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

frescor de sus hojas, tambien ser planta que quiere mucha agua, y cuasi contínua. Lo cual viene con aquello de la Escritura (1): Como plátano junto á las aguas. Mas en realidad de verdad no tiene que ver la una planta con la otra, mas que el huevo con la castaña, como dicen. Porque lo primero, el plátano antiguo no llevaba fruta, ó á lo menos no se hacía caso de ella: lo principal porque le estimaban, era por la sombra que hacía, de suerte, que no habia mas Sol debajo de un plátano, que debajo de un tejado. El plátano de Indias, por lo que es de tener en algo, y en mucho, es por la fruta, que la tiene muy buena; y para hacer sombra no es, ni pueden estar sentados debajo de él. Además de eso, el plátano antiguo tenia tronco tan grande, y ramos tan esparcidos, que refiere Plinio (2) de el otro Licinio, Capitan Romano, que con diez y ocho compañeros comió dentro de un hueco de un plátano muy á placer. Y del otro Emperador Cayo Calígula, que con once convidados se sentó sobre los ramos de otro plátano en alto, y allí les dió un soberbio banquete. Los plátanos de Indias, ni tienen hueco, ni tronco, ni ramos. Añádese á lo dicho, que los plátanos antiguos dábanse en Italia y en España, aunque vinieron de Grecia, y á Grecia de Asia, mas los plátanos de Indias no se dan en Italia y España: digo no se dan, porque aunque se han visto por acá, y yo ví uno en Sevilla en la huerta del Rey, no medran, ni valen nada. Finalmente, lo mismo en que hay la semejanza, son muy desemejantes, porque aunque la hoja de aquellos era grande, no en tanto exceso, pues la junta Plinio (1) con la hoja de la parra y de la higuera. Las hojas del plátano de Indias son de maravillosa grandeza, pues cubrirá una de ellas á un hombre, poco menos que de piés á cabeza. Así que no hay para qué poner esto jamás en duda; mas puesto que sea diverso este plátano de aquel antiguo, no por eso merece menos loor, sino quizá mas por las propiedades tan provechosas que tiene. Es planta que en la tierra hace cepa, y de ella saca diversos pimpollos, sin estar asido ni trabado uno de otro. Cada pimpollo crece, y hace como árbol por sí, engrosando, y echando aquellas hojas de un verde muy fino y muy liso, y de la grandeza que he dicho. Cuando ha crecido como estado y medio ó dos, echa un racimo solo de plátanos, que unas veces son muchos, otras no tantos: en algunos se han contado trescientos: es cada uno de un palmo de largo, y mas y menos, y grueso como de dos

(1) Ecclesiast. 24. v 19.
(2) Plin. lib. 12. cap. 1.

(1) Plin. lib. 16. c. 23.

dedos ó tres, aunque hay en esto mucha diferencia de unos á otros. Quítase facilmente la cáscara ó corteza; y todo lo demás es médula tiesa y tierna, y de muy buen comer, porque es sana y sustenta: inclina un poco mas á frio que á calor esta fruta. Suélense los racimos que digo coger verdes, y en tinajas: abrigándolos se maduran y sazonan, especialmente con cierta yerba que es á propósito para eso. Si los dejan madurar en el árbol tienen mejor gusto, y un olor como el de camuesas muy lindo. Duran cuasi todo el año, porque de la cepa del platano van siempre brotando pimpollos, y cuando uno acaba, otro comienza á dar fruto, otro está á medio crecer, otro retoña de nuevo; de suerte, que siempre suceden unos pimpollos á otros; y así todo el año hay fruto. En dando su racimo cortan aquel brazo, porque no da mas ninguno de uno, y una vez; pero la cepa, como digo, queda, y brota de nuevo hasta que se cansa: dura por algunos años: quiere mucha humedad el plátano, y tierra muy caliente: échanle al pié ceniza para mas beneficio: hácense bosques espesos de los platanares, y son de mucho provecho, porque es la fruta que mas se usa en Indias, y es cuasi en todas ellas universal, aunque dicen que su origen fué de Etiopia, y que de allí vino; y en efecto los negros lo usan mucho, y en algunas partes éste es su pan: tambien hacen vino de él.

Cómese el platano como fruta así crudo: ásase tambien, y guísase; y hacen de él diversos potages, y aun conservas; y en todo dice bien. Hay unos plátanos pequeños, y mas delicados y blancos, que en la Española llaman dominicos: hay otros mas gruesos, recios y colorados. En la tierra del Perú no se dan: traense de los Andes, como á Méjico; de Cuernavaca y otros valles. En Tierra-firme, y en algunas Islas hay platanares grandísimos como bosques espesos: si el plátano fuera de provecho para el fuego, fuera la planta mas útil que puede ser; pero no lo es, porque ni su hoja, ni sus ramos sirven de leña, y mucho menos de madera, por ser fofos y sin fuerza. Todavía las hojas secas sirvieron á Don Alonso de Ercilla (como él dice) para escribir en Chile algunos pedazos de la Araucana; y á falta de papel no es mal remedio, pues será la hoja del ancho de un pliego de papel, ó poco menos, y de largo tiene más de cuatro tantos.

CAPÍTULO XXII

Del cacao y de la coca.

Aunque el plátano es mas provechoso, es mas estimado el cacao en Méjico, y la coca en el Perú; y ambos á dos árboles son de no poca supersticion. El cacao es una fruta menor que almendras, y mas gruesa, la cual tostada no tiene mal sabor. Esta es tan preciada entre los Indios, y aun entre los Españoles, que es uno de los ricos y gruesos tratos de la Nueva-España, porque como es fruta seca, guárdase sin dañarse largo tiempo, y traen navíos cargados de ella de la provincia de Guatemala; y este año pasado un corsario Inglés quemó en el puerto de Guatulco de Nueva-España mas de cien mil cargas de cacao. Sirve tambien de moneda, porque con cinco cacaos se compra una cosa, y con treinta otra, y con ciento otra, y sin que haya contradiccion: y usan dar de limosna estos cacaos á pobres que piden. El principal beneficio de este cacao es un brebage que hacen, y

llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y algunos que no están hechos á él, les hace asco, porque tiene una espuma arriba, y un borbollon como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada, y con que convidan á los señores que vienen ó pasan por su tierra, los Indios: y los Españoles, y mas las Españolas hechas á la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen, que hacen en diversas formas y temples, caliente, y fresco, y templado. Usan echarle especias y mucho chili: tambien le hacen en pasta, y dicen que es pectoral, y para el estomago, y contra el catarro. Sea lo que mandaren, que en efecto los que no se han criado con esta opinion, no le apetecen. El árbol donde se da esta fruta, es mediano y bien hecho, y tiene hermosa copa: es tan delicado, que para guardarle del Sol, y que no le queme, ponen junto á él otro árbol grande, que solo sirve de hacerle sombra, y á éste llaman la madre del cacao. Hay beneficio de cacaotales donde se crian, como viñas ó olivares en España, por el trato y mercancía: la provincia que mas abunda es la de Guatemala. En el Perú no se dá; mas dase la coca, que es otra supersticion harto mayor, y parece cosa de fábula. En realidad de verdad, en solo Potosí monta mas de medio millon

de pesos cada año la contratacion de la coca, por gastarse de noventa á noventa y cinco mil cestos de ella, y aun el año de ochenta y tres fueron cien mil. Vale un cesto de coca en el Cuzco de dos pesos y medio á tres, y vale en Potosí de contado á cuatro pesos, y seis tomines, y á cinco pesos ensayados; y es el género sobre que se hacen cuasi todas las baratas ó mohatras, por que es mercaderia de que hay gran expedicion. Es, pues, la coca tan preciada, una hoja verde pequeña, que nace en unos arbolillos de obra de un estado de alto: críase en tierras calidísimas y muy húmedas: da este árbol cada cuatro meses esta hoja, que llaman allá tres mitas. Quiere mucho cuidado en cultivarse, porque es muy delicada, y mucho mas en conservarse despues de cogida. Meténla con mucho órden en unos cestos largos y angostos, y cargan los carneros de la tierra, que van con esta mercaderia á manadas, con mil, dos mil y tres mil cestos. El ordinario es, traerse de los Andes, de valles, de calor insufrible, donde lo mas del año llueve; y no cuesta poco trabajo á los Indios, ni aun pocas vidas su beneficio, por ir de la sierra y temples frios á cultivarla, y beneficiarla y traerla. Así hubo grandes disputas y pareceres de Letrados y Sabios, sobre si arrancarían todas las chacaras de coca: en fin, han permanecido. Los Indios la precian sobre manera; y en tiempo de los Reyes

Incas no era lícito á los plebeyos usar la coca sin licencia del Inca ó su Gobernador. El uso es, traerla en la boca, y mascarla chupándola: no la tragan: dicen que les da gran esfuerzo, y es singular regalo para ellos. Muchos hombres graves lo tienen por supersticion, y cosa de pura imaginacion. Yo, por decir verdad, no me persuado que sea pura imaginacion; antes entiendo, que en efecto obra fuerzas y aliento en los Indios, porque se ve en efectos que no se pueden atribuir á imaginacion, como es con un puño de coca caminar doblando jornadas, sin comer á veces otra cosa, y otras semejantes obras. La salsa con que la comen, es bien conforme al manjar, porque ella yo la he probado, y sabe á zumaque, y los Indios la polvorean con ceniza de huesos quemados y molidos, ó con cal, segun otros dicen. A ellos les sabe bien, y dicen les hace provecho, y dan su dinero de buena gana por ella, y con ella rescatan, como si fuese moneda, cuanto quieren. Todo podria bien pasar, si no fuese el beneficio y trato de ella con riesgo suyo y ocupacion de tanta gente. Los Señores Incas usaban la coca por cosa real y regalada, y en sus sacrificios era la cosa que mas ofrecian, quemándola en honor de sus Idolos.

CAPÍTULO XXIII

Del maguey, del tunal, de la grana, del añil y algodón.

El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos ó Chapetones (como en Indias los llaman) suelen escribir milagros, de que da agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y otras cien cosas. El es un árbol, que en la Nueva-España estiman mucho los Indios, y de ordinario tienen en su habitacion alguno ó algunos de este género para ayuda á su vida; y en los campos se da y le cultivan. Tiene unas hojas anchas y groseras, y el cabo de ellas es una punta aguda y recia, que sirve para prender ó asir como alfileres, ó para coser, y ésta es el aguja: sacan de la hoja cierta hebra ó hilo. El tronco que es grueso, cuando está tierno, le cortan, y queda una concavidad grande, donde sube la substancia de la raíz, y es un licor que se bebe como agua, y es fresco y dulce: este mismo cocido se hace como vino, y dejándolo acedar, se vuelve vinagre: y apurándolo

mas al fuego es como miel; y á medio cocer sirve de arrope, y es de buen sabor y sano, y á mi parecer es mejor que arrope de uvas. Así van cociendo estas y otras diferencias de aquel jugo ó licor, el cual se da en mucha cuantidad; porque por algun tiempo cada dia sacan algunas azumbres de ello. Hay este árbol tambien en el Perú; mas no le aprovechan como en la Nueva-España. El Palo de este árbol es fofo, y sirve para conservar el fuego, porque como mecha de arcabúz tiene el fuego, y le guarda mucho tiempo, y de esto he visto servirse de él los Indios en el Perú. El tunal es otro árbol célebre de la Nueva-España, si árbol se debe llamar un monton de hojas ó pencas unas sobre otras, y en esto es de la mas estrecha hechura que hay árbol, porque nace una hoja, y de aquella otra, y de ésta otra, y así va hasta el cabo: salvo que como van saliendo hojas arriba ó á los lados, las de abajo se van engrosando, y llegan cuasi á perder la figura de hoja, y hacer tronco y ramos, y todo él espinoso, áspero y feo, que por eso le llaman en algunas partes cardon. Hay cardones ó tunales silvestres, y éstos, ó no dan fruta, ó es muy espinosa y sin provecho. Hay tunales domésticos, y dan una fruta en Indias muy estimada, que llaman tunas, y son mayores que ciruelas de Fraile buen rato, y así rollizas: abren la cáscara, que es gruesa, y dentro hay carne y

granillos como de higos, que tienen muy buen gusto, y son muy dulces, especialmente las blancas, y tienen cierto olor suave: las coloradas no son tan buenas de ordinario. Hay otros tunales, que aunque no dan ese fruto, los estiman mucho mas, y los cultivan con gran cuidado, porque aunque no dan fruta de tunas, dan empero el beneficio de la grana. Porque en las hojas de este árbol, cuando es bien cultivado, nacen unos gusanillos pegados á ella, y cubiertos de cierta telilla delgada, los cuales delicadamente cogen, y son la cochinilla tan afamada de Indias, con que tiñen la grana fina: déjanlos secar, y así secos los traen á España, que es una rica y gruesa mercadería: vale la arroba de esta cochinilla ó grana muchos ducados. En la flota del año de ochenta y siete vinieron cinco mil seiscientas setenta y siete arrobas de grana, que montaron doscientos ochenta y tres mil setecientos y cincuenta pesos; y de ordinario viene cada año semejante riqueza. Dánse estos tunales en tierras templadas, que declinan á frio: en el Perú no se han dado hasta ahora; y en España, aunque he visto alguna planta de éstas; pero no de suerte que haya que hacer caso de ella. Y aunque no es árbol sino yerba, de la que se saca el añil, que es para tinte de paños, por ser mercadería que viene con la grana, diré, que tambien se da en cuantidad en la Nueva-España, y

vino en la flota que he dicho, obra de veinte y cinco mil doscientas y sesenta y tres arrobas, que montaron otros tantos pesos. El algodón tambien se da en árboles pequeños y en grandes, que tienen unos como capullos, los cuales se abren, y dan aquella hilaza ó vello, que cogido hilan y tejen, y hacen ropa de ello. Es uno de los mayores beneficios que tienen las Indias, porque les sirve en lugar de lino y de lana para ropa: dase en tierras calientes en los valles y costa del Perú mucho, y en la Nueva-España, y en Filipinas y China, y mucho mas que en parte que yo sepa, en la provincia de Tucumán, y en la de Santa Cruz de la Sierra, y en el Paraguay; y en estas partes es el principal caudal. De las Islas de Santo Domingo se trae algodon á España; y el año que he dicho se trajeron sesenta y cuatro arrobas. En las partes de Indias donde hay algodon, es la tela de que mas ordinariamente visten hombres y mugeres, y hacen ropa de mesa, y aun lonas ó velas de naos. Hay uno basto y grosero: otro delicado y sutil; y con diversas colores lo tiñen, y hacen las diferencias que en paños de Europa vemos en las lanas.

CAPÍTULO XXIV

De los mameyes, guayavos y paltos.

Estas que hemos dicho, son las plantas de mas grangería y vivienda en Indias. Hay tambien otras muchas para comer: entre ellas los mameyes son preciados del tamaño de grandes melocotones y mayores: tienen uno ó dos huesos dentro: es la carne algo recia. Unos hay dulces, y otros un poco agrios: la cáscara tambien es recia. De la carne de éstos hacen conserva, y parece carne de membrillo: son de buen comer, y su conserva mejor. Dánse en las Islas: no los he visto en el Perú: es árbol grande, bien hecho y de buena copa. Los guayavos son otros árboles, que comunmente dan una fruta ruín, llena de pepitas recias, del tamaño de manzanas pequeñas. En Tierra-firme y en las Islas es árbol y fruta de mala fama: dicen que huelen á chinches; y su sabor es muy grosero, y el efecto poco sano. En Santo Domingo y en aquellas Islas hay montañas espesas de

guayavos, y afirman, que no habia tal árbol cuando Españoles arribaron allá, sino que llevado de no sé donde, ha multiplicado infinitamente. Porque las pepitas ningun animal las gasta, y vueltas, como la tierra es húmeda y cálida, dicen que han multiplicado lo que se ve. En el Perú es este árbol diferente, porque la fruta no es colorada, sino blanca, y no tiene ningun mal olor, y el sabor es bueno: y de algunos géneros de guayavos es tan buena la fruta como la muy buena de España, especial los que llaman guayavos de Matos, y otras guayavillas chicas blancas. Es fruta para estómagos de buena digestion y sanos, porque es bastante recia de digerir y fria. Las paltas al revés son calientes y delicadas. Es el palto árbol grande, y bien hecho, y de buena copa, y su fruta de la figura de peras grandes: tiene dentro un hueso grandecillo: lo demás es carne blanda, y cuando están bien maduras es como manteca, y el gusto delicado y mantecoso. En el Perú son grandes las paltas, y tienen cáscaras dura, que toda entera se quita. En Méjico por la mayor parte son pequeñas, y la cáscara delgada, que se monda como de manzanas: tiénenla por comida sana, y que algo declina á cálida, como he dicho. Estos son los melocotones, manzanas, y peras de Indias, mameyes, guayavas y paltas, aunque yo antes escogería las de Europa: otros por el uso ó aficion quizá tendrán

por buena aquella fruta de Indias. Una cosa es cierta, que los que no han visto y probado estas frutas les hará poco concepto leer esto, y aun les cansará el oirlo, y á mí tambien me va cansando; y así abreviaré con referir otras pocas de diferencias de frutas, porque todas es imposible.

CAPÍTULO XXV

Del chicozapote, de las anonas y de los capolíes.

Algunos encarecedores de cosas de Indias dijeron, que habia una fruta que era carne de membrillo, y otra que era manjar blanco, porque les pareció el sabor digno de estos nombres. La carne de membrillo ó mermelada, si no estoy mal en el cuento, eran los que llaman zapotes ó chicozapotes, que son de comida muy dulce. y la color tira á la de conserva de membrillo. Esta fruta decian algunos Criollos (como allá llaman á los nacidos de Españoles en Indias), que excedia á todas las frutas de España. A mí no me lo parece: de gus-

tos dicen que no hay que disputar; y aunque lo hubiera, no es digna disputa para escribir. Dánse en partes calientes de la Nueva-España estos chicozapotes. Zapotes, que no creo difieren mucho, he visto yo de Tierra-firme; en él Perú no sé que haya tal fruta. Allá el manjar blanco es la anona ó guanavana, que se da en Tierra-firme. Es la anona del tamaño de pera muy grande, y así algo usada y abierta: todo lo de dentro es blando, y tierno como manteca, blanco, dulce y de muy escogido gusto. No es manjar blanco, aunque es blanco manjar; ni aun el encarecimiento deja de ser largo, bien que tiene delicado y sabroso gusto; y á juicio de algunos es la mejor fruta de Indias. Tiene unas pepitas negras en cuantidad. Las mejores de éstas que he visto son en la Nueva España; donde tambien se dan los capolíes, que son como guindas, y tienen su hueso aunque algo mayor, y la forma y tamaño es de guindas, y el sabor bueno, y un dulce agrete. No he visto capolíes en otra parte.