

# Históricas Digital



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

Miguel del Barco

*Historia natural y crónica de la antigua California  
Adiciones y correcciones a la noticia de Miguel Venegas*

Miguel León-Portilla (edición, prefacio, estudio preliminar, notas y apéndices)

Segunda edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

1988

486 + [XX] p.

Ilustraciones, mapas

(Serie Historiadores y Cronistas de Indias 3)

ISBN 968-837-721-X

Formato: PDF

Publicado en línea: 29 de junio de 2018

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/141a/historia\\_natural.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/141a/historia_natural.html)

DR © 2018, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México

## CAPÍTULO VIII

## DE LOS MEZCALES Y ALGUNAS RAICES

Entre todas las plantas de la California, la del mezcal<sup>114</sup> es la más útil y proficua a sus naturales. Las demás los proveen de sustento a lo sumo una temporada de dos o tres meses: el mezcal la mayor parte del año. Las otras no dan su fruto todos los años sino que muchos, o en los más, nada o poco fructifican; pero los mezcales constantemente todos los años, sin interrupción, suministran a los indios el alimento necesario. De suerte que, exceptuando los playanos, que toman del mar su principal sustento, los demás no pudieran vivir si no hubiera mezcal, ni tuvieran el recurso que, después de cristianos, han tenidos las misiones, si bien éstas por lo regular no pueden sustentar a todos.

Es el mezcal una especie de *áloe* muy semejante al maguey, que se halla en varias partes de Europa, y en España le llaman *pita*. Algunos han confundido el mezcal con el maguey; pero realmente son dos plantas de distintas especies aunque semejantes entre sí. El maguey no se halla en la California sino es en alguna misión una u otra mata, transplantada allí de la Nueva España. Y así lo que se dice en la relación del viaje del general Vizcaíno, que en la California hay magueyes, de cuyas raíces componen el mezcal dulce, formado de sus raíces cocidas, fue equivocación de los que, viendo los mezcales, los tuvieron por magueyes, estando acostumbrados a ver éstos, de que hay mucha abundancia en Nueva España y principalmente hacia México. Y acaso nunca habían visto aquéllos o no sabían distinguirlos, siendo tan parecidos. Por ser en Europa bastante conocido el maguey, sea con nombre de *pita* o con otros, será superfluo hacer la descripción del mezcal y su figura, pues es como la de aquél.

<sup>114</sup> Mezcal: diversas especies de agaves. Muchos testimonios podrían citarse de antiguos misioneros y exploradores en la península que concuerdan con Barco respecto de la importancia que tenía esta planta en la dieta de los nativos. A diferencia de aquellas otras cuyas semillas podían recolectarse en determinados periodos del año, los *mezcales* —como lo nota nuestro autor— les proporcionaban sustento en todo tiempo. No preparaban bebida alguna fermentada del agave; fundamentalmente aprovechaban sus cogollos por el procedimiento que, con gran detalle, describe aquí Barco. (Véase a este respecto lo que nota Juan Jacobo Baegert, *op. cit.*, p. 94). Entre otras cosas escribió: “No es comida mala [el mezcal] y varias veces me he servido de ella, sea por necesidad o en lugar de la fruta a la hora del postre...”

Sólo diremos que se diferencian: lo primero, en el color de las hojas, porque las del maguey son de un verde claro y blanquizo y las del mezcal tienen el verde más oscuro. Lo segundo, las hojas del maguey son más anchas y más gruesas, que las del mezcal. Lo tercero, del maguey se saca el *pulque*, bebida muy usada en México y en otras partes y muy saludable, tomada con discreción. Pero si se usa de ella con exceso, embriaga; como tan frecuentemente se experimenta en los indios mexicanos, por la demasiada afición que tienen al pulque. Del mezcal no se saca esta bebida sino que, por medio de cocimiento y destilación, sacan el *vino mezcal*, muy usado en algunas provincias de los obispos de Guadalajara y de Durango. En la California se hallan varias especies de mezcales; mas todos ellos, aun los mayores, son en la magnitud muy inferiores a los que hay en las cercanías de Matanchel y otras partes de Nueva España, de donde el padre Juan de Ugarte los trasplantó a su misión de San Javier, para que los californios vieran el exceso que hacían a los suyos los mezcales de otras tierras. Allí se han dado muy bien, y aumentándose mucho, de suerte que el misionero regalaba a sus indios con estos mezcales grandes en varias ocasiones cada año. De aquí se han trasplantado también a otras misiones. Mas, aunque son mucho menores que éstos, todos los mezcales propios de la California, en la figura y en lo demás, son enteramente parecidos.

No usaban, ni usan, los californios el mezcal para sacar bebida. Sólo se aprovechan de él para comer, cuando ha llegado a sazón y está, para decirlo así, maduro. Conócese que ha llegado a este estado cuando su cogollo, que tenía las hojas cerradas y metidas unas dentro de otras, se ha deshecho; y las hojas, ya abiertas, y separadas unas de otras, han tomado cada una su puesto. En este estado las hojas, que últimamente salieron, son mucho menores que las demás, y está ya cercano a brotar, por el lugar del cogollo, un vástago que, si no cortan el mezcal, sale grueso como un brazo de hombre, el cual sube de cuatro a seis varas; y, en lo más alto, forma un gran ramillete compuesto de varios pequeños ramilletes de flores amarillas, en que produce su semilla y, sazónada ésta, se seca toda la planta y el mezcal ya no sirve. Pero antes de secarse, han brotado de sus raíces varios mezcalitos, con que se ha propagado la mata, que se seca o se corta, fuera de los que nacen de la semilla que cae en tierra. No se come el mezcal crudo sino asado; y toda esta maniobra, que corre por cuenta de las mujeres, se hace de este modo.<sup>115</sup>

Salen por la mañana de su ranchería o pueblo, tres o cuatro o más mujeres prevenidas cada una con una red a la espalda, sobre la cual

<sup>115</sup> La siguiente descripción es una buena muestra del valor etnológico de la obra de Barco. En ningún otro de los escritos de los misioneros de California se halla una relación tan pormenorizada como ésta, fruto de observación directa, acerca de cuanto se refiere al aprovechamiento del mezcal. Clavijero, que resumió en éste y otros puntos, las noticias de Barco, omitió de hecho aspectos de considerable importancia. (Véase Clavijero, *op. cit.*, p. 28-29).

se mantiene por medio de unos cordeles gruesos, que pasan por la frente de la mujer. En esta red cargan los mezcales y cuanto se les ofrece cargar en todo el año (exceptuando la leña que, con sólo cordeles sueltos, pendientes de la frente, la llevan también sobre la espalda). A esta red de las mujeres llaman los cochimíes *uañí*, y los españoles suelen llamarla *aparejo*; porque sirve para sostener y llevar la carga. Y con ella salen las mujeres siempre que van al monte a buscar sus comidas, o cuando se muda la rancharía de un paraje a otro. Sobre la frente ponen un pedazo de piel de venado, doble, porque no lastimen los cordeles cuando van cargados. Y en tales ocasiones caminan agobiadas, bajando no sólo la cabeza sino inclinando también los hombros y espalda, para que sobre ésta descansen algo el peso de la carga y la cabeza pueda resistir, y forzar mejor contra el mismo peso. Demás del *uañí*, lleva cada una un cuchillo belduque. Y a falta de machete (de que algunas pocas, más acomodadas, ya usan), para cortar el tronco del mezcal, tienen una pequeña tabla de madera dura, ancha de tres a cuatro dedos, y larga de dos a tres palmos, a modo de un pedazo de hoja de espada ancha, pero sin punta aguda y, en lugar de ella, adelgazan por aquella parte la tablita, para que por allí corte el mezcal.

Llegando al paraje donde van, se dividen unas de otras, para buscar cada una sus mezcales. Hallando uno en sazón, toman en la mano la tablita y, por la extremidad delgada, la aplican al tronco de esta planta, la cual, cuando ha llegado a sazonar, ya ha perdido las hojas en la parte más cercana a la tierra, y por allí queda más delgado el tronco; pero duro, y casi hecho madera, de suerte que no es comible. La parte más alta, que conserva las hojas, es más gruesa, jugosa y tierna: a ésta llaman la cabeza del mezcal, y es la que se come. Aplican, pues, la tablita al tronco, hacia donde comienzan las hojas, y por el extremo contrario la golpean fuertemente con una piedra y, a modo de escoplo, va cortando poco a poco el tronco. Después, con el belduque cortan las hojas por la parte cercana a la cabeza, dejando pegada a ésta una pequeña parte de las hojas, esto es, cerca de dos dedos, las cuales por aquella parte son gruesas como dedo y medio (y por ser tan gruesas más frecuentemente se llaman pencas, que hojas). Cortado así el mezcal, queda esta cabeza en el tamaño como la de un hombre. Luego buscan más: y vuelven a la tarde cada mujer con ocho o nueve mezcales, cargados en el *uañí*, ¡que es buena carga! Caminando a veces con ella, una o dos leguas, añadiendo sobre esto alguna leña para asarlos.

Cerca de la rancharía encienden fuego, en el cual echan piedras no muy gruesas. Cuando se ha consumido la leña y las piedras están encendidas como ascuas, con unos palos largos extienden un poco el fuego y piedras, y van acomodando, entre uno y otro, los mezcales como conviene para el intento. Todo ello queda en forma de montón, y le cubren con la tierra cercana y caliente: con lo cual queda reconcentrado el calor y tar-

da mucho en disiparse. Así lo dejan por lo menos veinticuatro horas, y más frecuentemente dos noches y un día; y lo sacan todo bien cocido. A este modo de asar llaman los mexicanos, y también los españoles todos de Nueva España, *tatamar*,<sup>116</sup> y la cosa de este modo asada, *tatema*, y lo usan para asar varias cosas y principalmente cabezas de carnero y de vaca, etcétera, las cuales entran enteras con su piel, quitadas solas las astas: y como las penetra tanto el fuego, queda su carne, tierna, jugosa, suave y gustosa.

Sacados los mezcales de la *tatema* y dejados enfriar, tiene la mujer comida dispuesta para sí y su familia por tres días, más o menos, según es el número de sus personas. Las pencas o pedazos de hojas, que dejaron pegadas a la cabeza, se comen también; aunque mejor diremos que se chupan, porque apenas tienen otra cosa que zumo (ya dulce por el cocimiento), y unas hebras gruesas y duras, que no se pueden comer. Y, así, exprimiendo bien en la boca el jugo, echan fuera el bagazo, a modo de tacos de escopeta. Este bagazo no siempre se pierde; porque los viejos y viejas (que aunque les den de comer, siempre tienen hambre),<sup>117</sup> suelen recoger estos tacos que están tirados en el suelo; y estando bien secos, los muelen entre dos piedras y, así, hechos polvo, los comen. Lo restante del mezcal, quitadas las pencas, es lo más estimable y comida sólida. Se corta con cuchillo en rebanadas y se come con gusto; porque es casi tan dulce como conserva hecha de miel: bien que deja la boca áspera a los delicados de paladar y que no están acostumbrados a comerlo. Demás de esto, suelen tener, especialmente en la parte más baja de la cabeza, unas sutiles hebras que, juntas muchas en la boca, después de exprimido lo sustancioso, quedan como estopa, y es menester echarla fuera. No obstante, en algunos territorios se hallan mezcales mucho más delicados, que poco o nada tienen de estas hebras. Estando crudos, son en lo interior blancos todos los mezcales, y después de *tatemados*, se ponen de un color algo más encendido que el que tiene la manzana asada.

No se halla esta planta en las llanuras de las playas, aunque se extiendan por algunas leguas hacia lo interior de la tierra; sino sólo en la sierra y tierras altas que dependen de ella como sus adherentes: allí en las laderas de los cerros, y en las llanuras, que hay sobre ellos, nacen muchos. Por esta razón los playanos no tienen mezcal, y si alguna vez, por diferenciar de comida, le apetecen, se arriman a las tierras de serranía para lograrlo. ¡Así el Autor de la naturaleza reparte sus dones! A éstos les proveyó, con el mar, de suficiente alimento; y a los pobres serranos, para que pudiesen vivir, les dio mezcales. Éste es su alimento más ordi-

<sup>116</sup> *Tatamar*: nahuatlismo de uso frecuente en México. Derivado del verbo *tlatema*: cocer, asar, poner algo en un horno.

<sup>117</sup> Reiteración de una idea, frecuente entre los misioneros, acerca de la innata voracidad de los indios. Recuérdese que Baegert (*op. cit.*, p. 89) dedica un capítulo de su obra a la que llama “glotonería de los californios”.

nario desde octubre, inclusive, hasta abril. En mayo dejan de comerlos, porque por este tiempo se han acabado los que había en sazón; o porque los cortaron, o porque echaron su vástago y se secaron: y hasta principios del otoño no comienzan a sazonar. Por otra parte, los mismos californios no le apetecen en el tiempo del mayor calor, siendo el mezcal de suyo caliente, como aun en la boca se deja conocer. Hasta aquí hemos hablado de los mezcales mayores de la California, que son propios de ella. Desde la misión de Guadalupe en adelante, hacia el norte, los mezcales son mucho menores, y tanto que sólo son gruesos como un puño; pero son más suaves y delicados que los otros más grandes.

Cuando estas plantas no se cortan, y echan el vástago, de que hablamos arriba, en sus flores se halla buena cantidad de miel contenida en el cáliz de cada flor. Para recogerla, cortan separadamente cada pequeño ramillete, de que se compone el grande, y le voltean sobre un *addá*, y cada flor vacía en él la miel que contiene, y en poco tiempo llenan el *addá* o sea hortera. Esta miel es dulce, aunque algo fastidiosa; pero si se hierva, quitando la espuma, queda mucho mejor. Demás de los dichos, hay otras especies de mezcales, que no se comen, unos por ser amargos, y otros porque causan dolores de vientre. Finalmente, de las hojas de mezcal sacan pita, de que hacen cordeles delgados y gruesos, para formar sus redes, y para otros usos. Débese notar aquí que, aunque en la relación citada al principio de esta sección se dice<sup>118</sup> que el mezcal dulce se forma de las raíces del maguey cocidas, debe esto tenerse por otra equivocación (fuera de la que allí queda anotada), muy fácil que suceda a unos pasajeros, que tuvieron por raíz lo que no es sino la cabeza o parte superior del pequeño tronco del mezcal, según dejamos explicado. Las raíces del mezcal de nada sirven, por lo menos en la California.

### *Raíces*

Son tres las especies de raíces propias de esta tierra, de que sus naturales se aprovechan para comer; las cuales también son frecuentes en la Nueva España. La primera es la *yuca*,<sup>119</sup> raíz que los cochimíes llaman *ujui*, la cual, después de las lluvias, echa un tallo o renuevo con sus hojas, que se enreda, y sube sobre cualquier matorral que encuentra cerca. Cuando conocen que la raíz de este tallo está ya en sazón, hacen un pequeño hoyo a su pie con un palo y la sacan. Es larga de seis a ocho dedos, ya más, ya menos. Su grueso no llega a ser como el que tienen tres dedos juntos, o serán pocas las que lleguen a tanto. En su exterior son de color de tierra o pardo; mas, en lo interior, son blancas. Se comen asadas, y son de

<sup>118</sup> La relación del viaje de Vizcaíno en 1602.

<sup>119</sup> Yuca: diversas especies, entre ellas probablemente *Manihot cartaginensis*, en las regiones del sur; *Amorenxia sp.*, en el desierto central y otras, como la *Yucca valida*.

buen sabor pero hebrudas. Hállanse con bastante frecuencia, mas no tantas que sean el pan cotidiano de los californios, como algunos han escrito.

La segunda raíz es la *jicama*,<sup>120</sup> que es en su figura a modo de nabo bastante grueso pero no largo, sino casi redondo, o poco más largo, que grueso. Dicen algunos que son mejores en el gusto que las de México, aunque menores en el tamaño. Hállanse en las tierras cercanas a las playas de uno y otro mar. Son a propósito para entretener la sed; porque están llenas de un jugo aguanoso.

La tercera especie de raíces es la del *tule*:<sup>121</sup> de la cual queda hecha mención cuando hablamos del mismo tule. A todas estas raíces hacen incomparable ventaja los *camotes*<sup>122</sup> que son raíces pero mucho más suaves al paladar y sabrosas que las otras de que acabamos de hablar, sin necesitar de más condimento que asarlas o cocerlas. Se dan muy bien los camotes en la California, si se cultivan y riegan. Los indios los estiman mucho, y conocen muy bien la ventaja que hacen a sus yucas; aunque los dan el mismo nombre que a éstas, llamándolas *ujui*. Mas los camotes no son originarios de esta tierra sino llevados a ella de Nueva España después de la conquista.

<sup>120</sup> Jícama: *Pachyrhizus angulatus*.

<sup>121</sup> Tule: nahuatlismo de uso común en México. Derivado de *tullin* o *tollin*, junco o espadaña. Se emplea esta voz con carácter genérico para designar diversas especies de *Cyperus* y algunas otras de distinto género pero de la misma familia de las *ciperáceas*, como el *Seirpus californicus*.

<sup>122</sup> Camote o batata: *Ipomea batatas*. Introducido en California por los misioneros.