y agradable. Vive y se encuentra en regiones cálidas. (39).

Nombre Primitivo : Chalaiactli.

Nombre Cientifico : Stroptoceryle
alcyon alcyon.

Llamase por este nombre porque su canto es "chacha, chu-chu, chala". Esta ave no anda en la laguna grande porque es enemiga del agua salada, anda en el agua dulce y habita en los barrancos. Esta ave es comestible y es sabrosa. (40)

Nombre Primitivo : Chiantototl.

Tomó esta avecilla el nombre de su color, que es como de semilla de chian. Tiene el pecho y vientre blancos, pero con algunas plumas parduscas, dorso pardusco y azul, alas negras y blancas. No canta, y vive en los campos; gusta de los tiempos nevados, y es para quien lo come buen alimento. (39).

Nombre Primitivo : Chietototl.

Es toda cenicienta salvo las partes que están al extremo del vientre y bajo las barbillas, donde tiene plumas blancas; las patas son negruscas, las piernas negruscas tirando a blanco, el pico curvo pero delgado. Vive en regiones frías, y es alimento no malo ni desagradable. (39).

Nombre Primitivo : Chilcanauhtli.

Nombre Científico : Querquedula cyanoptera.

Llamase así porque la cabeza, el pecho, la espalda y la cola, tienen de color chile bonado y también sus ojos. Es ave palmpeda, y tiene pies y piernas de color amarillo y leonado. Es visitante del lago mexicano. Su carne es oscura con resabio de pescado. (39,40).

Nombre Primitivo : Chiltototl.

Ave parecida a chile. Tiene el pico negro y curvo, delgado y largo; el vientre y la cabeza son de color de fuego, y la

cola negra. Canta, enjaulado, de un modo agradable ; hace su nido en los árboles; es excelente y sabroso alimento y habita en toda Nueva España. (39).

Nombre Primitivo : Chiquatli, Chiquatoti.

Nombre Científico : Strix aluco.

Esta ave es la lechuza. La parte superior del cuerpo es amarilla con algunas plumas negras entreveradas cerca del cuello; los ojos son negros y el iris amarillo; el resto del cuerpo es de color leonado, pardo y ceniciento entremezclados. Se caza en regiones calidas o frias, y proporciona un alimento grasoso y no del todo despreciable. (39).

Nombre Primitivo : Chiquatótoti.

Ave con pico largo, una franja amarilla y curva junto a cada ojo, y una mancha negra entre el pecho y el cuello; el resto del cuerpo es de colores blancos, amarillo y pardo, los ojos negros y el iris amarillo. Vive en regiones cálidas, se alimenta de semillas y gusanillos. Constituye una comida agradable. (39).

Nombre Primitivo : Chochopitli.

Esta ave solo visita al lago mexicano. Sus plumas son blancas pero con algunas pardas cerca de las alas, las cuales, lo mismo que el cuello y la cabeza, son blancas con negro. La calidad de su carne y sus propiedades alimenticias son las mismas del Comaltécatl. (39).

Nombre Primitivo : Ebecatótoti.

Nombre Científico : Probablemente: *Iodophites cuculatus*.

"Pajaro de viento". Llamase de esta manera porque tiene

unas rayas negras por la cara, a manera de los que componian a honras del dios del aire. Es del tamaño de un pato, tiene pequeña - la cabeza con un tocado en ella. Su carne es comestible y sabrosa. (34,40).

Nombre Primitivo : Elotototl.

"Ave de mazorca de maíz". Se llama así porque nace en - tiempos de cosecha. Es del tamaño del gorrion, de pico corto y - delgado, y con el cuerpo blanco, negro, azul y ceniciento. Carece por completo de canto. Existen cuatro tipos de estas aves, todas son parecidas, solo una de ellas canta. Estas aves son comesti--- bles, pero nada estimada, ni agradable como alimento. Vive en re- giones frias. (39).

Nombre Primitivo : Grullas.

Nombre Cientifico : Anthropoides.

Fam. Gruídos.

Ave que vive en el agua. Son como las de España; tiene el pico grande y agudo, son pardas o cenicientas; tienen el cuello largo, y las piernas largas y negras. Son comestibles. (25,34,40 - 41).

Nombre Primitivo : Huactzin.

Es una ave parda más o menos del tamaño de la gallina , de ojos negros y canto parecido al de la calandria, agradable y so- noro y que a la vista del hombre parece reir y como burlandose de él. No se domestica. Es comestible, aunque su carne no es tierna ni apetecible. (39)

Nombre Primitivo : Hoauhtótotl.

Es llamado así porque suele aparecer después de la cose

cha del Tlaolli y cuando nace ya el hoauhtli. Canta casi como la -
codorniz; es comestible, su carne es blanca, y constituye un aliment
to no malo ni de mal sabor, sino tierno y que gusta a muchos. Se le
puede enjaular. (39)

Nombre Primitivo : Hoetzánatl, Caxcaxtótatl.

Esta ave es de color negro que tira un poco al azul bril
liante. Es de voz fuerte y sonora. Las piernas son negras y met
icamente largas. Proporcionan un alimento agradable de color oscuro.
(39)

Nombre Primitivo : Hoetliallotl.

Hoetliallotl o ave larga. Tiene la cola verde con reflej
os pavonados; las plumas de la parte inferior del cuerpo son blanq
cas con leonados; las de la parte superior son negras y salpicada
de manchas blancas. Vive en regiones cálidas, y es un alimento nada
apetecible. (39)

Nombre Primitivo : Huextótatl.

Ave de los sauces, llamada así porque se encuentra casi
siempre cerca de estos árboles. Es todo de colores pardo y amaril
lo entremezclados y con pies y pico negro. Es alimento tierno y
sabroso, y su canto no es desagradable, pues se parece al del jill
guero. Se alimenta de chías y maíz hecho polvo. (39)

Nombre Primitivo : Hoilotl.

Esta es la paloma silvestre y es de la más grande y casi
iguales a las domésticas, de un color que tira a púrpura, con honl
ros blancos y pico y patas escarlata, comestible pero de carne -
dura y sabor poco rico. (39)

Nombre Primitivo : Icxixoxounqui.

Nombre Científico : Recurvirostra americana.

"Patas verdes". Se cria en esta laguna mexicana, saca tres o cuatro pollos en el tiempo de las aguas; es de comer y también se va cuando las otras aves se van. (25,34,40)

Nombre Primitivo : Illamatótotl.

Ave vieja. Es parecido al gorrion, en tamaño, forma y color, aunque un poco más grande; la cola es leonada por debajo, el vientre blanco así como el pecho, y el cuello bermejo por debajo. Es alimento bueno y agradable. (59)

Nombre Primitivo : Ixcuicuil.

Ojo pintado. Es del tamaño y color del gorrion. Su carne es comestible, pero no bastante buena ni grata como alimento. Enjaulado canta alegremente. Vive en regiones frías. (59)

Nombre Primitivo : Ixmatlatótotl.

"Ave del saludo". Tiene pico plateado, tiene la cabeza, el pecho, las alas, la cola y todo el cuerpo y los pies cenicientos. Esta ave es comestible. (40)

Nombre Primitivo : Ixamatzcaltótotl.

Ave de ojos pintados de blanco. Es por debajo de color amarillo, pero blanco cerca de las alas y cola; la cabeza es parda, pero las partes cercanas a los ojos son blancas; los pies y el pico son de un azul oscuro. Es comestible, pero estimado por los de paladar fino. (39)

Nombre Primitivo : Iztactzanyayauhqui.

Es una especie de Anade silvestre pequeño, cuyo pico es ancho y azul con mancha blanca en la punta y el cuerpo es de colores blanco y leonado. Tiene por lo demas las mismas costumbres, igual modo de alimentarse y pareja calidad nutritiva que las otras aves lacustres. (39)

Nombre Primitivo : Ixtezcátótl.

Ave de colores cenicientos, pardo y negro vive en los montes de regiones, y no se cria en las casas.(39)

Nombre Primitivo : Metzcanauhtli.

Nombre Cientifico : Anas Lunarís.

"Pato luna". Tiene una media luna en la cara, hecha de plumas blancas. No cria en esta laguna, sino lejos de esta. Su carne es comestible y es agradable al paladar. (25,34,40,2,29).

Nombre Primitivo : Miacatótl.

Ave del renuevo de maíz. Es una avecilla bastante pequeña, llamada así porque suele posarse en los renuevos del maíz; tiene el vientre amarillo y el resto del cuerpo es negro. Vive en lugares frios, y es bueno para comerse.(39)

Nombre Primitivo : Mozotótl.

Ave que se alimenta de la hierba llamada mozoquilitl. Es una ave parda, pero con amarillo entremezclado. Canta dulcemente, la enjaulan y constituye un alimento saludable y sabroso. Es también visitante del lago mexicano. (39)

Nombre Primitivo : Nexton, Nextótotl.

Es una ave de tamaño casi paloma, pero con cuerpo ceniciento en su mayor parte, el vientre y el cuello blanco. Corjea , enjaulado, suavemente. Vive en regiones frias y proporciona un alimento saludable y agradable. (39).

Nombre Primitivo : Ocotzinitzcan.

Ave con pico negro, color azul, pero en parte blanco y ceniciento, y piernas, pies y uñas negras. Es alimento bueno y agradable, y vive en lugares frios.(39).

Nombre Primitivo : Ocozolin.

Perdiz Montés. El color de todo el cuerpo es pardo, amarillo y leonado. Constituye un alimento excelente y muy apetitoso nada inferior a la carne de codorniz, aunque muy distinto de las perdices. Gusta vivir en lugares templados o un poco frios.(39)

Nombre Primitivo : Olotótotl , Chietótotl.

Ave de base de espiga de maíz. Es bueno como alimento y agradable. El cuerpo todo es de colores blanco leonado y negro entremezclado . Se cria en las casas, y lanza en vez de canto silbidos. (39)

Nombre Primitivo : Opipixcan.

Es una especie de ánade silvestre con pico rojizo, piernas de colores leonado y blanco así como los pies, que son planos y cuerpo ceniciento y negro. Vive cerca de los lagos, y proporciona el mismo alimento que las demás variedades de ánades.(39).

Nombre Primitivo : Patos.

Nombre Científico : Anatidas.

Existia un gran número de patos que no nos describen - bien los autores. Estas aves vivian en lagunas, aguas estancadas pantanos y riachuelos. eran comestibles y su carne era sabrosa.

Nombre Primitivo : Picálotl.

Es una ave blanca por debajo, azul por encima y penacho negruzco. Se alimenta de tlootli y de gusanillos; es buena para comerse asada o cocinada. (59).

Nombre Primitivo : Pepetzca.

Anate brillante. Tiene la cabeza leonada y con franjas verdes. Es visitante del lago mexicano, y no es, como alimento, me jor ni más apetecible que las demas aves lacustres. (59)

Nombre Primitivo : Picicitli.

Es ave pequeñita y con todo el cuerpo ceniciento, salvo la cabeza y el cuello que son negros. Aparece después de las lluvias, y criado en casa muere al poco tiempo. No canta; proporciona buen alimento. (59)

Nombre Primitivo : Pipixcan

"Ave ladrona". Es una especie de gaviota, es de color - blanca y en partes negras. Es visitante de los lagos mexicanos, - pero no espolla allí; es comestible, pero no buen alimento: es acua tico, lansa gritos, roe los huesos y come cuanto encuentra. (59)

Nombre Primitivo : Piptztli.
Nombre científico : Probablemente:
Larus franklini.

"Soplador". Ave acuática. Es de comer su carne y es -
agradable al paladar. Se encuentra en la laguna mexicana.(40)

Nombre Primitivo : Pohpocales.
Nombre Científico : Probablemente :
Rahida sp.

Ave que vive en las montañas, tiene este nombre porque
canta diciendo "pohpocales" es le tamaño de un pato. Es de color
rojo y pardillo, cabeza amarilla. Es comestible.(40).

Nombre Primitivo : Quachichitl , Nochtótotl.

Esta ave son los gorriones. Es un pájaro travieso; can-
ta muy bien y críanlos en jaulas para gozar de su canto. Son bue-
nos de comer y cazanlos con liga. Andan en los pueblos. Los machue-
los de estas aves se llaman quachichitl y llámese así porque tie-
nen partes de la cabeza colorada, llámanse también estas nochtóto-
tl, que quiere decir pájaro de las tunas, porque su comer más con -
tinuo son las tunas. (4,25,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Quacoztli.
Nombre Científico : Nyroca valisneria.

"Cabeza amarilla oscura". El cuello lo tiene leonado has
ta los hombros. Tiene las plumas de debajo blancas y blandas como
algodón, y labran con ellas las mantas. No cria en la laguna este
pato, sino lejos. Su carne es comestible y sabrosa. (39,40).

Nombre Primitivo : Quachiltan, Yucacintli.

Ave con cabeza de chilli. Tiene todo el cuerpo de color negro con púrpura, y con algunas plumas blancas entreveradas. Es también lacustre y visitante de la laguna mexicana; se nutre de peces, y constituye, según dicen, un alimento no malo ni desagradable. (39).

Nombre Primitivo : Quapachtótoti.

Ave leonata, pico azul con negrusco, ojos negros con iris blanco, pecho ceniciento, vientre negro. Dicen que es alimento agradable. Cuando canta parece reír, y era tenido por eso como de mal agüero por los indios. (39).

Nombre Primitivo : Quapetlanuac, Quapetlanqui,
Quapethanuac.

Nombre Científico : *Mycteria Americana*.

"Cabeza limpia". Ave acuática, tiene la cabeza sin plumas es calva por eso el nombre. Teníanla por ave de mal agüero; decían cuando cazabanla, que algún principal o señor había de morir, y si iban a la guerra, que habían de haber mal suceso. Esta ave come peces y otros sabandijas del agua. Su carne es rica y sabrosa. (25, 34, 39, 40).

Nombre Primitivo : Quanchilin.

El cuerpo es de colores blanco, pardo, y negro entremezclados; los pies y las piernas son negras. Es visitante de estas lagunas mexicanas, y se alimenta de moscas y animales del agua. Es comestible y no siempre agradable, pues a veces engorda y es entonces comida sabrosa. (39).

Nombre Primitivo : Quatoztli.

Es avecilla menor que el jilguero, jaspeado de negruzco y negro, pero amarilla en el extremo del cuerpo y junto a la cabeza. Vive en lugares rios y su canto es " tzi tzi" . Hay otra ave cilla de igual nombre, pero de color amarillo en su mayor parte. Las dos aves son comestibles y son agradables al paladar. (30).

Nombre Primitivo : Quetzaltecololton.

Nombre Científico : Nettion carolinense.

Llamase así porque tiene plumas ricas de color verde. La mayoría de las plumas de su cuerpo son verdes, a excepción del cuello que es amarillo oscuro, y pecho blanco; no cria en esta laguna. Esta ave es comestible. (25,34,40,2,29).

Nombre Primitivo : Tecuciltótotl.

Es un ave y llamase así porque cuando canta dice tecuciltón, es del tamaño de una codorniz. Es de comer esta ave y es rica. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Tempatláhoac.

Ave de pico ancho. Espacio de ánade silvestre. Es de color verde, purpúreo y negro brillante, pavonado. Es visitante del lago mexicano, y, lo mismo que las demás aves lacustres, comestibles. (39).

Nombre Primitivo : Tenitztli.

Nombre Científico : Rhyncops niger.

"Pico de navaja". Esta ave vuela de noche y de día no aparece; es del tamaño de una paloma. Tiene tres picos, uno sobre

otro y dos bocas y dos lenguas; come por ambas bocas, pero no tiene más de un tragadero. Tiene por mal agüero que el que caza esta ave, luego ha de morir, y que se han de morir cuantos esten, en su casa, y por esto llaman a esta ave, "ave de mal agüero". La carne de esta es comestible.

Nombre Primitivo : Teoauhtótotl.

Vive en los montes y campos tetzcochanos; es bueno para comerse, pero no se cria en las casas ni tiene canto agradable. Es aproximadamente del tamaño del gorrión y de pico corto; por debajo es blanco tirando al amarillo, por encima azul, y las alas son negras. (39).

Nombre Primitivo : Techictli.

Ave que se rasca en las cañas es una avecilla menor que el jilguero. Negro por encima y blanco por debajo con algo de rojo; las plumas del vientre y pecho son blancas. Es comestible y constituye un buen alimento. (39).

Nombre Primitivo : Tepetótotl, Tecuocholli.

Ave montes, es de color negro brillante, pero con algunas plumas blancas en la parte inferior del cuerpo. Se alimenta de granos. Es comestible, y su carne es gorda y parecida a la de gallina. Es manso y amigo del hombre. (39)

Nombre Primitivo : Tequixquiacatzánatl.

Estornino salado, que vive junto a los lagos salados. Todas sus plumas son de negro brillante. Se come su carne, pero es un manjar duro y atrabilioso. Su canto es sonoro. (39).

Nombre Primitivo : Tlapalchichi.

Ave roja que se restrega. Se le ha dado este nombre por su manera de moverse, parece restregarse. Tiene gran variedad de colores muy hermosos, es azul, verde roja con amarillo y en parte - color de fuego. Es comestible y de alimento bueno y gustoso. (59).

Nombre Primitivo : Tolcomoctli.

Es ave grande. Vientre y pecho blancos, pero con algunas plumas pardas que forman ondas; alas de colores pardo, azul y blanco por encima, e iris rojo. Su picotazo es muy nocivo. Dicen que despa^o jado de su piel, asado y comido con agua y aceite, es alimento sabro^o so. (59).

Nombre Primitivo : Toitecolotli.

Esta ave es un ánade silvestre y es la más nervosa de - todas. El cuerpo todo blanco con pintitas negras; las alas son - por debajo blancas y leonadas, y por encima de color azul, blanco verde, leonado y negro entremezclados. Es, como alimento, semejante a las demás aves palustres. (59).

Nombre Primitivo : Toquilocoyotl, Coceayahqui.

Todo el cuerpo es de colores pardo, negro y ceniciento indistintamente mezclados; vive junto a las aguas, y es de carne comestible aunque poco apetitosa; tomo el nombre de su voz. (59).

Nombre Primitivo : Tozcacoztli.

Ave de garganta amarilla. La porción inferior del cuerpo es amarilla, la superior en parte amarilla y en parte azul. Se guaria enjaulado por su canto que, aunque débil, es sobremanera

agradable. Su lengua se llama cocochaticoati. No es del todo tes preciable como alimento. Algunos la llaman cocochaticoquientii.(39)

Nombre Primitivo : Tzanatitótoti.

El cuello, el pecho y el vientre son rojos; la cabeza es negra, y en la cola y el resto del cuerpo hay entremezcladas plumas negras, blancas y leonadas. Constituye un alimento nada gustoso y tiene canto desagradable.(39).

Nombre Primitivo : Tzitzicuiluti.

Es una ave de color pardo claro que suele aparecer cuando llegan las lluvias y que salta, de donde le viene el nombre. Es comestible, de carne gorda y sabrosa y con olor de agua salobre. (39).

Nombre Primitivo : Tzitziva.

Nombre Científico : Dafila acuta.

Tzitziva.

Es pato y llamase así porque tiene unas plumas muy blancas en la cola. Esta ave es comestible y agradable al paladar. Tiene la ventaja de que su carne no tiene resabio de peces, como otras aves del agua.(25,34,40,2,29).

Nombre Primitivo : Tzonyayauhqui.

"Cabeza negra". Es una especie de ánade silvestre que vive junto a los lagos, y casi del tamaño del doméstico. El pecho es negro, el vientre y los lados del cuerpo blancos; finalmente, las alas son de colores negros, leonado, blanco y ceniciento entremezclados. Es también ave indígena, y de alimento viscoso y grasoso. (39,40).

Nombre Primitivo : Xalquani , Xalcuani.

Nombre Científico : Probablemente : Mareca
americana.

Ave del agua que se llama así porque quiere decir "que - come arena", ya que su manjar es la arena; pocas veces come alguna hierbezuela del agua. Son del tamaño de los patos domésticos. Vienen a bandas de esta laguna al tiempo del invierno. Esta ave es comestible y es sabrosa. (40,2,29).

Nombre Primitivo : Xiuhótótl., Elotótótl.

"Ave de las hierbas". Pintada de tantos y tan bellos colores, que es muy agradable a la vista. Gorjea, enjaulado, agradablemente. Es comestible, y del mismo sabor y alimento que las demás avecillas. Algunos la llaman elotótótl. (33).

Nombre Primitivo : Xochitenácatl.

Es una ave de las costas del mar del sur. La cola y las alas son negras, el vientre verde. Cabeza y cuello negro. Vive de peces, y no es del todo desagradable como alimento. (39).

Nombre Primitivo : Xolotlápedi.

Es ave comestible, amarilla por debajo y parda por encima. Vive en los árboles de los montes tetzcocanos; se alimenta de gusanillos, no canta, ni es alimento muy apetecible. (39).

Nombre Primitivo : Xompantótótl.

Es casi del tamaño del jilguero, no se cria en las casas, es bueno para comerse, empolla sus crías dentro de los poblados o en los campos vecinos, y es de colores blanco, púrpura y amarillo. (39)

Nombre Primitivo : Xotiápech.

Es leonado por encima y azul por debajo; adorna su cabeza un penacho pequeño pero hermoso, también de color leonado. Es comestible, vive en los montes, no tiene canto agradable. (39).

Nombre Primitivo : Yacacintli.

Pico de mazorca de maíz. Es un ave con piernas verdes, cabeza y vientre azules pero tirando al púrpura, alas de colores leonado y negro entremezclados; tiene la parte anterior de la cabeza desnuda. Su carne es comestible, pero no alimento bueno ni agradable. (39).

Nombre Primitivo : Yacapatláhuac.

Nombre Científico : *Spatula egyptaca*.

Es pato y llámase por este nombre porque tiene largo el pico y muy ancho en el cabo; es del tamaño de los patos mayores. Hay muchas de estas aves y todas son comestibles y agradables. (39,40,2,29).

Nombre Primitivo : Yacapitzáhuac, Nacatzzone.

Nombre Científico : *Colymbus nigricollis californianus*.

Liámase así porque tiene el pico delgado y redondo, ni re con él; anda casi siempre debajo del agua. Liámase también Nacatzzone porque tiene unas plumas largas en las sienas alrededor de los oídos; estas plumas son leonadas. Su comida es su propia pluma, algunas veces come peces. No tiene sabor de peces como otras aves del agua. Su carne es sabrosa. (40).

Nombre Primitivo : Yacatextli, Atapalcatl.

Es pato y viene primero a esta laguna antes que todas las demas aves. Llamania Atapalcatl porque cuando quiere flover, - un día antes, y toda la noche, hace ruido en el agua con las alas. Los pescadores en esto entienden que quiere flover. Llamania Yacatextli porque tiene el pico azul y anchuelo y tiene un perfil blanco sobre el pico. Tiene la cabeza leonada, al igual que las alas, espalda, cola y el pecho. Esta ave es comestible. (25,34,40,2,29).

Nombre Primitivo : Yollotótl.

Llamase así porque los habitantes de la provincia Teotlixco, dicen que los corazones de los difuntos, o sea sus ánimas, se vuelven en aquella ave. Esta ave es comestible y sabrosa. (40).

Nombre Primitivo : Zacazolin.

Es el Zacazolin una especie de la llamada codorniz, de igual tamaño, forma, canto y calidad como alimento, y adornada casi de los mismos colores. (39).

Nombre Primitivo : Zolcanauhtli.

Nombre Científico : *Anas platyrhincus*.

"Pato codorniz". Tiene el pico anchuelo, los pies negros y anchuelos; comen hierbas del agua, o lentejuelas del agua; no cria en esta laguna. Son comestibles estas aves y agradables al paladar. (25,34,40,2,29).

ANIMALES ACUATICOS.

Nombre Primitivo : Acacana.

Pez giboso. El dorso y los lados son azules; el vientro

y parte de los lados blancos; además de las dos aletas que tiene junto a cada branquia, una angosta y larga y otra pequeña. No es escamoso, y es sin embargo de buen alimento. Se encuentra en el mar. (39).

Nombre Primitivo : Acacueyatl.

Nombre Científico Rana sp.

Quiere decir "ranas de cieno" y crianse en las cienegas aunque se seca el agua, no se mueren, metense en la humedad de la tierra; son de comer, y solo se comen las ancas. (25,33,34,39,40,41,43).

Nombre Primitivo : Atepocatl, Atotocatl.

Aztequismo : Atepacate.

Renacuajo; unos se crían en buena agua, entre las juncias, y en ovas y entre las otras hierbas del agua, también se crían en las lagunas. Son negros en el lomo, son barrigudos, tienen el pescuezo metido, tiene la cola ancha como cuchillo. Comenlo, - en esta tierra, la gente baja. (25,54,55,40,41,43).

Nombre Primitivo : Ayotl.

Nombre Científico : *Eleutherohermannia hirtipes*.

Hay tortugas y galápagos; llamanlos Ayotl. Son buenos de comer como las ranas. Crian en arena, ponen huevos y entierran los debajo de la arena, y allí se empollan y nacen; son de comer estos huevos y son mas sabrosos que los de gallina. (25,34,39,40).

Nombre Primitivo : Cueyatl, Tomazolin.

Nombre Científico : Rana especulenta. R. Temporanea

Son ranas, unas negras, otras pardas, son barrigudas y co

mense degolladas. A las ranas grandes llamanlas Tecálatl; estas - ranas grandes, ponen huevos, y los huevos se vuelven renacuajos y despues ranas. (25, 33, 34, 39, 40, 41, 45).

Nombre Primitivo : Cuitlapetlatl.

Nombre Cientifico : Girardinichthys
innominatus.

"Estera de suciedad". Son unos pececillos barrigudos - que se crían en el cieno; son de comer y además medicinales para los niños. Se comen en tamal. (25, 40).

Nombre Primitivo : Huitzitzilmaichin.

Pez que habita en el mar, cubierto de unas láminas a manera de escamas. Es de color blanco, y de alimento sano y gustoso como las merluzas. (39).

Nombre Primitivo : Malulies.

Llaman Malulies los huastecas a cierta especie de ranas acuáticas de alimento excelente y muy sabroso, y que pesan una libra cada una. (39).

Nombre Primitivo : Quauhxcouilin.

"Juil aguila". Llamase así porque tiene la cabeza como aguila y el pico corvo y amarillo como oro; no tiene escamas, es liso como anguila, grande y largo; no tiene huesos. Es comestible y es todo pulpa. (39, 40).

Nombre Primitivo : Tecciztli, Tecuciztli.

Nombre Científico : Molusco gasterópodo.

Son los caracoles de mar, tienen cuernos y son de comer y la concha es blanca, muy blanca, como hueso, es retorcida, es - aquella concha como una cueva a donde se esconde. (25, 19, 34, 40, 2, 29).

Nombre Primitivo : Tepechacalliin.

Se pescan en los ríos de regiones cálidas. Se comen cocidas o bien preparadas a la manera del que llamamos manjar blanco, condimento con el cual adquieren sabor a carne, aunque huele siempre un tanto a pescado. (39).

M A M I F E R O S .

Nombre Primitivo : Coyámetl, Quauncoyameti,

Cuauhcoyamati, Pezotli.

Nombre Científico : Dicotyles torquatus.

Es el puerco espin. Es muy semejante al puerco de castilla, tiene cerdas largas y asperas. Es por lo general alimento de señores. Además de su carne, también aprovechan sus cerdas haciendo escobillas. La carne es más dura y menos sabrosa que la del cerdo doméstico. (4, 25, 34, 39, 40, 41).

Nombre Primitivo : Chichi, Itzcuintli,

Tlalchichi.

Nombre Científico : Canis mexicanus. C. sp.

Los perros de estas tierras tienen cuatro nombres: llamanse Chichi, Itzcuintli, Iochiocóyotl y Tetlamin, y también Teuizotli. Son de diversos colores negros, blancos, cenicientos, castaño oscuro, moreno, pardo y manchados. Hay algunos de ellos gran

des y otros medianos; son mansos y domesticos. Por lo general los perros llamados Izcuintli y Tlalchichi son los que se comen y son muy sabrosos. Gran cantidad de estos se encontraban en los mercados y eran engordados y vendidos para ser comidos. (4,13,24,25, 33,34,39,40,42,41).

Nombre Primitivo : Citli.

Nombre Cientifico : Lepus.

Es la liebre, este animal es muy ligero, corre mucho, -cuelase como saeta, tiene la cola corta, el pecho blanco y orejas larguissimas en relación con el tamaño del cuerpo y muy anchas. La carne es comestible y de igual propiedades alimenticias que las -del conejo. Entretejen los indios pelos de estos animales en sus vestidos y en los lienzos que usan a modo de capas. (4,25,33,34, 39,40,2,29,32).

Nombre Primitivo : Mazatl, Mazame.

Nombre Cientifico : *Odocoileus virginianus*
mexicanus.

Hay siervos en esta tierra de muchas maneras. Viven en las montañas; son altos de cuerpo; muchos tienen cuernos de color de madera seco, blanquecino. La cierva no los tiene. Hay un ciervo blanco, llamado Iztacmazame, dicen que éste es el rey de los -ciervos; raramente aparece; juntanse a él los otros ciervos. Exiten los llamados Quauhtlamazame, que atacan cuando los hieren. Si guen a éstos en tamaño los Tlalhuicamazame; los mas pequeños de todos son los Temamazame. Todos estos tipos de ciervos son comestibles y muy sabrosos. (25,34,39,40,41,2,29).

Nombre Primitivo : Oxtohua.

Especie de zorra, revestida de pelo blanco pero leonado en algunas partes. Se alimenta de gallinas y otros animales debi-

les. Desde hace algun tiempo comenzó a servir de alimento entre - esta gente, aunque tiene ventosidades sumamente fetidas. (39).

Nombre Primitivo : Tlacaxólotl.

Nombre Científico : *Tapirus americanus*.

Es grande, mayor que el buey, tiene gran cabeza y largo el hocico, las orejas anchas; ancas grandes y anchas; es de color de buey rojo, tiene muy grueso el cuero. Su carne es comestible y tiene la vez sabor de cuadrupedo y de ave. Este animal es conocido como tapir. (25,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Tlamacascamazatl.

Nombre Científico : *Cervus Toltecus*.

"Ciervo sacerdotal", o de Tlaloc. Este ciervo es largo y alto, la cara tiene manchada alrededor de los ojos de negro, y abajo de los ojos tiene una veta de blanco, que atraviesa por el ocico. Su carne es comestible y sabrosa. (25,34,39,40,41,2,29).

Nombre Primitivo : Tusan, Topo.

Nombre Científico : *Talpa europaea*.

Especie de topo, carnosos, grasos y con piernas tan cortas, que casi toca con el vientre la tierra; tiene pelo leonado y coia pequeña. Su carne es comestible, gorda y de gusto agradable, pero entumece los dientes de quienes roen sus huesos. (25,34,39,40,41).

R E P T I L E S .

Nombre Primitivo : Aquauhcuetzpalin,
Acuecuetzpallin (anfibia).
Nombre Científico : iguana iguana rhinolopha.

Nombre Primitivo : Quauhcuetzpalin (terrestre).
Nombre Científico : Ctenosaura pectinata Weigman.

Esta es la iguana. Su carne y sus huevos son comestibles. Los huevos se comen fritos y la carne de preferencia en asado. -- Presenta la iguana un interes particular, ya que debido principalmente a la escasez de alimento de animales domésticos en el México antiguo, los indigenas se veian obligados a usar en su dieta - la carne de este animal y de otro reptiles como la vibora. La carne de este animal era antiguamente una de sus comidas favoritas, y en la actualidad algunas personas lo consideran una delicia. (4, 12, 13, 19, 24, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43, 2, 29).

B E B I D A S .

Nombre Primitivo : Atextli.

Bebida que se prepara con cien granos poco más o menos de cacahoatl (cacao) crudo o tostado pero bien molidos, y mezclados con la cantidad de grano de maíz, ablandado del modo que mas adelante describire. Se puede hacer compuesta, agregando frutas - de Mecaxochitl, Xochinacastli y Tlilxochitl, tambien molidos, agitando la mezcla durante un tiempo conveniente. Antes de tomarse - la mezcla, debe vaciarse de un vaso a otro desde cierta altura, - hasta que se produzca espuma y suban a la superficie las partes - grasas, de naturaleza semejante al aceite, de suerte que puedan sorberse unas y otras separadamente con mayor agrado. La propiedad de la bebida compuesta es excitar el apetito venereo. (47).

Nombre Primitivo : Ayocomollatolli.

Hay otro género de atolli llamado Ayocomollatolli, el - cual es atolli con frijoles y pedasos de masa del mismo maíz, se agrega al chillatolli epazotli, los fragmentos de masa dichos cuando está a medio cocer, y cuando ya esta 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. (47).

Nombre Primitivo : Michihoauhatolli.

Bebida que se prepara con Michihoauhtli, mezclandole un género de bledo que algunos llaman sinfonía por la variedad de -- sus colores. (47).

Nombre Primitivo : Michuauhatolli.

Se prepara tambien el Michuauhatolli o atolli de semilla con Michihoauhtli, tostando la semilla, reduciendola a polvo, mezclándola con agua en ta' cantidad que no se haga espesa, y rocian dola con miel cocida de metl. Limpia los riñones y el conducto de la orina, cura la sarna de los niños debido a su virtud purificadora, y es alimento usado entre esta gente. (47).

Nombre Primitivo : Chianatolli.

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 se mezcla 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 la usan como alimento agradable. (47).

Nombre Primitivo : Chiantzotzolatolli.

Se hace otro género de bebida llamada Chiantzotzolatolli de una semilla mas 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 emplea con frecuencia. (47).

Nombre Primitivo : Maouhatolli

Bebida que se hace con bledos rojos y se toma rociado - con miel de metl. Se prepara de igual modo que las demas bebidas o atoles. (47).

Nombre Primitivo : Iztacatolli.

Existe el atole llamado Iztacatolli que se prepara colocando ocho partes de agua, seis de maíz 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 metlatl; se cuece luego en una vasija de barro hasta que comience a condensarse o espesarse. Cuando ya esta 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. (47).

Nombre Primitivo : Mechillatolli.

Se prepara tambien el Mechillatolli o sea atolli mezclado con chilli y miel de metl, del mismo modo que los otros, pero agragandole cuanico esta semicocido las cosas dichas en la canti--

dad que agrada a quienes van a beberlo. Aumenta así el vigor natural y excita el apetito venereo. (47).

Nombre Primitivo : Olloatolli.

Aun de la espiga del maíz ya sin granos, quemada y reducida a ceniza, se acostumbra , preparar el llamado Olloatolli; 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 del atole; se sirve luego en vasos y se le pone Chilcoztli. Aprovecha a los que tiene exceso de sangre o de ardor. (47).

Nombre Primitivo : Tlatonilatolli.

Se hace así mismo el llamado Tlatonilatolli, mezclando una pequeña parte de maíz y una mayor de pimiento seco y hecho -- polvo, agregandoles epazotli y poniendolo todo al fuego hasta que se cueza bien esta hierba, lo cual pronto sucede, y se toma caliente ; excita el apetito venereo, provoca la orina y la menstruacion y fortalece todo el cuerpo. (47).

Nombre Primitivo : Tlaxcalatolli.

Tampoco debemos omitir el Tlaxcalatolli, que se prepara de maíz molido y hecho, en el comalli, tortillas de tres dedos de grueso; cuando estan bien cocidas se les quita la corteza, se machaca la miga, se mezcla con agua fria y se pone de nuevo al fuego agitandola hasta que comience a espesarse, se saca, se sirve en vasos y se toma con cuchara; restaura y aumenta las fuerzas admirablemente. (47).

Nombre Primitivo : Tzone.

Se prepara con maíz y cacao tostados en partes iguales

y cocidas luego con una pequeña cantidad del mismo grano ablandado hasta espesar debidamente; sirve esta como alimento refrescante, no como medicina. (47).

Nombre Primitivo : Xocoatolli.

Suelen tambien preparar el llamado atolli agrio, que -- los mexicanos llaman Xocoatolli, mezclando una libra de fermento o masa agria con dos libras de maiz ablandado y molido del modo -- dicho; el fermento se prepara con maiz negro hecho masa del mismo modo la cual se guarda cuatro o cinco dias 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 limpien el cuerpo, provoque la orina y purgue el vientre. (4, 24, 25, 33, 34, 40, 41, 43, 47).

Nombre Primitivo : Xocoatl.

Agua de fruta, en especial de la de cacao, un tanto avinagrada, o con especias. Es un antecedente del chocolate. Es usado tambien para curar las ampollas o calor de la lengua. Se lava la lengua con esta agua y tambien lavarse con el zumo de tomate -- dulce llamado Miltomate. (4, 24, 25, 33, 34, 40, 41, 43).

FRUTAS.

Nombre Primitivo : Atlatzonpillin.

Hierba acuosa; hojas similares a las de la vid vinifera en la extensión del tallo, vellosas y ralas; flor roja y oblonga de donde nace el fruto, que está formado por tres cabezuelas triangulares de un rojo coral, comestibles y llenas de semillas negras. (47).

Nombre Primitivo : Atoyaxócotl.

Nombre Científico : Spondias sp.

Son ciruelas, "fruto del río" son muy pequeñas, amarillas, redondas, de mas buen olor, de hueso mas pequeño y redondo y de gusto mas agradable. Se comen crudos o cocidos; hacen de ellas pulque para beber y emborracha mas que la miel. (25,34,39, 40,41,39).

Nombre Primitivo : Copalxocotl.

Arbol con hojas redondeadas y terminadas en una pequeña punta, fruto parecido a ciruelas o a nueces en forma y tamaño. Es éste sumamente astringente y glutinoso, comestible y de agradable sabor si se cuece. Encierran los huesos una almendra de buen sabor y eficaz para curar la lepra untandola en el cuerpo. (47).

Nombre Primitivo : Chachalacametl.

"Maguey que hace mucho ruido". Es un árbol grande con hojas redondeadas, medianas, lisas, un poco gruesas y con pocas nervaduras, con fruto, verde al principio y rojizo después, que encierra una almendra con sabor de bellota cocidas y un poco amargas. El fruto es comestible. (47).

Nombre Primitivo : Unipeiatexciouh.

Pene de Chiipe. Es una planta voluble esta hierba que llaman así por su semejanza con el pene de Chiipe, dios de los mexicanos, y echa tallos semejantes, cilindricos y nudosos a intervalos, con hojas trifidas, zarcillos y fruto comestible encerrado en vejigas. (47).

Nombre Primitivo : Epatlachtli.

Hierba semejante a un género de frijol que brota en grupo de tres, como en las vainas y en su condición de planta voluble, pero con hojas, vainas y fruto más grueso y que se comen cocidos. Nace en las gargantas de los montes. (39).

Nombre Primitivo : Hooxiti.

Es un árbol grande con fruto parecido a las llamadas "huayabas", pero mas pequeños. Es de dos especies; una tiene frutos escarlata, y la otra los tiene amarillos. Unos y otros se comen con semillas , pero son menos agradables que las "huayabas". (47).

Nombre Primitivo : Nanan.

"Madre". Es árbol grande con hojas como de cidro, pero como torcidas, flores blancas tirando al amarillo, medianas y fruto muy parecido al madroño en color, forma y tamaño, dulce e igualmente comestible. Nace en Quauhchinanco. (39).

Nombre Primitivo : Netsollin.

Planta que da fruto gemelo. También es parecido a la tuna , planta muy espinosa con fruto y flor de tuna; la flor es roja y esta en la unión misma de las partes del tallo. Se alimentan los indios con el fruto mezclado al atollí o hecho tortas cuando hay escasez de viveres. (47).

Nombre Primitivo : Oztoaixocoñ, Coyotomatli.

Fruto de Oztoa. Es un árbolillo con hojas como de limón flores amarillas y fruto en racimos, de color escarlata, semejante

a cerezas. El fruto tiene dos almendras verdes del mismo sabor - que el resto del fruto, o más dulce y agradable. (39).

Nombre Primitivo : *Ozomatōmatl*.

Tōmatl de mona. Da frutos acinosos, verdes al principio y rojos despues. Es planta voluble y con hojas parecidas a las - de las demás de su género. El fruto es ácido, frio y seco; mezcla do con chilli suministra un codimento y alimento muy agradable. (39).

Nombre Primitivo : *Quauhayotli*.

Género de calabaza, que tiene la forma de los melones, - con pulpa roja, semilla menuda y blanca y corteza leonada. Es co- mestible al igual que las demas de pulpa, que describiremos en su oportunidad. (47).

Nombre Primitivo : *Quauhcacāoatl*.

Nogal de Nueva España. Es un árbol igual al nogal en for- ma y tamaño, pero con fruto menor y más duro, liso por fuera y - con las paredes interiores que encierran el nucleo mas fuerte; es éste comestible. (39).

Nombre Primitivo : *Quahnochtli*.

Es una especie de tuna que nace en los árboles y en la roca, El fruto es mas o menos del tamaño del puño, con forma de - piña, pero con mas largas escamas, blancas con rojo, y corteza - gruesa de color escarlata por dentro; la pulpa es blanca, llena - de granillos, dulce con alguna acidez y jugosa, pero de gusto no muy agradable, y de naturaleza fria y humeda. (39).

Nombre Primitivo : Quauhhoiholtzoc.

Punta de palo. Es árbol grande con hojas de limón y frutos acinosos, comestibles y en grupos de tres o cuatro. Nace en lugares húmedos de los montes. (39).

Nombre Primitivo : Quauhpinoli.

Arbol grande que da unas vainas cilíndricas de corteza muy gruesa y del grueso casi de tripas de puerco rellenas, leonadas por fuera, blancas por dentro y llenas de cierta substancia blanca, blanda, comestible y dulce. Comen los indios la médula interior. (39).

Nombre Primitivo : Quauhtatámál.

Es un árbol grande con hojas como de cabrahigo y fruto negro, acinoso, comestible y agradable. Nace en Quauhchinanco. (39).

• Nombre Primitivo : Quauhxiloti.

Es un árbol mediano propio de las regiones calidas de esta Nueva España. Los frutos cuelgan en racimos de número y tamaño increíbles, y son dulces, blandos de la forma de pepinos gruesos y cortos, de temperamento semejante y no desagradables como alimento. Se comen crudos o cocidos o asados y con vino, y son -- así mucho más agradables. Hay frutos de diferentes tamaños, y cuanto más pequeños, tanto mas sacrosos y saludables son. (41).

Nombre Primitivo : Quauhxonequillin.

Arbol de pie torcido. Es un árbol grande con hojas como de cidro, pero menores; Produce tambien vainas, anchas, en grupo de cuatro, comestibles y llenas de cierta pelusa. (39).

Nombre Primitivo : Tecuicixtli.

Ojo de cangrejo. Es una hierba con raiz larga, fruto de figura y tamaño de nuez, a manera de vejiga grande llena de fruto acinosos blancos, semejante a perlas, comestibles. (47).

Nombre Primitivo : Tenzonquilitl.

Planta barbara. Da el Tenzonquilitl fruto como de ricino, pero comestible y de buen sabor y que los indios comen cocido las hojas son tambien como de recino. Nace en lugares húmedos, -- montuosos o campestres. (39).

Nombre Primitivo : Tetzitzilin.

Planta espinosa. Es una hierba de raiz gruesa larga y fibrosa, hojas sinuosas y casi como de vid, y fruto oblongo, comestible y de buen sabor. (39).

Nombre Primitivo : Teshoaxóchitl.

Flor de Teshoatl. Arbol grande con hojas como de cidro, pero acerradas, flores blancas con rojo y fruto pequeño, rojo y parecido a ciruelas, bueno para comerse, ácido y astringente lo mismo que las hojas. (39).

Nombre Primitivo : Tlacoamatl.

Vara papiráfcea. Tiene hojas como de moral, pero mas puntiagudas, flores blancas, medianas, fruto como de moral, pero algo largos y mas delgados, comestibles, ácidos, pero dulces y color de purpura cuando maduran y de sabor agradable. Nace en lugares calidos o frios. (47).

Nombre Primitivo : Tlalayótic.

La raíz es gruesa, blanca, larga; nacen de ella tallos volubles, delgados, con hojas opuestas ordenadas en hileras y -- fruto comestible parecido a la calabaza, de donde toma su nombre. Nace en lugares campestres. (47).

Nombre primitivo : Tlaltezquitl.

Fruto terrestre. Tiene granos comestibles adheridos a las raíces. Comen en tiempo de escasez los granillos que penden de la raíz, que son dulces y de gusto agradable. (39).

Nombre Primitivo : Tópotl.

Es árbol grande con hojas como de laurel y fruto parecido en forma y tamaño al del espino, pero blanco, dulce y, cuando esta maduro, comestible. Nace en lugares montuosos de tepetlaóztoc. (39).

Nombre Primitivo : Tototsapotl.

Tsapotl de pajarero. Es un árbol grande y de hermoso aspecto, con hojas vellosas, gruesas y de forma de cidro, pero mas puntiagudas y fruto pequeño color escarlata y de agradable sabor. (47)

Nombre Primitivo : Xalquánhuitl.

Es un árbol grande con hojas largas, anchas, muy nervadas, flor pequeña y amarilla y fruto acinoso en racimos que ya maduro es de color escarlata y comestible. (39).

Nombre Primitivo : Xaltótomatl.

Nombre Científico : *Saradia jaltomata*.

Schlect *Physalis*. Mollis.

"Tomate arenoso". Es una frutilla que se hace en una hierba que se llama Xaltomaxinuitl. Esta frutilla alguna de ella es blanca y otra negra; es muy zumosa, muy dulce y redonda. La raíz de esta hierba es comestible, cruda, asada y cocida; es agridulce. (4,24,25,33,34,39,40,41,43,47).

Nombre Primitivo : Xococ.

Planta ácida. Es un árbol grande y frondoso y de fruta muy semejante a las ciruelas; encierra éste un hueso grande y no tiene cáscara, por lo que se come todo entero, aunque se le considera uno de los peores géneros de Iocotl o ciruela. (39).

H I E R B A S Y F L O R E S .

Nombre Primitivo : Acacapaquilitl.

Verdura que crepita en las aguas. Es una hierba lacustre con raíces semejantes a cabellos, tiene tallos huecos, purpúreos, redondos y lisos; con hojas ralas, largas, angostas, con muchas nervaduras y flores como de manzanilla. Es de naturaleza fría y húmeda; se come, cruda o cocida como hortaliza. (47).

Nombre Primitivo : Achochoquilitl.

Verdura suave. Es una hierba palustre de raíces cabelludas, de donde nacen tallos purpúreos, huecos, nudosos, y en ellos hojas anchas, y flores como de crisantemo. Es comestible crudo o cocido y suministra un alimento frío, húmedo y agradable como su nombre lo indica. Hace en el lago mexicano y llena luego las mesas de los pobres. (47).

Nombre Primitivo : Acuitlalpali.

Hay otra que se llama Acuitlalpali, es parrada y larga, hacese a la orilla del agua, son buenas de comer cocidas. (25,34, 40,41).

Nombre Primitivo : Acumba.

Es una verdura olorosa, comestible y caliente. La raíz es larga y delgada, las hojas como de láber, y la flor amarilla y dispersa en grupos en tallos esparcidos por la tierra. Nace en lugares planos, húmedos y templados de la provincia de Michoacan. (39).

Nombre Primitivo : Amozotl.

Hierba torcida. Echa raíz ramificada y fibrosa; tallos delgados, cuadrados; llenos de hojas como de sauee pero más larga y de fruto espinoso y acinoso. Es hierba comestible, y cuando esta tierna hace las veces de hortaliza caliente y olorosa. (47).

Nombre Primitivo : Atlililiatl.

Hierba que cria unas frutillas negrecillas y dulces, que declinan a agridulces; las hojas de esta hierba son buenas para los temazcales (baños). Las hierbas son comestibles. (40).

Nombre Primitivo : Atzitzicaztli.

Ortiga del agua. Alcanza la altura de un árbol. Tiene hojas erizadas de espinas. Se come cocida. (47).

Nombre Primitivo : Axalli.

"Arena de agua". Es una hierba comestible. Se cria cer-

ca del agua y cuando se masca suena entre los dientes cuando la comen. (40).

Nombre Primitivo : Axoxoco.

Nombre Científico : *Gaultheria acuminata* Schl.

"Agua agria". Hay otra hierba que se llama axoxoco que tiene las hojas largas y anchas; comense cocida y son sabrosas y agrias. (40).

Nombre Primitivo : Axoxoquilitl, Axoxocuiltil.

"Legumbre azul del agua". Nace cerca del agua, es buena como alimento; dicen de esta hierba que si los muchachos o muchachas la comen, se hacen impotentes para engendrar, pero despues de grandes todos la comen con seguridad. (34,40).

Nombre Primitivo : Ayauhtonan.

Nombre Científico : *Cuphea joulensis* HBK.

"Nuestra madre de la niebla". Planta acuatica y comestible. Es semejante al Papaloquilitl. Florece y las flores de ella son olorosas. Se come, esta hierba, como hortalisa, cruda o cocida, y suministra un alimento cálido y con cierto sabor a cilantro. (40,47).

Nombre Primitivo : Ayactli.

Nombre Científico : *Mimosa* sp. *Acacia* sp.

Ingrediente vegetal, raíz, planta o madera usada para hacer fermentar el pulque. (25,33,34,40,43.)

Nombre Primitivo : Coatezquilitl.

Es parecido al sisimbrio de Dioscorides e igualmente comestible, pero nace en lugares montuosos y aridos. (47).

Nombre Primitivo : Coatzontecoxochitl.

Al maíz añadian a veces algun otro ingrediente, utilizan una flor roja llamada Coatzontecoxochitl para darle sabor a la masa. Con esta masa hacian tortillas que eran para los señores y los ricos. (25,33,34,40,41).

Nombre Primitivo : Coyocuexi.

Hierba que se come cruda; no es espinosa, tallice y florece; no la usan comer los muchachos ni muchachas, es amarga y daña la garganta, porque hace la voz ronca. (40).

Nombre Primitivo : Chian, Chien.

Aztequismo : Chia.

Nombre Científico : Salvia sp.

Planta que se usaba como alimento. La semilla de esta planta la molian y hacian harina que llamaban pinolli. (4,25,33,34,41,40,43).

Nombre Primitivo : Chianpitzáhoac.

Es una hierba grande llamada así por la delgadez de sus hojas, o Chianqualoni porque es comestible, pues se agrega a la bebida llamada Chianatolli. Tiene flores purpúreas en espigas y semillas negras con la que alimentan a las aves los indios y preparan ciertas confituras blancas que suelen confeccionarse con azúcar o miel. (47).

Nombre Primitivo : Chichicaquilitl.

Nombre Científico : Carraja mexicana
Sonchus siliatus.

"Legumbre amarga". Hierba que se come cruda; criase cerca del agua, y en tierra dulce y labrada; es muy tierna, y tiene las raíces blancas y es algo amarga. (34,40).

Nombre Primitivo : Chipilin.

Hierba con flores amarillas, con las hojas mas pequeñas. Es comestible, pues cocidas las hojas las comen con gusto los indigenas, - en tanto que secas purgan el vientre. La semilla es acre y la raíz es ramificada. (39,47).

Nombre Primitivo : Etenquilitl.

"Legumbre de la orilla del frijol". Es la hierba de los frijoles, que se derrama cuando los cogen; esta hierba se come cocida. (25,33,34,40,41).

Nombre Primitivo : Exoquilitl.

Son las hojas y ramas de los frijoles; son un poco ásperas y vellosas, comense crudas y provocan engordar. (25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Huapaquilitl.

Hortaliza dura. Es verdura comestible, de temperamento caliente y seco. Nace en lugares acuosos cálidos o templados. La raíz es de gusto agradable y de color moderado. (47).

Nombre Primitivo : Huauhquilitl.

Nombre Científico : *Amarantus* sp.

Hojas de bledos. Esta hoja se cuece para comer, sabe a cenizas, exprímese del agua en que se cuece para comerse; hácense tamales de esta hierba, los cuales se llaman quiltamalli, hacense también tortillas. Existe el Tlapalhoauhtli las cuales se comen las hojas cocidas y son de buen sabor. Hay también el Nexhoauhtli, que es todo verde y comestible; el Chichichoauhtli que se come cocido, como hortaliza. De las dos primeras especies preparan los mexicanos unas bolas y la bebida Michihoauatolli, que toman como alimento muy sabroso. (4,25,34,41,40,47).

Nombre Primitivo : Icxotl.

Palma silvestre, de sus flores blancas y olorosas se hace una buena conserva. (34).

Nombre Primitivo : Itzmiquilitl.

Hierba que se come cocida que se llama Itzmiquilitl; es parrada, tiene las ramillas grandesuelas y las hojas redondas y llanas. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Joxocoyopatla.

Hierba que tiene los pies altos y delgados, y las hojas redondas y anchas, las hojas que están en la punta del pie son sabrosas de comer. Se come esta hierba cocida. (40).

Nombre Primitivo : Misquilitl.

Esta hierba del mezquite, cómese también cocida; es altilia, verde y tiene las hojas arpadas; es muy sabrosa y agradable. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Mozoquilitl.

Nombre Científico : *Jacobinia specigera* o bien
Sericographis mohuitli.

Hierba, se come cruda, es muy verde y tierna, vellosa y muy sabrosa. (34,40,41).

Nombre Primitivo : Ocopetlatlqualoni.

Es una hierba que echa raíz fibrosa de donde nacen directamente hojas gruesas, cortas blancas con rojo y parecidas al -- del maguey. Carece de flor y fruto. Las hojas más gruesas, son buenas para comerse y de sabor astringente; cuando hay escasez de alimento hacen las veces de grano mezcladas al tlaolli o maíz en partes iguales de donde le viene el nombre a esta planta. (47).

Nombre Primitivo : Pepetoaxin.

Arbol pequeño, con hojas oblongas y comestibles. Tiene flores blancas y redondas. (47).

Nombre Primitivo : Popoyauhquilitl,
Tzihuinquilitl.

Es una hierba comestible o un género de verdura que suelen mezclar los indios a sus tamales o panes con carne. Es de naturaleza caliente y seca, y constituye, cocido, un alimento vulgar y calorífico. (47).

Nombre Primitivo : Quauhxiuhtic.

Astequismo : Cuajote.

Nombre Científico : *Elaphrium multiugum*.
Elaphrium odoratum.

Hierba olorosa que se llama Quauhxiuhtic, que es muy --

tierna; echada en el agua, toma su olor el agua y bebida da mucho sabor y contento. (25,33, 34,40,41,43).

Nombre primitivo : Quauhoxocoyotli.

Nombre Científico : *Oxalis angustifolia*.

O. corniculata.

Esta es otra hierba que se come cruda y es suave de comer. (40).

Nombre Primitivo : Quapatli.

Es un arbusto que tiene tallos leonados llenos de hojas como de misquitl, pequeños y delgados. La corteza es roja, fría, seca y astringente, con amargor un tanto dulce. La corteza mezclada al vino de metl o algún otro licor provoca la orina admirablemente, aumentando además la fuerza embriagante del vino. (39).

Nombre Primitivo : Quequexquic.

Planta de raíz picante. Es una especie de aro con hojas como de name y flor como de Huacaxochitl, pero con cáliz blanco y amarillo. Suele comerse cocido y sabe a bersa. La raíz también la comen cuando hay escases de viveres, se come cocida y suministra un alimento no desagradable, aunque cruda es muy picante. (47).

Nombre Primitivo : Quiltonilli.

Nombre Científico : *Amaranthus hypocondriacus*.

Esta hierba se come cocida; tiene las hojas anchuelas cuando es pequeña. Esta hierba es comestible, y cuando ya es grande llámase Petzicatli; cuécese con salitre (tequixquitl); exprímese del agua para comerla. (25,34,40,41,15).

Nombre Primitivo : Temecaxihuitl.

Es hierba que da unas raices fibrosas echa tallos volubles, y en ellos hojas de álamo negro y comestible. La raíz es algo dulce y caliente en primer grado. (39).

Nombre Primitivo : Teocómitl.

"Olla sagrada". Es una planta espinosa que produce tres o cuatro cabezas llenas de espinas y sin hojas, flores escarlata y raices ramificadas. La medula mana un jugo frio y glutinoso. Es bueno para comerse cocido con semillas de calabaza o, como fue -- costumbre entre los Chichimecas, hecho tamales. Nace en los montes rocosos. (47).

Nombre Primitivo : Teonacaztli.

Nombre Cientifico : *Cymbopetalum penduliflorum*.

"Oreja divina". Las flores de este árbol son muy aromáticas y preciosas, y tienen fuerte olor y son muy amarillas; usan ce mucho para oler y para beber molida con cacao y si se bebe des-templadamente emborracha. (34,40).

Nombre Primitivo : Tepicquilitl.

Hay otra hierba que se come cruda y se llama Tepicquilitl, que tiene las hojas largas y puntiagudas; si comen mucha dan camaras. (34,40).

Nombre Primitivo : Tetexquilitl.

Es una hierba de raices como de cabellos, tallos delgados, hojas largas y flores amarillas. Es hierba olorosa, comestible, acre, de sabor agradable, caliente y seca en tercer grado. Nace en lugares acuosos de regiones templadas. (39).

Nombre Primitivo : Tlaltezquilitl.

Es una hierbecilla de raíz cabelluda, de donde echa muchos tallos con hojas pequeñas, en el extremo pequeñas flores, de un amarillo pálido y espigadas. Es comestible esta hierba. Nace en lugares húmedos y palustres. (39).

Nombre Primitivo : Tlaxólotl.

El Tlaxólotl es una hierba que se come cruda. Es agradable al paladar y sirve de alimento cuando hay escases de viveres. (40).

Nombre Primitivo : Tsayanalquilitl,
Tzatsayanaquitic.

Hay otra hierba que se come cruda que se llama Tsayanalquilitl, que se hace en el agua, tiene las ramas huecas y arpadas y es buena de comer. (34,40).

Nombre Primitivo : Tzitziquilitl.
Nombre Científico : *Erigeron pusillus* Nutt.

De las hierbas que se comen crudas hay una que se llama Tzitziquilitl que es muy tierna, hace flores y semillas, es verde obscuro y es muy buena de comer. (34,40,41).

Nombre Primitivo : Tziuinquilitl.

Hierba que nace a la orilla del agua, tiene las hojas arpadas y azules; es buena de comer cocida. (34,40,41).

Nombre Primitivo : Tzonquilitl.

Es muy verde y tiene unas cañitas huecas y criase cerca

del agua, y cuando se masca suena entre los dientes cuando la comen. Su nombre quiere decir "Hierba del cabello". (34,40).

Nombre Primitivo : Uey quauhquilitl.

Es uno de los bledos silvestres; cómense cocido y son sabrosos, y antes de cocerse son amargos. (34,40,41).

Nombre Primitivo : Uitzquilitl.

Nombre Científico : *Cirsium mexicanum*.

Son cardos de la tierra, tienen espigas y las hojas de abajo son cenicientas y las de arriba son verdes; son buenas de comer. Nace a la orilla del agua y también es hierba hortense. Cómese cruda. (40).

Nombre Primitivo : Xalalaquilitl.

Es una hierba con raíz como de rábano, fibrosa, de donde nacen tallos que arrastran por la tierra llenos de hojas pequeñas de figura de corazón. Esta hierba es comestible. Nace en Iochimilco. (39).

Nombre Primitivo : Xaltomaquilitl.

Es de las hierbas que se comen cocidas. Es la hoja del Xaltomatl. (34,40).

Nombre Primitivo : Xochinacastli.

Solían los mexicanos, así a su chocolate como a otras bebidas que hacían del cacao, mezclarle, o por darle mayor gusto o por hacerlas más saludables, la flor de Xochinacastli, así como el fruto de Axochitl. (34).

Nombre Primitivo : Xoxocoyolcucuepoc.

Nombre Científico : Oxalis sp.

Hierba que tiene los pies gordos y redondos, tiene las hojas ralas y florece. Es sabrosa como jitomate. Nace esta hierba cuando comienza la época de lluvia. Esta hierba se come cruda. (40).

Nombre Primitivo : Xoxocoyoluiuila.

Nombre Científico : Oxalis sp.

Hay otra de estas hierbas que se comen cruda, que se llama Xoxocoyoluiuila; es parrada, tiene las hojas chicas y redondas, es sabrosa al comense. (40).

Nombre Primitivo : Xoxocoyolli.

Nombre Científico : Oxalis sp.

Hierba que son las acederas de esta tierra. Son acedas, y cómense cocidas y crudas. (40).

Nombre Primitivo : Zacáyac.

Hierba fetida. Es una hierba voluble y comestible que -- echa raíz larga y gruesecilla, hojas con figura de corazón, vellosas, de un verde palido y en grupo de tres, vainas pequeñas y -- flor purpúrea. Sabe a garbanzos verdes, y se alimentan de ella -- los indios cuando hay escasez de víveres. (47).

Nombre Primitivo : Zasalic.

Hierba con raíces semejantes a cabellos, de donde salen tallos verdes y en ellos hojas y flores en el extremo de las ramas amarillas y dispuestas en ramos. Es comestible, de naturaleza -- fría y glutinosa, y propia de regiones templadas y húmedos. (47).

HONGOS Y ALGAS.

Nombre Primitivo : Amoxtle, Amomoxtli,
Mamaxtle.

Nombre Científico : Nostoc commune.
Fam. Nostocaceae.
Gen. Nostoc Vaucher.

Alga de color verde olivo de varios centímetros de diámetro. Esta se encontraba en los lagos mexicanos, actualmente la podemos encontrar en el lago de Zumpango, y lo usaban como suplemento alimenticio. Los mexicanos, también, lo usaban como vestido ya que la ropa que traían se les consumía y utilizaban las hojas de esta planta, de que hay mucha abundancia en la laguna. (4,13, 14,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Cuculin, Cocolin, Cuculito.

Nombre Científico : Phormidium tenue.
Ord. Hormogonales.
Fam. Oscillatoriaceae.
Gen. Phormidium tenue.

Nombre Científico : Chroococcus turgidus.

Ord. Chroococcales.
Fam. Chroococcaceae.
Gen. Chroococcus Naegeli.

Mescla de algas. Los Aztecas son los primeros que lo usan como alimento. Se encuentra localizado en los canales marginales del lago de Texcoco. Es cieno de olor fuerte, es una sustancia parda que produce el lago mexicano, exhala un olor fétido y es alimento dañino. Los pescadores Xaltucanos toman el "cocol" del charco y canales cuando esta "maduro" o se "cuaja", es decir cuando la capa de alga es bastante gruesa. Lo recogen a mano o bien lo extraen con redes de malla fina. Lo lavan cuidadosamente para eliminar el fango, lo muelen en molcajete y lo condimentan con epazote o perejil, rajadas de chiles verdes y manteca, finalmente -

lo cuecen al vapor en hojas de maíz. El preparado, cocido, toma un color pardo rojizo, tiene fuerte olor y sabor a humedad. Acompañado de tortillas y mole, es agradable al gusto. Cocolin significa "viscosidad del agua". (4, 13, 14, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43).

Nombre Primitivo : Tecuitlatl, Tecuitate, Acuitlat, Acoquitl, Acuitlalpali.

Nombre Científico : *Phormidium tenue*.

"Suciedad de las piedras", "Suciedad del agua", "El que se levanta". Es una alga usada como alimento. El valor nutritivo del Tecuitlatl ha aliviado las necesidades alimenticias en épocas de hambre en el valle de México: 1448 - 1451. Hay unas urronas -- que se crían en el agua, que se llaman Tecuitlatl, son de color azul claro; después que esta bien espesa y grueso cogenlo, tiendenlo en el suelo sobre cenizas y después hacen unas tortas de ello y tostadas las comen. El Tecuitlatl, que es muy parecido al limo, se saca del lago se barre con redes o se apila con palas. Una vez extraída y secada un poco al sol, le dan los indios forma de pequeñas tortas; se pone entonces otra vez al sol y sobre hierbas frescas hasta que se seca perfectamente y se guarda luego como el queso por solo un año. Se come cuando es necesario con maíz tostado o con las comunes tortillas de los indios. Tiene sabor de queso o con cierto olor a cieno; cuando reciente es azul o verde; -- ya viejo es de color de limo, verde tirando a negro, comestible -- solo en una pequeña cantidad, y esto en vez de sal o condimento del maíz. (4, 13, 14, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43).

Nombre Primitivo : Teyhuinti.

Este es un hongo, que es comestible, pero causa una locura a veces durable cuyo síntoma es una especie de hilaridad irresistible. (4, 9, 17, 24, 25, 33, 34, 40, 41, 43, 27).

I N S E C T O S .

Nombre Primitivo : Acachapolin.

Nombre Científico : *Acridium peregrinum*.

"Langosta como saeta". Dicense así porque son recias cuando vuelan, y rugen como una saeta; suelenlas comer. Hay otra que son menudas y coloradas; andan en el tiempo de coger los maizales y son de comer. Hay otras que son langostas de verano; son grandes y gruesas, no vuelan, sino andan por tierra; comen mucho los frijoles; unas de ellas son prietas, otras pardillas y otras verdes; suelenlas comer. Hay otras que llaman langostas ciegas, de ésta hay muchas y son pequeñas y andan por los caminos; son de comer. Hay otras que son pintadas a manera de codorniz y también son de comer. Hay otra que se llaman Atopinan es una langosta palustre. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Ahuauhutle.

Se saca del lago mexicano en gran cantidad cierta sustancia con sabor de pescado llamado Ahuauhtli, y que son los huevos del Axayacatl. Se recoge echando en el lago donde las aguas están más agitadas, cables del grueso del brazo o del muslo pero flojamente torcidos, y a los cuales, alborotado y removido, se añádiere; lo arrancan de allí los pescadores y lo guardan en grandes vasijas. Hacen de él tortillas muy parecidas a las de maíz, o tamales, o dividido en porciones lo guardan envueltos en hojas de mazorca de maíz, para después preparar con él alimento cocindiendolo o tostandolo. (4,13,21,22,24,25,33,34,39,40,41,43,2,29,32).

Nombre Primitivo : Ahuihuitle.

Es una especie de insecto o de gusano con carapacho duro, de color leonado por encima y blando por debajo; tiene tres patas por debajo y por cada lado; la cabeza es delgada y armada de tenazas. Es alimento bueno y agradable, pero pica con la cola y suele inyectar veneno. (25,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Amóyotl.

Hay una mosquilla en el agua que llaman Amóyotl; anda en el haz del agua; atrapanlas y cómenlas. Su nombre significa -- "Mosco del agua". (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Anenez.

Es un insecto lacustre, crustáceo, pequeño, deprimido y el vientre es cilíndrico; tiene siete rayas verdes transversales y tres pares de patas delgadas y largas. Lo comen los indios como si fueran camarones, y suministra en verdad un alimento parecido. (39).

Nombre Primitivo : Anenextli, Aneneztli.

Hay otro animalejo en el agua que se llama Aneneztli; - es larguillo y redondo, tiene manos, pies y tiene ancha la cabeza; es pardillo. Son comestibles. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Atetépitz.

Escarabajo lacustre. Tomó su nombre de la dureza de su carapacho; se encuentra en los lagos mexicanos, es parecido a los escarabajos terrestres, de color negrusco. Es crustáceo y salta - con cuatro patas. Lo comen los indígenas proporcionándoles un alimento común, lo mismo que el Achichimatli, que es también una especie de escarabajo pequeño y palustre. (25,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Atopinan.

Es parecido a los escarabajos marinos, de color pardo y caparazón duro; hace ruido al volar y suele encontrarse en el lago de México por la noche, entre los juncales. Lo comen los indios cocido con peces pequeños e hierbas. (25,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Axaxayacatl, Azayacatl.

Nombre Científico : *Krizousacorixa femorata*;
Corisella texcocana Jacz;
C. Mercenaria Say y *Notonecta unifasciata*.

Es una especie de larvas. Pero podemos decir que es una especie de mosca pequeña y lacustre, cuya cara es blanca y en ciertas épocas del año se recoge con redes en el lago mexicano tan copiosamente, que machacadas en gran cantidad y entremezcladas se forman con ellas bolitas, las cuales se venden en el mercado durante todo el año; las cuecen los indios envueltas en hojas de maíz y en agua nitrada y constituyen así un alimento bueno, abundante y no desagradable, sirve también como alimento de las aves enjauladas. (4,13,21,22,24,25,33,34,39,40,41,43,2,29,32).

Nombre Primitivo : Azcamolli.

Aztequismo : Escamole.

Nombre Científico : *Liometopum apiculatum*.

Esta son las hormigas que se crían en tierra fría; son pequeñuelas, negras, muerden y sus huevos son blancos; en algunas partes las comen, y por eso las llaman Azcamolli. Actualmente se les cotiza a precios elevados en restaurantes. (4,13,21,22,24,25,33,34,40,41,43,29).

Nombre Primitivo : Chacallin.

Se pesca en el lago mexicano el Chacallin o langosta palustre. Se usa como alimento y es vianda muy apreciada. (39).

Nombre Primitivo : Gusano de Maíz.

Nombre Científico : *Heliothis zea*.

Hay otro gusano que llaman gusano de maíz porque críanse dentro de la mazorca cuando esta verde; y comenlas y destruyen

las; este gusano es comestible. (4,13,21,22,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Michpilli, Michpiltetei.

Este producto lacustre y blanco formado de la multitud de peces que viven en el lago mexicano, parece ser una masa de pecillos no mayores que liendres. No desaprovechan tal oportunidad de pescarlos. Se cuecen luego en vasijas de barro y agregandoles chilli forman parte de las comidas. Constituye, así preparado, un alimento bueno y agradable que comen con gusto. (25,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Nequazcatl, Necuazcatl.

Nombre Científico : Myrmecocystus melliger.

"Hormiga de miel". Esta son unas hormigas que se crían debajo de la tierra y traen en la cola una vejiguita redonda, llena de miel; es transparente esta vejiguita como una cuenta de ambar; es muy buena esta miel, y comenla como la miel de abeja. (25,34,40,41,29,21,22).

Nombre Primitivo : Ccuiliztac.

Gusanillos blancos. Son gusanillos que viven en la laguna de Tenochtitlan. Cuando están crudos se ven negros, pero tostados en platos o en los llamados comalli, se vuelven blancos al punto. Los comen los indios con sal y aseguran que son de buen sabor. Todos los años, se ofrece una abundante y fácil captura de estos gusanos, principalmente cuando hay largas lluvias. Es alimento para los que no tienen abundancia de alimentos mejores o más agradables, por lo que no se halla en la mesa de los ricos. No faltan quienes, aunque desechan este alimento, gustan de comer garlitas, pollos, ánades y gansos cebados con él. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Tesmiches.

Larvas de varias especies de mariscos especialmente de camarones. Se cocinan en igual forma que los camarones. Este alimento es comestible y agradable al paladar. (25,34,40,41).

RAICES.

Nombre Primitivo : Acaxilotl.

Es una hierba con raíz de forma de rábano, pero cubierta de una membrana seca, nudosa, de donde nacen hojas grandes. Se come la raíz cruda o cocida en vez de pan y suministra un alimento agradable jugoso y no del todo malo. (39).

Nombre Primitivo : Atsatsamolli.

Nombre Científico : Probablemente *Castalia gracilis* Rose.

Raíz que también se come; hacense en el agua y son como fruto de unas hierbas que se crían en el agua que tienen las hojas anchas como platos, que tienen unas rosas blancas. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Cacapxon.

Es otra raíz que se come, que es casi como la jicama y llámase Cacapxon. (40).

Nombre Primitivo : Cacatextli.

Hay otra que se llama Cacatextli; es redonda y pequeña como grano de maíz, comese cocida y es sabrosa al paladar. (40,25,34,41).

Nombre Primitivo : Cacomitl.

Aztequismo : Cacomite.

Es una hierbecilla con raíz redondeada y fibrosa semejante a una cebolla pequeña y cubierta de unas telillas leonadas, de donde brota un tallo cilíndrico. La raíz se vende cocida en los mercados, se come, tiene sabor de castañas cocidas, y es al parecer de alimento, virtudes y temperamento semejante. Nace en el campo mexicano. (25,33,34,40,41,47).

Nombre Primitivo : Cimatl.

Nombre Científico : *Desmodium amplifolium*.

Raíz que se come cocida y si se come cruda hace daño; son blancas y cuando se cocen amarillas. Para comer la raíz es necesario cocerlas dos días, que hierba bien, siempre. Es comida y sustento de los Teochichimecas, principalmente. El zumo de la raíz cura el romadizo de los niños recién nacidos. (25,34,40,41,47).

Nombre Primitivo : Cuecuexqui.

Nombre Científico : *Mimulus tricolor*.

Hay otra raíz que se llama Cuecuexqui que se hace en tierra caliente y comenla cocida. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Huitsquilitl.

Es una especie de espina vellosa, algo blanquecina y de raíz comestible. Es alimento para la gente baja. (47).

Nombre Primitivo : Izcaotl.

Echa tallos volubles de unas raíces semejantes a fibras de las cuales penden muchas bellotas amarillas, y hojas de figura de corazón. Las raíces cocidas son comestibles, proporcionan un -

buen alimento y tiene sabor de castañas. (39).

Nombre Primitivo : Nequametl.

Nombre Científico : *Agavis mexicana*.

"Magüey de miel". La raíz de este magüey era parte de la comida de los Chichimecas, así como también la raíz del Tsioactli. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Quauhcamotli.

Astequismo : Guacamote, Huacamote.

Nombre Científico : *Manihot esculenta* Cr.

Hay unos árboles que se llaman Quauhcamotli, las raíces de estos árboles cuecense y hacense como batatas y son de buen comer. (25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Quauhtocimatli.

Especie de Cimatli cuya raíz es comestible, las hojas largas y obtusas, y de vainas pequeñas. (39).

Nombre Primitivo : Tepexonacatl.

Cebollas silvestres. Es un género de cebolla y tal parece por su olor y sabor, por su forma y sus raíces, aunque son estas pequeñas. Es una especie más suave y menos acre, pero es sin embargo caliente y bueno contra el frío. Nace en los montes Iochimilcenses. (39,47).

Nombre Primitivo : Teuhxonan.

Guerrero resonante. Tiene raíz como de puerro, bulbosa,

blanca, dulce y comestible cruda o cocida, hojas como de puerro y tallo rojo, delgado, lleno de flores alargadas de color escarlata. (39).

Nombre Primitivo : Texcalcóyotl.

Zorra de las peñas. Echa tallos como cañas y en ellos - hojas largas y nervadas. Se come la raíz cocida. Nace en las colinas de regiones calidas y en las quebradas de los montes. (39).

Nombre Primitivo : Tlaltepezolín.

Echa raíces parecidas a batatas, blancas por dentro, -- blandas, dulces, comestibles y tienen por fuera unas rayas blancas. Tiene flores purpúreas y ramas largas en que hay hojas redondeadas pero que terminan en punta alargada. (39).

Nombre Primitivo : Tocimatl.

Hay otra raíz que se come cruda y cocida que se llama - Tocimatl que son redondillas y blancas, y despues de cocidas son amarillas. (25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Tolcimaquilítl.

Hierba que es comestible; las flores de esta hierba son muy hermosas y delicadas; la raíz de esta hierba tambien es comestible. (25,34,40,41).

Nombre Primitivo : Yexochitl.

"Flor olor de tabaco". Echa una raíz grande y blanca -- por dentro tiene tallos, flores amarillas. La raíz es dulce, comestible, templada o un poco fria. Nace en los campos de Xochitépec. (25,34,40,41,47).

S E M I L L A S .

Nombre Primitivo : Ahoxin.

Hoaxin acuatico. Es una especie de hoaxin que nace junto a las aguas, cuyas vainas son comestibles, crudas o cocidas, y suelen hacer las veces de ajos, a los que se parece por su olor y sabor. (47).

Nombre Primitivo : Cacalotl.

Maíz soasado y tostado. Porción que daban a los pobres. Se les daba como aguinaldo y solo a los mas diligentes y trabajadores. Esto se hacia en la fiesta del 20^o mes llamado Teotleco, - que quiere decir la llegada o venida de los dioses. (4,25,43,33, 34,40,41,27).

Nombre Primitivo : Challa.

Hierba que suena. Es un árbol grande y frondoso, con hojas como de cidro pero obtusas y vainas que contienen quince habas cubiertas por una membrana vellosa y blanca. Las semillas son verdes e iguales a las habas comunes. Se cuece este fruto y se sirve en las mesas, aunque esta casi desprovisto de sabor y olor, y presenta cierto dulzor que parece pertenecer a naturaleza templada o un poco fria. (47).

Nombre Primitivo : Huauhquitamalli,
Huauquiltamalli,
Chalchiuhtamalli.

"Tamal verde o precioso". Tamal hecho de hojas de bledos, muy solida. A los diez dias del 18^o mes llamado Iscalli, hacen estos tamales. Decian a esta fiesta Motlaxquian tota, que quiere decir "nuestro padre el fuego tuesta para comer". En todas las

casas se hacian estos tamales y se convidaban unos a otros. La vian da que se comia con estos tamales eran unos camarones que ellos llaman Acociltin, hechos con un caldo que ellos llaman Chalmulwulli. (4,13,24,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Huitzmaxalli.

Es un árbol con hojas, flores amarillas, vainas comestibles y cuernos muy parecidos a los de los toros. Nace en lugares cálidos, altos o bajos de la Huasteca. (39).

Nombre Primitivo : Macuextlaxcalli.

"Pan de pulcera". Panecillo de maíz a manera de roscas. Pan que daban a los muchachos en la fiesta del 18^o mes llamado Ig calli, cuando iban ofreciendo daban vuelta alrededor del fuego y a la pasada, a cada uno le daban uno de los panecillos, que habien ofrecido. (4,25,33,34,40,41,43).

Nombre Primitivo : Misquitl.

Arbol con hojas delicadas parecidas a plumas de ave, - flor y vainas comestibles, largas, de sabor dulce muy agradable y llenas de semillas, que cuelgan por todas partes. Preparan los Chi chimecas con ellas unas tortillas que les sirven de pan. Es esta - la verdadera acacia de los antiguos que produce la legítima goma - llamada arábica. (39).

Nombre Primitivo : Quamochitl.

Arbol de fruto parecido al maíz reventón. Es un árbol - espinoso, tiene ramillas y vainas de color púrpura y rojo llenas de semillas negras, la cual, aunque es comestible y de sabor agra dable, inficciona el aliento con un mal olor. Se le conoce actual - mente como Guamuchil en Morelos. (47).

Nombre Primitivo : Quauhpatlachtlí.

Arbol parecido a los de cacao, pero es un árbol mas grande, con mayores hojas, frutos y semillas, las cuales son mas dulces y pueden comerse como almendras tostadas o con azúcar de maguey. (47).

Nombre Primitivo : Quitamallí.

Empanada de hierbas comestibles entre masa de maíz y -- bledos, cocida al vapor. Estas empanadas se hacian como ofrenda -- al dios Xiuhotecutli (Dios del fuego) y estos mismos comian por -- su honra. (4, 13, 40, 25, 33, 34).

Nombre Primitivo : Tamallí.

Tēnextamallí (Tamal de cal); Xocotamallí (Tamal de fruta, tamal rosado); Miauatamallí (Tamal de espiga); Yacacoltamallí (Tamal fino); Yacacollaoyo (Pastel de maíz fino); Necutamallí (Tamal de miel) y Exococolotlaoyo (Empanada de frijol fino). Estos siete tamales se daban en el 8^a mes llamado Uey tecuilhuitl. Antes de -- llegar a esta fiesta, cuatro o cinco dias el señor y el pueblo hacian convite a todos los pobres, no solamente del pueblo, tambien a los de la comarca, para darles de comer. Esta comida se prolongaba porque cada año en este tiempo hay falta de mantenimiento y hay fatiga de nombre. (4, 25, 43, 33, 34, 40, 41).

Nombre Primitivo : Tepehoaxin.

Tiene hojas como de garbanzo, flores blancas con rojo y oblongas, raíz fibrosa y vainas llenas de granillos comestibles. (47).

Nombre Primitivo : Tlalhoaxin.

Género de leguminosa que da unas vainas llenas de graní

llos comestibles parecidos a arvejas y del cual existen innumerables especies. (47).

Nombre Primitivo : Tzatzapaltamalli.

"Tamales enanos", hechos de bledos o cenizos. Principalmente hacian estos tamales los del barrio llamado Coatlan y los ofrecian a la diosa que ellos llaman Coatlicue. La fiesta en la que hacian estos tamales era en el postrero dia del segundo mes, que se llamaba Tlacaxipehualiztli, esta fiesta se llamaba Ayacachpixolo, en el templo llamado Iopico. (4,13,25,33,34,40,41,43,27).

Nombre Primitivo : Tzohualli, Tzohuatl.

Masa de bledo apelmazada para comerse, a veces elaborada con figuras. Solia mezclarse con masa de maíz. Hacian la fiesta del dios llamado Omacatl, que quiere decir "dos cañas"; es el dios de los convites. Al dia siguiente despues de la fiesta, repartian aquella figura y dividianla entre si y comia cada uno lo que le cabia. (4,13,25,33,34,40,41,43,27).

IV ALIMENTOS Y RITOS .

IV ALIMENTOS Y RITOS .

Siendo la religión una parte fundamental de la vida de las sociedades prehispánicas existían alimentos para las festividades religiosas. Los platillos que formaban parte de la dieta -- normal, eran los mismos que se consumían dentro de un contexto ceremonial, sin embargo, habían ciertas preferencias para algunos productos cuya ingestión se hallaba regulada por preceptos religiosos. Tal es el caso de los alimentos que se presentan en este capítulo.

ANIMALES .

AVES .

Nombre Primitivo : Oactli, Uactli, Huactli.

Nombre Científico : *Merptoteres cachinaus* o
Nycticorax gardeni, Vid.

Ave del agua que se llama Oactli. Es pato y llamase así porque cuando canta, dice "oac oac", es del tamaño del gallo. Es comestible y tienen por mal o buen agüero el canto de esta ave. - Este agüero era indiferente, teníanle por bueno cuando cantaba como quien ríe, porque entonces parece que decía "yecan yecan", que quiere decir buen tiempo, buen tiempo; cuando de esta manera cantaba no tenían sospecha que vendría algún mal, antes se holgaban de oírlo, porque tenían que alguna buena dicha les había de suceder. Pero cuando oían a esta ave que cantaba, o charreaba como quien ríe con gran risa y con alta voz, entonces enmudecíanse y desmayaban, ninguno hablaba al otro, porque entendían que algún mal les había de venir, o que alguno de ellos había de morir en breve, o que había de enfermar alguno de ellos o que les habían de cautivar aquellos a cuyas tierras iban. Y pasando el término de aquel agüero, sin ninguna cosa les acontecía consolábanse y tomaban aliento y esfuerzo, porque su espanto no vino en efecto. (39,40,2,29).

Nombre Primitivo : Zollin, Zoli.

Nombre Científico : Cyrtonia Montezume.

Esta ave es el codorniz. Son alimento bueno y grato siempre que se maten dos o tres días antes de servirse asadas. Se da también su carne a los enfermos, y no hay entre los indios, excepto la de la gallina, ninguna que pueda considerarse mejor ni en lo saludable y provechoso del alimento ni en el gusto. Los machos de estas aves llaman Tecusolin. Tienen grandes pechugas, tienen el pecho leonado y pintado, tienen un tocadillo. Las codornices hembras llamanlas Ouatón y son más pequeñas que los machos. Las codornices son usados en los ritos y fiestas de sus dioses. En la fiesta del dios de la guerra, Huitzilopochtli, fabricaban los sacerdotes una estatua de ese dios con semillas de Huautli. Colocaban la estatua en el altar y al pie de ella ofrendas a la imagen, de tamales y otras comidas. Al día siguiente se repetía en todas las casas la obligación, y el rey, con toda la nobleza y un gran concurso de pueblo hacia delante del altar el sacrificio de codornices, arrancándoles las cabezas y arrojándolas al pie del altar. El primero en este sacrificio era el rey, seguíanle los sacerdotes y después el pueblo. De esta gran muchedumbre de codornices que se sacrificaban, se guisaba una parte para la mesa del rey y de los sacerdotes y ministros del templo, y las demás se salaban para reservarse a otro tiempo. (4, 13, 25, 33, 34, 39, 40, 41, 43, 27).

ANIMALES ACUATICOS.

Nombre Primitivo : Acociltin, Acocilli, Acocilte.

Astequismo : Acocil.

Nombre Científico : Cambarun Montezumae.

Son casi como camarones, tienen la cabeza como langosta son pardillos y cuando los cuecen parecen colorados, como camarones. Son de comer cocidos y tostados. En la fiesta y ceremonia que se hace en el décimo octavo mes, que se llama Izcalli, se honraba al dios del fuego. En esta fiesta las mujeres se ocupaban en hacer unos tamales que se llaman Huauhquiltamalli y la vianda que se comía con estos tamales eran unos camarones llamados Aco-

ciltin, hechos con un caldo que ellos llaman Chalmulmulli, y todos comian en sus casas esta comida, muy caliente y tras el fuego. Acabando de comer esta comida, bebian y cantaban delante de la imagen de Xiuhtecutli, dios del fuego. (4,13,24,25,33,34,39,40,41,43, 2,29,27).

Nombre Primitivo : Axólotl, Axolote, Jouile.

Aztequismo : Ajolote.

Nombre Científico : *Amblystoma tigrinum*

L. Proteos mexicanus.

Sieran humboldti.

Es una especie de pez lacustre cubierto de piel blanda. Suministra un alimento saludable y sabroso, semejante a la carne de las anguilas. Se prepara de muchas maneras, fritos, asados o cocidos los mexicanos los aderezan con el pimiento solo, molido o entero, condimento muy común de que gustan de sobremanera. Por lo general este alimento lo comian los grandes señores. También este alimento lo usaban como ofrenda al dios del fuego, llamado Xiuhtecutli, en esta fiesta los padres y madres de los niños cazaban: unos culebras; otros, peces que se llaman Xouiles o lagartillos del agua que se llaman Axolotl o aves, y estas echábanlas en las brasas del hogar; y despues ya estaban tostados comianlos los niños y decian, come cosas tostadas nuestro padre el fuego. Esta fiesta la hacian cada cuatro años. (1,4,13,19,24,25,33,34,39,40,41, 43,2,29,27).

Nombre Primitivo : Xouiles, Juiles.

Aztequismo : Juil.

Nombre Científico : *Cyprinus americanus.* Al.

Algansea tincella C.

Pez blanco salpicado de manchas color de sangre. Se come a falta de peces mejores, pues es alimento malo y poco agradable, de carne mas débil y floja de lo conveniente. Este pez también se usaba como ofrenda al dios del fuego, Xiuhtecutli. (1,4,8, 12,13,24,25,33,34,39,40,41,43,2,29,27).

BEBIDAS.

Nombre Primitivo : Cacaoatl.

"Agua de cacao". Chocolate en sus diversas formas. Esta bebida tomaba parte en la fiesta y ceremonia que se hacia en el - 16^a mes, que se llamaba Atemoztli. Hacian imagenes de montes y luego ponian comida a cada una, y delante de ellos sentábanse. Ponian en unos platillos pequenuelos y unos cajetillos con un poquito de mazamorra, y tambien unos tecomates pequenitos en que cabia un poquito de Cacaoatl; en una noche les presentaban comida de esta manera, cuatro veces; y toda la noche estaban cantando delante de ellos. Despues se juntaban los convidados y comian y bebian. (4, 24, 25, 33, 34, 40, 41, 43, 27).

Nombre Primitivo : Cochiocltli.

En las fiestas y ceremonias que se hacian en las calendas del 7^a mes, que se llamaba Tecuilhuitontli, se hacian fiestas y sacrificios a la diosa de la sal que se llamaba Uixtocihuatli. - Tomaban en esta fiesta pulque en honor a esta diosa y despues otro dia bebian el pulque que les habia sobrado; llamábanle Cochiocltli. Era una bebida ritual. (25, 33, 34, 39, 40, 41, 27).

Nombre Primitivo : Chalmulsulli.

"Caldo de chile rojo". Este caldo era ritual, y lo comian con los camarones llamados Acociltin, que a su vez lo comian con los tamales llamados Chalchiuhtamalli. Esta comida la hacian en el 18^a mes, llamado Izcalli, en honor al dios del fuego, Xiuh-tecutli. Despues de comer las camisillas de maiz con que estaba envuelto los tamales, cuando se las quitaban para comerlos no las echaban al fuego sino juntabanlas para echarlas en el agua. Despues bebian pulque en la casa del calpulco, donde estaba la estatua del dios, y cantaban hasta la noche. (4, 24, 25, 33, 34, 40, 41, 43, 27).

Nombre Primitivo : Chianpinolli.

En el 8^o mes, llamado Uey tecuilhuitl, eran agasajados los pobres por el rey y por la gente pudiente; lo que se les obsequiaba era: en la mañana un brebaje, hecho con agua y harina de chia en una canoa, al que llamaban Chianpinolli, este era servido en unos recipientes como escudillas llamados Tizoapanqui, cada invitado, sin excepción, debía de beber uno o dos de éstos, y los que no podían hacerlo guardaban el sobrante cuidadosamente. Al medio día la comida estaba compuesta por tamales; a cada uno daban todos los que fuera capaz de tomar con una mano; estos tamales eran muy variados. Estas comidas se prolongaban durante ocho días, porque, cada año en este tiempo hay falta de mantenimiento y hay fatiga de hambre. (4,24,25,33,34,40,41,43,27).

Nombre Primitivo : Itzpachtli.

En la fiesta de los oficiales de pluma que la hacían una vez en el mes llamado Panquetsalistli y otra vez en el mes que se llama Tlaxochimaco; en el mes de Panquetsalistli mataban en honra de aquel dios que se llamaba Coyotlinaual. Cuando se hacía la fiesta todos los viejos y viejas se juntaban en el barrio de Amantla; allí cantaban y hacían velar a todos los que habían de morir a honra de aquellos dioses, y tenían costumbre, para que no temiesen a la muerte los que habían de morir, de darles a beber un brebaje que se llama Itzpachtli; este brebaje desatinaba o emborrachaba, para que cuando les cortasen los pechos estuviesen sin sentido. (25,27,33,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Macuiloctli, Teuoctli.

Bebida especial que usaban en algunos ritos. Se las daban a los esclavos que habían de morir en el banquete de los mercaderes; antes que se pusiera el sol, los llevaban al templo de Huitzilopochtli, a donde les daban a beber un brebaje que se llama Teuoctli, y después que lo habían bebido, ya iban muy borracho y los sacrificaban. Se le llamaba "pulque de cinco". Hacían cier-

ta ceremonia con el vino que llaman Teoocli, al tiempo que habian de hacer sus oficios; de esta ceremonia era el principal Pach-técatl: éste tenia cuidado de los vasos en que bebian los canto--res, de traerlos y darlos y recogerlos, y de henchirlos de aquel vino y ponian 203 cañas, de las cuales una agujerada, y cuando -- las tomaban el que acertaba con ella bebia él solo, y no mas; es--to se hacia después del oficio de haber cantado. (25,27,33,34,39, 40,41).

Nombre Primitivo : Matlalocli.

"Pulque azul". Bebida ritual de la fiesta del 15^o mes - llamado Panquetzaliztli, a honra de Huitznahuatl. Acabando de ma--tar a los esclavos y cautivos todos se iban a sus casas, el dia - siguiente bebian pulque los viejos y viejas, los casados y los -- principales; este pulque que aqui bebian se llamaba Matlalocli, que quiere decir "pulque azul", porque lo teñian con color azul. Los demas no bebian porque los castigaban. (25,27,33,34,39,40,41);

Nombre Primitivo : Texcalcehuia.

"Dar refrigerio al Iogon". Bebida ritual del 18^o mes -- llamado Izcalli. Esta fiesta era en honor al dios del fuego. En -- acabando de comer, luego bebian pulque los viejos del barrio, en la casa del Calpulco donde estaba la estatua, y llamaban a esta -- bebida Texcalcehuia; bebian y cantaban delante de la imagen de Xi uh-tecutli hasta la noche. Esto tambien lo hacian de la estatua de Milintoc. Los que hacian pulque se llamaban Tlachique o Tecutla--chique, tenian cargo de traer el pulque para beber de su voluntad iban, traianlos en sus jarros o jícaras y echabanlo en un lebrí--llo que estaba allí, delante de la estatua. Los que bebian este - pulque no se emborrachaban. (25,27,33,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Tizaocli.

El vino llamado Tizaocli que se tomaba en la casa del

señor y en la fiesta de Fozoztli, donde bebían vino hombres, mujeres, niños y niñas. Este vino lo traía el ministro llamado Ometochtli-papazcac. (25,27,33,34,39,40,41).

Nombre Primitivo : Tlacuiloatolli.

Cuando llegaba esta fiesta que se llamaba Xochilhuitl, que quiere decir la fiesta de las flores, como dicho es, ayunaban todos cuatro días; algunos no comían chilli o axi y comían solamente al medio día, y a la media noche bebían una mazamorra que se llamaba Tlacuiloatolli, que quiere decir "mazamorra pintada con una flor puesta encima", en el medio, llamábase este ayuno es ayuno de las flores. (4,25,33,34,40,41).

C A C T U S .

Nombre Primitivo : Peyotl.

Aztequismo : Peyote.

Nombre Científico : Lophophora williamsi
vel. Arrocarpus.

Es blanca y crece hacia la parte del norte. Los que la comen o beben ven visiones espantosas, o de risas; dura esta borrachera dos o tres días y después se quita. Es como un manjar de los Chichimecas, que los mantiene y da ánimo para pelear y no tener miedo, ni sed, hambre y dicen que los guarda de todo peligro. Apartir de entonces el Peyote se ha convertido en un cactus sagrado. Los Huicholes emprenden, cada año, un largo viaje a la tierra mágica del Peyote, Viricuta en el desierto de San Luis Potosí. -- Pronto, el sitio donde se descubre el Peyote, toma la apariencia de un altar. Figuran en él jicaras votivas, decoradas con diminutas figuras de venado, de toro y de niños, una cabeza de venado puesta sobre un palo, una piedra redonda que tiene esculpida su imagen, una cola de venado, velas adornadas de listones, carne seca de venado traspasada por una flecha, ajos de dios, botellas -- con tejuino y agua bendita, mazorcas y flechas votivas. Después bailan y cantan, y por último toman el Peyote. El Peyote y el Hon

go se administran "casados", o en pareja, una especie masculina - acompañada de otra femenina y se acostumbra comerla, en la actualidad, con chocolate o azúcar para disminuir su amargura y facilitar la liberación de los alcaloides. (11,34,39,40,41,44,27).

FRUTAS .

Nombre Primitivo : Toloatzin.

Es un arbusto de raíces ramificadas, tiene hojas vellosas y puntiagudas y fruto parecido a dátiles, con huesecillos dentro. Estos los comen los indios de noche, después de ayunar todo el día y de purificar toda la casa, para encontrar así las cosas que han perdido o les han robado, y poder ver, encerrados dentro de su casa, la imagen del ladrón. Nace en regiones templadas o -- frías. (47).

Nombre Primitivo : Tzilacayotli.

Aztequismo : Chilacayote.

Nombre Científico : Cucurbita facifolia Bouch.

En la ceremonia que se hacía en el 16^o mes, que se llamaba Atemostli, y en la de los dioses imaginarios a los cuales todos llamaban Tlaloques, después de hacer las imágenes de estos dioses se les ofrecía vino u octli, que es el vino de la tierra; y los vasos en que lo ofrecían eran de esta manera. Hay unas calabazas lisas, redondas, pecosas, entre verde y blanco o manchadas, - que las llaman Tzilacayotli, a cada una de estas partíanla por la mitad y sacábanle lo que tenía dentro, y quedaba hecha una taza, y henchíanla del vino dicho y poníanlas delante de esta imagen o imágenes y decían que eran vasos de piedras preciosas. (4,24,25,33, 34,39,40,41,43,2,29,32,27,15).

HONGOS .

Nombre Primitivo : Nanacatl, Teonanacatlh..

Nombre Científico : *Paneolus campanulatus*

P. Sphinctrius.

Los Teochichimecas fueron unos de los primeros en comer estos hongos que son los hongos malos que emborrachan como el vino; se juntaban en un llano y ahí lo comían y bebían, y después bailaban y cantaban de noche y día, a su placer, y esto el primer día, porque al día siguiente lloraban todos, y decían que se limpiaban y lavaban los ojos y cara con sus lágrimas. En los banquetes que hacían los mercaderes, la primera cosa que se comía en el convite eran estos honguillos; estos comían antes de amanecer y también bebían cacao antes de amanecer; aquellos honguillos los comían con miel, y cuando ya se comenzaba a calentar con ellos, comenzaban a bailar, cantar y llorar, porque ya estaban borrachos con los hongos. Después que había pasado la borrachera de los honguillos, hablaban los unos con los otros acerca de las visiones que habían visto. Estos honguillos se crían debajo del heno en los campos o páramos; son redondillos y tienen el pie altillo, delgado y redondo. Estos hongos no contribuyen un platillo cotidiano, su empleo estaba reservado para los banquetes de diversas celebraciones y festividades. En la actualidad los Masatecos, en Huautla, tienen tres hongos, el Angelito, el Desbarrancadero y el Sn. Isidro el Labrador. Estos hongos son sagrados y solo los usan en ritos para comunicarse con dioses. Al comer también se ven visiones. También los comen para predecir, pero no cualquiera puede hacer esto. (4,9,17,24,25,33,34,40,41,43,36,42,27,47,48)

S E M I L L A S .

Nombre Primitivo : Atamalli.

Hacían una fiesta cada ocho años, a la cual llamaban Atamalqualistli, que quiere decir "ayuno de pan y agua", pues ninguna otra cosa comían en ocho días sino unos tamales hechos sin sal, ni bebían otra cosa sino agua clara. A los tamales que comían

en estos días llamaban Atamalli, porque ninguna otra cosa mezclaban con ellos cuando los hacían ni sal ni otra cosa, sino solo agua, y lo comían al medio día; y si alguno no ayunaba castigaban lo por ello. Tenían en gran reverencia este ayuno y gran temor. (4,13,24,25,33,34,27,40,41,43,2,29,32)

Nombre Primitivo : Etzalli.

En el 6^a mes llamado Etsalqualistli hacían fiesta al dios de la lluvia llamado Tlaloc. Llegada la fiesta, todos hacían la comida que se llama Etsalli, no quedaba nadie que no la hiciera en su casa; este Etsalli era hecho de maíz cocido y era muy -- amarillo; después de hecho, todos comían de ello, y daban a otros. A este Etsalli se le agregaba también frijoles. (4,13,25,33,34,40,41,43,27).

Nombre Primitivo : Huauhtli, Bledos, Guautli.

Nombre Científico : *Amarantus Paniculatus* Var.
Leucocarpus Saff.

Semilla de alegría. Los nativos efectuaban un baile sobre las espigas, una vez cortadas éstas, con el fin de que soltaran la semilla y el limpiado de las mismas. Esta semilla tenía un profundo significado religioso, ya que la utilizaban para formar ídolos que representaban a sus deidades. Estas ceremonias se realizaban en honor a Tlaloc (dios de la lluvia) y a Itscatl (dios del fuego). Fabricaban unos ídolos de pasta de Huauhtli que colocaban en un altar junto con otras ofrendas y al final se las comían con mucha humildad a guisa de comunión o bien guardaban pedacitos del ídolo para llevarlos a los enfermos y usarlos como remedio. Actualmente la alegría, como se usa más frecuentemente, es preparando una pasta a la que llaman alegría. Dicha pasta, golosina muy común en las ferias mexicanas, se prepara de la siguiente forma: se remojan las semillas en agua durante 6 horas y se ponen a secar a la sombra; en seguida se tuestan en un comal hasta que dejen de tronar y tomen un color blanquizco. Entonces se mezclan con piloncillo hervido y condensado, y se amasan rápidamente pro-

curando obtener una pasta uniforme que luego se corta en paneci-
llos separados por obleas. (1,4,13,24,25,31,33,34,39,40,41,43,27,
2,29,32,12,56).

Nombre Primitivo : Huilocpalli.

Tenian por dios los oficiales de oro en tiempo de su -
idolatria a un dios que se llamaba Tótec; a este dios hacian fies-
ta cada año en el Cu que se decia Yopico, en el mes que llamaban
Tlacaxipeualistli. A este dios ofrecianle una manera de tortas --
que llamaban Huilocpalli, de maíz molido, hechas sin cocer ; ofre-
cianle tambien manojuelos de mazorcas de maíz que apartan para se-
milla; tambien le ofrecian las primicias de la fruta y las prime-
ras flores que naciañ aquel año. Con estas ofrendas le honraban.
(4,25,33,34,40,41,43,2,29,32,27).

Nombre Primitivo : Izquiti.

Aztequismo : Esquite.

"Grano de maíz tostado al comal". Este alimento era una
ofrenda a la diosa que llamaban Cihuaipiltin, que eran todas las
mujeres que morian del primer parto. Hacianle fiesta en su templo
y ofrecianles pan hecho de diversas figuras. De mariposa, Xonecui-
lli y tamales Xucnichtlamatzalli, y maíz tostado. (4,13,25,33,34,
40,41,43,27,2,29,32).

Nombre Primitivo : Macatamalli.

Aztequismo : Macatamal.

Tamal con carne de gallina, como empanada y cocida al -
vapor. Comida que se daba en la fiesta llamada Ixnexitia, que quie-
re decir buscar ventura; en esta fiesta decian que bailaban to-
dos los dioses y asi todos los que bailaban se ataviaban con di-
versos personajes. Estos Macatamallis eran traídos de Toluca. (4,
13,24,25,33,34,27,40,41,43).

Nombre Primitivo : Pinolli.

Aztecuismo : Pinole.

"Maíz molido para comer". En el cuarto mes llamado Ueytozostli, hacian fiesta al dios de los Maíses llamado Cintéotl y a la diosa de los mantenimientos llamada Chicomecóatl. Ponianle comida delante de esta imagen, cinco chiquihuites con tortillas, y encima de cada chiquihuite una rana asada, de cierta manera guisada y tambien ponian delante de esta imagen un chiquihuitl de harina de chia que ellos llaman Pinolli; otro con maíz tostado y -- frijoles. Y despues llevaban esta comida al Cu de Chicomecóatl y ahí lo comian todo. (4, 13, 19, 24, 25, 33, 34, 27, 40, 41, 43, 2, 29, 32).

Nombre Primitivo : Tlacatlaolli.

Cocido de maíz con carne humana. En el segundo mes que se llamaba Tlacaxipehualistli y en el postrero día del dicho mes hacian una muy solemne fiesta a honra del dios llamado Xipe Totec y tambien a honra de Huitzilopochtli. En esta fiesta mataban a todos los cautivos, hombres mujeres y niños. Despues de desollados, los viejos que se llamaban Quaquacuilitin llevaban los cuerpos al calpulco, donde el dueño del cautivo habia hecho su voto o prometimiento; allí lo dividian y enviaban a Mocteccuzoma un muslo para que comiese, y lo demas lo repartian por los otros principales o parientes; dabanlo a comer a la casa del que cautivo al muerto. Cocian aquella carne con maíz y daban a cada uno un pedazo de aquella carne en un escudillo o cajete, con su caldo y su maíz cocido, y llamaban aquella comida Tlacatlaolli; despues de haber comido andaba la borrachera. (4, 25, 33, 34, 40, 41, 43, 16).

Nombre Primitivo : Uentelolotli.

En el sexto mes llamado Etzalqualiztli hacian fiesta a honra del dios Tlaloc. Ofrecianle unas bolitas esfericas pequeñas de masa, cada uno le ofrecia cuatro; a estas bolitas llamaban Uentelolotli. Ponianlas todas sobre los petates de juncias y ponianlas con gran tiento para que no se rodasen ni se meneasen. Si se

rodaban eran castigados los que llevaban las ofrendas. (4,13,25, 33,34,40,41,43,2,29,32,27).

Nombre Primitivo : Uilocpalli.

"Soporte de la paloma". En la fiesta del segundo mes -- llamado Tlacaxipehualistli comian, despues del sacrificio de cautivos, unas tortillas, como empanadillas que hacian de maiz sin cocer a las cuales llamaban Uilocpalli. Todos los que iban a ver este espectáculo hacian mochila de estas tortillas y comianlas -- allá donde se hacia la farsa. (4,6,7,8,13,15,24,25,33,34,27,40,41, 43,2,29,32).

Nombre Primitivo : Ionecuilli.

"Pie torcido ". Pan en forma de zig-zag, usado en ciertas fiestas como a la que celebraban a la diosa Cihuapiltin, -- diosa de la mujer que moria al primer parto. Este pan lo ofrecian en su templo, o en las encrucijadas de los caminos. Tambien lo ofrecian al dios Macuilxochitl (cinco flores). (4,13,25,33,34,40, 41,43,27).

Nombre Primitivo : Xucuiltlamatsoalli.

Tamal hecho de fruta y bledos. Tamal que hacian en ofrenda a la diosa Cihuapiltin. Este alimento era uno de las ofrendas que le ponian a esta diosa, los deasas ya los hemos mencionado anteriormente. (4,13,25,33,34,40,41,43,27).

Nombre Primitivo : Yotlaxcalli.

Ofrenda de la gente al dios que se llamaba Macuilxochitl que quiere decir cinco flores, y tambien se llamaba Kochipilli, - que quiere decir el principal que da flores. Este pan eran panes

ázimos esto es, que el maíz de que se hacía el pan que comían no se cocía con cal, antes de molerlo, que esto es como hormentar, - sino molían el maíz seco y de aquella harina hacían pan y cocíanlo en el comal, esto lo ofrecían unos; otros el pan llamado Xonecuilli; otros tortas hechas de semillas de bledos y varias figuras de la misma masa de los panes azimos. (4,13,25,33,34,40,41,43,27,2,29,32).

V ALIMENTOS Y MEDICINA.

V ALIMENTOS Y MEDICINA .

Entre las artes de los antiguos mexicanos esta la medicina. Tenian muchos conocimientos de las propiedades curativas de los animales y plantas, principalmente, haciendo excelentes curaciones con ellas. En este capítulo mencionaremos solamente los -- que eran usados como alimento y medicina, asi como su preparación y las enfermedades en las que utilizaban dicho alimento.

ANIMALES .

MANIFEROS .

Nombre Primitivo : Tlaquatl, Tlaquatsin.

Aztequismo : Tlacuache.

Nombre Científico : *Dialphis virginiana*.

La carne de este animal es comestible y sabrosa, como la del conejo, ni los huesos de este animalejo, ni la cola son de comer. La cola de este animal es un medicamento excelente, pues -- molida en dosis de una dracma y tomada algunas veces con agua sin haber ingerido antes ningún alimento, limpia el conducto de la orina, provocándola y arrastrando con ella las piedrecillas y todo lo que obstruye su conducto; excita la actividad genésica, produce leche, cura las fracturas y los cólicos, acelera el parto, atrae las reglas, ablanda el vientre, y machacada y aplicada extrae

las espinas que se han clavado en la carne; y quizá no hay medicamento más eficaz para producir todos estos efectos. Vive en lugares cálidos. (25,34,39,40,41).

REPTILES .

Nombre Primitivo : Taletec.

Nombre Científico : *Lacerta muralis*.

Son pequeñas lagartijas y viven en las casas o en los -- platanos, pero mejor se crían en estos. Son pardos y con ojos ne-

gros. Alivian el asma si, después de sacarles las víceras, se cubren con maíz o frijol, se envuelven en hojas de plátano entretejidas en forma de canastilla, se cuecen con sal, y se comen. (39).

BEBIDAS.

Nombre Primitivo : Izquiatolli.

Atole que se prepara con maíz tostado y molido, pero mezclándole cuando se va a cocerse una pequeña parte de maíz cocido y agitándolo todo hasta que está suficientemente espeso; lo toman poniéndole antes chilli, los que por debilidad del corazón o exceso de atrabilis están casi siempre tristes. (47).

Nombre Primitivo : Octli, Uctli.

Aztequismo : Pulque.

El maguey llamado Tlacámētli es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual hecha pulque se mezcla con muchas medicinas para tomarlas por la boca; también este pulque es bueno, especialmente para los que han recaído de alguna enfermedad, bebiéndola mezclado con una vaina de ají y con pepitas de calabaza, todo molido y mezclado, bebiéndolo dos o tres veces, y -- después toman el baño, así sana; también el pulque se mezcla con la medicina que se llama Chichicpatli, y hervido con ella es provechosa para el que tiene dolor de pecho, o de la barriga, espalda o tiene una enfermedad con que se va secando; bebiéndola en ayunas una o dos veces, o más, sana. (3,4,5,13,23,24,25,33,34,38,39,40,41,43,45,47,2,29,32).

Nombre Primitivo : Yolatolli.

Es "Atole blanco" y se hace del modo siguiente: cocido el maíz, pero sin cal ni ninguna otra cosa, se hace puche, se deja enfriar y se diluye con agua para beberse cómodamente. Dicen que extingue la sed cualquiera que sea su causa, y que la previe-

ne evitando así el tomar agua con exceso. Este atole es usado como base de medicinas. (4,25,33,34,40,41,47).

FRUTAS .

Nombre Primitivo : Ahoacaquahuitl.

Es árbol grande con hojas de como de cidro; de flor pequeña; de fruto con forma de huevo, negro por fuera, verdoso por dentro, de naturaleza grasosa como manteca y sabor de nueces verdes. También los frutos son calientes, agradables al gusto y de calidad nutritiva no del todo mala, sino grasosa, húmeda y que excita extraordinariamente el apetito venéreo y aumenta el semen. Tiene un hueso y producen, prensado, un aceite que cura el salpullido y las cicatrices y evita que los cabellos se partan. (47).

Nombre Primitivo : Coztomatl.

Nombre Científico : *Physalis costomatl* Moc.

"Tomate amarillo". Hierba que cria una frutilla amarilla y dulce buena de comer. La raíz de esta hierba ayuda a la digestión y también templada el calor demasiado. Hácese esta hierba en los llanos y en cuevas, montañas y páramos. (4,24,25,33,34,38,40,41,43,36,42,47).

Nombre Primitivo : Miltomatl.

Nombre Científico : *Physalis philadelphica*.

Frutilla de la hierba llamada Coyotomatl nace en ella una frutilla que es como los tomates chiquitos que se llaman Miltomatl. Tiene la cobertura amarilla. Son dulces, traban un poco de la garganta; son comestibles. La raíz de esta hierba si se bebe, no mucho sino templadamente, es medicinal, limpia los intestinos; las mujeres que dan a mamar la beben porque purificaseles la leche con ella. (4,24,25,33,34,38,40,41,43,36,42,47).

Nombre Primitivo : Tompilillín.

Tiene el Tompilillín frutos no mayores que bellotas, -- blandas, llenas de jugo, comestibles, de sabor ácido y agradable, imitan en todo la naturaleza de los melones. Son de temperamento frío y seco, y los comen los indios, principalmente cuando han tenido fiebre. La raíz es fría y húmeda, y muy provechosa para los que tienen fiebre. Hace en regiones cálidas. (47).

Nombre Primitivo : Ioxocaton.

Es un arbusto extendido y de cuatro codos de altura poco más o menos, hojas anchas y aserradas a trechos, y en el extremo de los tallos semilla redonda. Los renuevos son comestibles, ácidos y astrigentes. Dicen que cura, entre otras cosas, la sarna que proviene de humores cálidos. (39).

H I E R B A S Y F L O R E S .

Nombre Primitivo : Acaquilítl.

Verdura semejante a caña. Es una hierba palustre, comestible, de raíces semejantes a cabellos, de tallo hueco y purpúreo, hojas como de sauce y flor parecida al crisantemo, pero con el centro purpúreo. Es de naturaleza caliente y seca, y de partes sutiles correspondientes al régimen de alimentación para adelgazar. - Hace principalmente junto a la laguna mexicana. (47).

Nombre Primitivo : Acocoquilítl.

Verdura parecida al Acocotli. Es el Acocoquilítl una hierba con raíz cilíndrica y un poco amarillenta que destila jugo y de la cual penden otras raíces redondas; hojas escasas en grupo - de tres y flores purpúreas estrelladas. Se come como hortaliza - crudo o cocido; tiene sabor de anís, gusto aromático, y parece -- pertenecer al régimen alimenticio para adelgazar. (47).

Nombre Primitivo : Acueyo.

Hierba aburbujada. El cocimiento de las hojas, de esta hierba, introducida o tomada mitiga la flatulencia o los dolores que causa, arroja el frio, abre las obstrucciones, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, purifica el utero, produce sudor y hace que el cuerpo entero transpire por todas partes. Los tallos se aderezan y se guardan para tales usos durante el año. - Tambien crudos son comestibles y de olor y sabor agradable. Nace en regiones cálidas, junto a los arroyos. (47).

Nombre Primitivo : Amamalácotl.

Disco del agua. Hierba palustre de hojas redondas, adheridas a largos pedúnculos de color escarlata, lisos y cilindricos y raices a manera de cabellos. Es verdura comestible, de naturaleza caliente y de gusto aromático; los indios, sin embargo, dicen que es buena contra la fiebre. Carece de flor y fruto. Se encuentra en gran abundancia en la laguna mexicana. (47).

Nombre Primitivo : Chicalotl.

Nombre Científico : *Argemone mexicana*.

Hierba que es comestible. Tambien es medicinal, ya que cura el dolor de los ojos. Se echa en los ojos ciertas gotas de - pulque trasnochado o serenado con el cardo de esta hierba. (39,40, 36,42).

Nombre Primitivo : Chilpanton.

Nombre Científico : *Lobelia laxiflora* HBK,
o *L. angustifolia*.

"Chilillo". Planta comestible y medicinal. La raíz de esta hierba es la que se aprovecha, son amargas. Todas en un comal y molidas aprovechan al que le sale sangre por la nariz, échádola por la nariz deshecha en agua, y al que tiene tos dásela a

beber con agua, y echa por la boca flemas, ablanda el pecho. Nace en las montañas. (34,39,40,41,36,42).

Nombre Primitivo : Eloquilitl, Eloquiltic.

"Legumbre de elote". Hierba que se come cruda. Es muy verde y tierna, engendra flores y es muy sabrosa. Muelese la raíz y las hojas, y es buena para los que tienen estreñida la cámara. Las hojas molidas y bebidas, ayudan a la digestión, refrescan y provocan la orina; nace en las montañas. Existen cuatro tipos de Eloquiltic, todas son comestibles, de alimento cálido, agradable y un poco oloroso. También son medicinales. (25,34,40,41,36,42, 47).

Nombre Primitivo : Epazotl.

Aztequismo : Epazote.

Nombre Científico : *Chenopodium ambrosioides*.

Hierba olorosa. Hierba con raíces ramificadas, de donde nacen tallos con hojas oblongas, caneladas y rojizas, y semillas en espigas. Es acre, olorosa y calorífica en tercer grado; es comestible crudo o cocido y agregado a las comidas fortalece, alivia a los asmáticos y enfermos del pecho y proporciona alimento agradable. El cocimiento de las raíces contiene las disenterias, quita las inflamaciones y arroja del vientre los animales nocivos. Se cultiva en las huertas. (4,13,24,25,3,33,34,38,40,41,43,47).

Nombre Primitivo : Exixi.

Es una hierba que se come cruda y cocida, tiene pequeñas hojas y hacen con ella tortillas y tamales; la semilla de esta hierba es amarilla, comenla sucho, hacen atolli o mazamorra de esta hierba, para los que tienen cámaras de materia y sangre. Esta semilla tiene la propiedad de purificar los intestinos. (4,25, 33,34,39,40,41,36,42).

Nombre Primitivo : Hoeixochitl.

Tiene raíz ramificada, de donde nacen tallos cilíndricos, purpúreos, vellosos, nudosos a trechos, y en ellos hojas rasas, grandes, con figura de corazón, blanquecinas por debajo y -- con muchas nervaduras. Los tallos son comestibles crudos o cocidos, o preparados con miel y se dice que restablecen a los que están consumidos y a los agotados por excesos venereos. El cocimiento se administra también contra los dolores agudos de vientre y -- para quitar la flatulencia; lavan asimismo con él a los infantes, y creen que se fortalecen así todos sus miembros. (47).

Nombre Primitivo : Hoitzxochitl.

Es un arbolillo frondoso con hojas como de mirto y flor escarlata, redonda y mediana que los indios suelen vender en sus mercados ensartada en un hilo a manera de rosario. Se usa principalmente ésta así en medicamentos como en condimentos. Al principio presenta algún sabor dulzón, pero después se siente amarga. -- Alivia las afecciones del útero, fortalece el corazón y hace las veces de azafrán en el condimento y preparación de comidas. Su cocimiento suele administrarse tomado o introducido para los fines dichos. (47).

Nombre Primitivo : Ichcocalotic, Tlapanquipatli.

Es una hierba de raíces semejantes a cabellos con las -- que se adhiere a las peñas y de donde echa hojillas redondas, dispuestas en círculo en grupo de seis, onduladas y blanquecinas, tallitos delgados y cortos, y en el extremo florecillas menudas. Es una especie extranjera de líquen que tiene también naturaleza fría y húmeda, pero es comestible y de sabor dulce. Extingue la fiebre y resuelve los tumores. Nace en las faldas de los montes y en lugares húmedos. (47).

Nombre Primitivo : Iztacquilitl, Iztacquiltic.

Hierba que es bajuela y acopadilla, tiene sabor de sal; se come cocida y cruda. Tambien es medicinal, solo la raíz es de provecho y cura la sarna, molida y bebida; no la beben sino una vez y tambien se embarran con ella el cuerpo y asi sana la sarna. (34,36,39,40,42).

Nombre Primitivo : Matzolquilitl.

Verdura algo cranelada. Suele comerse cruda, tiene naturaleza caliente. Nace en los sembrados, de los campos mexicanos. Es admirablemente provechoso para el pecho y el asma. (39).

Nombre Primitivo : Metzollin, Hoeicomitl.

Planta que tiene muchas cabezuelas. Echa de una raíz fibrosa y parecida a un nabo, muchas cabezas aglomeradas, espinosas y con flores a manera de cápsulas estrelladas en su parte superior, ralas y de color escarlata. Es bueno para comerse. Su jugo o leche alivia a los que esputan sangre, cura las inflamaciones, y consume las excrecencias de los ojos. Nace entre las peñas en lugares altos de regiones templadas. (47).

Nombre Primitivo : Ocoquilitl.

Verdura que sabe a resina. Es una hierba de raíz fibrosa y purpúrea de donde nacen hojas aserradas y sinuosas parecidas a las de cerraja, y flores azules. Es comestible, con sabor de sañahoria resinosa, y de temperamento caliente y seco en tercer grado. Su jugo cura las picaduras de escorpiones. Nace en lugares templados o frios, como Tetzco. (47).

Nombre Primitivo : Quauhchicallotl.

Acanta del monte. Es una especie de acanta silvestre, - comestible y que pertenece tal vez a la variedad de espina blanca. Lo administran los indios disuelto en agua contra la fiebre. (39).

Nombre Primitivo : Quauheloquilitl.

Hierba silvestre, especialmente nace entre los tunales, es muy tierna y buena de comer cruda. La raíz de esta hierba es - medicinal, es quemosa en la garganta; molida y bebida con agua -- aprovecha a los que tienen calor interior y no se ha de beber -- otra agua sino aquella; también se bebe en sanidad y aprovecha a la orina. (25,34,40,41,36,42,47).

Nombre Primitivo : Tacanalquilitl.

Son de las hierbas que se comen cocidas y asadas. La raíz de esta hierba se llama Tacanalli; nace en los montes y es de color cenizo. También es medicinal, ya que las mujeres que tienen poca leche en las tetas será necesario moler la raíz y beberla -- dos o tres veces saliendo del baño. (34,39,40,41,36,42).

Nombre Primitivo : Tecuaniyel.

Es una hierbecilla de raíces delgadas semejantes a cabellos que brotan en todos los nudos, hojas como de albanaca, carnosas, enteras y tienen por fruto unas como yemas. Es de naturaleza fría y húmeda. Es comestible, quita los tumores y cura la tos y - la ronquera; alivia los dolores de cabeza causados por el calor - del sol, y machacada y tomada con agua en cantidad de un puñado, alivia el cansancio del camino o de cualquier otro género de ejercicio. (39).

Nombre Primitivo : Tlalayotl, Tlalayotli.

Nombre Científico : Asclepias linaria o
Gonolobus erianthus DC.

Hierba que se llama Tlalayotl que es comestible y por lo general se come cruda. Es buena para los ojos anublados, se -- han de echar algunas gotas del zumo de esta hierba y será bueno -- sangrarse. (39,40,36,42).

Nombre Primitivo : Tlalayoquilitl.

Nombre Científico : Asdepias linaria, o
Gonolobus erianthus DC.

Hay otra hierba que se llama Tlalayoquilitl, que son ca labazas silvestres; las hojas de esta hierba se comen cocidas. Es ta hierba es tambien buena para los enfermos de los ojos anubla-- dos. (4,24,25,15,33,34,38,39,40,41,43,36,42).

Nombre Primitivo : Tlalmizquitl.

Echa raíz gruesa y ramificada, hojas como de garbanzo - comestible, flores rojas y vainas pequeñas. Es de naturaleza fria y seca, y contiene las diarreas de los niños. (39).

Nombre Primitivo : Tlalxilotl.

Es una hierba cargada de flores azules, apretadas, adhe ridas a pequeños tallos y rodeando por todas partes el tallo cen tral. Huele notablemente a almizcle, es dulce, comestible y de na turaleza fria. Se da a los niños cuando enferman de la boca por exceso de calor. Se pega a las manos de quienes lo tocan a causa de cierta propiedad viscosa, y si se despedazan los tallitos, aun que primero son blancos, se vuelven al punto amarillos.(47).

Nombre Primitivo : Tlanecpatli.

Medicina de los dientes. Hay otra que tiene fruto, raíces a manera de fibras, hojas amplicimas con figura como de escudo de amazona y tallo liso, cilíndrico, con nudos a grandes intervalos y que sabe a hinojo. Comen los indios tallos y hojas con sus tortillas y les parecen de buen sabor. Las hojas maduran los tumores, y no cuentan los indios que tenga otro uso.(39).

Nombre Primitivo : Tlazalxihuitl.

Hierba glutinosa. Es planta voluble que arrastra por la tierra, con hojas en grupo de tres, parecidas a las de bellota y que algunas suelen comer. Son estas de temperamento seco, frío y astringente; disueltas en agua y tomadas, o bien su cocimiento, - detienen el aborto. Nace en lugares cálidos o fríos, altos o bajos. (39).

Nombre Primitivo : Tonalchichicaquilitl.

Nombre Científico : Probablemente *Oenothera lacinata* Hill.

Se hace en tierra seca y en los páramos y en las montañas; es verde cenicienta, es muy amarga, es contra el calor interior; es buena para la digestión y purifica los intestinos, especialmente cuando se come en ayunas. Es otra de las hierbas que se comen cruda. (34,39,40,36,42).

Nombre Primitivo : Zotollin.

Planta semejante a la palma. Se aplica con excelentes resultados a las erisipelas y a las llagas. Los indígenas comen la flor y el fruto. (47).

I N S E C T O S .

Nombre Primitivo : Izcauitli.

El Izcauitli es una masa de pequeñísimas lombrices que, capturadas con red en el lago mexicano y guardadas en amplios recipientes, se venden en los mercados llamados Tianguiz. Cocidas por los mercaderes adquieren un color negrozco, un olor como de huevo de pescado y una consistencia como de miga de pan comprinido. Aumenta la leche a las mujeres que crían, por lo que algunos hacen con ellas tortillas que ponen a secar y guardan, aunque ni de este modo se conservan en buen estado por mucho tiempo. Cuando están a medio cocer dichas lombricillas se les agregan pimienta y sal para darles mejor sabor, y condimentados así halagan el paladar y no parecen ser muy dañosas. (25,34,39,40,41).

R A I C E S .

Nombre Primitivo : Ayacocizatl.

Esta hierba parece pertenecer a los géneros de los frijoles. Echa raíz gruesa, fibrosa y corta, de donde nacen tallos delgados, cilíndricos, verdes y volubles; hojas en forma de corazón. Da vainas con semilla semejante a las habas. La raíz de esta planta se usa entre los indios como alimento, pues aunque su sabor no es del todo ingrato, se cuece difícilmente y suministra un alimento duro y fibroso. Es esta planta de naturaleza fría y húmeda, y de olor casi nulo. Su jugo favorece a los que padecen inflamación de los ojos, y la raíz cruda o su cocimiento evacúan el estómago y los intestinos por el conducto superior y por el inferior. (47).

Nombre Primitivo : Coen.

Es una hierba de raíz redondeada y fibrosa, de donde brota un solo tallo, cilíndrico, voluble y con tres hojas, largas y angostas en cada rama. Las raíces son comestibles y no de mal -

sabor, pues cruda saben a garbanzos crudos; cocidas se vuelven, - de blancas, amarillas. Dicen que su jugo tomado alivia a los di-- sentéricos. Existe otra planta con el mismo nombre pero la raíz - con sabor a xicama y no del todo mal como alimento. Es de temperamento frio y cura las fiebres; la corteza de las raíces detiene - los flujos. (47).

Nombre Primitivo : Cutirique, Matlazaca.

Tiene raíces medianas, redondas, blancas, fibrosas, parecidas a pequeñas cebollas y envueltas en una membrana negra, de donde nacen tallos lisos y en ellos hojas lisas, flores amarillas y vainas oblongas y triangulares llenas de semillas parecida a la de mostaza. Las raíces son de naturaleza fría y húmeda, y con sabor a xicama; se comen crudas o cocidas. Dicen que exitan el apetito venéreo, que quitan las fiebres, que destierran los celos y concilian el amor de los conyuges. Nace en lugares frios, rocosos y ásperos. (47).

Nombre Primitivo : Mizquite, Mizquitl.

Aztecismo : Mezquite.

Nombre Científico : Prosopis juliflora DC.

Prosopis grandiflora.

Arbol que tiene la corteza baya y lo interior de la corteza es muy blanco y correoso, es medicinal, bebese y hácese pulque con ella. La raíz, hojas y fruto son aprovechado como alimento por los Teochichimecas. (25,34,39,40,41,36,42).

Nombre Primitivo : Oceloxochitl.

Flor de tigre. Tiene raíz como de puerro, de donde echa hojas de gladiola llenas de nervaduras longitudinales, y flor roja, grande, compuesta de tres hojas, con el centro amarillo y blanco y con manchas como de piel de tigre. La raíz es fría, y tomada en dosis de una onza con agua corta la fiebre y quita los pun-

tos que suelen acompañar a las fiebres ardientes; es también comestible, de alimento refrescante y no del todo desagradable, mucilaginoso y favorable al pecho. Dicen algunos que comido trae fecundidad. Nace en clima templado. (39).

Nombre Primitivo : Tlalpepeto.

Es una hierbecilla con tallos y hojas delicadas, flores pequeñas de color escarlata y raíces muy parecidas a bellotas, -- blancas y de sabor agradable casi como de ricana o de batata. Se comen éstas cocidas y aprovechan así mucho a los que tienen fiebre mitigando el calor y los ardores, pues son frías y húmedas o de calor templado. Nace en lugares campestres y húmedos. (39).

Nombre Primitivo : Tlatlancuayequaloni.

Es planta voluble de raíces ramificadas parecidas a nabos y hojas con figura de corazón. La raíz es tierna, dulce, de sabor agradable, mucilaginoso, de naturaleza templada y comestible cuando hay escasez de alimento. Cocida con cal estríbe el vientre suelto, suaviza el pecho y afirma lo que está laxo. (39).

Nombre Primitivo : Xalcoyantsin.

Tiene raíz de forma y tamaño de nueces, pero algo menores, blancas, refrescantes y cubiertas de pelusa. Se comen diez o doce de ellas contra las fiebres, pues son dulces, comestibles y de buen sabor. Hacen de ellas tallos delgados y volubles con hoja muy delicada y flores de varios colores, pues se ven algunas purpúreas, escarlatas y azules. (39).

Nombre Primitivo : Ixipin.

La planta voluble con hojas como de hiedra, pero puntigudas y con nervaduras longitudinales y raíces ramificadas, muy

blancas, cubiertas de corteza delgadísima, sumamente mucilaginosas y de temperamento frío y húmedo. Lo comen cocidas a manera de batatas y no mencionan ningún otro uso de esta planta, aunque nadie duda que sería un remedio muy eficaz para soldar los huesos rotos o para conglutinar cualesquiera otra parte. (39).

S E M I L L A S .

Nombre Primitivo : Chiantzotzollí.

Planta que se hincha en la humedad. Tiene raíz ramificada, de donde nacen tallos cuadrados, hojas como de hieira y flores blancas, menudas, contenidas en cálices oblongos donde al fin se produce y contiene la semilla, que es blanca y aplanada en forma de lenteja. La semilla es fría o de calor moderado con ciertas viscosidades y naturaleza salivosa, y suele tomarse con agua en dosis de una onza por la mañana y por la noche contra la fiebre, la disenteria y demás flujos, con admirables resultados, siempre que se aplique dos o tres veces al vientre un emplastro compuesto de telas de araña, aceite rosado y algunos huevos recién quebrados. Se prepara con dicha semilla, condimentada con azúcar y miel y agregándole a veces almendras peladas o semillas de melones o de otras plantas, confituras muy agradables y bebidas refrescantes como la llamada Chiantzotllatollí que es muy eficaz para mitigar el ardor de la fiebre y constituye un alimento bueno y agradable. Era muy estimada en tiempo de guerra, pues llevando consigo un saco lleno de ella, creían que nada les faltaba de las necesidades para alimentar el cuerpo. Mezclaban esta semilla hecha harina con maíz tostado y molido para que se conservara más tiempo sin descomponerse, y cuando la ocasión lo pedía preparaban una bebida a la que solían mezclar jugo de metl hervido, que es apenas inferior a nuestra miel y algo de pimiento. Hace en lugares cultivados, regados y acuosos. (47).

Nombre Primitivo : Epatlachquilitl.

Veriura comprimida. Es del género del frijol, comestible, frio y eficaz contra las fiebres. (47).

Nombre Primitivo : Epatlachtlí.

Es un género de frijol hortense con raíz delgada, hojas de frijol en grupo de tres, flor pequeña y blanca, y vainas llenas de granos comestibles, rojizos y manchados de color negrusco. Alivia en poco tiempo los tumores. Es de naturaleza fría y carece de olor y sabor notables, de suerte que untado en el cuerpo combate las fiebres. Nace en regiones calientes y suele con frecuencia sembrarse en los huertos. (47).

VI CANIBALISMO.

VI C A N I B A L I S M O .

Entre las costumbres de los antiguos mexicanos se encuentra la afición religiosa que tenían por la carne humana.

El canibalismo es un hecho bastante comentado. Ya que todos los cronistas mencionan la antropofagia en los pueblos con quienes tuvieron contacto. El examen de estas referencias revelan ciertos aspectos en cuanto al uso o consumo de la carne humana.

En todos los casos, además, el cuerpo del sacrificado era compartido por los amigos y parientes del dueño de la víctima, quienes tomaban solo un pequeño fragmento de la carne.

Sahagún (40) nos dice: "Después de desollados, los viejos que se llaman Quaquacuiltin llevaban los cuerpos al Calpulco, adonde el dueño del cautivo había hecho su voto o prometimiento; allí lo dividían y enviaban a Moteccusoma un muslo para que comiese, y lo demás lo repartían por los otros principales o parientes; ibanlo a comer a la casa del que cautivó al muerto".

"Cocían aquella carne con maíz y daban a cada uno un pedazo de aquella carne en un escudillo o cajete, con su caldo y su maíz cocido, y llamaban aquella comida Tlacatlaolli; después de haber comido andaba la borrachera".

Clavijero (34) describe: "...luego que lo sacrificaban le cortaban la cabeza que conservan en el osario, y echaban a rodar el cuerpo por las escaleras del templo, donde lo tomaba el que lo había apresado y con gran regocijo lo llevaba a su casa para hacer guisar su carne y dar con ella un banquete a sus amigos".

"Comían solamente las piernas y brazos, y lo demás lo quemaban o reservaban para el sustento de las fieras y aves de rapaña que había en los reales palacios".

"Los Otomies descuartizaban la víctima después de muerta y vendían los cuartos en el mercado".

Duran (27) : "...después de sacrificados echabanlo abajo agarraniolos los dueños y se lo llevan y repartian entre si y se lo comian celebrando la solemnidad con ellos, los cuales por pocos que fuesen siempre pasaran de cuarenta o cincuenta conforme a la maña de aprender y cautivar en la guerra".

La causa por la que sacrificaban era; la primera y principal razón, que querian aquella gente para comida sabrosa y caliente de los dioses cuya carne les era dulcísima y delicada, y la segunda era para excitar a sus valerosos hombres y fuese conocido el valor de cada uno.

Indica Diaz del Castillo (41) : Oí decir que le solian guisar carnes de muchachos de poca edad a Montezuma... entre tanta diversidad de guisados que le preparaban".

"...hallamos en este pueblo de Tlaxcala casas de madera hechas de redes y llenas de indios e indias que tenian dentro encerrados y a cebo, hasta que estuviesen gordos para comer y sacrificar...".

Como estas hay otras muchas citas de los cronistas que indican el carácter ritual de esta práctica, de lo que se desprende que, si bien la carne humana se ingeria en ciertas ceremonias, nunca llego a figurar como alimento común en la dieta diaria.

La carne de todos los sacrificados la tenian realmente por carne consagrada y bendita y la comian con tanta reverencia y con tantas ceremonias como si fuera alguna cosa celestial y así la gente común jamas la comia sino solo la principal.

No podemos negar la existencia del sacrificio humano entre los pueblos prehispánicos, ni la costumbre del desmembramiento del cadaver; ya que estos hechos, se confirman, con el frecuente hallazgo, en las excavaciones arqueológicas, de segmentos corporales mutilados o desmembrados. (43).

Por lo tanto, existen bases para suponer que los relatos de los cronistas sobre el sacrificio y la ingestión de carne

humana corresponden a hechos que fueron realmente observados por ellos.

Los sacrificios humanos, el canibalismo y el proceder de los guerreros aztecas puede ser atribuido y explicado por varios factores, tales como religión y el deseo de realizar los estatutos de su sociedad.

Estas muestras son extremadamente poderosas para motivar en otra sociedad, incluyendo la nuestra, al canibalismo.

En esta época no es necesario invocar al canibalismo como dieta suplementaria especialmente cuando, conciderando que coincidían estos ritos en la época de mayor abundancia de alimentos como lo ha establecido Ortíz de Montellano (16).

VII NUTRICION .

VII NUTRICION .

Los especialistas en Nutrición consideran como una dieta equilibrada aquella que reúne en los productos alimenticios ingeridos , los elementos indispensables para mantener el equilibrio de un organismo.

Al examinar la dieta prehispánica, basada principalmente en: maíz, frijol y chile, se han considerado incapaces de proporcionar al organismo los nutrientes indispensables para una dieta satisfactoria. Sin embargo estos productos eran complementados con otros de origen animal y vegetal que contribuían a proporcionar los requerimientos nutricionales de estos pueblos.

Datos procedentes de diversas fuentes parecen indicar - que los aminoácidos limitantes de la dieta mexicana son el triptofano, la metionina y la lisina, debido al gran predominio de alimentos de origen vegetal, especialmente el maíz. (7,19). Sin embargo queda la siguiente pregunta:

¿Que intuición, qué genio de la raza aconsejó a los Nahuas la alquimia que sólo la química moderna ha valorado: la que por la ósmosis de la cal en el maíz, cuya pulpa se libra en el proceso de los ollejos de indigerible celulosa, rinde un alimento totalmente asimilable y al cual debieron los Mexicanos la perfecta calcificación de sus huesos y dientes? (24).

En la elaboración de la tortilla se incorpora una cantidad apreciable de calcio, y esto es debido al tratamiento del maíz con agua de cal.(7). El contenido de aminoácidos de las proteínas del maíz no cambian prácticamente cuando se transforma en tortilla. El grano se consume entero. (7).

Otra forma de preparar el maíz es el pozol. Para elaborarlo, el maíz se lava con cal y se muele hasta obtener la masa, se le da forma esferoidal, se envuelve en hojas de platano y se deja fermentar. (5,7). En la elaboración, condicionan una disminución en el contenido de fibra cruda y tiamina, y aumento del cal

cio, riboflavina, niacina y proteina. (5). El porcentaje de triptofano y lisina (0.71 y 3.96) en las proteínas del pozol es apreciablemente mayor que las del maíz (0.46 y 3.05 gr./100 gr. proteina).(5).

Las investigaciones sobre el valor nutritivo del maíz, han puesto de manifiesto que esta gramínea es de un alto contenido de glúcidos, importantes como fuente calorigénica; aunque su contenido de proteínas es pobre, la calidad de sus aminoácidos, - según experimentos de laboratorio, es superior a las de la harina de trigo y, consumida en forma de tortilla, aumenta su poder alimenticio por la incorporación del calcio e incremento de la proporción de hierro. (7).

En cuanto al frijol, es conocido su alto valor nutritivo, que consiste en su contenido proteínico, variando este, según la variedad de que se trate. El frijol aporta buena cantidad de - calcio, hierro, niacina y otras vitaminas. (2,29).

Los vegetales al igual que una amplia variedad de frutas, contribuían especialmente al suministro de vitaminas, calcio e hierro y de esta forma complementaban la dieta con la aportación de sus nutrientes.

Otro de los productos más usuales en la dieta prehispánica era el chile, en sus muchas variedades; aunque no es un alimento calorigénico, debido a que no puede consumirse en cantidades elevadas a causa de su sabor picante, constituye sin embargo, una fuente importante de vitaminas A, B y principalmente de C, -- así como el quelite, el uste, guayaba, mango, zapote, etc. (43).

La alegría o huautli, exhibe cierta superioridad sobre el maíz, principalmente proteina, las cuales contienen mas lisina, pero parece ser relativamente pobre en niacina. La alegría presenta deficiencia en isoleucina. (1,12,31).

Las proteínas, además de las de origen vegetal, se obtenían de un gran número de animales, tanto domésticos como de caza; patos, gallinas, guajolotes, gallos, iguana, etc.

Aun suponiendo que el grueso de la población no tuviera acceso al consumo de la carne, la laguna brinda una rica provisión de proteínas, entre las cuales se puede citar: la gran variedad de peces, los charales, los acociles, los jumiles, el ahuautili, la hueva de estos, las ranas y una gran variedad de gusanos y animalejos del agua. El contenido de tales alimentos tan frecuentemente desdeñados, es de gran riqueza de aminoácidos indispensables. (1,2,22,29).

El ahuautili, el axayacatl, los jumiles, los acociles y los gusanos de maguey, tienen proteínas con deficiencias mas o menos marcadas. El pescado blanco y el musculo de iguana contienen proteínas de alto contenido en triptofano, metionina y lisina. (7)

VIII TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE
LOS ALIMENTOS ANTIGUOS MEXI
CANOS.

VALOR NUTRITIVO DE ALIMENTOS ANTIGUOS MEXICANOS

El siguiente cuadro compara diversos alimentos ingeridos antiguamente con las recomendaciones de consumo mínimo de nutrimentos para individuos normales, adolescentes masculinos de 14 a 18 años, sugeridos por el Instituto Nacional de Nutrición en México (2.29). Se seleccionó a estos individuos como referencia ya que representan al grupo que más requerimientos nutricionales necesita (a excepción de embarazadas y lactantes).

Se señala en la primera parte el consumo de 100g de un alimento ideal, que daría la cantidad mínima de energía o nutrimento necesario para una dieta normal. Entre parentesis se señala el porcentaje del nutrimento contenido en el alimento respecto a la referencia. En este caso es el 100% ya que son condiciones ideales. Normalmente ningún alimento lo va a cumplir.

En las siguientes secciones se comparan los alimentos antiguos con la energía o nutrimento que estos proporcionarían por 100g ingeridos. Entre parentesis se señala el porcentaje que cubren respecto a la referencia.

	ENERGIA	PROTEINA	CALCIO	FIERRO	TIAMINA	RIBOFLA- VINA	NIACINA	ASCORBICO	RETINOL
	Kcal.	gr.	mg.	mg.	mg.	mg.	mg.	mg.	mcg.
Adolescentes masculinos. 14 a 18 años (referencia)	3000 (100)	75 (100)	700 (100)	18 (100)	1.5 (100)	1.8 (100)	27 (100)	50 (100)	1000 (100)

ANIMALES.

AVES.

Gallina	246 (8.2)	18.1 (24.1)	10 (1.4)	1.8 (10.0)	0.06 (4.01)	0.14 (7.77)	7.7 (28.5)	-	20 (2.0)
Huevo entero	148 (4.9)	11.3 (15.0)	54 (7.7)	2.5 (13.8)	0.14 (9.33)	0.37 (20.5)	0.1 (0.37)	-	125 (12.5)
Ganso	354 (11.8)	16.4 (21.8)	15 (2.1)	1.8 (10.0)	0.10 (6.66)	0.24 (13.3)	5.6 (20.7)	-	-
Guaajolote	268 (12.2)	20.1 (26.8)	23 (3.2)	3.8 (21.1)	0.09 (6.00)	0.14 (7.77)	8.0 (29.6)	-	80 (8.00)
Paloma	279 (9.30)	18.1 (24.8)	17 (2.4)	1.8 (10.0)	0.10 (6.66)	0.24 (13.3)	5.6 (20.7)	-	-

Pato	326 (10.8)	16.1 (21.3)	15 (2.1)	1.8 (10.0)	0.10 (6.66)	0.24 (13.3)	5.6 (20.7)	-	162 (16.2)
Pollo	170 (5.66)	18.2 (24.2)	14 (2.0)	1.5 (8.33)	0.08 (5.33)	0.16 (8.88)	9.0 (33.3)	-	-

ANIMALES ACUATICOS.

Acociles	93 (3.10)	17.1 (22.8)	3250 (464.2)	8.4 (46.6)	-	1.02 (56.6)	3.7 (13.7)	-	8 (0.8)
Ajolote	-	17.0 (22.6)	-	-	0.56 (37.3)	0.77 (42.7)	3.4 (12.7)	-	-
Calamar	78 (2.60)	16.4 (21.8)	12 (1.7)	0.5 (2.77)	0.02 (1.33)	0.12 (6.66)	0.12 (0.44)	-	-
Camarón (crudo)	84 (2.80)	16.9 (22.5)	70 (10.0)	1.6 (8.88)	0.04 (2.66)	0.10 (5.55)	1.5 (5.55)	-	-
Camarón (cocido)	109 (3.63)	23.2 (30.9)	144 (20.5)	5.8 (32.2)	0.01 (0.66)	0.04 (2.22)	1.1 (4.07)	-	-
Caracol	-	10.1 (13.4)	265 (37.8)	7.6 (42.2)	0.08 (5.33)	0.63 (35.0)	2.04 (7.55)	-	-
Charal (fresco)	173 (5.76)	25.3 (33.7)	2360 (337.1)	-	0.02 (1.33)	0.56 (31.1)	2.90 (10.7)	-	-
Charal (seco)	327 (10.9)	68.3 (91.0)	4005 (577.1)	-	0.67 (44.6)	0.19 (10.5)	5.8 (21.4)	-	-
Huevo de pescado	135 (4.50)	20.3 (27.8)	85 (12.1)	0.8 (4.44)	0.04 (2.66)	0.19 (10.5)	-	-	-
Iguana	122 (3.73)	24.4 (32.5)	25 (3.57)	3.4 (18.8)	0.05 (3.33)	0.24 (13.3)	8.2 (30.3)	-	225 (22.5)
Huevo de iguana	218 (7.26)	14.9 (19.8)	421 (60.1)	2.1 (11.6)	0.14 (9.33)	0.60 (33.3)	0.5 (1.85)	-	425 (42.5)

Jumiles	-	15.1 (20.2)	138 (19.7)	44.4 (246.6)	0.18 (12.0)	0.73 (40.5)	16.4 (60.8)	-	-
Mojarra	106 (3.53)	19.2 (25.6)	15 (2.14)	3.7 (20.5)	0.06 (4.00)	0.05 (2.77)	5.4 (20.0)	-	5 (0.5)
Ostiones s/concha	45 (1.50)	6.3 (8.40)	82 (11.7)	3.5 (19.4)	0.05 (3.33)	0.13 (7.22)	0.6 (2.22)	-	-
Pescado guachinango	91 (3.03)	20.1 (26.8)	14 (2.00)	0.6 (3.33)	0.06 (5.33)	0.05 (2.77)	1.8 (6.66)	-	-
Robalo	94 (3.13)	20.0 (26.6)	15 (2.14)	0.6 (3.33)	0.35 (23.3)	0.07 (3.88)	0.9 (3.33)	-	-
Tortuga fresca	89 (2.96)	19.8 (26.4)	-	-	-	-	-	-	-

MANIFEROS.

Conejo	159 (5.30)	20.4 (27.2)	18 (2.57)	2.4 (13.3)	0.04 (2.66)	0.18 (10.0)	10.0 (37.0)	-	-
Liebre	135 (4.50)	21.0 (28.0)	12 (1.71)	3.2 (17.7)	0.09 (6.00)	0.19 (10.5)	5.0 (18.5)	-	-
Venado asado	146 (4.86)	29.5 (39.3)	20 (2.85)	3.5 (19.4)	0.37 (24.6)	0.28 (15.5)	7.4 (27.4)	-	-

BEBIDAS.

Aguamiel	22 (0.73)	0.3 (0.40)	10 (1.42)	0.4 (2.22)	0.10 (6.66)	0.01 (0.55)	0.5 (1.85)	11 (22.4)	-
Atole simple	21 (0.70)	0.4 (0.53)	14 (2.00)	0.1 (0.55)	0.02 (1.33)	-	0.1 (0.37)	-	-
Chocolate s/asúcar	403 (13.4)	13.8 (18.4)	134 (19.1)	4.3 (23.8)	0.16 (10.6)	0.09 (5.00)	2.1 (7.77)	6 (12.0)	-
Miel de abeja	302 (10.0)	0.2 (0.26)	20 (2.85)	0.8 (4.44)	0.01 (0.66)	0.07 (3.88)	0.2 (0.74)	4 (8.00)	-

Miel de maguey	-	2.54 (3.38)	21 (3.00)	3.6 (20.2)	0.01 (0.66)	0.20 (11.1)	2.1 (7.77)	24.7 (49.4)	-
Pulque	43 (1.43)	0.40 (0.53)	12 (1.71)	0.7 (3.88)	0.02 (1.33)	0.02 (1.11)	0.4 (1.48)	6 (12.0)	-

FRUTAS.

Aguacate	144 (4.8)	1.60 (2.13)	24 (3.42)	0.5 (2.77)	0.09 (6.00)	0.14 (7.77)	1.9 (7.03)	14 (28.0)	20 (2.00)
Anona	73 (2.43)	2.30 (3.06)	62 (8.85)	2.9 (16.1)	0.08 (5.33)	0.11 (6.11)	0.7 (2.59)	9 (18.0)	-
Calabacita	18 (0.60)	1.8 (2.4)	25 (3.57)	5.0 (27.7)	0.06 (4.00)	0.06 (3.33)	0.5 (1.85)	13 (26.0)	27 (2.70)
Calabasa amarilla	27 (0.9)	1.6 (2.13)	42 (6.0)	2.3 (12.7)	0.06 (4.00)	0.04 (2.22)	0.5 (1.85)	8 (16.0)	556 (55.6)
Capulín	66 (2.2)	1.5 (2.0)	45 (6.42)	1.4 (7.77)	0.04 (2.66)	0.03 (1.66)	1.0 (3.7)	13 (26.0)	35 (3.50)
Ciruella amarilla	71 (2.36)	0.6 (0.8)	29 (4.14)	3.4 (18.8)	0.09 (6.00)	0.12 (6.66)	1.0 (3.7)	19 (38.0)	76 (7.60)
Ciruella roja	48 (1.6)	0.8 (1.06)	15 (2.14)	0.8 (4.44)	0.05 (3.33)	0.03 (1.66)	0.9 (3.33)	12 (24.0)	11 (1.10)
Coco (copra)	308 (10.2)	3.8 (5.06)	24 (3.42)	3.4 (18.8)	0.12 (8.00)	0.03 (1.66)	0.6 (2.22)	2 (4.00)	-
Chayote c/espina	27 (0.9)	1.0 (1.33)	16 (2.28)	1.7 (9.44)	0.03 (2.00)	0.04 (2.22)	0.2 (0.74)	12 (24.0)	-
Chayote s/espina	26 (0.86)	1.0 (1.33)	27 (3.85)	1.0 (5.55)	0.03 (2.00)	0.07 (3.88)	0.4 (1.48)	8 (16.0)	-
Chicosapote	76 (2.53)	0.7 (0.93)	31 (4.42)	1.5 (9.33)	0.02 (1.33)	-	0.3 (1.11)	12 (24.0)	-

Chilacayote	14 (0.46)	1.2 (1.60)	17 (2.42)	0.6 (3.33)	0.03 (2.00)	0.07 (3.88)	0.3 (1.11)	7 (14.0)	6 (0.60)
Chile serrano	35 (1.16)	2.3 (3.06)	35 (5.00)	1.6 (8.68)	0.14 (9.33)	0.05 (2.77)	1.3 (4.81)	65 (130.0)	56 (5.60)
Chilillo	101 (3.36)	3.5 (4.66)	64 (9.14)	2.1 (11.6)	0.92 (61.3)	0.10 (5.55)	3.9 (14.4)	20 (40.0)	41 (4.10)
Chile piquin seco	320 (10.6)	14.4 (18.6)	166 (23.7)	7.8 (43.3)	0.32 (21.3)	0.60 (33.3)	14.5 (53.7)	36 (72.0)	500 (50.0)
Chirimoya	63 (2.10)	2.4 (3.20)	60 (8.57)	5.1 (28.3)	0.10 (6.66)	0.20 (11.1)	1.8 (6.66)	8 (16.0)	-
Guanabana	38 (1.26)	0.4 (0.53)	52 (7.42)	2.3 (12.7)	0.04 (2.66)	0.07 (3.88)	0.6 (2.22)	21 (42.0)	39 (3.90)
Guayaba	55 (1.83)	1.0 (1.33)	33 (4.71)	1.3 (7.22)	0.04 (2.66)	0.04 (2.22)	1.3 (4.81)	199 (398.0)	30 (3.00)
Jitomate	11 (0.36)	0.6 (0.80)	59 (8.42)	0.4 (2.22)	0.07 (4.66)	0.05 (2.77)	0.8 (2.96)	17 (34.0)	507 (50.7)
Mamey	69 (2.30)	1.7 (2.26)	46 (6.57)	2.4 (13.3)	0.03 (2.00)	0.03 (1.66)	1.5 (5.55)	23 (46.0)	619 (61.9)
Nopales	27 (0.90)	1.7 (2.26)	93 (13.2)	1.6 (8.88)	0.03 (2.00)	0.06 (3.33)	0.3 (1.11)	8 (16.0)	41 (4.10)
Papaya	25 (0.83)	0.5 (0.66)	23 (3.28)	0.5 (2.77)	0.05 (3.33)	0.04 (2.22)	0.3 (1.11)	48 (96.0)	22 (2.20)
Piña	33 (1.10)	0.6 (0.80)	35 (5.00)	0.5 (2.77)	0.07 (4.66)	0.04 (2.22)	0.2 (0.74)	26 (52.0)	12 (1.20)
Pera	61 (2.03)	0.5 (0.66)	9 (1.28)	2.0 (11.1)	0.03 (2.01)	0.07 (3.88)	0.2 (0.74)	7 (14.0)	1 (0.10)
Pitahaya	48 (1.60)	1.6 (2.13)	11 (1.57)	1.9 (10.5)	0.07 (4.66)	0.07 (3.88)	0.3 (1.11)	16 (32.0)	-

Tejocote	87 (2.90)	0.8 (1.06)	94 (13.4)	1.6 (8.88)	0.04 (2.66)	0.06 (3.33)	0.4 (1.48)	46 (92.0)	424 (42.4)
Tomate	24 (0.80)	1.0 (1.33)	18 (2.57)	2.3 (12.7)	0.08 (5.33)	0.04 (2.22)	1.7 (6.29)	2 (4.00)	4 (0.40)
Tuna	38 (1.25)	0.3 (0.40)	63 (9.00)	0.8 (4.44)	0.01 (0.66)	0.02 (1.11)	0.3 (1.11)	31 (62.0)	4 (0.40)
Xoconostle	22 (0.73)	0.1 (0.13)	126 (18.0)	0.3 (1.66)	0.04 (2.66)	0.02 (1.11)	0.2 (0.74)	22 (44.0)	4 (0.40)
Zapote amarillo	79 (2.63)	1.2 (1.60)	34 (4.85)	2.1 (11.6)	0.04 (2.66)	0.06 (3.33)	2.3 (8.51)	59 (118.0)	19 (1.90)
Zapote blanco	70 (2.33)	1.7 (2.26)	8 (1.14)	0.2 (1.11)	0.04 (2.66)	0.08 (4.44)	0.6 (2.22)	36 (72.0)	3 (0.30)
Zapote borracho	144 (4.80)	0.8 (1.06)	36 (5.14)	0.7 (3.88)	0.18 (12.0)	-	3.3 (12.2)	40 (80.0)	644 (64.4)
Zapote negro	56 (1.86)	0.8 (1.06)	46 (6.57)	1.6 (8.88)	0.02 (1.33)	0.03 (1.66)	0.2 (0.74)	83 (166.0)	10 (0.10)

H I E R B A S Y F L O R E S .

Espinacas	16 (0.53)	2.9 (3.86)	66 (9.42)	4.4 (24.4)	0.10 (6.66)	0.16 (8.88)	0.5 (1.85)	40 (80.0)	323 (32.3)
Epasote	27 (0.90)	2.7 (3.60)	284 (40.5)	4.7 (26.1)	0.03 (2.00)	0.11 (6.11)	0.5 (1.85)	11 (22.0)	158 (15.8)
Flor de ca- labaza	16 (0.53)	1.4 (1.86)	47 (6.71)	1.0 (5.55)	0.10 (6.66)	0.15 (8.33)	0.7 (2.59)	15 (30.0)	77 (7.70)
Flor de ma- guey	30 (1.00)	0.9 (1.20)	114 (16.2)	0.9 (5.00)	0.11 (7.33)	0.05 (2.77)	0.2 (0.74)	59 (118.0)	48 (4.80)
Hojas y pun- tas(calaba.)	26 (0.86)	4.2 (5.60)	127 (18.1)	5.8 (32.2)	0.14 (9.33)	0.17 (9.44)	1.8 (6.66)	58 (116.0)	815 (81.5)

Hojas de quelite	80 (2.66)	4.1 (5.46)	68 (9.71)	6.2 (34.4)	0.16 (10.6)	0.16 (8.88)	0.6 (2.22)	45 (90.0)	191 (19.1)
Huauzontle	60 (2.00)	4.6 (6.13)	163 (23.2)	6.1 (33.8)	0.20 (13.3)	0.31 (17.2)	0.5 (1.85)	45 (90.0)	252 (25.2)
Maíva	31 (1.03)	4.8 (6.40)	247 (35.2)	2.0 (11.1)	0.12 (8.00)	0.19 (10.5)	1.0 (3.70)	35 (70.0)	544 (54.4)
Papaloque- lite	17 (0.56)	1.8 (2.40)	351 (51.5)	2.3 (12.7)	0.08 (5.33)	0.20 (11.1)	0.3 (1.11)	13 (38.0)	129 (12.9)
Quelite	39 (1.30)	3.2 (4.26)	230 (32.5)	6.2 (34.4)	0.07 (4.56)	0.18 (10.0)	0.8 (2.96)	42 (84.0)	401 (40.1)
Romeritos	28 (0.93)	3.6 (4.80)	41 (5.85)	2.5 (13.8)	0.12 (8.00)	0.08 (4.44)	0.3 (1.11)	4 (8.00)	307 (30.7)
Verdolagas	26 (0.86)	2.3 (3.06)	86 (12.2)	4.5 (25.0)	0.02 (1.33)	0.10 (5.55)	0.6 (2.22)	13 (26.0)	192 (19.2)

HONGOS.

Hongos (promedio)	27 (0.90)	3.2 (4.26)	19 (2.71)	4.3 (23.8)	0.48 (32.0)	0.39 (21.6)	3.6 (13.3)	3 (6.00)	-
Huitlacoche	29 (0.96)	1.6 (2.13)	6 (0.85)	1.0 (5.55)	0.07 (4.66)	0.26 (14.4)	0.7 (2.59)	4 (8.00)	-

I N S E C T O S .

Ahuahutle	303 (10.1)	63.8 (85.06)	104 (14.8)	9.5 (52.7)	0.41 (27.3)	0.91 (50.5)	11.4 (22.8)	-	-
Arayacatl	-	16.7 (22.2)	142 (20.2)	4.3 (23.8)	0.42 (28.0)	0.58 (32.2)	3.0 (11.1)	-	-
Chapulfr	-	50.6 (67.4)	273 (39.0)	3.18 (17.6)	0.27 (18.0)	0.02 (1.11)	11.0 (40.7)	-	-

Gusano de maguey	194 (6.46)	16.7 (22.2)	142 (20.2)	4.3 (23.8)	0.42 (28.0)	0.58 (32.2)	3.0 (11.1)	-	-
Formigas	-	20.4 (27.2)	-	-	4.1 (273.3)	0.66 (36.6)	4.6 (17.1)	-	-

RAICES.

Camote	103 (3.43)	1.0 (1.33)	41 (5.85)	2.4 (13.3)	0.09 (6.00)	0.03 (1.66)	0.6 (2.22)	23 (46.0)	81 (8.10)
Cebolla	40 (1.33)	1.5 (2.0)	32 (4.57)	1.2 (6.66)	0.04 (2.66)	0.03 (1.66)	0.3 (1.11)	12 (24.0)	5 (0.50)
Jicama	33 (1.10)	1.1 (1.46)	20 (12.8)	0.9 (5.00)	0.02 (1.33)	0.04 (2.22)	0.2 (0.74)	21 (42.0)	1 (0.10)
Rais de chayote	80 (2.66)	2.0 (2.66)	7 (1.00)	0.8 (4.44)	0.05 (3.33)	0.03 (1.66)	0.9 (3.33)	19 (38.0)	-

SEMILLAS.

Alegria	-	14.6 (19.4)	214 (30.5)	10.9 (60.6)	0.26 (17.3)	0.15 (8.33)	0.85 (3.14)	-	-
Cacao s/cascara	556 (18.5)	16.0 (21.3)	85 (12.1)	3.1 (17.2)	0.27 (18.0)	0.11 (6.11)	0.6 (2.22)	-	-
Cacao c/cascara	552 (18.4)	15.0 (20.0)	134 (19.1)	1.0 (5.55)	0.11 (7.33)	0.10 (5.55)	3.0 (11.1)	-	-
Cacahuates tostado	571 (19.0)	27.6 (36.8)	72 (10.2)	3.5 (19.4)	0.25 (16.6)	0.26 (14.4)	16.8 (62.2)	-	-
Ejote	21 (0.70)	2.0 (2.66)	48 (6.85)	2.7 (15.0)	0.04 (2.66)	0.08 (4.44)	0.5 (1.85)	12 (24.0)	47 (4.70)
Elote blanco	91 (3.03)	3.1 (4.13)	24 (3.42)	1.6 (8.88)	0.17 (11.3)	0.09 (5.00)	2.0 (7.40)	8 (16.0)	-
Frijol	332 (11.0)	19.2 (25.6)	228 (32.5)	5.5 (30.5)	0.62 (41.3)	0.14 (7.77)	1.7 (6.29)	-	-

Guaje verde	91 (3.03)	8.7 (11.6)	158 (22.5)	3.8 (21.1)	0.49 (32.6)	0.45 (25.0)	1.6 (5.92)	40 (80.0)	39 (3.90)
Harina maiz s/cal	390 (13.0)	8.2 (10.9)	35 (5.00)	2.6 (14.4)	0.26 (17.3)	0.05 (2.77)	1.7 (6.29)	-	1 (0.10)
Harina maiz nixtamalizada	377 (12.5)	7.1 (9.46)	140 (20.0)	3.9 (21.6)	0.22 (14.6)	0.05 (2.77)	1.3 (4.81)	-	1 (0.10)
Maiz cacahuasintle	366 (12.2)	8.0 (10.6)	159 (22.7)	2.2 (12.2)	0.31 (20.6)	0.24 (13.3)	3.1 (11.4)	-	1 (0.10)
Maiz palomero	365 (12.1)	12.2 (16.2)	17 (2.42)	1.8 (10.0)	0.60 (40.0)	0.14 (7.77)	2.6 (9.62)	-	9 (0.90)
Masa	189 (6.30)	4.4 (5.86)	88 (12.5)	1.7 (9.44)	0.17 (11.3)	0.05 (2.77)	0.8 (2.96)	-	-
Nuez de castilla	664 (22.1)	13.7 (18.2)	92 (13.1)	3.3 (18.3)	0.27 (18.0)	0.51 (28.3)	3.0 (11.1)	-	25 (2.50)
Pinole s/azúcar	394 (13.1)	10.7 (14.2)	79 (11.2)	7.7 (42.7)	0.03 (2.00)	0.15 (8.33)	1.5 (5.55)	-	-
Posol	-	13.6 (18.1)	20 (2.85)	-	0.23 (15.3)	0.73 (4.05)	8.86 (32.8)	-	-
Semilla de calabasa	547 (18.2)	30.3 (40.4)	38 (5.42)	9.2 (51.1)	0.23 (15.3)	0.16 (8.88)	2.9 (10.7)	-	1.5 (0.15)
Tortilla	224 (7.46)	5.9 (7.86)	108 (15.4)	2.5 (13.8)	0.17 (11.3)	0.08 (4.44)	0.9 (3.33)	-	2 (0.20)
Trigo	337 (11.2)	10.6 (14.1)	58 (8.28)	0.9 (5.00)	0.59 (39.3)	0.22 (12.2)	4.4 (16.2)	-	1 (0.10)

IX CONCLUSIONS.

IX CONCLUSIONES .

Para poder evaluar el estado nutricional de los antiguos mexicanos debemos conocer, primeramente, que en la comunidad prehispánica la dieta debió diferir de un nivel social a otro, ya que incluso existían días especiales para ayudar a los pobres o aquellos que no tenían comida disponible (Tamalli pag. 96). Sin embargo la comparación de los alimentos de la dieta de los señores y del pueblo en general indica que los productos eran esencialmente los mismos, la diferencia consistía en la preparación. En varias ocasiones los señores podían disfrutar de diferentes manjares no accesibles al resto del pueblo. Estos hechos concuerdan aparentemente con la mal formación o indicios de enfermedades encontradas en diferentes restos humanos prehispánicos, sin embargo, hay que interpretarlos con reserva ya que existió una época de gran escasez de alimentos (43).

Por otra parte debemos considerar no solamente el valor nutritivo de los alimentos que integran una dieta, sino también la disponibilidad de los recursos alimenticios en cuanto a la facilidad o dificultad de obtenerlos, la forma y cantidad en que se ingerían, su frecuencia de consumo y los hábitos alimenticios.

Los datos relativos, expuestos anteriormente, sobre los Alimentos del México Prehispánico revelan la cantidad de éstos -- por lo que , conocido su valor nutritivo, la posibilidad de una dieta satisfactoria es aceptable, ya que de esta revisión se tiene en total unos 475 diferentes formas de alimentos, entre los cuales el maíz en sus diferentes formas representa aproximadamente 55 modos de empleos (11.58%).

Es de lamentarse el hecho inevitable de la desaparición de varias especies ya sean de plantas o animales que normalmente se encontraban alrededor de Tenochtitlan. Entre los animales estarían los peces que eran sacados de la laguna de Tenochtitlan (Michpilli pag. 89). También sobresale la tecnología de conservación de alimentos, ya que usaban la sal para tal hecho (Zollin -

pag. 99) , asi como las ideas equivocadas del uso de varios alimentos que podian considerarse como buenos para diferentes males como es el caso del pulque y el cacao, ya que segun estudios del Instituto Nacional de Nutrición demuestran lo contrario.

X BIBLIOGRAFIA.

X BIBLIOGRAFIA .

- 1.- Massieu H.G., Cravioto R.O., Guzmán G.J., Olivera B.H. Contribución Adicional al Estudio de la Composición de Alimentos Mexicanos. Ciencias (Mex.), 19 (4-5): 53-66. 1959.
- 2.- Hernández M., Chávez A., Bourges H. Valor Nutritivo de los Alimentos Mexicanos. Instituto Nacional de la Nutrición. 8ªed. México, 1980.
- 3.- El Magney. El pulque en la época prehispánica. Organó de Información de la Camara Nacional de la Industria Pulquera. 1 (3): 1-2. 1972.
- 4.- Dávalos H.G. Alimentos Básicos e Inventiva Culinaria del Mexicano. Cuaderno de Lectura Popular. Peculiaridades Mexicanas. México, D.F. 1966.
- 5.- Cravioto R.O., Cravioto O.Y., Massieu H.G., Guzmán G.J. El pozol, forma indígena de consumir el maíz en el Sureste de México y su aporte de nutrientes a la dieta. Ciencia, 15 (1-3): 27-30. 1955. México, D.F.
- 6.- Cravioto R.O., Massieu P.G., Guzmán G.J. El problema de las proteínas en la dieta mexicana. Boletín de la oficina Sanitaria Panamericana. 38: 148-179. 1955.
- 7.- Cravioto R.O., Massieu P.G., Guzmán G.J. Investigaciones Bromatológicas en Alimentos Mexicanos. Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana. 38: 26-33. 1955.
- 8.- Massieu H.G., Guzmán G.J., Cravioto R.O. Consideraciones sobre la dieta rural mexicana. Ciencia (Mex.) 13 (78): 129-135. 1953.
- 9.- Benítez F. Los Indios de México. Los hongos alucinantes. Serie Popular ERA/SP2. 3ª ed. 1972. México, D.F.

- 10.- Garcia G.G.Ma. Estudio Bromatológico de una larva comestible en México. (Chilocuiles). Tesis. UNAM. Facultad de Química. México, D.F., 1972.
- 11.- Benítez P. Los Indios de México. En la Tierra Mágica del Peyote. Serie Popular ERA/SP11. 3ª ed. 1976. México, D.F.
- 12.- Suárez Ma.L., Massieu H.G., Cravioto R.O., Guzmán G.J. Nuevos datos sobre contenido en aminoácidos indispensables en Alimentos Mexicanos. Ciencia (Méx.). 14 (1-3): 19-32. 1954.
- 13.- Orozco y Berra M. Historia Antigua y de la conquista de México. Ed. Porrúa S.A. 1960. México, D.F.
- 14.- Ortega M.Ma. Estudio de las Algas Comestibles del Valle de México. Revista Lat-Amer. Microbiología. 14: 85-97. 1972.
- 15.- Villegas M.E., Cravioto R.O., Massieu H.G., Guzmán G.J., Suárez Ma.L. Contribución al conocimiento de los efectos de la cocción en el contenido de Tiamina, Riboflavina y Niacina en algunos alimentos Mexicanos. Ciencia. (Méx.). 16 (4-6):65-75. 1956.
- 16.- Ortiz M., Bernard R. Aztec Cannibalism: An Ecological Necessity?. Science. 200 (4342): 611-617. 1978.
- 17.- Aguado M.R. Monografía sobre Hongos Comestibles. Tesis. UNAM. Facultad de Química. México, D.F. 1977.
- 18.- Aguirre B.G. Medicina y Magia. El proceso de aculturación en la estructura colonial. Instituto Nacional Indigenista. México. 1963.
- 19.- Villa del Mar M. de L., Suárez S. Ma.L., Massieu H.G., Guzmán G.J., Cravioto R.O. Determinación de aminoácidos indispensables en 24 Alimentos Mexicanos. Ciencia. (Méx.). 16 (1-3): 17-23. 1956.

- 20.- Katz S.H. , Hediger M.L., Valleroy L.A. Traditional Maize -- Processing Techniques in the New World. Science 184: 765-773. 1974.
- 21.- Ramos C.J. Los Insectos: Puente de Alimentación para el futuro. Ciencia y Tecnología. 2 (22): 25-33. 1980.
- 22.- Ramos E. de C. J., Bourges R.H. Valor Nutritivo de Ciertos - Insectos Comestibles de México y lista de algunos insectos - comestibles del mundo. Anales del Instituto de Biología, UNAM. Ser. Zoología 48: 165-185. 1977.
- 23.- Roca J., Llamas R. Consideraciones sobre el valor alimenticio del pulque. Anales del Instituto de Biología, UNAM. 10: 363-371. 1970.
- 24.- Novo S. Cocina Mexicana. Ed. Porrúa S.A. 5ª ed. 1979. México, D.F.
- 25.- Cortés H. Cartas y Documentos. "Biblioteca Porrúa". Ed. Porrúa, S.A. 1ª ed. 1963. México, D.F.
- 26.- Días B.J. Chaya un nutrimento asombroso. Rev. Tierra 30 (7): 407- 428. 1975.
- 27.- Durán D. Ritos y Fiestas de los Antiguos Mexicanos. Ed. Cosmos. 1ª ed. 1980. México, D.F.
- 28.- Cano A. L.M. Estudio Químico de la Semilla de Jatropha Curcas. Tesis. UNAM. Facultad de Química. México, D.F. 1978.
- 29.- Cravioto R.O., Massieu H.G., Guzmán G.J., Calvo T.J. Composición de Alimentos Mexicanos. Ciencia (Méx.). 11 (5-6): 129-155. 1951.
- 30.- Landeros C.D. Estudio comparativo del valor nutritivo en algunas algas del Valle de México. Tesis. UNAM. Facultad de Química. México, D.F. 1979.

- 31.- Casillas G.F. Anteproyecto técnico económico de una planta - industrializadora de semilla de alegría (*Amarantus Paniculatos* Var. *Leucocarpus Saff*). Tesis. UNAM. Facultad de Química. México, D.F. 1977.
- 32.- Fisher P., Bender A. Valor Nutritivo de los Alimentos. Ed. - Limusa. 2ª ed. México, D.F. 1978.
- 33.- Llamas R. La Alimentación de los Antiguos Mexicanos. Anales del Instituto de Biología. UNAM. 6: 245-258. 1935.
- 34.- Cravijero P. Historia Antigua de México. Colección "Sepan -- Cuantos". Ed. Porrúa, S.A. 6ª ed. 1979. México, D.F.
- 35.- Fannahill R. Food in History. New York. 1974.
- 36.- Ryesky D. Conceptos Tradicionales de la Medicina en un Pueblo Mexicano. SEP/SETENTAS 309. 1ª ed. 1976. México, D.F.
- 37.- U.N.A.M. Visión de los Vencidos. "Biblioteca del Estudiante Universitario" UNAM, 81. 3ª ed. 1961. México, D.F.
- 38.- Gasmán G.J., Cravioto R.O., Miranda P. de P. Contribución al Conocimiento del Contenido de Acido Pteroilglutamico en Alimentos Mexicanos. Ciencia (Méx.). 8: 176-179. 1947.
- 39.- Hernández F. Obras Completas III. Historia Natural de Nueva España II. UNAM. 1ª ed. 1959. México, D.F.
- 40.- Sahagun B. Historia General de las cosas de Nueva España. - Colección "Sepan Cuantos". Ed. Porrúa, S.A. 3ª ed. 1975. México, D.F.
- 41.- Díaz del Castillo B. Historia de la Conquista de Nueva España. Colección "Sepan Cuantos". Ed. Porrúa, S.A. 12ª ed. 1980. México, D.F.

- 42.- López Austin A. Textos de Medicina Nahuatl. UNAM. Instituto de Investigaciones Historicas. 2ª ed. 1975. México, D.F.
- 43.- I.N.A.H. Departamento de Antropología Física. Antropología - Física. Epoca Prehispánica. SEP/INAH. 1ª ed. 1979. Tlalpan, D.F.
- 44.- Schleiffer H. Sacred Narcotic Plants of the new world indians. Ed. Hafner Press. 1973. New York.
- 45.- El Maguey. El Pulque en la época prehispánica. El Maguey . - Organó de información de la Camara Nacional de la Industria Pulquera. 1(4):3-5. 1972. México,D.F.
- 46.- Lowenberg M., Wilson E., Todhunter E., Feeney M., Savage J. Los Alimentos y el Hombre. Ed. Limusa. 1ª ed. 1970. México, D.F.
- 47.- Hernández P. Obras Completas II. Historia Natural de Nueva España I. UNAM. 1- ed. 1959. México, D.F.
- 48.- Tosco U. The world of mushrooms. Bounty books a division of Crown Publisher Inc. N.Y. 1973.
- 49.- Mc. Dowell B. 1980. The Aztecs National Geographic. 158 (6): 704.
- 50.- Katz S.H., Hediger M.L., Valleroy L.A. 1974. Traditional Maize Processing Techniques in the New World. Science. 184 (4138) 765.
- 51.- Del Rio C. 1981. Humble tortilla wards off ancient ill. R y D México. CONACYT. 1 (12): 26.
- 52.- Sotelo A. 1981. Leguminosas silvestres reserva de proteínas para la alimentación del futuro. Información Científica y Tecnológica. CONACYT. 3 (54): 28.

- 53.- Barranco Ch. A. 1981. Se murio la fiesta de los muertos. Comercio. 23 (252): 38.
- 54.- Howard D. 1981. Ancient statues reveal indians studied diseases. R y D México CONACYT. 2 (1): 19.
- 55.- National Academy of Science. 1977. Leucaena. National Academy of Science. Washington D.C.
- 56.- National Academy of Science. Underexploited tropical plants with promising economic value. National Academy of Science Washington D.C. 1975.
- 57.- Giral C. F. La nutrición y los alimentos en el encuentro de dos mundos. Cuadernos de Nutrición. Primera parte. 5(2): 3. 1981.
- 58.- Giral C. F. La nutrición y los alimentos en el encuentro de dos mundos. Cuadernos de Nutrición. Segunda parte. 5 (3): 3. 1982.
- 59.- Bravo-Hollis E. 1978. Las cactaceas de México. UNAM. México, D.F.