

cipio reconocieron cuan difícil es la cosecha á pesar de su abundancia, á causa de la vasta extension de tierra que todos los años debian recorrer, han propagado la especie reuniendo un gran número de plantas en un espacio mas limitado. Para esta operacion no ha sido menester mucho cuidado, pues ha bastado el limpiar un poco la tierra y plantar un par de estacas de Epidendrum al pie de un árbol, ó bien fijar las partes cortadas del tallo al tronco de un Liquidambar, de un Ocotea, ó de un Piper arbóreo.

Las estacas generalmente tienen tres ó cuatro decímetros de largo, y con bejucos las atan á los árboles que han de servir de apoyo á los nuevos tallos. Cada estaca da fruto á los tres años, y durante treinta ó cuarenta cada pie da hasta cincuenta habas, principalmente si la vegetacion de la vainilla no se halla entorpecida por la vecindad de otros bejucos que la sofoquen. La *vainilla cimaroná* ó silvestre, que crece en terrenos cubiertos de arbustos y otras plantas que se encaraman, da frutos muy secos y en cortísima cantidad.

En la intendencia de Veracruz, los distritos célebres por el comercio de la vainilla son la *subdelegacion de Misantla*, con los pueblos indios de Misantla, Colipa, Yacuatla (cerca de la Sierra de Chincunquiato) y Nautla, perteneciente en otro tiempo á la Alcaldía mayor de la Antigua; la *jurisdiccion de Papantla*, y las de Santiago y San Andres *Tuxtla*. Misantla está á treinta leguas de distancia de Vera-

cruz, al N O., y á doce leguas de la costa del mar: es un lugar delicioso, en donde no se conoce la plaga de los *mosquitos* y *gegen*, que tanto abundan en el puerto de Nautla, en las márgenes del rio de Quilate, y en Colipa. Si el rio de Misantla, cuyo embocadero está cerca de la Barra de Palmas, fuese navegable, aquel distrito llegaria en poco tiempo á un alto grado de prosperidad.

Los Misantleños cogen la vainilla en las montañas y bosques de Quilate. La planta florece en febrero y marzo: si en esta época los vientos del norte son frecuentes y acompañados de mucha lluvia, la cosecha es mala. La flor cae sin dar fruto, cuando hay demasiada humedad; y una sequedad extremada tambien es perjudicial al acrecentamiento del haba. De otra parte, ningun insecto ataca el fruto estando verde, á causa de la leche que contiene. Empiezan á cortarla en marzo y abril, cuando el subdelegado ha publicado un bando en que anuncia que la cosecha es permitida á los indios, y dura hasta fin de junio. Los naturales pasan ocho dias seguidos en los bosques de Quilate, y á su regreso venden la vainilla fresca y amarilla á la *gente de razon*, que son blancos, mestizos y mulatos: estos son los únicos que conocen el *beneficio de la vainilla*, es decir, el modo de secarla con esmero, conservarla un lustre plateado y atarla para mandarla á Europa. Extienden el fruto amarillo sobre lienzos, y lo ponen al sol durante algunas horas. Cuando se ha calentado suficientemente, lo arropan con mantas de

lana para hacerlo sudar: la vainilla entonces se ennegrece, y la ponen á secar, dejándola al sol desde la mañana hasta la noche.

El beneficio que en Colipa dan á la vainilla es muy superior al que se usa en Misantla. Aseguran que cuando en Cádiz se abren los paquetes de vainilla, en la de Colipa apenas se encuentra un desfalco de seis por ciento, al paso que la de Misantla pierde el doble á causa de las habas podridas ó dañadas que contiene. Esta última variedad es mas difícil de secar, porque tiene el fruto mas grande y mas acuoso que la de Colipa, que recogida en las sábanas y no en las montañas, la llaman *vainilla de acaguales*. Cuando el tiempo lluvioso no permite á los Misantleños y Colipéños exponer la vainilla á los rayos del sol hasta que adquiera un color negruzco y se cubra de manchas plateadas, se ven precisados á valerse del calor artificial. Forman con tubillos de caña un cuadro suspendido con cuerdas, y cubierto con una manta de lana en la cual extienden las habas: el fuego está puesto debajo, pero á una distancia considerable, y se seca la vainilla dando un movimiento suave al cuadro y calentando poco á poco las cañas y la manta. Es menester mucho cuidado y experiencia para conseguir el secar bien la vainilla con este método, que se llama *beneficio de poscoyol*. En general hay pérdidas considerables cuando se emplea el calor artificial.

En Misantla la vainilla se arregla en mazos; cada uno tiene cincuenta habas; por consiguiente un mi-

llar se compone de veinte mazos. Aunque toda la vainilla que entra en el comercio parece producto de una sola especie de epidendrum (*tliljochitl*), sin embargo, el fruto cogido se divide en cuatro clases diferentes. La naturaleza del suelo, la humedad del aire, y el calor del sol influyen singularmente en el tamaño de las habas, y en la cantidad de partes aceitosas y aromáticas que contienen. Estas cuatro clases de vainilla, empezando por la de superior calidad, son las siguientes: *vainilla fina*, en la que se distingue de nuevo la *grande fina* y la *chica fina*, ó *mancuerná*; el *zacate*, el *rezacate* y la *basura*. Cada clase es fácil de reconocer en España por el modo con que los mazos vienen atados. La grande fina tiene comunmente 22 centímetros de largo, y cada mazo pesa diez onzas y media en Misantla, y en Colipa de nueve á diez. La chica fina es cinco centímetros mas corta que la precedente, y se compra la mitad menos cara. El *zacate* es una vainilla muy larga, en extremo delgada y muy acuosa. La *basura* cuyos mazos contienen cien habas cada uno, no sirve mas que para llenar el fondo de las cajas en que la expiden para Cádiz. La peor calidad de vainilla de Misantla se llama *cimarona* (silvestre), ó *vainilla palo*: es muy delgada y casi del todo falta de jugo. Una sexta variedad, que es la *vainilla pompona*, tiene el fruto muy grande y hermoso: varias veces la han remitido á Europa por el conducto de los comerciantes de Génova para el Levante; pero como su olor es muy di-

ferente del de la vainilla llamada grande fina, hasta ahora no ha tenido despacho.

Por lo que acabamos de manifestar sobre la vainilla se ve, que lo propio sucede con la bondad de este producto que con la quina, que depende no solo de la especie de cinchona de que proviene, sino tambien de la altura del terreno, de la situacion del árbol, de la época de la cosecha, y del esmero con que se ha secado la corteza. El comercio de la vainilla y el de la quina estan ambos entre manos de algunos sujetos que llaman *habilitadores*, porque adelantan dinero á los *cosecheros*, que con este motivo se ponen bajo la dependencia de los primeros. Estos son los únicos que sacan casi todo el provecho de este ramo de la industria mejicana. La concurrencia de los compradores es tanto menor en Misantla y Colipa, cuanto es menester tener una larga experiencia para no dejarse engañar en la compra de la vainilla preparada. Una sola haba manchada puede echar á perder toda una caja, durante el viage de América á Europa. Las faltas que se descubren ya sea en el haba, ó bien en la garganta, se designan con los nombres particulares de *mojo negro*, *mojo blanco*, y *garro*. Por ello, un comprador prudente examina repetidas veces los mazos que junta en la misma remesa.

Los habilitadores han comprado en los últimos doce años el millar de vainilla de primera calidad, contando unos años con otros, de 25 á 35 pesos; el de *zacate* á 10, y el de *rezacate* á 4. En 1803, el

precio de la *grande fina* era de 50 pesos, y el de *zacate* 15. Los compradores, lejos de pagar á los indios en dinero contante, les dan en cambio, y á precios exorbitantes, aguardiente, cacao, vino, y con particularidad telas de algodón fabricadas en la Puebla; y en este cambio consiste una gran parte de la ganancia de aquellos logreros.

El distrito de *Papantla*, que en otro tiempo era una alcaldía mayor, está á 18 leguas de Misantla: produce muy poca vainilla, y aun está mal secada, bien que muy aromática. Se acusa á los indios de Papantla y de Nautla, de introducirse furtivamente en los bosques de Quilate, para recoger el fruto del epidendrum plantado por los Misantleños. El pueblo de Teutila, en la intendencia de Oajaca, es célebre por la excelente calidad de la vainilla que producen los bosques inmediatos. Parece que esta variedad fue la primera que se introdujo en España en el siglo xvi^o; pues aun hoy dia se prefiere en Cádiz la *vainilla de Teutila* á todas las demas: en efecto la secan con mucho esmero, picándola con alfileres y suspendiéndola con hilo de pita; pero pesa $\frac{1}{3}$ menos, con poca diferencia, que la de Misantla. Ignoro que cantidad se coge en Honduras, y cuanta se exporta anualmente por el puerto de Trujillo, pero parece que es de poca monta.

Los bosques de Quilate, en años abundantes, dan 800 millares de vainilla: una mala cosecha en años muy lluviosos no pasa de 200. Año medio el producto se estima,

| | |
|----------------------------------|---------------|
| De Misantla y Colipa á | 700 millares. |
| De Papantla á | 100 |
| De Teutila á | 110 |

El valor de estos 910 millares, en Veracruz, es de 30 á 40,000 pesos. Deberia añadirse el producto de las cosechas de Santiago y San Andres de Tuxtla, para lo cual no tengo datos bastante exactos. Muchas veces la cosecha de un año no pasa toda entera á Europa, sino que se reserva una parte para juntarla con la del siguiente. En 1802, salieron del puerto de Veracruz 1793 millares. Debe parecer extraño que el consumo de toda la Europa no es mas considerable.

La misma falda oriental de la cordillera en donde se coge la vainilla, produce tambien la *zarzaparrilla*, de la que, en 1803, se exportaron en Veracruz cerca de 250,000 kilogramos *, y el *purgante de jalapa*, que es la raiz del *convolvulus jalapa* y no del *Mirabilis jalapa*, *M. longiflora*, ó *M. dichotoma*. Este albol vegetal á la altura absoluta de 1300 á 1400 metros, en toda la cordillera que se extiende desde el volcan de Orizaba hasta el cofre de Perote. En nuestras herborizaciones á los alrededores de la misma ciudad de Jalapa, no la encontramos; pero los indios que habitan los pueblos inmediatos, nos trajeron varias raices muy hermosas, cogidas cerca de Banderilla,

* La zarzaparrilla del comercio procede de varias especies de smilax, muy diferentes del *S. zarzaparrilla*. Véase la descripción de once especies nuevas, que hemos anotado en el *Species* de M. Willdenow, t. IV, p. 1, p. 773 y en nuestro *Nov. Gen.*, t. I.

rilla, al E. de San Miguel el soldado. Este precioso remedio se coge en la *subdelegacion de Jalapa*, alrededor de los pueblos de Santiago, Tlachi, Tihuaacan de los reyes, Tlacolula, Jicochimalco, Tatatila, Yxhuacan y Ayahualulco; en la *jurisdiccion de San Juan de los Llanos*, cerca de San Pedro Chilchotla y Quimixtlan; en los partidos de *Córdoba*, *Orizaba* y *San Andres Tuxtla*. El verdadero *purgante de jalapa* solo se cria en un clima templado, casi frio, en valles sombríos, y en la falda de las montañas. Atónito me he quedado á mi regreso á Europa, cuando he sabido que un viagero instruido y que ha manifestado el mayor zelo por el bien de su patria, Thierry de Menonville *, ha afirmado haber encontrado jalapa con grande abundancia en las tierras áridas y arenosas que rodean el puerto de Veracruz, por consiguiente en un clima excesivamente cálido y al nivel del mar.

Raynal ** dice que la Europa consume anualmente 7500 quintales de jalapa. Esta valuacion parece duplicada de la realidad, porque segun las investigaciones exactas que he podido tomar en Veracruz, en 1802, no se exportaron en aquel puerto mas que 2,921 quintales, y en 1803, 2,281. Su precio en Jalapa mismo es de 24 á 26 pesos el quintal.

* *Thiery*, p. 59. Este jalapa de Veracruz parece ser idéntico con el que M. Michaux encontró en la Florida. Véase la Memoria de M. Desfontaines, sobre el *Convolvulus jalapa*, en los *Annales du Muséum d'Histoire naturelle*, t. II, p. 120.

** *Hist. philos.*, t. II, p. 68.

Durante nuestra permanencia en Nueva-España, no hemos visto el albolol, que segun dicen, produce la *raiz de Mechoacan* (el *tacuache* de los indios tarascos el *tlalantlacuitlapilli* de los aztecas): ni aun oimos hablar de ella en el viage que hicimos en el antiguo reino de Mechoacan, que hace parte de la intendencia de Valladolid. El abate Clavigero * cuenta, que un médico del último rey de Tzintzontzan dió á conocer este remedio á los frailes misioneros que habian seguido la expedicion de Cortés. ¿Existe efectivamente una raiz que bajo el nombre de *Mechoacan* se exporta á Veracruz, ó bien este remedio que es idéntico con el *jeticucu* de Maregrave **, nos viene de las costas del Brasil? Parece que el verdadero jalapa antiguamente se llamaba *Mechoacan*, y que por una de aquellas equivocaciones tan comunes en las historias de las drogas, este nombre con el tiempo pasó á la raiz de otra planta.

El cultivo del tabaco mejicano podria llegar á ser un ramo de agricultura de la mayor importancia, si su comercio fuese libre; pero desde que se introdujo el monopolio, ó que el visitador Don José de Galvez estableció el estanco real de tabaco, en 1764, no solo se necesita un permiso especial para plantar tabaco, no solo se obliga al cultivador á venderlo á la administracion, al precio que esta le fija arbitrariamente,

* *Storia antica di Messico*, t. II, p. 212.

** *Lin., Mat. Medica*, 1749, p. 28. *Murray, Apparatus medicaminum*, tom. I, p. 62.

segun la buena ó mala calidad del género; sino que el cultivo está limitado á solas las inmediaciones de Orizaba y Córdoba, y á los partidos de Huatusco y Songolica, sitios en la intendencia de Veracruz. Los guardas de tabaco recorren el pais para arrancar cuantas plantas encuentran fuera de los distritos que acabamos de nombrar, y multar á los labradores que se atreven á cultivar ni aun el necesario para su propio consumo. Se ha creido disminuir el contrabando, limitando el cultivo á una extension de cuatro ó cinco leguas cuadradas de terreno. Antes de establecerse el estanco real, la intendencia de Guadalajara, principalmente los partidos de Autlan, Ezatlan, Ahuxcatlan, Tepic, Santixpac y Acajoneta eran célebres por la abundancia y excelente calidad del tabaco que producian. La poblacion de aquellas comarcas, felices y florecientes en otro tiempo, ha disminuido mucho desde que los plantíos se han trasferido á la falda oriental de la cordillera.

En las islas Antillas es en donde los españoles han aprendido á conocer el tabaco. Esta palabra que todos los pueblos de Europa han adoptado, es de la lengua de Haiti ó Santo Domingo, pues los mejicanos llamaban á esta planta *yetl*, y los Peruanos *sairi*. *

* *Hernandez*, lib. V, chap. II, p. 173. *Clavigero*, t. II, p. 227. *Garcilaso*, lib. II, c. 25. Ya los antiguos mejicanos encargaban el tabaco como un remedio para el dolor de muelas, resfriado y cólico. Los Caribes se sirven de las hojas del tabaco machacado como antidoto. En nuestro viage del Orenoco, vimos aplicar con buen éxito el tabaco machacado á mordeduras de culebras venenosas. Despues

En Méjico y el Perú, los indígenas fumaban y tomaban tabaco en polvo. En la corte de Motezuma, los grandes señores usaban del humo de tabaco como un narcótico, no solo para dormir la siesta despues de la comida, sino tambien para dormir por la mañana despues del almuerzo, como todavía se estila en varias partes de la América equinoccial. Con las hojas secas del *yetl* hacian cigarros, y los adaptaban á unos tubos de plata, madera ó caña: muchas veces mezclaban la resina del *Liquidambar styraciflua* y otras materias aromáticas. En una mano tenian el cigarro, y con la otra se tapaban las narices para tragar el humo del tabaco con mas facilidad: varias personas se limitaban á sorber el humo por las narices. Aunque el *Picietl* (*Nicotiana rustica*) fue muy cultivado en el antiguo Anahuac, con todo parece que solo las personas acomodadas usaban del tabaco; pues en el dia vemos que este uso es del todo desconocido á los indios de raza pura, porque casi todos descien-den de la última clase del pueblo azteca. *

del famoso *Bejuco del Guaco*, cuyo conocimiento se debe á M. Mutis, el tabaco es sin duda alguna el antidoto mas activo de la América. El cultivo de esta planta se ha propagado con una rapidez tan grande que, en 1559, ya se sembraba en Portugal, y á principios del siglo xvii se plantó en las Grandes Indias, *Beckmanns Geschichte der Erfindungen*, B. 3, p. 366. Crawford, *Hist. of the Ind. Archip.*, tom. 1, pag. 409. La palabra haitiana *tabacco* no indicaba la planta, sino el cañoncillo con que se fumaba. *Relat. hist.*, tom. 11. El género *Nicotiana*, á excepcion del *Nicotiana undulata* verde, es enteramente mejicano. *Brown, Botany of Congo*, p. 53.

* Véase mas arriba, cap. vi, tom. 1, p. 168.

En Veracruz se valua la cantidad de tabaco que se coge en los distritos de Orizaba y Córdoba, á ocho ó diez mil tercios (á ocho arrobas), que hacen 1,600,000, ó 2,000,000 de libras; pero esta valuacion parece que es demasiado baja. El rey paga al cultivador la libra de tabaco á dos reales y medio de vellon. En el curso de esta obra veremos, segun las noticias que he tomado de documentos de oficio, que generalmente el estanco real de Méjico vende al año, en el mismo pais, por mas de siete millones y medio de pesos de tabaco de humo y polvo, que dan á la real Hacienda un beneficio neto de mas de cuatro millones de pesos. Este consumo de tabaco en la Nueva-España debe parecer enorme, mayormente si se considera que sobre una poblacion de 5,800,000 almas, se deben descontar dos millones y medio de indígenas que no fuman. De otra parte, en Méjico la venta del tabaco es un objeto mucho mas importante para el fisco que en el Perú, porque en el primero de aquellos dos paises, el número de blancos es mucho mas considerable, y el uso de fumar mucho mas comun, aun entre las mugeres y niños. En Francia, en donde segun las investigaciones de M. Fabre del Aude, hay ocho millones de habitantes que toman tabaco, el consumo total es de veinte millones de kilogramos; pero el valor de las importaciones de tabaco extranjero, en 1787, no fue mas que de 14,142,000 libras tornesas * ó 2,828,000 pesos.

* *Peuchet*, p. 315 y 409.

La Nueva-España, lejos de exportar tabaco del país, recibe anualmente cerca de 56,000 libras de la Habana. Sin embargo las vejaciones que se han hecho sufrir á los cultivadores, y la preferencia que se ha dado al cultivo del café, han disminuido mucho el producto de la administracion de la isla de Cuba. Esta hoy dia apenas produce 150,000 arrobas, al paso que antes del año de 1794, se valuaba la cosecha á 315,000 (7,875,000, libras *) de las cuales 160,000 se consumian en la isla, y las 128,000 restantes se enviaban á España. Este ramo de la industria colonial es de la mayor importancia, aun en el actual estado de monopolio y prohibicion. *La renta del tabaco* de la península da un producto neto de seis millones de pesos, producto que en gran parte es debido á la venta del tabaco que de la isla de Cuba se envia á Sevilla. Lo almacenes de esta última ciudad algunas veces estan provistos con 18 ó 19 millones de libras, solo en tabaco de polvo, cuyo valor asciende á la suma exorbitante de cuarenta millones de pesos.

El cultivo del *añil*, muy extendido en el reino de Guatemala y en la provincia de Caracas, está muy descuidado en Méjico. Los plantíos que se encuentran á lo largo de las costas occidentales, no son suficientes ni aun para las pocas fábricas de tegidos de algodón

* *Raynal* (t. III, p. 268) no valuaba la cosecha mas que á 4,675,000. La Virginia producía al año, antes de 1775, mas de 55,000 *hogsheads*, ó 35 millones de libras de tabaco. *Jefferson*, p. 323. Lo que produce Cuba ascendia, desde 1822 á 1823, un año con otro, á 400,000 arrobas.

del país. Todos los años se importa añil del reino de Guatemala, en donde el producto total de los plantíos ascendia, en 1803, á dos millones cuatrocientos mil pesos. Esta substancia colorante sobre la cual M. Beckmann ha hecho eruditas investigaciones, ya era conocida de los Griegos y Romanos, bajo el nombre de *Indicum*. La palabra *añil* que ha pasado á la lengua española, viene de la árabe *nir ó nil*. Hernandez, hablando del añil mejicano, lo llama *anir*. Los Griegos, contemporáneos de Dioscórides, lo sacaron de la Gedrosia; y en el siglo décimo tercio, Marco Polo describió con esmero el modo como lo preparaban en el Indostan. Malamente pretende Raynal que los Europeos han introducido en América el cultivo de esta planta, pues varias especies de *indigofera* son peculiares del nuevo continente *: y Fernando Colon, en la vida de su padre, cita el añil entre las producciones de la isla de Haiti. Hernandez refiere el modo como los Mejicanos separaban la fécula del jugo de la planta, operacion muy distinta de la que se emplea en el dia. Los panecillos de añil secados al fuego se llamaban *mohuitli ó tleohuilli*; aun la misma planta se designaba con el nombre de *jihquilitzahuac*. Hernandez ** propuso á la corte que se introdujese el cultivo del añil en la parte meridional de España; ignoro si se siguió su consejo, pero es muy cierto que esta planta era muy comun en

* *Humb. Bompl. y Kunth, Nov. Gen. et spec.*, t. IV. y *Relation hist.* t. II.

** *Hernandez*, lib. IV, cap. XII, p. 108. *Clavigero*, II, 189. *Beckmann*, l. c. IV, 474-532. *Bertholet, Elémens de l'art de la teinture*, II, 37.