CAPÍTULO XVI

Del pan de Indias y del maiz.

Viniendo á las plantas, trataremos de las que son mas propias de Indias, y despues de las comunes á aquella tierra, y á ésta de Europa. Y porque las plantas fueron criadas principalmente para mantenimiento del hombre, y el principal de que se sustenta es el pan, será bien decir, qué pan hay en Indias, y qué cosa usan en lugar de pan. El nombre de pan es allá tambien usado con propiedad de su lengua, que en el Perú llaman tanta, y en otras partes de otras maneras. Mas la cualidad y substancia del pan que los Indios tenian y usaban, es cosa muy diversa del nuestro, porque ningun género de trigo se halla que tuviesen, ni cebada, ni mijo, ni panizo, ni esotros granos usados para pan en Europa. En lugar de esto usaban de otros géneros de granos, y de raíces: entre todos tiene el principal lugar, y con razon, el grano de maíz, que en Castilla llaman trigo de las Indias, y en Italia grano de Turquía. Así como en las partes del orbe antiguo, que son Europa, Asia y Africa el grano mas comun á los hombres es el trigo, así en las partes del nuevo orbe ha sido y es el grano de maíz, y cuasi se ha hallado en todos los Reinos de Indias occidentales, en Perú, en Nueva-España, en nuevo Reino, en Guatemala, en Chile, en toda Tierra-firme. De las Islas de Barlovento, que son Cuba, la Española, Jamaica, San Juan, no sé que se usase antiguamente el maíz, hoy dia usan mas la yuca y cazavi, de que luego diré. El grano del maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo: es mas grueso y cálido, y engendra sangre: por donde los que de nuevo lo comen, si es con demasía, suelen padecer hinchazones y sarna. Nace en cañas, y cada una lleva una ó dos mazorcas, donde está pegado el grano: y con ser granos gruesos tienen muchos, y en alguna contamos setecientos granos. Siémbrase á mano, y no esparcido: quiere tierra caliente y húmeda. Dáse en muchas partes de Indias con grande abundancia: coger trescientas fanegas de una de sembradura, no es cosa muy rara. Hay diferencia en el maíz como tambien en los trigos: uno es grueso y sustancioso: otro chico y sequillo, que llaman moroche: las hojas del maíz y la caña verde es escogida comida para cabalgaduras, y aun seca tambien sirve como de paja. El mismo grano es de mas sustento para los ca-

ballos y mulas, que la cebada; y así es ordinario en aquellas partes teniendo aviso de dar de beber á las bestias, primero que coman el maíz, porque bebiendo sobre él se hinchan, y les da torzón, como tambien lo hace el trigo. El pan de los Indios es el maíz; cómenlo comunmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos mote; como comen los Chinas y Japones el arroz tambien cocido con su agua caliente. Algunas veces lo comen tostado: hay maíz redondo y grueso, como lo de los Lucanas, que lo comen Españoles por golosina tostado, y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. Otro modo de comerle mas regalado es moliendo el maíz, y haciendo de su harina masa, y de ella unas tortillas, que se ponen al fuego, y así calientes se ponen á la mesa, y se comen: en algunas partes las llaman arepas. Hacen tambien de la propia masa unos bollos redondos, y sazónanlos de cierto modo, que duran, y se comen por regalo. Y porque no falte la curiosidad tambien en comidas de Indias, han inventado hacer cierto modo de pasteles de esta masa, y de la flor de su harina con azucar vizcochuelos, y melindres que llaman. No les sirve á los Indios el maíz solo de pan, sino tambien de vino, porque de él hacen sus bebidas, con que se embriagan harto mas presto que con vino de uvas. El vino de maíz, que llaman en el Perú azua, y por vocablo de Indias comun chicha,

se hace en diversos modos. El mas fuerte al modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz, hasta que comienza á brotar, y despues cociéndolo con cierto órden, sale tan récio, que á pocos lances derriba: éste llaman en el Perú sora, y es prohibido por ley, por los graves daños que trae emborrachando bravamente; mas la ley sirve de poco, que así como así lo usan, y se están bailando y bebiendo noches y dias enteros. Este modo de hacer brebage con que emborracharse, de granos mojados, y despues cocidos, refiere Plinio (1), haberse usado antiguamente en España y Francia, y en otras provincias, como hoy dia en Flandes se usa la cerveza hecha de granos de cebada. Otro modo de hacer el azua, ó chicha es, mascando el maíz, y haciendo levadura de lo que así se masca, y despues cocido: y aun es opinion de Indios, que para hacer buena levadura, se ha de mascar por viejas podridas, que aun oirlo pone asco, y ellos no lo tienen de beber aquel vino. El modo mas limpio y mas sano, y que menos encalabrina, es de maíz tostado: esto usan los Indios mas pulidos, y algunos Españoles por medicina: porque en efecto hallan, que para riñones y orina es muy saludable bebida, por donde apenas se halla en Indios semejante mal, por el uso de

(1) Plin. lib. 14 c. 22.

beber su chicha. Cuando el maíz está tierno en su mazorca y como en leche, cocido ó tostado lo comen por regalo Indios y Españoles; tambien lo echan en la olla, y en guisados, y es buena comida. Los cebones de maíz son muy gordos, y sirven para manteca en lugar de aceite: de manera que para bestias y para hombres, para pan y para vino, y para aceite aprovecha en Indias el maíz. Y así decia el Virey Don Francisco de Toledo, que dos cosas tenia de substancia y riqueza el Perú, que eran el maíz, y el ganado de la tierra. Y cierto tenia mucha razon, porque ambas cosas sirven por mil. De donde fué el maíz á Indias, y por qué este grano tan provechoso le llaman en Italia grano de Turquía, mejor sabré preguntarlo, que decirlo. Porque en efecto, en los Antiguos no hallo rastro de este género, aunque el milio, que Plinio escribe (1) haber venido á Italia de la India diez años habia, cuando escribió, tiene alguna similitud con el maíz, en lo que dice que es grano y que nace en caña, y se cubre de hoja, y que tiene al remate como cabellos, y el ser fertilísimo, todo lo cual no cuadra con el mijo, que comunmente entienden por milio. En fin, repartió el Criador á todas partes su gobierno: á este orbe dió el trigo, que es el principal sustento de los

(1) Plin. lib. 18. c. 7.

hombres: á aquel de Indias dió el maíz, que tras el trigo tiene el segundo lugar, para sustento de hombres y animales.

CAPÍTULO XVII

De las yucas, cazabe, papas, chuño y arroz.

En algunas partes de las Indias usan un género de pan que llaman cazabe, el cual se hace de cierta raíz que se llama yuca. Es la yuca raíz grande y gruesa, la cual cortan en partes menudas, y la rallan, y como en prensa la exprimen; y lo que queda es una como torta delgada, muy grande, y ancha cuasi como una adarga. Esta así seca es el pan que comen: es cosa sin gusto y desabrida, pero sana y de sustento; por eso decíamos estando en la Española, que era propia comida para contra la gula, porque se podia comer sin escrúpulo de que el apetito causase exceso. Es necesario humedecer el cazabe para comerlo, porque es

áspero, y raspa: humedécese con agua ó caldo facilmente, y para sopas es bueno, porque empapa mucho, y así hacen capirotadas de ello. En leche, y en miel de cañas, ni aun en vino apenas se humedece, ni pasa, como hace el pan de trigo. De este cazavi hay uno mas delicado, que es hecho de la flor que ellos llaman jaujau, que en aquellas partes se precia, y yo preciaría mas un pedazo de pan, por duro y moreno que fuese. Es cosa de maravilla, que el zumo ó agua que esprimen de aquella raíz de que hacen el cazavi, es mortal veneno, y si se bebe mata, y la substancia que queda es pan sano, como está dicho. Hay género de yuca que llaman dulce, que no tiene en su zumo ese veneno, y esta yuca se come así en raíz cocida ó asada, y es buena comida. Dura el cazavi mucho tiempo, y así lo llevan en lugar de vizcocho para navegantes. Donde mas se usa esta comida es en las Islas que llaman de Barlovento, que son, como arriba está dicho, Santo Domingo, Cuba, Puerto-Rico, Jamaica, y algunas otras de aquel parage: la causa es, no darse trigo, ni aun maíz, sino mal. El trigo en sembrándolo luego nace con grande frescura, pero tan desigualmente, que no se puede coger, porque de una misma sementera al mismo tiempo uno está en berza, otro en espiga, y otro brota: uno está alto, otro bajo: uno es todo yerba, otro grana. Y aunque han llevado labradores para

ver si podrian hacer agricultura de trigo, no tiene remedio la cualidad de la tierra. Tráese harina de la Nueva-España, ó llévase de España, ó de las Canarias, y está tan húmeda, que el pan apenas es de gusto, ni provecho. Las hostias, cuando deciamos Misa, se nos doblaban como si fuera papel mojado: esto causa el extremo de humedad y calor juntamente, que hay en aquella tierra. Otro extremo contrario es el que en otras partes de Indias quita el pan de trigo y de maíz, como es lo alto de la sierra del Perú, y las provincias que llaman del Collao, que es la mayor parte de aquel Reino: donde el temperamento es tan frio y tan seco, que no da lugar á criarse trigo, ni maíz, en cuyo lugar usan los Indios otro género de raíces, que llaman papas, que son á modo de turmas de tierra, y echan arriba una poquilla hoja. Estas papas cogen, y déjanlas secar bien al Sol, y quebrantándolas hacen lo que llaman chuño, que se conserva así muchos dias, y les sirve de pan, y es en aquel Reino gran contratacion la de este chuño para las minas del Potosí. Cómense tambien las papas así frescas cocidas ó asadas, y de un género de ellas mas apacible, que se da tambien en lugares calientes, hacen cierto guisado ó cazuela, que llaman locro. En fin, estas raíces son todo el pan de aquella tierra, y cuando el año es bueno de éstas, están conten-

tos, porque hartos años se les anublan y hielan en la misma tierra: tanto es èl frío y destemple de aquella region. Traen el maíz de los valles y de la costa de la mar, y los Españoles regalados de las mismas partes, y de otras harina y trigo, que como la sierra es seca, se conserva bien, y se hace buen pan. En otras partes de Indias, como son las Islas Filipinas, usan por pan el arroz, el cual en toda aquella tierra, y en la China se da escogido, y es de mucho y muy buen sustento: cuécenlo, y en unas porcelanas ó salserillas, así caliente en su agua, lo van mezclando con la vianda. Hacen tambien su vino en muchas partes del grano del arroz humedeciéndolo, y despues cociéndolo al modo que la cerveza de Flandes ó la azua del Perú. Es el arroz comida poco menos universal en el mundo que el trigo y el maíz, y por ventura lo es mas porque además de la China, Japones, Filipinas, y gran parte de la India oriental, es en la Africa y Etiopia el grano mas ordinario. Quiere el arroz mucha humedad, y cuasi la tierra empapada en agua, y empantanada. En Europa, en Perú, y Méjico donde hay trigo, cómese el arroz por guisado ó vianda, y no por pan, cociéndose en leche, ó con el graso de la olla, y en otras maneras. El mas escogido grano es el que viene de las Filipinas y China, como está dicho. Y esto baste así en comun para entender lo que en Indias se come por pan.

CAPÍTULO XVIII

De diversas raíces que se dan en Indias.

Aunque en los frutos que se dan sobre la tierra, es mas copiosa y abundante la tierra de acá, por la gran diversidad de árboles, frutales, y de hortalizas; pero en raíces y comidas debajo de tierra paréceme, que es mayor la abundancia de allá, porque en este género acá hay rábanos, nabos, zanahorias, chicorias, cebollas, ajos, y algunas otras raíces de provecho: allá hay tantas, que no sabré contarlas. Las que ahora me ocurren, además de las papas, que son lo principal, son ocas, yanaocas, camotes, batatas, jiquimas, yuca, cochuchu, cavi, totora, mani, y otros cien géneros que no me acuerdo. Algunos de éstos se han traído á Europa, como son batatas, y se comen por cosa de buen gusto; como tambien se han llevado á Indias las raíces de acá; y aun hay esta ventaja, que se dan en Indias mucho mejor las cosas de Europa, que en Europa las de Indias: la causa

pienso ser, que allá hay mas diversidad de temples que acá; y así es fácil acomodar allá las plantas al temple que quieren. Y aun algunas cosas de acá parece darse mejor en Indias, porque cebollas, ajos y zanahorias no se dan mejor en España que en el Perú; y nabos se han dado allá en tanta abundancia, que han cundido en algunas partes, de suerte que me afirman, que para sembrar de trigo unas tierras, no podian valerse con la fuerza de los nabos que allí habian cundido. Rábanos mas gruesos que un brazo de hombre, y muy tiernos, y de muy buen sabor, hartas veces los vimos. De aquellas raíces que dije, algunas son comida ordinaria, como camotes, que asados sirven de fruta ó legumbres: otras hay que sirven para regalo, como el cochucho, que es una raicilla pequeña y dulce, que algunos suelen confitarla para mas golosina: otras sirven para refrescar, como la jiquima, que es muy fria y húmeda; y en verano, en tiempo de estío refresca y apaga la sed: para substancia y mantenimiento, las papas, y ocas hacen ventaja. De las raíces de Europa el ajo estiman sobre todo los Indios, y le tienen por cosa de gran importancia, y no les falta razon, porque les abriga y calienta el estómago, segun ellos le comen de buena gana y bastante, así crudo como le echa la tierra.

CAPÍTULO XIX

De diversos géneros de verduras y legumbres; y de los que llaman pepinos, piñas, frutilla de Chile, y ciruelas.

Ya que hemos comenzado por plantas menores, brevemente se podrá decir lo que toca á verduras y hortaliza, y lo que los Latinos llaman *Arbusta*, que todo esto no llega á ser árboles. Hay algunos géneros de estos arbustos, ó verduras en Indias que son de muy buen gusto: á muchas de estas cosas de Indias los primeros Españoles les pusieron nombres de España, tomados de otras cosas á que tienen alguna semejanza, como piñas, pepinos, y ciruelas, siendo en la verdad frutas diversísimas; y que es mucho más sin comparacion en lo que difieren, de las que en Castilla se llaman por esos nombres. Las piñas son del tamaño y figura exterior de las piñas de Castilla: en lo de dentro totalmente difieren, porque ni tienen piñones, ni apartamientos de cáscaras, sino todo es

carne de comer, quitada la corteza de fuera: y es fruta de excelente olor, y de mucho apetito para comer: el sabor tiene un agrillo dulce y jugoso: cómenlas haciendo tajadas de ellas, y echándolas un rato en agua y sal. Algunos tienen opinion, que engendran cólera, y dicen que no es comida muy sana, mas no he visto experiencia que las acredite mal. Nacen en una como caña ó verga, que sale de entre muchas hojas, al modo que el azucena ó lirio; y en el tamaño será poco mayor, aunque mas grueso. El remate de cada caña de éstas es la piña: dase en tierras cálidas y húmedas: las mejores son de las Islas de Barlovento. En el Perú no se dan: tráenlas de los Andes; pero no son buenas, ni bien maduras. Al Emperador Don Carlos le presentaron una de estas piñas, que no debió costar poco cuidado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podia venir: el olor alabó: el sabor no quiso ver qué tal era. De estas piñas en la Nueva-España he visto conserva extremada. Tampoco los que llaman pepinos son árboles, sino hortaliza, que en un año hace su curso. Pusiéronles este nombre, porque algunos de ellos ó los mas tienen el largo y el redondo semejante á pepino de España, mas en todo lo demas difieren, porque el color no es verde, sino morado, ó amarillo, ó blanco, y no son espinosos, ni escabrosos, sino muy lisos, y el gusto tienen diferentísimo, y de mucha ventaja, porque tienen tambien éstos un agrete dulce muy sabroso, cuando son de buena sazon, aunque no tan agudo como la piña: son muy jugosos, y frescos, y fáciles de digestion: para refrescar en tiempo de calor son buenos: móndase la cáscara, que es blanda, y todo lo demás es carne: dánse en tierras templadas, y quieren regadío; y aunque por la figura los llaman pepinos, muchos de ellos hay redondos del todo, y otros de diferente hechura, de modo, que ni aun la figura no tienen de pepinos. Esta planta no me acuerdo haberla visto en Nueva-España, ni en las Islas, sino solo en los llanos del Perú. La que llaman frutilla de Chile tiene tambien apetitoso comer, que cuasi tira al sabor de guindas, mas en todo es muy diferente, porque no es árbol sino yerba, que crece poco, y se esparce por la tierra, y da aquella frutilla, que en el color y granillos tira á moras, cuando están blancas por madurar, aunque es mas ausada y mayor que moras. Dicen que en Chile se halla naturalmente nacida esta frutilla en los campos. Donde yo la he visto, siémbrase de rama, y críase como otra hortaliza. Las que llaman ciruelas, son verdaderamente frnta de árboles, y tienen mas semejanza con verdaderas ciruelas. Son en diversas maneras: unas llaman de Nicaragua, que son muy coloradas y pequeñas; y fuera del hollejo y hueso apenas tienen

carne que comer; pero eso poco que tienen, es de escogido gusto, y un agrillo tan bueno ó mejor que el de guinda: tiénenlas por muy sanas, y así las dan á enfermos, y especialmente para provocar gana de comer. Otras hay grandes, y de color obscura, y de mucha carne; pero es comida gruesa y de poco gusto, que son como chabacanas. Estas tienen dos ó tres huesezuelos pequeños en cada una. Y por volver á las verduras y hortalizas, aunque las hay diversas, y otras muchas demás de las dichas; pero yo no he hallado, que los Indios tuviesen huertos diversos de hortaliza, sino que cultivaban la tierra á pedazos para legumbres, que ellos usan, como los que llaman frísoles y pallares, que les sirven como acá garbanzos, habas y lentejas: y no he alcanzado, que éstos, ni otro género de legumbres de Europa los hubiese antes de entrar los Españoles, los cuales han llevado hortalizas y legumbres de España, y se dan allá extremadamente, y aun en partes hay, que excede mucho la fertilidad á la de acá, como si dijésemos, de los melones, que se dan en el valle de Ica en el Perú, de suerte, que se hace cepa la raíz, y dura años, y da cada uno melones, y la podan como si fuese arbol: cosa que no sé que en parte ninguna de España acaezca. Pues las calabazas de Indias es otra monstruosidad, de su grandeza y vicio con que se crian, especialmente

las que son propias de la tierra, que allá llaman capallos, cuya carne sirve para comer, especialmente en Cuaresma, cocida ó guisada. Hay de este género de calabazas mil diferencias, y algunas son tan disformes de grandes, que dejándolas secar, hacen de su corteza, cortada por medio y limpia, como canastos, en que ponen todo el aderezo para una comida: de otros pequeños hacen vasos para comer ó beber, y lábranlos graciosamente para diversos usos. Y esto dicho de las plantas menores, pasaremos á las mayores, con que se diga primero del ají, que es todavía de este distrito

---

CAPÍTULO XX

Del aji ó pimienta de las Indias.

En las Indias occidentales no se ha topado especería propia, como pimienta, clavo, canela, nuez y gengibre. Aunque un hermano nuestro, que peregrinó por diversas y muchas partes, contaba, que en unos desiertos de la Isla de Jamaica habia encontrado unos árboles, que daban pimienta; pero no se sabe que lo sean, ni hay contratacion de ella. El gengibre se trajo de la India á la Española, y ha multiplicado de suerte que ya no saben qué hacerse de tanto gengibre, porque en la flota del año de ochenta y siete se trajeron veinte y dos mil cincuenta y tres quintales de ello á Sevilla. Pero la natural especería que dió Dios á las Indias de occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de Islas que conquistaron, nombran ají, y en lengua del Cuzco se dice uchu, y en la de Méjico chili. Esta es cosa bien

conocida; y así hay que tratar poco de ella, solo es de saber, que cerca de los antiguos Indios fué muy preciada, y la llevaban á las partes donde no se da, por mercadería importante. No se da en tierras frias, como la sierra del Perú: dase en valles calientes y de regadío. Hay ají de diversos colores, verde, colorado y amarillo: hay uno bravo, que llaman caribe, que pica y muerde reciamente: otro hay manso, y alguno dulce, que se come á bocados. Alguno menudo hay que huele en la boca como almizcle, y es muy bueno. Lo que pica del ají, es las venillas y pepita: lo demás no muerde: cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y en guisados. Es la principal salsa, y toda la especería de Indias: comido con moderacion ayuda al estómago para la digestion: pero si es demasiado, tiene muy ruines efectos; porque de suyo es muy cálido, humoso y penetrativo. Por donde el mucho uso de él en mozos es perjudicial á la salud, mayormente del alma, porque provoca á sensualidad: y es cosa donosa, que con ser esta experiencia tan notoria, del fuego que tiene en sí, y que al entrar y al salir dicen todos que quema, con todo eso quieren algunos, y no pocos, defender que el ají no es cálido, sino fresco y bien templado. Yo digo, que de la pimienta diré lo mismo, y no me traerán mas experiencias de lo uno, que de lo otro: así que es cosa de burla de-

cir, que no es cálido, y en mucho extremo. Para templar el ají usan de sal, que le corrige mucho, porque son entre sí muy contrarios, y el uno al otro se enfrenan: usan tambien tomates, que son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos jugosos, y hacen gustosa salsa, y por sí son buenos de comer. Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas, en las Islas, en Nueva-Españá, en Perú, y en todo lo demás descubierto; de modo, que como el maíz es el grano mas general para pan, así el ají es la especie mas comun para salsa y guisados.

CAPÍTULO XXI

Del plátano.

Pasando á plantas mayores, en el linage de árboles, el primero de Indias, de quien es razon hablar, es el plátano ó plántano, como el vulgo le llama. Algun tiempo dudé, si el plátano que los Antiguos celebraron, y éste de Indias era de una especie; mas visto lo que es éste, y lo que del otro escriben, no hay duda sino que son diversisimos. La causa de haberle llamado plátano los Españoles (porque los naturales no tenian tal vocablo) fué como en otras cosas, alguna similitud que hallaron, como llaman ciruelas, piñas, almendras y pepinos, cosas tan diferentes de las que en Castilla son de esos géneros. En lo que me parece que debieron de hallar semejanza entre estos plátanos de Indias, y los plátanos que celebran los Antiguos, es en la grandeza de las hojas, porque las tienen grandísimas y fresquísimas estos plátanos, y de aquellos se celebra mucho la grandeza y