

Miguel León Portilla

“Adiciones a las noticias contenidas en la descripción compendiosa de lo descubierto y conocido de la California”

p. 567-584

Miguel del Barco

Historia natural y crónica de la Antigua California. Adiciones y correcciones a la Noticia de Miguel Venegas

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

Tercera edición corregida

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2019

CXVI + 584 p.

Figuras y mapa

(Serie Historiadores y Cronistas de Indias / 3)

ISBN 978-607-30-1674-2

Formato: PDF

Publicado en línea: 20 de mayo de 2020

Disponible en:

<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/141b/historianatural.html>



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2020, 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



III ADICIONES A LAS NOTICIAS CONTENIDAS EN LA DESCRIPCIÓN COMPENDIOSA DE LO DESCUBIERTO Y CONOCIDO DE LA CALIFORNIA

Los naturales de la California no sólo ignoraban el arte de leer y escribir, sino que les parecía imposible otro modo de explicar los conceptos, que por medio de la voz viva: como se deja entender por el siguiente chistoso caso sucedido en los primeros años de esta Conquista. Enviaron de Loreto los padres, con un indio, uno o dos panes recientes al padre que estaba en la misión de San Xavier (que en aquellos tiempos era un especial regalo; por no amasarse pan en la California, sino sólo en Loreto algunas veces). Con el pan acompañaba para el padre carta correspondiente. El indio que lo llevaba lo comió todo en el camino. Llegó a San Xavier, y entregó al padre la carta, y leyendo éste que le remitían pan, preguntó al indio, que por qué no se lo entregaba.

Respondió que a él nada le habían entregado en Loreto; replicaba el padre que bien sabía le habían entregado algo, y que él se lo había comido. Negaba constantemente el indio. Mas urgiendo aún el padre, preguntó: pues ¿quién dice, que me entregaron algo, quién lo dice? El padre, mostrándole la carta en la mano, dijo: este papel lo dice. Quedó admirado el indio de que aquel papel, cosa tan pequeña, supiese hablar. Con esto no tuvo que replicar.

Después de algún tiempo sucedió que con el mismo indio volviesen a enviar de Loreto algún pan u otra cosa comestible al mismo padre a San Xavier, entregándole también carta. Y como los indios no tenían en qué guardar o envolver las cartas, se ha acostumbrado en California enviarlos en un pedazo de carrizo, o caña rajada por una punta, y encajada la carta en esta rajadura, afianzándola después con un hilo y por el otro extremo toman el carrizo en la mano. El portador tenía buenas ganas de comer lo que llevaba; mas, por otra parte, tenía miedo de que la carta se lo contase después al padre. Discurrió el medio de esconder la carta detrás de una gran piedra, y él, con la comida que llevaba, pasando a otro lado, la comió



toda. Después que acabó fue a tomar su carta, la que, llegado a San Xavier, entregó al padre.

Leyendo éste, que le enviaban aquel regalillo, reconvino al indio, conociendo bien que, como la vez pasada, se lo había comido. El indio respondió, que nada le habían entregado. El padre decía que sí y, apretando el indio, preguntó: ¿quién lo dice? El padre con la carta en la mano, dijo: éste lo dice, y tú lo has comido en el camino. El neophito replicó: pues ahora no tiene razón. Es verdad, que la otra vez me vio comer el pan; y aunque también es verdad, que ahora lo comí; pero él no me vio; porque le escondí yo muy bien, y en otra parte, donde no podía verme, lo comí. Mas el papel es un hablador, que dice lo que no ha visto.

Se ejercitan mucho en la caza, principalmente de liebres, y de venados (estos venados son como los ciervos de España). Tenían por costumbre de no comer liebre los mozos que aún no habían tenido hijos, creyendo vanamente, que no los tendrían, si las comían. El que mataba algún venado no comía de él, persuadidos de que, si lo comían, no matarían más venado en sus cazas. Y cuando en éstas iba la primera vez algún mocetón, tendían a éste en el suelo, junto al venado que mataban; y luego que acababan de quitarle la piel, aún calientita, cubrían con ella al mozo como declarándole cazador. En las misiones antiguas ya han dejado estas vanas creencias; pero en lo demás cazan como antes. Después de grandes carreras, y fatigas, cuando matan un venado, se juntan allí los compañeros, abren el venado y mientras le desuellan, otros hacen lumbré (la cual sacan fácilmente con ciertos palitos de esta suerte). Uno más grande ponen en el suelo, y con otro más delgado puesto el un extremo de él sobre el que está en el suelo, luego comienzan a moverle entre las manos como quien bate chocolate con un molinillo, y con esta colisión se enciende el fuego.

Abierto ya el venado, sacan los intestinos, rompen un poco la panza, vacían la suciedad que contiene, y la sacuden, y sin más lavatorio (porque el agua suele estar lejos, y la hambre no sufre dilación), rellenan la panza con los hígados, y asaduras, y lo ponen al fuego. Luego que está medio asado, comen entre todos este relleno, cocido con tan buen azafrán como es el residuo que quedó en la panza cuando la vaciaron. Las tripas así mismo las vacían, y asan

prontamente para comerlas luego, aunque para comer ellos, no es menester que esté asado, basta que esté algo más que caliente.

La carne dividen, y reparten entre todos, y la piel es del que lo mató. Vuelven a su ranchería con lo que a cada uno tocó, y no sólo comen la carne, sino también los huesos. Cuando éstos son sólidos, y los dientes no pueden, por más que trabajen, desbastados, los muelen entre piedras, y así lo comen, de suerte, que a sola la piel perdonan, no porque no quieran comerla, sino porque la necesitan para otras cosas. Y cuando de ella han cortado los zapatos (que se reducen a unas puras suelas, de cuya delantera salen dos cordeles, que pasan entre los dedos del pie, amarrándose éstos con otros dos, que salen del talón, sobre el empeine) del cuero, que sirve a las mujeres, para cubrirse por detrás; el residuo de garras se lo comen. Y aun comen también las garras de cueros de toros y vacas, aunque ya endurecidas al sol. Y para ablandarlas, las soasan en el rescoldo juntamente con las pencas u hojas jugosas del nopal. Lo que se ha dicho de los huesos del venado, se entiende también de las reses u otros animales, que todo lo comen.

Comen también murciélagos, los cuales para asarlos, como también las lagartijas, lagartos y otras sabandijas, no hacen más que echarlas sobre las brasas tan enteros, como cuando estaban vivos. Y luego que con la fuerza del calor se hinchan, ya están para ellos bien asados. Los apartan del fuego, y los comen. Cuando es algo grande la pieza, como lagarto, etcétera, antes de comerla sacan las tripas y las tiran. Cuando es menor, lo comen todo. Los años que ha llovido bien, se crían en abundancia gusanos en ciertas yerbas, y hacen los californios buenas cosechas de ellos. Cuando ya están crecidos, y tan grandes como los dedos de la mano, les quitan la cabeza, y vaciando lo que tienen dentro, van haciendo trenzas de los gusanos, tejiendo unos con otros; los asan sobre brasas para comerlos. Y los que no comen luego, guardan en dichas trenzas, para regalarse también después con ellas porque es estimada esta comida.

No se crían chinches en esta tierra en las camas, como sucede en otras partes; pero en los campos en algunos árboles o matas se hallan algunas. Éstas también comen los californios vivos. Lo mismo hacen de los animalejos que encuentran en la cabeza, cuando unos a otros se expulgan que, en lugar de matarlos, los llevan a la boca y estrujan entre los dientes.



En los años que hay plaga de langosta que asuela los campos, hacen los californios gran cosecha de este insecto, especialmente en el invierno, que por las mañanas con el frío no pueden moverse. Sacuden las ramas de los árboles, que están llenos de langosta, que cae luego al suelo como si estuviera muerta, en tanta abundancia, que a montones las recogen, y van echando en la lumbre que tienen prevenida, y luego que están muertas, las apartan del fuego para comer.

Cuando las aguas han sido algo abundantes, nacen en varios parajes cierta especie de yerbas cuya semilla es poco mayor que el anís, que llaman *tedá*. De ésta recogen cuanta pueden, porque es de la mejor comida que tienen, y de ella guardan para ir comiendo desde octubre en que la recogen y los meses siguientes. Cómennla tostada, y ésta, como cualquiera otra semilla, la tuestan de esta suerte: echan una porción en una batea, que es del tamaño de una zaranda, pero sólida, la cual hacen de los palos muy flexibles de cierta mata pequeña los que rajados en muchas partes, quedan tan flexibles como correas, y con éstas van tejiendo las bateas, que quedan fuertes y sólidas, alhaja muy necesaria para ellos. Y sobre la semilla echan brasas, y con ambas manos mueven la batea para que se revuelvan las brasas con la semilla y más de suerte que, tostándose ésta, no se queme aquella. Después de tostadas van apartando las brasas, que ya son carbones, y mucha parte de la semilla con el fuego ha reventado, descubriéndose dentro una harina blanca. Después van limpiando la cascarilla que ha soltado la semilla, aventándola en las bateas con destreza como hacen en España, con el trigo en las zarandas; y así limpia, la muelen, y comen hecha harina, o la cuecen y hacen poleadas. La cuecen digo en estos tiempos, en que ya tienen algunas ollas. Y algunas mujeres la saben hacer; pero en su gentilidad nunca comieron cosa cocida, porque no teniendo vasija en que cocer, todas sus comidas eran o tostadas o asadas.

Otra cosecha, y aún la mejor, es la que llaman *medesá*, y en lengua de Loreto *dipué*, y es una semilla a modo de frijol o judías, aunque algo menor, fruto de unos árboles grandes, cuyo tronco y ramas son de verde claro. Esta semilla no es de todos los años, porque muchos nada producen estos árboles. Asimismo recogen otras semillas de varios árboles para su sustento, para el cual todo es bueno como no haga daño a la salud o no sea muy amargo. Una de estas semillas, que re-

cogen a fines de mayo, cuando las tuestan en sus bateas despiden algún hedor, y lo mismo la gente, que la come. Por eso, cuando concurre mucha gente en una iglesia pequeña, en todo el tiempo de calor despiden de sí hálitos algún tanto fétidos; mas cuando comen esta semilla, es casi insufrible el hedor al que de nuevo entra en la iglesia.

Hay otra especie de árboles que llamamos higueras del monte; porque su fruto es de la figura misma, que los higos blancos europeos, pero sin comparación mucho más menudos, y desabridos. Dan también, como las higueras, dos frutos al año, y éstas crecen entre los peñascos y cantiles en despeñaderos a veces. Y es cosa maravillosa como van metiendo sus raíces gruesas por las hendiduras aunque muy angostas de los cantiles; si ya las mismas raíces no van haciendo, ellas mismas, las hendiduras. Y, sin embargo de nacer estos árboles sobre las piedras y en parajes sequísimos y en donde no hay al parecer humedad alguna, con todo eso crecen bien altas y copudas, aunque es verdad que también crecen en parajes húmedos, pero siempre sobre piedras. El color del tronco y ramos es blanco, que tira a pajizo. Su madera vidriosa y fácil de quebrarse; por eso sucede algunas veces que estos naturales, subiendo en las que están en despeñaderos a coger su fruto, que es estimado de ellos, rompiéndose el ramo en que estaban, mueren despeñados. Lo mismo sucede algunas veces a los que suben a ciertos despeñaderos, en cuyos cantiles o riscos hacen las avispas sus panales, que están como colgados de los cantiles. A estos panales buscan, no por la miel que no tienen sino por unos gusanos en que, a mi parecer, se convierten las avispas por algún tiempo. Estos gusanos son para ellos un plato muy regalado; pero sucede tal vez, que por cogerlos caen despeñados, o muertos o muy mal heridos.

La planta del *mezcal*, de que abunda la mayor parte de la California, es semejante a la que los Mexicanos llaman *magüey* (de la que ya algo se halla en algunas partes de España) o a la que los latinos llaman *aloe*. De esta comen los californios la mayor parte del año, y es su pan cotidiano; cortan sus hojas o pencas poco más arriba del tronco o cabeza de él. Más debajo de donde estaban las hojas, cortan el mismo tronco: para cocer estos mezcales que, según los territorios, son más grandes o más pequeños, hacen un gran fuego, y cuando está más encendido, echan en él muchas piedras



manuales, y estando ya éstas bien encendidas, con unos palos largos las extienden, como haciendo cama al mezcal y echan sobre las piedras, y brasas cuantas cabezas tienen cortadas. Arriman contra ellas las piedras encendidas, y brasas, que se hubieren extendido mucho y con aquella ceniza y tierra caliente cercana van cubriendo todo el mezcal, y así cubierto y abrigado lo dejan, uno o dos días, y de esta suerte queda bien asado, jugoso y dulce.

Hay otras especies de árboles frutales, que son unos troncos puros, y otros también con sus brazos; mas todos estos crecen sin hoja alguna, armados de espinas, y estriados con canales, unas más y otras menos abiertas. Estas se pueden reducir, principalmente a cuatro, y son: primera la que por acá los españoles llaman viznaga, que es un troncón grueso, sin brazo alguno, cuya mayor altura será de dos varas y media; otras son de menor tamaño, ya de a vara, ya mayores, ya menores, su diámetro como de media vara, sus espinas de que están rodeadas son sólidas como huesos, y largas, como dedos las más pequeñas; otras tienen como medio palmo. Algunos usan de estas espinas por limpiadientes y quizá por eso dieron a este árbol el nombre de viznaga, en su parte superior echa unas hermosas flores matizadas de varios colores, y debajo de ellas hay unas bolitas en que está la semilla que es delgada y negra la cual recogen estos indios para comerla, y es de tal calidad este tronco que desde que nace y sale de la tierra comienza a dar su fruto. La segunda especie es el que llaman garambullo los españoles y es un montón de brazos, que desde el suelo nacen de un tronquito, y su fruta es algo semejante a la pitahaya, pero mucho menor, y menos sabrosa. La tercera es la pitahaya, de que hay dos especies, la fruta de la una es agrídulce, la de la otra es dulce y de éstas unas son blancas, otras muy encarnadas, y algunas hay anteadas, de cualquiera color que sean, todas son muy sabrosas y regaladas.

El árbol de estas pitahayas dulces sube del suelo en un solo tronco y a poca distancia se divide en muchos brazos, haciendo una copa considerable, y cerca de la punta de cada brazo echa su fruta. Para cogerla llevan unas varitas o cañas, en cuya extremidad amarran fuertemente un palito o hueso con alguna punta, dejando formado un gancho. Con éste prenden la pitahaya que ven madura, y la arrancan del árbol; y aunque está llena de espinas que no pueden

tomarla en la mano, fácilmente se las quitan con un palito, cuando está madura; porque cuando están verdes están sus espinas tenazmente asidas a la fruta, esto es a su cáscara.

El árbol de las agridulces, luego que nace se va arrastrando por la tierra, y sólo los brazos que nacen de él suben derechos como una vara o poco más. Hay grande abundancia de éstos en las costas de uno y otro mar; en donde sólo son fructíferos, porque en las serranías, si hay algunas de estas matas, nunca o rarísima vez dan fruto. Éste son unas bolas grandes como naranjas llenas de espinas por de fuera que se quitan como dije de las dulces. Su color, así en la corteza, como en lo interior, es encarnado, aunque algo más oscuro en la comida, que en su corteza. A éstas llaman pitahayas agrias, pero realmente son agridulces, y tan regaladas, que comúnmente son más estimadas que las dulces. Y éstas, aunque también redondas, son menores en su tamaño que las agrias.

La cuarta especie es el cardón, que sube del suelo muchas varas en alto, algunos sin ningún brazo, casi tan gruesos de arriba como de abajo que parecen unas altas vigas. Pero lo más común es que, como a dos varas del suelo, se llena de brazos, que luego van subiendo derecho hacia arriba; todos igualmente gruesos, y tanto como el mismo árbol, porque éste y las otras especies dichas tan gruesas son en la punta, por donde van creciendo, como en lo restante de su cuerpo, excepto sólo el tronco, cuando el árbol es viejo, y se ha dividido en muchos brazos; porque, en tal caso, suele ser más grueso, y algunos tienen como una vara de diámetro.

El color de todas estas cuatro especies de árboles (que nunca tienen ni una hoja, y sin ellas crecen), es verde oscuro. La materia de todos es primero en la superficie una carnaza blanda de bastante grueso. Síguese más adentro una armazón de madera muy fofa y blanda de figura redonda, pero delgada. Esta tiene dentro como tuétano otra masa, y carnaza, que llamamos el corazón. Lo más maravilloso de estas especies es que toda su carnaza, así interior como exterior, es siempre muy aguanosa especialmente la del cardón, como más gruesa; pues con solo un pedazo que se corte de él y se exprima fuertemente saldría una gran copia de agua o caldo, y aun exprimiéndola ligeramente saldría en abundancia, siendo así que estos árboles no nacen en humedades, sino en las tierras más



secas, ya sea en llanuras, ya en laderas, y sobre los más altos cerros y montañas, sin encontrarse en la tierra humedad alguna.

Sus raíces no van profundas, sino que en la superficie de la tierra se han extendido. La tierra es sequísima, los soles muy ardientes y no pudiendo alcanzar el sereno rocío (que raras veces cae en estas tierras) a llenar de agua árboles tan gruesos, parece esta aguanosidad, o la causa de ella, ser cosa digna del estudio de los filósofos modernos. Ni puede recurrirse a la humedad de los vapores, que suben de lo más profundo de la tierra; porque ésta también se debía humedecer con ellos; y no es así, porque mientras más se escarba, o profundiza un hoyo, más seca se halla la tierra, si es que más seca pueda hallarse.

Ni por más escasos que sean los años de lluvias, de suerte que nada, o casi nada llueva, se entristecen por eso estos árboles, sino que perseveran con la misma frescura, color y aguanosidad que siempre. El fruto del cardón que también llaman órgano son unas bolas llenas de una semilla negra más gruesa que granos de pólvora, sin masa alguna, sólo están unidas entre sí estas semillas con cierto humor grueso y viscoso. Esta semilla también la aprecian, y la comen tostada o entera o molida.

La semilla de las pitahayas, así dulces, como agrias es menuda, como la de los higos, pero negra. Y por no estar ella junta, sino entreverada por toda aquella masa jugosa, que es la comida, es necesario que, comiendo ésta, traguén también aquella sin sentirlo.

Y porque, según parece, les daba lástima de que se escapase esta semilla sin percibirle el gusto, inventaron un raro artificio para comerla. En el tiempo de estas frutas, en que apenas comen otra cosa, para expelerlas ponían algunas piedras llanas y limpias, o yerbas secas arrancadas y tendidas en forma de cama. Después de bien seco, lo recogen en sus bateas, lo desmoronan sobre ellas, con las manos, como si anduvieran entre flores, lo avientan como cuando limpian otras semillas y ya con el viento se va desapareciendo aquel polvo pestilente. Quedando solas las semillitas, echan sobre ellas brasas, las tuestan, muelen, y comen como las demás semillas.

Al padre Francisco María Pícolo en cierta entrada que hizo a los principios a una ranchería, le dieron la gente de ella, como por regalo, y obsequio, la harinilla de estas semillas (que nosotros llamamos la segunda cosecha de las pitahayas), el padre, no sabiendo lo

que era, y por darles gusto en ver que comía de su regalo, la comió toda, o parte de ella. Lo cual después sabido por los padres, cuando concurrían algunos con el padre Píccolo, servía este caso de diversión y de risa. Esta segunda cosecha no es ya usada o muy poco en las misiones más antiguas.

En su gentilidad no solían vivir en los arroyos en que hay alguna agua corriente, en donde ahora están las misiones, sino que vivían en otros parajes más secos, en donde hubiese algún corto aguaje para beber. Por esta falta de agua, por su innata decidia, y por haber perdido todo asco a cualquiera suciedad no se lavaban la cara (excepto cuando en tiempo de calor se bañan en algunas pozas, o los playanos en el mar), con esto se deja entender qué tales estaban con el sudor y con la tierra en que viven y duermen, y mucho más con los carbones que frecuentemente traen entre las manos las mujeres cuando tuestan sus semillas.

Y cuando se lavaban se puede dudar, si quedaban más limpios o más inmundos. Porque el lavatorio le hacían los hombres y mujeres con agua caliente recién sacada de la fuente natural, que cada uno tiene consigo (orina) que antes de caer en el suelo recogían en las dos manos y se lavaban la cara y a veces todo el cuerpo. Costumbre que ya poco usan en las misiones antiguas. El modo *mingendi* [de orinar] en gran parte de la California era en pie respecto de las mujeres, y el de los hombres sentados, esto es, en cluquillas, de suerte que a éstos no se les podía aplicar la paráfrasis de la Sagrada Escritura: *mingetem ad parietem* etcétera [orinad hacia la pared]. En otras partes hacían esto *indiscriminatium* mujeres y hombres o en pie o sentados, como a cada uno se le antojaba.

En los años que llueve medianamente nacen en varios territorios verdolagas y bledos, como los que hay en España; y la semilla de uno y otro, aunque menudísima, recogen también las mujeres para su comida. Y aun comen el bledo en rama cuando está tierno, ya subido poco del suelo y crudo y sin ningún otro condimento. Algunas naciones de estas comen las pieles podridas y no podridas de coyotes (especie de perro montaraz de que abunda en toda esta tierra, diferente de la zorra, y mayor que ella, aunque mucho menores que perros podencos, de color pardo, y animal dañoso y rapaz), de perros, de gatos y otros. *Item* comen tarántulas, especie de araña muy gruesa, negra,



peluda y feísima, la que aunque en otras tierras se dice ser de un veneno mortal, para aquellos a quien muerden; en la California no hay noticia de que haya dañado a alguno, no obstante que hay grande abundancia de ellas por todas partes. Otras naciones de la California no comen la tarántula, pero sí otra especie de arañas con ocho pies o zancas muy largas y el cuerpo muy pequeño que suelen llevar desviado de la tierra o pared por donde caminan las cuales suelen hallarse también en España en parajes húmedos. De éstas algunos años se halla gran copia y en algunas partes húmedas concurren y se amontonan tantas que parece un montón de cabellos. A este montón cogen con las manos y, machucándolas con piedras, se las comen.

Creían los californios en la inmortalidad del alma porque unos decían que las almas de los buenos iban al norte por creer que por allá siempre había abundancia de pitahayas. Y las de los malos iban al sur, teniéndola por tierra más desdichada. Otros creían (como los de Loreto y sus cercanías) que los que mueren van al Carmen, isla desierta situada en frente de Loreto y a poca distancia. Por eso a los muertos, cuando no los quemaban, los enterraban sentados con los instrumentos propios de su sexo; a los hombres con sus zapatos, o guaraches, arco y flechas en la mano, etcétera. A las mujeres con guaraches y su red, o aparejo en que suelen cargar mezcales y lo demás que recogen del monte, Después de unos días, hacía la gente sus exequias o fiestas al muerto, y estas se reducían a ciertos cantos y bailes de noche (en los bailes había licencia general para que, al concluirse se retirase cada uno con la mujer que quería).

El hechicero daba alguna carrera lejos y después volvía diciendo que ya había hablado con el muerto, con que dejaba a todos consolados. Y la gente era tan simple que creía estos y otros embustes de los hechiceros. Estos decían, cuando llovía y aguardaban de resulta abundancia de sus comidas, que ellos habían subido allá arriba a las nubes, que habían llamado al agua, y que por eso llovía.

En otras partes, acercándose ya el tiempo de que maduren las pitahayas, hacían sus fiestas (de cantos y bailes) para llamarlas que viniesen y madurasen presto. En el paraje en que estaban rancheados, que salía toda la gente a otra parte, dejaban puesto allí un palo, o muchos, para que éstos guardasen aquel sitio, como si fueran ángeles custodios.

Cuando los muchachos eran ya crecidos, como para declararles por hombres, les agujeraban las orejas y narices, esto es la ternilla que hay entre las dos ventanas. Y en aquel tiempo los tenía el hechicero separados de la gente haciéndolos ayunar por varios días sin comer ni beber (aunque es de creer que, aunque a escondidas, algún poco de agua siquiera les darían), y decían que este ayuno era para que no fuesen comedores; para que se hiciesen a sufrir el hambre y la sed, y para que no fuesen habladores, desvergonzados, ni respondones con sus mayores.

Semejantemente a las mujeres, que tenían la primera vez el flujo menstrual, las tenían retiradas y acostadas todo un día sin comer, ni beber. El día siguiente hacían lumbre, y echaban en ella muchas ramas y palos de cierto árbol que ellos tienen por medicinal y en la lumbre humea mucho aunque el humo no es muy fastidioso. Un hombre cargaba a la moza y la ponía sobre este montón de ramos o humo. Y después de bien sahumada, la volvía a llevar a donde estaba. Allí la hacían aguantar algunos días sin comer, ni beber o nada o muy poco. Por las tardes la sacaban las mujeres a dar carreras por el campo y volviéndola a acostar, la cantaban por la noche ciertos cantos a su usanza.

El hombre que había servido como el padrino para sacarla al humo, daba también grandes carreras hasta encontrar gente de otra ranchería, y les avisaba de este memorable suceso; como alegrándose de que ya tenían una mujer más. Todas estas ceremonias iban ordenadas por el hechicero, que era el que mandaba y prohibía lo que se había de hacer u omitir.

Estos mozos y mozas, después de acabadas dichas ceremonias, debían usar y usaban más que la demás gente, el lavarse frecuentemente con el agua caliente de la fuente natural (como se dijo arriba) de cada uno. No sólo se lavaban el rostro y todo el cuerpo, sino que bebían buena parte de dicha agua caliente, para no ser muy comedores, según el hechicero les instruía. De suerte que de este fétido licor nada o casi nada perdían; y sin duda les servía para fortalecer y fomentar sus cuerpos desnudos.

Las mujeres, que usaban cubrirse por delante con carrizos, son las de toda la nación cochimí que comienza desde la misión de San Xavier y prosigue hacia el norte, por todo lo descubierto. Hácenlos del carrizo, o caña muy delgada, cortan los nuditos de ella, que son los que



sirven (lo hueco del carrizo desechan); después de tener gran multitud de estos nuditos los agujerean y en unos cordelillos, que ellas mismas hacen, los ensartan, y por el un extremo los amarran fuertemente a otros cordeles con que se ciñen en la cintura. Así van amarrando gran multitud de estas sartas hasta que en el cordel en que se amarran ocupa lo ancho como de una tercia; porque, aunque este trecho es corto, como las ponen muy amontonadas, entra en él una gran muchedumbre de sartas. Colgadas éstas de la cintura llegan hasta la media pierna en algunas tierras; en otras, las hacen más cortas; y en otras, como hasta la rodilla. Estas que usan los carrizos como por consiguiente usan por detrás un cuero de venado u otro animal semejante, cuélganle de la cintura para amarrarle por delante.

De suerte le cortan, que lo que cae abajo queda bien ancho, que será todo el ancho del cuero, y va en disminución hasta el otro extremo que se ajusta a la cintura, y queda éste de ancho la mitad o poco más de lo grueso del cuerpo a que se ajusta. Para las niñas los hacen menores, y siempre les viene a dar más abajo de la media pierna. Cuando andan hacen mucho ruido con los carrizos, y no menos con el cuero, especialmente siendo mucho; porque está tirante y duro; y si andan de prisa y corren, como va dando con alguna violencia contra las piernas, parece el ruido que hace un caballo cuando corre. Cuando se sientan, siempre tienen cuidado de que el cuero quede debajo; y los carrizos, aun sin poner cuidado, siempre quedan en medio cubriendo lo más necesario, aunque las piernas y muslos siempre quedan al aire, sin que lo tengan por indecencia; ni lo es para aquellos que están algo acostumbrados a verlas así; porque esto realmente no suele mover los más, que si fueran piernas de palo. Y aunque el cuero y los carrizos dejan por los lados libre la vista de muslos y los carrizos no están unidos entre sí, sino sólo por aquella parte en que están amarrados a los cordeles de la cintura de que cuelgan, con todo eso en cualquier movimiento que hagan o postura en que están las mujeres, siempre cubren lo necesario para alguna decencia.

Ahora muchas de las que viven en las cabeceras de las misiones (exceptuando las más nuevas del norte), se cubren con paño o bayeta (remendando en algo a las españolas), según el padre misionero puede alcanzar a darlas, y ellas lo estiman mucho, y si todas tuvieran de esto, ninguna quisiera andar con carrizos.

Hállanse en algunas partes de la California a muchas leguas de distancia del mar, cerros de pura concha; y otros si tienen alguna tierra revuelta u otras piedras, todo esto es muy poco y casi todo es concha marina, que se conserva entera y sin disminución alguna. En la costa de Loreto, junto al sitio llamado San Juan, hay varios de estos cerros, especialmente algunos son muy altos. Es verdad que el mar dista de allí sólo como tres leguas; pero entre estos cerros de concha y el mar, se interpone una cordillera de lomas altas que casi merecen el nombre de sierra, de suerte que el mar nunca pudo llegar allí sino en el diluvio universal.

Sólo por la boca, por donde un arroyo descarga en el mar, cuando llueve mucho, pudiera en alguna muy extraordinaria revolución de sus aguas haber llegado a dicho sitio. Mas fuera de que está muy distante de allí la citada boca y la tierra inmediata es buena, fértil y llena de arboleda, que no da muestras de haber estado cubierta del mar; es difícil de concebir cómo un brazo de éste y no grande, pudo amontonar tanta concha en cerros tan altos que se elevaran, según se dice, a veinte o veinte y cinco varas o más.

Entre dichos cerros de concha y Loreto, como a cuatro leguas de éste se halla una loma larga de piedra no dura, toda revuelta con conchas de mar, distando de éste, de tres a cuatro leguas teniendo también interpuesta la otra loma, que dije estar entre el mar, y los cerros de concha, la cual va corriendo hacia el norte siguiendo la costa del mar. Esta otra loma de piedra revuelta con concha (que sin duda es muy a propósito para hacer cal), no lleva esta dirección; sino que corre de oriente a poniente. En las costas de Loreto y en otras, se forman en el mar unas piedras no grandes, ni sólidas, que tienen revuelta alguna concha, y de éstas quemadas se hace buena cal. Mas la piedra de que se forma la loma, de que acabo de hablar, es de diversa textura que la otra del mar. Y aunque la que tiene es tal que bien se puede conjeturar ser formada de partes excrementicias del mismo mar (aun prescindiendo de la mucha revoltura que tiene de concha), se deja a la consideración y juicio de los curiosos investigadores de la naturaleza cómo pudo formarse del mar una loma alta quizá más de veinte varas, y por lo menos tres leguas apartada de ella.

Y lo mismo digo de otra raridad, que también se halla en la California y es que, en lo más alto de la serranía, de ella trabajando



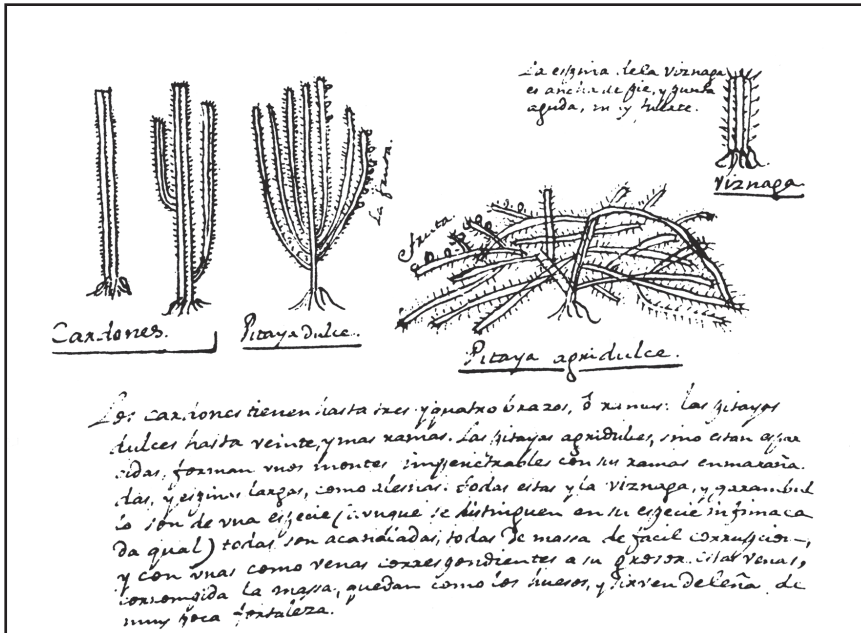
con barra sobre peña viva, y arrancando alguna costra de ésta, se ha hallado concha del mar entre la misma peña y fuertemente asida de ella, y arrancada a fuerza con algún instrumento, salió la concha entera dejando estampada su figura en la misma peña.

En algunos trechos de piedra viva se hallan encajadas en la peña gran cantidad de piedrecitas pequeñas, de diversos colores, que cuando están gastadas a fuerza de años cuando el arroyo corre con las lluvias representan de algún modo, aunque imperfecto, el mármol, que en España llaman jaspe. Estas piedrecitas, si con algún instrumento se golpean, se arrancan tal vez de la peña, dejando un hueco redondo y propio de las piedrecitas de arroyo. Argumento bastante para creer, que estas peñas se formaron de varias materias concretadas y petrificadas.

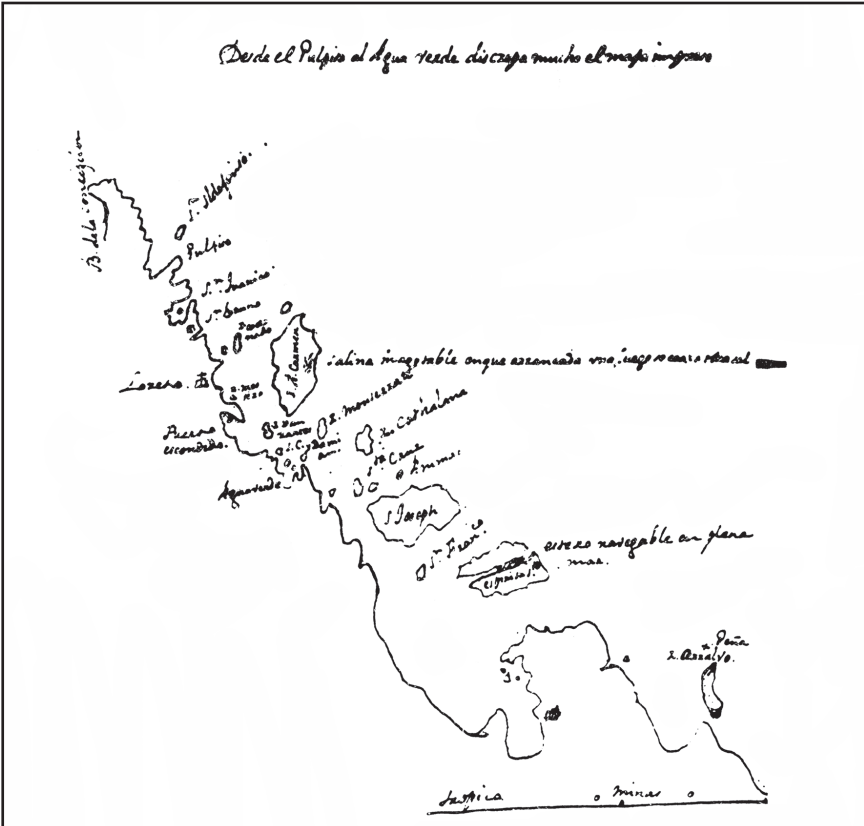
Demás de esto, se halla frecuentemente en varias partes una argamasa dura en que están encajadas muchas piedras, que no representan otra cosa que una pared o cimientos fabricados de mezcla de cal y arena, por piedra puesta de propósito, que la agarra fuertemente otra mezcla. Y, aunque este compuesto se halla también debajo de tierra, si se profundiza algo; más frecuentemente se deja ver en las orillas de los arroyos, que para formar su caja se han llevado la tierra.

Nota

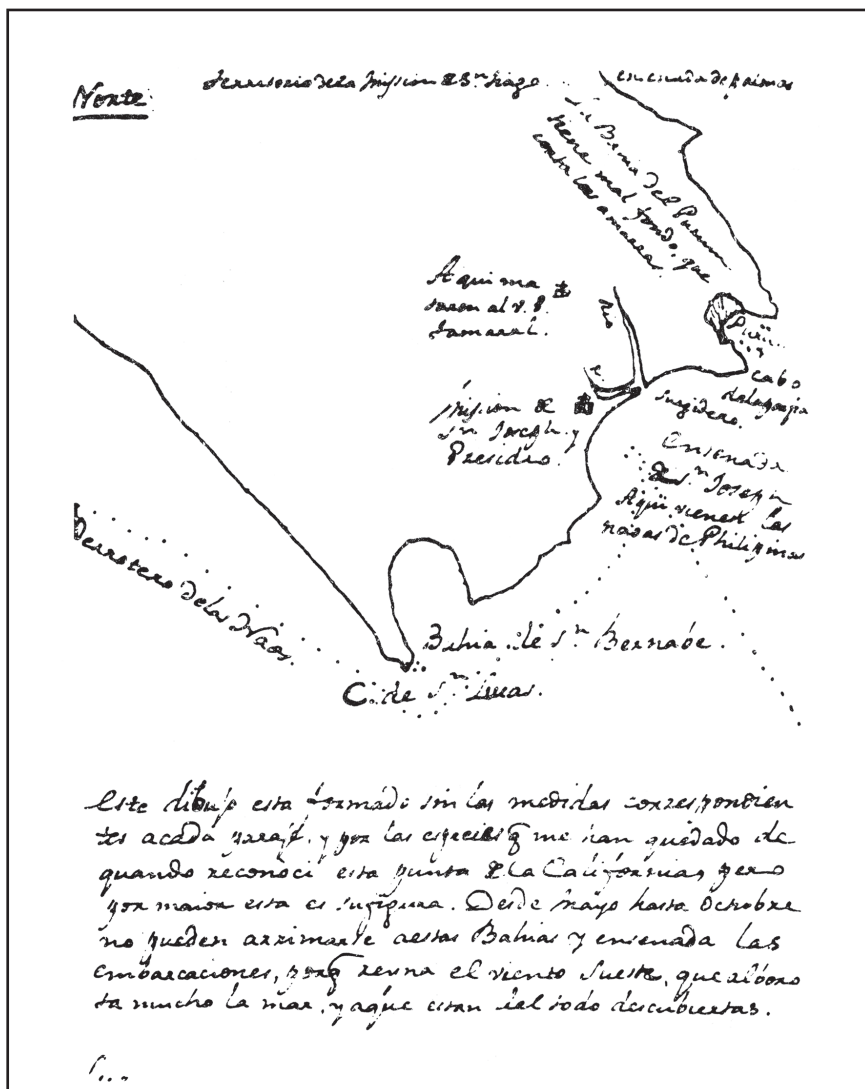
Cuando el padre Fernando Consag en su *Descripción compendiosa* refiere el modo de comer de los de Santa Gertrudis y dice que, después de tragado el bocado, lo vuelven a la boca otra vez, se ha de entender de suerte que no sólo lo tragan, sino que lo dejan llegar al estómago, lo cual se evidencia con ver, como lo he visto, que el cordelillo con que se laza el bocado, estando éste en la boca, llega al otro extremo, como hacia la cintura, y cuando le tragan, al paso que va bajando el bocado, va subiendo el otro extremo exterior hasta llegar hacia la barba, y allí para, luego que cesa de bajar el bocado por haber llegado a su término, entonces hacen la faena de tirar del cordelillo hasta que vuelva a la boca.



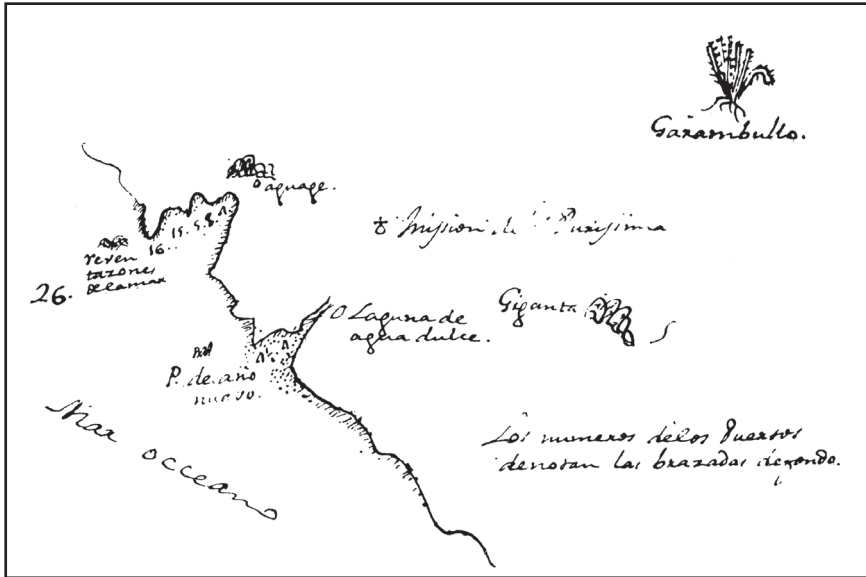
“Los cardones tienen hasta tres y cuatro brazos o ramos: las pitayas dulces hasta veinte y más ramas. Las pitayas agri dulces, si no están esparcidas, forman unos montes impenetrables con sus ramos enmarañados y espinas largas como aletas. Todas éstas y la biznaga y garrambullo son de una especie (aunque se distinguen en su especie ínfima cada cual) y todas son acanaladas, todas de masa de fácil corrupción y con unas como venas correspondientes a su grosor, estas venas, corrompida la masa, quedan como los huesos, y sirven de leña de muy poca fortaleza.”



Retazo de mapa en que se mira la bahía de Loreto rodeada al norte de la isla Coronados y otra chica. Al nordeste, la boca grande y una islita arrimada a la del Carmen. Al oriente, la isla del Carmen. Al sur, puerto Escondido, la isla de Danzantes.



“Este dibujo está formado sin las medidas correspondientes a cada paraje, y por las especies que me han quedado de quando reconocí esta punta de la California, pero por menos ésta es la figura. Desde mayo hasta octubre no pueden arrimarse a estas bahías y ensenada las embarcaciones, porque reina el viento sueste que alborota mucho la mar ya que están del todo descubiertas.”



“Los números de los puertos denotan las brazadas de fondo.”