

VUELVE A MEXICO EL CODICE DE LA CRUZ-BADIANO 1552

F. 1 r.

*Libellus de medicinalibus Inulorum her-
bis, quem quidam Indus Collegii sancte
Crucis medicus composuit, nullis
rationibus doctus, sed solis ex-
perimentis edoctus. Anno
domini servatoris*

1552: ~

*Clarissimo domino Francisco de Mendoza
illustrissimi superioris huius Indis proregis
domini Antonij de Mendoza filio optimo Mar-
tinus de la Cruz, magnus servus salute
precatur plurimam & prosperitatem.*

Ex libris didaci servatoris

*Cum me omnium virtutum decora atq; ornamenta & bonum
munera, que a quousq; mortali desulerantur relinquunt nomine
magnificentissime, nescio profecto, quia in te potissimum ha-
dero. Equidem non indeo, quibus laudibus offeram visquem
vestrum amorem: quibus verbis gratias agam vestro beneficiis
q̄ maximo. Pater enim tuus v̄re christianissimus simul & pie-
simus, verbis consequi nequeam q̄ maxime ornare mihi
benefecerit quicquid enim sum, quicquid possideo & quicquid
nomine habeo, illi debeo. Nihil par, nihil ne dignum meo
meo*



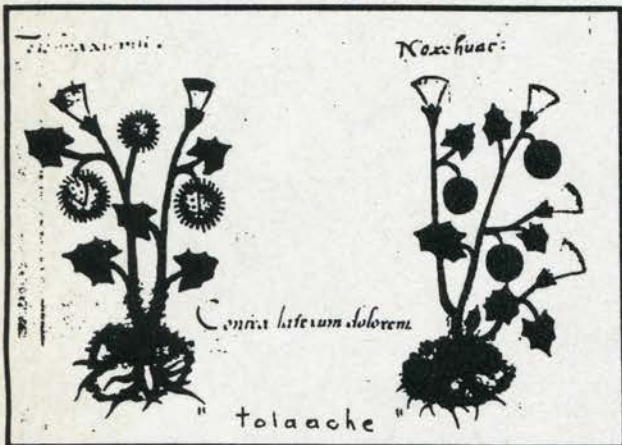
El códice Martín de la Cruz-Juan Badiano

Macrina Fuentes Mata

En su reciente visita, el Papa Juan Pablo II hizo la devolución de un códice original del siglo XXI realizado por el médico azteca Martín de la Cruz. Se trata del llamado CODICE BADIANO, descubierto en 1929 en la biblioteca apostólica vaticana.

mer libro de medicina escrito en este continente, y por lo tanto, el más antiguo siendo un testimonio valioso de la cultura prehispánica de México.

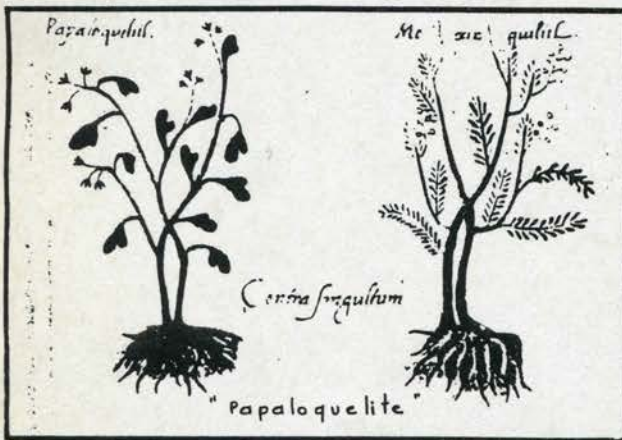
Martín de la Cruz, era "indio médico del Colegio de Santa Cruz formado por la experiencia, ya



El códice de Martín de la Cruz llegó a nosotros en la traducción latina de Juan Badiano, también indígena de Xochimilco y contemporáneo del autor en El Colegio de Santa Cruz de Tlaltelolco, quien tradujo el título como "LI-

que no hizo ningún estudio profesional.

La obra fue dictada o escrita en náhuatl. Todo parece indicar que las representaciones del códice son de costumbre o procedimiento indígena, figuras tan bien lo-



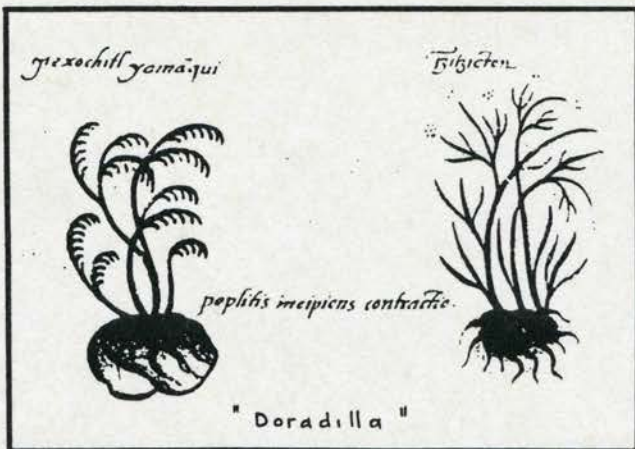
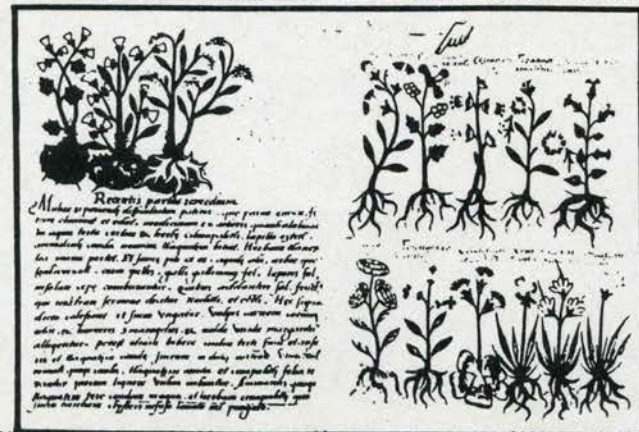
BELLUS DE MEDICINALIBUS INDORUM HERBIS

Dos ediciones en inglés la de 1939 y 1940 dieron a conocer el manuscrito.

La Dra. Emmart, una de las primeras investigadoras que analizó el documento original, introdujo el título injustificado de "Manuscrito Badiano" generalizándose indebidamente este título.

Posteriormente, en 1964, en conmemoración de sus primeros 20 años de servicio, el Instituto Mexicano del Seguro Social, editó este Manuscrito Azteca de 1552. Según traducción latina de Juan Badiano, en su versión española con estudios y comentarios por diversos autores.

La obra de Martín de la Cruz, valiosa para la historia de la cultura en América, sin duda el pri-

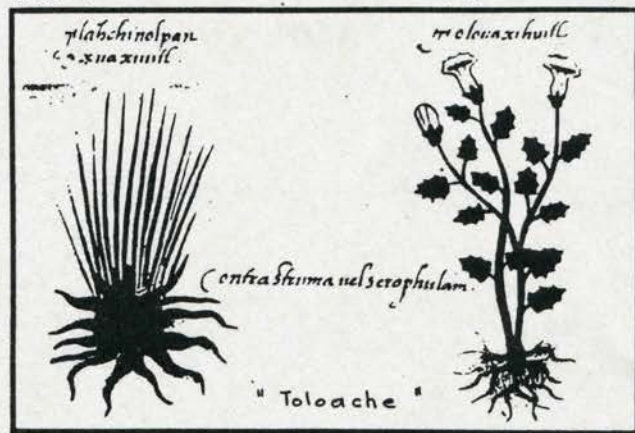


gradas que pudieran ser muestras de la pintura prehispánica.

El contenido de éste, refleja el oficio del autor proyecta su conocimiento sobre plantas medicinales. En la mayoría de las páginas contienen figuras de plantas a co-

de éstos. Llamándole también Recetario. Expresa la sabiduría curativa de sus ancestros, manteniendo el acervo de sus conocimientos tradicionales, matizados de magia, en la zona de la medicina.

De las 140 páginas del códice, 89



El manuscrito se conoce como Herbario, por reflejar la descripción gráfica de las plantas, aunque en realidad es algo más. Se da la fórmula de aplicación a las enfermedades, los ingredientes y, aún en algunos casos, la cantidad

están ilustrados con 185 imágenes pintadas de diversas plantas.

Desde el punto de vista botánico fue importante para lograr las identificaciones botánicas los nombres vulgares en idiomas nahuas que designan a las diferentes figuras. De estos nombres algunos se han conservado, ya alterados o alterados, hasta nuestros días.

En investigaciones etnobotánicas relacionadas con las plantas medicinales en la actualidad es una de las obras bibliográficas consultadas para conocer los antecedentes históricos de las plantas reportadas con uso medicinal.

Es así, que varias especies que se exponen en la colección de plantas medicinales del Jardín Etnobotánico del Centro Regional Mor., INAH-SEP se hace referencia al uso aplicado desde épocas prehispánicas hasta la actualidad.

Por lo que botánicos, historiadores, médicos, antropólogos y aún críticos de arte lo han comentado con elogios.

Transición a sociedades agrícolas

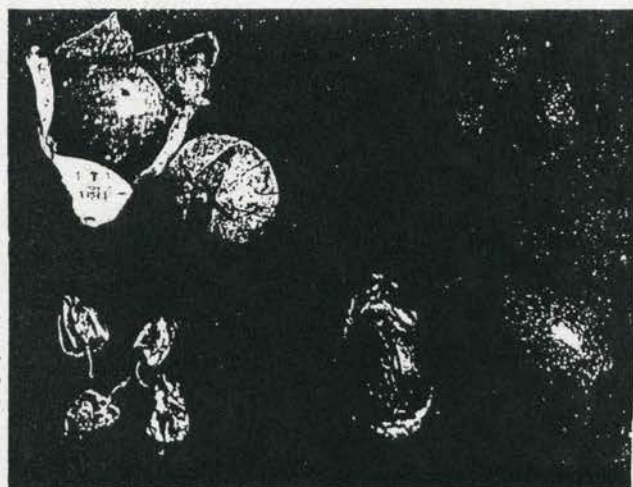
de Canto Aguilar

En un artículo anterior mencionamos como el hombre comenzó a poblar el Continente Americano hace 40 mil años aproximadamente. Cuando alrededor de 10 mil años antes de Cristo el período glacial llegó a su fin, creándose condiciones más cálidas en el medio ambiente mundial, los hielos se derritieron por lo que subió el nivel del mar cubriendo regiones anteriormente expuestas como el Estrecho de Bering, y de este modo se interrumpieron las migraciones.

Para este momento América ya estaba completamente poblada. Los grupos humanos estaban organizados en pequeños grupos de un máximo de 25 gentes, llamadas bandas, dedicadas a la caza de grandes mamíferos y a la recolección de frutos silvestres, con territorios claramente delimitados. Son las condiciones ambientales cada vez más cálidas las que

semillas y frutos, con lo que aumentaron el tamaño, variedad y cantidad. En la figura uno podemos observar el cambio en tamaño en el olote del maíz hasta llegar a la mazorca actual; en la figura dos tenemos representado el cambio en el tomate, desde el tomate silvestre hasta el actual. Poco a poco el hombre fue controlando el crecimiento hasta convertirse en un cultivador. Cambio que logró aproximadamente en siete mil años. Creemos que el proceso se inició alrededor de nueve mil años antes de Cristo, para cinco mil tenemos las primeras evidencias de manipulaciones en semillas (en el teosinte uno de los antepasados del maíz), y en fruto (como el aguacate, la calabaza, el zapote, entre otros) y alrededor de dos mil años de Cristo encontramos evidencia de los primeros pueblos completamente agrícolas.

La agricultura fue el factor que



para la agricultura).

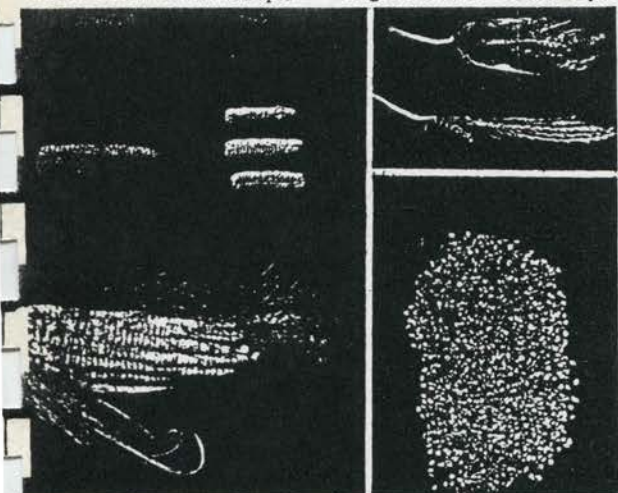
También se dieron cambios en la forma de procesar los alimentos; alrededor de nueve mil años antes de Cristo aparecen los primeros morteros para moler las semillas, éstos eran simples agujeros excavados en grandes piedras, y probablemente molían las semillas golpeando con un madero, para 2,000 A.C. ya se pulían bloques de basalto para obtener metales con sus manos como actualmente los conocemos (ver figura tres).

En un principio para cocer las semillas y frutos utilizaron canastas de fibra vegetal (por ejemplo de maguey), ya que con un tejido muy cerrado y grueso puede contener agua, pues el tejido se hincha tapando las ranuras. Como no se podía colocar sobre el fuego se calentaban piedras y tomándolas por medio de una horqueta se colocaban dentro de la canasta hasta que se cocían los alimentos. Tiempo después, la canasta fue recubierta de barro con lo cual se pudo colocar sobre el fuego, y alrededor de 3,000 años A.C. observamos las primeras vasijas de barro cocido, en las cua-

les podían cocinar sus alimentos, almacenar agua y semillas, servir alimentos, etc.

Durante este tiempo, la pequeña banda se ha transformado en un grupo más grande, en una tribu. Sigue siendo una sociedad igualitaria pero con una jefatura permanente, y donde el jefe no es elegido por sus habilidades en la caza sino que es un cargo heredado. El jefe se encargaba de redistribuir los productos producidos por todas las familias de las tribus para que todas tuvieran acceso a los mismos productos y en las mismas cantidades. También concentraba una pequeña parte de los productos agrícolas que serían utilizados en el intercambio por materias primas (basalto, obsidiana, fibras vegetales, etc.) que no se encontraran en la región.

Para el final de este periodo de transición tenemos agricultores de tiempo completo, son grupos sedentarios que viven en pequeñas aldeas, llevando a cabo ceremonias sobre la fertilidad para obtener buenas cosechas e intercambian sus productos con sus vecinos.



Se produjeron grandes cambios en las estructuras económicas, sociales y políticas de los grupos huma-

Antes entonces la supervivencia de las bandas dependía de la caza de la fauna pleistocénica: mamut, oso, bisonte, camello, caballo, etc., mientras que la recolección de semillas y frutos silvestres sólo era una actividad sedentaria, realizada por las mujeres y los niños, por lo que su dependencia de alimentos fue orientada hacia la recolección dejando la caza de animales como venado, conejos, ardillas, aves, etc., como una actividad secundaria practicada por los hombres.

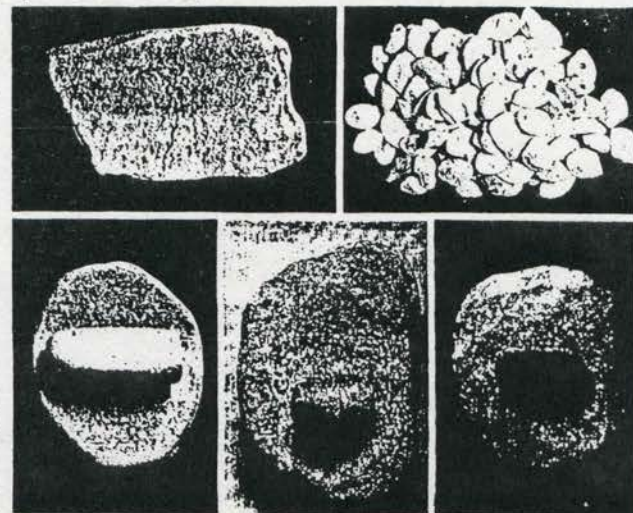
El constante movimiento de las bandas sobre un territorio, les permitió conocer la variedad de la flora en esa región, descubrir, donde se localizaban las plantas y frutos silvestres, cuantificarlos y sobre todo cómo se podía propagar de tal manera que el próximo año pudieran volver a recolectar.

Con el conocimiento que aumentó con el tiempo, comenzaron las primeras hibridaciones de

originó cambios tan importantes como el sedentarismo, un aumento poblacional, nueva tecnología, una jefatura hereditaria, y shamanes, brujos o sacerdotes de tiempo completo.

El sedentarismo se dio, primeramente, porque no podían alejarse mucho de las áreas donde se localizaban sus "experimentos" de cultivos pues tenían que cuidarlos de la depredación de animales o de los vecinos más cercanos; además de que ya no tenían que seguir a las manadas de animales. Esto también ocasionó que el territorio se redujera drásticamente.

Al disminuir la movilidad del grupo ya no fue necesario dejar morir a los ancianos, o matar a los niños que no podían transportar, por lo tanto, la población comenzó a aumentar poco a poco, esto a largo plazo disminuyó la cantidad de alimento por cabeza, por lo que continuamente "experimentaban" tanto con los cultivos como con las técnicas agrícolas, para producir cada vez más (aún actualmente se sigue experimentando con las semillas, así como creando nuevas tecnologías



Origen de algunas plantas morelenses

del Gutiérrez

Hace algunos años el desaparecido escritor morelense, Juventino Enríquez, buscando un editor para su Historia del Estado de Morelos, se sita en los años cincuenta, me he obsequio de una copia mecanoscrita. Se trata de 659 cuartillas a renglón seguido en que, con elabor de los historiadores locales de los cincuenta de este siglo, narra, describe, emite opiniones acerca de acontecimientos del momento y encuentra formas de ordenarlos a través del tiempo territorial regional. Así, aparecen acontecimientos, escenarios, protagonistas reales y ficticios entremezclados, encontrados y siempre encontrando soluciones probables a unos o a otros.

En el capítulo XXXVII, donde se trata: "El incendio en el Ingenio Santa Inés. -La escuela preparatoria de Cuautla. -La catástrofe de la Fria entre Tepalcingo y Brantadero. -El Periodismo morelense en 1957, según el escrito don Valentín López", reseña, que vale la pena reseñarla, la publicación de Valentín López era jefe de Turismo.

El material del desaparecido don Juventino tiene dos motivaciones: Primera, fue un funcionario importante en el gobierno Lic. D. Vicente Estrada Cajigal, literato reconocido e historiador prolífico, que participó activamente en el movimiento cultural morelense de la década 1930-1940; época que tiene semejanza con la que pretendemos vivir. Segunda, porque su material histórico, aunque disperso en las circunstancias del centralismo, ha servido a los actuales historiadores y, pese a ello: para el destino, don Juventino dejó abandonado en la miseria algunos materiales históricos, cuando un patrocinador para su historia y vendiendo algunos documentos que había reunido en sus escritos, a fin de mantener a su familia. Una parte de los libros de su biblioteca quedó en sus descendientes, sin perspectiva de utilidad, con el acecho de los compradores del patrimonio cultural y en una larga espera de pasar a formar parte del Archivo Histórico del Estado de Morelos, donde podrían ser rescatados muchos de los documentos que toda migración al extranjero en busca de algunos dólares para que los propietarios puedan subsistir un tiempo que les resta. Des de este trabajo reproducimos la continuación la referencia que don Juventino hace acerca del origen de algunas plantas morelenses.

Plantas extranjeras en Cuernavaca". Es un folleto que explica no son morelenses: El dátil, por primera vez sembraron los frailes Cuernavaca en 1531; el jengibre, fue traído de las indias portuguesas, sembrado por Bernardiello Castillo; las moreras, que Hernán Cortés y sembró en Yauatepec; los mangos, introduci-

dos al mismo tiempo que el café español, por Juan Antonio Gómez, traído de Cuba y cuyo primer árbol estuvo en la hoy calle de No Reección, según el relato de don Miguel Salinas; el tamarindo, como originario de la India Oriental, habiendo correspondido plantar en Igualapan los primeros 32 en la plaza pública, pasando de allí a Morelos. Aquella primera siembra fue en 1832 hecha por el Gral. Luis Gonzaga Vieyra; la bugambilia, que en su variedad roja fue traída a Cuernavaca en 1930 por el japonés C. Matsumoto, pero el origen de otras especies es el Brasil y se cree que llegó a Cuernavaca a mediados del siglo pasado, traída por el doctor Bougainville, al que debe su nombre seguramente; la ciruela, en su especie de paluda y comúnmente llamada "de Cuernavaca", fue traída de Guatemala por don Felipe Neri del Barrio y su hijo el sacerdote José del Barrio y Rangel por el año de 1859 y plantada en el patio de la hacienda de Temixco, de cuyos árboles se tomaron varias estacas y se plantaron en Cuernavaca (creo yo) en la huerta de los frailes franciscanos, que el Gral. Calles destruyó para convertirla en jardín). No debe confundirse esta ciruela con las especies ácidas de los indios de las que hay amarillas y rojas, existiendo otra más carnosa que conocemos como "ciruela del Corpus", ésta enteramente dulce y las otras agri dulces; el café fue introducido a Cuernavaca por don Jaime Salvat, propietario de la Hacienda de Barreto en 1809, que también fue plantado en Xochimilcas. Llegó a tener dicho señor hasta 350,000 plantas. Fue el Gral. don Carlos Pacheco quien en 1890 mandó plantar gratis un millón de cafetos, tocándole 100,000 a Yauatepec; el arroz es oriundo de la China meridional y propagado por varios países llegó a España e Italia y por el puerto de Acapulco en la Nao de Filipinas llegó a México la primera semilla en la época colonial y se comenzó a cultivar en la Costa de Guerrero; era de color morado y tenía muchos ahuyetes (la planta), pero don Ricardo Sánchez, avecinado en Joutilla, fue el introductor del arroz en Morelos pues trajo en 1831, 15 cargas del grano morado y las plantó en "La Ciénega del Pochote", "El Colmenar" y "Amezquite", pero compresentaba inconvenientes por las espinas, el mismo don Ricardo compró en Veracruz arroz blanco llamado "La Villa" y lo sembró por primera vez en el campo "El Jagüey", extendiéndose a todo el estado, pues en Cuernavaca fue sembrado el año de 1846; el Ajonjolí es originario de África, de donde pasó al Asia y fue introducido a México en la época colonial, llegando a existir en nuestro Morelos molino en toda forma del ajonjolí y ya en el año de 1828 tenía el quinto lugar en la producción; el caimito, de la familia de las

zapotaceas, es originario de Las Antillas y fue traído a Cuernavaca por el primer gobernador campechano, don Pedro Baranda, que lo trajo de su tierra Campeche; el eucalipto, de la familia de los mirtacceos es originario de Australia y en 1847 se exportó la semilla plantada en Córdoba por un extranjero. De allí vinieron los que tenemos en Morelos. (En Yecapixtla existieron a principios de este siglo dos árboles frondosos, uno junto a la casa de doña Juana Lagunes y otro junto a la de don Domingo Franco si no recuerdo mal y se les llamaba simplemente "alcanfores"). La araucaria fue introducida a México en el último tercio del siglo pasado y proviene de las selvas del Brasil; la clase llamada "araucari-araucana" procede de Chile y en 1795 se introdujo a Francia y de allí vino a México (los más hermosos árboles de esta clase, estuvieron frente al Palacio de Cortés, plantados por don Ambrosio Puente, sino recuerdo mal pero fue necesario desarraigárlas en 1932 porque sus raíces salieron fuera del suelo y abrufaban completamente el paso y amenazaban caer sobre el Palacio, pues crecieron hasta veinticinco metros de altura y los vientos los azotaban inmisericordemente balanceando sus ramas peligrosamente); las guayabas son nativas de México, pero a mediados del siglo pasado se trajo a Cuernavaca una variedad llamada "peruana o perulera", de forma alargada y en forma de pera. Dio esta variedad mucha fama a la capital del estado al ser convertida en "guauabetes"; el plátano morado vino de Manila y llegó a Acapulco en la Nao, pero también vino de Costa Rica, así como los llamados "dominicos", más el nispero y el mamey-domingo. Se cree que el plátano es originario del Asia Menor, pero fue traído de España por fray Berlanga en 1576 a la Isla Española en algunas variedades. El plátano Roatan o "Tabasco" es originario de Costa Rica y fue introducido a México en 1884 por el Sr. Jannet, hacendado de Tabasco, pasando después a otros lugares de la república; el plátano banano-dominico es variedad de origen asiático y lo trajeron los misioneros en 1635 y el "banano"-manzano es originario de Cochinchina; en 1900 la naranja de Cuernavaca y Yauatepec, en sus plantas, fue arrasada por la entonces Secretaría de Fomento para extirpar el parásito de esa fruta, por un imposición en realidad de los Estados Unidos que cerraron su frontera al paso de ese producto; el "floripondio" no es originario de Cuernavaca como se cree sino de la América del Sur, no da fruto, pero sí lo da el de la especie del Perú y fue introducido a México a principios del siglo pasado; la "higuera" es originaria de África y traída a Cuernavaca en la época colonial; la "jamai-ca" que da las flores rojas para tinte que se bebe, es originaria de la India y Malasia, y fue traída el si-

glo XVII y propagada en México para refrescos ya en el siglo XIX; en cambio el "huamuchil", siendo netamente mexicano, fue llevado a Filipinas con el nombre allá de "comachile" y a la India donde lo conocen como "tamarindo de la India"; la "quina" es originaria del Perú, pero en 1876 el Sr. M. F. Maury logró que el gobierno inglés enviara a México 235,000 semillas de variedad que procedían de la India, que llegaron a Córdoba en 1866, siendo distribuidas por don Apolonio Nieto en otros lugares de la República; los que llegaron de Holanda en 1930 no prosperaron, como tampoco pudo aclimatarse el alcoronajo o árbol del corcho, en Puebla; los "laureles de la India" los trajo a Cuernavaca don Eugenio J. Cañas, plantando los primeros en el parque Romero Rubio y en el Puente Porfirio Díaz, siendo plantador material don Domingo Loredo; pasaron esos hermosos árboles al Jardín Juárez; las "gladiolas" también las trajo don Eugenio J. Cañas y fueron sembradas en el Rancho de la Soledad, de Atzingo, siendo la variedad rosa y roja y posteriormente un italiano las experimentó en Atlacomulco; las primeras "adelfas y astronómicas" como ornato público fueron puestas en la Avenida Morelos (creo yo que a fines del siglo pasado) y las primeras "jacarandas" las trajo el Gral. Calles y las puso frente a su casa en la Avenida de Las Palmas; correspondió a don Ambrosio Puente poner una de esa clase en la Avenida Morelos, al mismo tiempo la Secretaría de Agricultura traía semillas del Brasil y las propagó por varios lugares de México. Fue el mismo general Calles quien trajo a Cuernavaca las variedades de "melón Honey" Dew "Haldas Best", "Honey Ball" e "Improved Perfect", pues antes sólo se conocía el melón alargado y liso llamado "valenciano" (las mejores plantaciones se hicieron en Tlaquiltepanco, cerca de la Toma de la Cantora, con aplauso del gobernador Estrada Cajigal y de don Jesús Gómez, recuerdo yo); el "sigorrobó" lo propagó don Arcadio Varela con semilla del industrial poblano don José González Soto y las semillas primitivas fueron traídas de Valencia en 1930; el mismo señor Varela, digo yo, propagó el "chinchayote" de tamaño grande pues no se conocía más que el verde-negro muy espinoso y de tamaño chico; los "pistachos" los sembró el Lic. Aspe en Tetela del Monte y prosperaron en 1930 y ya en 1940 el Sr. A. Mire (comerciante junto al mercado, digo yo, en Cuernavaca) mandó traer de su tierra Siria, semillas de esa clase que sembró en su casa y obsequió las primeras frutas a don Arcadio Varela, que fue el encargado de propagarlas (con ese amor y fe que todos lo reconocemos, con ese deinterés que le atrajo el cariño de cuantos tuvimos la satisfacción de tratarlo, digo yo).