

ramadas, por el sol é el agua, é á estos andamios llaman *barbacoas*, é desde la barbacoa están continuamente dando voces, oxeando los papagayos é otras aves que vienen á comer los mahizales: la qual vela ó guarda parece á la que en algunas partes de España se hace, para guardar los cáñamos é los panizos é otras cosas, de las aves.

Este pan tiene la caña é asta, en que nasce, tan gruesa como una lança ó asta quieta, y algunas como el dedo pulgar é algo mas é menos, segund la bondad de la tierra donde se siembra; é cresce comunmente mucho mas que la estatura de un hombre, é la hoja es como de caña comun de Castilla, y es mucho mas luenga é mas ancha, y mas verde, y mas domable ó flexible hoja é menos áspera. E cada una caña echa á lo menos una maçorca, é algunas dos é tres, é hay en cada maçorca dosçientos y tresçientos granos, é aun quatroçientos, é mas é menos, é aun algunas de quinientos, segund es la grandeza de la maçorca: é cada espiga ó maçorca destas está envuelta en tres ó quatro hojas ó cáscaras juntas é justas al grano unas sobre otras, algo ásperas, é quasi de la tez ó género de las hojas de la caña en que nasce, y está tan guardado el grano por aquellas corteças ó cáscaras que lo cubren, que el sol ni el ayre no le ofenden, é allí dentro se sazona. Verdad es que acaesçe abuchornarse, quando en el tiempo del granar sobrevienen algunos años de demasiados soles. Quando está seco se coge con diligencia, porque los papagayos é aves de semejante pico mucho daño hacen en ello, si no se guarda é lleva con tiempo. En la Tierra-Firme, demas del peligro de las aves, tienen los mahizales no menos requèsta peligrosa de los venados é puercos salvajes, é gatos monillos, é por otros inconvenientes.

Agora ya en esta isla hay mas nesces-

sidad de guardar el campo que en el tiempo de los indios, á causa de los ganados que se han hecho salvajes de la casta que se truxo de España, assi como vacas, é puercos é perros. Esta manera de sembrar se aprendió de los indios, y assi lo hacen ellos; mas los chripstianos hacenlo muy mejor, porque aran la tierra, donde hay disposicion para ello, é por otros aparejos mejores que usan en la agricultura que los indios. Suele dar una hanega de mahiz en sembradura, seys, diez, veynte, treynta, çinquenta, çiento, é aun çiento é çinquenta é mas é menos hanegas, segund la fertilidad é bondad de la tierra, donde se siembra; y este año que passó de mill é quinientos y quarenta, cogí yo en un heredamiento mio, á tres leguas y media desta cibdad de Sancto Domingo, en la ribera del rio de Hayna, çiento é çinquenta é çinco hanegas de una hanega que sembré. Cogido este pan é puesto en casa se come desta manera. En esta Isla Española y en las otras comíanlo en grano tostado, ó estando tierno sin tostar, quasi seyendo leche; é quando es assi tierno llámanlo *ector*, queriendo quaxar ó reçien quaxado. Lo que está bueno y de buena saçon, despues que los chripstianos poblaron esta isla, dáse á los caballos é bestias de que se sirven, é ésles muy gran mantenimiento, y tambien lo dan á los negros é indios esclavos, de que los chripstianos se sirven. En Tierra-Firme tienen los indios otro uso de este pan, y decirlo hé aqui, por no tractar muchas veces ni repetir una mesma cosa; y es de aquesta manera. Las indias, en espeçial, lo muelen en una piedra de dos ó tres palmos ó mas ó menos de longitud, é de uno é medio ó dos de latitud cóncava, con otra redonda ó rolliza y luenga que en las manos traen, á fuerza de braços (como suelen los pintores moler colores para su ofiçio), echando agua é dexando

passar algun intervalo, poco á poco, no çessando el moler. E assi se hace una manera de pasta ó massa, de la qual toman un poco é hacen un bollo de un xeme, é grueso como dos ó tres dedos: y envuélvenle en una hoja de la misma caña del mahiz ú otra semejante, y cuéçenlo, y desque está coçido, sácanlo de la olla ó caldera en que se coçió en agua, y dexanlo enfriar algo, y no del todo. Y si no lo quieren coçer assan esos bollos en las brasas al resplandor çerca dellas, y endureçesse el bollo, y tórñasse como pan blanco, é hace su corteça por de suso, y de dentro hace miga algo mas tierna que la corteça, é quítanle la hoja en que lo envolvieron para lo coçer ó assar é cómenlo algo caliente, y no del todo frio; porque si se enfria, no tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar, y quanto mas frio está, tanto mas seco y áspero se vuelve. Este pan, coçido ó assado, no se sostiene de dos ó tres dias adelante, porque despues se moheçe y se pudre y no se puede comer: ni tampoco es bueno para la dentadura, é assi comunmente esta gente de Indias tienen los dientes dañados é suçios, y no los he visto peores á ninguna generacion.

En la provincia de Nicaragua y otras partes de la Tierra-Firme hay mahizales, que son como los que he dicho, é allí usan unas tortas grandes delgadas é blancas, el arte de las quales proçedió de la Nueva España, assi en México como en otras provincias della, de la qual region se verán en la segunda parte destas historias grandes cosas é mucho de notar. Este tal pan se llama *tascalpachon*, y es muy buen pan sabroso. Hácense otras tortas de la misma massa del mahiz, escogiendo para ello el grano mas blanco, é despican los granos, antes que los muelan, quitándoles una dureza ó raspa que tienen en el peçon, con que estovieron pegados en la espiga ó maçorca: é assi

sale mejor é mas tierno el pan, é no se topan entre los dientes aquellas durezas que se topan, quando los bollos ó tortillas son de mahiz que no fué despicado. Los chripstianos han dado mucha mejoría á este pan, coçiéndolo en horno á la manera de España, é es mas sabroso é mas lindo en la vista, assi coçido, en roscas ó tortas: é háçese asaz buen viscocho dello, para navegar con ello no muy largo tiempo.

Tienen los indios en la mar del Sur é aun los chripstianos un gentil aviso, quando en aquella mar navegan; y es que llevan harina de mahiz tostado y echan un puño della en una taça de agua é revuélvenla, é háçese una atalvina, é bevrage bueno con que se sostienen, aunque no coman otra cosa, porque es pan é agua, y aun tiene una gentil propiedad é muy provechosa que quiero decir aqui, para aviso de los que andan en la mar, y es aquesta. Caso que el agua esté dañada y huela mal, tomen un puño ó dos de harina de mahiz tostado y échlenlo en un vaso ó taça é echen el agua con ello, é revuélvanlo é háçasse atalvina, é bébanlo: que ningun daño hará al que lo bebe, ni olerá mal, sino bien é al mismo olor del mahiz tostado. Deste aviso me he yo aprovechado en estas mares, y en las que he dicho del Sur, donde lo aprendí; y aun algunas veces despues que lo supe, yendo yo destas Indias á España, he llevado desta harina para prevenir á semejante nesçessidad, y me he aprovechado desto y hecho plaçer é buena obra á otros. En la provincia de Cueva, en la Tierra-Firme, se hace buen vino del mahiz, como lo escribiré quando en aquella tierra habláre: lo qual y todo lo que çerca deste pan del mahiz está dicho tengo yo muy bien experimentado en veynte é ocho años que hasta este de mill é quinientos é quarenta y uno há que lo miro y lo he sembrado y cogido para mi casa, é lo hago assi mismo al presentente.

Como soy amigo de la leçon de Plinio, diré aqui lo que diçe del mijo de la India, y pienso yó que es lo mismo que en estas nuestras Indias llamamos mahiz, el qual auctor diçe aquestas palabras: «De diez años acá es venido mijo de la India, de color negro de grande grano: el tallo como cañas, cresce siete piés: es dicho lobas, é es fertilissimo sobre todas las cevadas: de un grano nasçen tres sextarios: siébrasse en lugares húmidos¹.» Por estas señas que este auctor nos da, yo lo avria por mahiz, porque si diçe que es negro, por la mayor parte el mahiz de Tierra-Firme es morado oscuro, ó colorado, é tambien hay blanco, é mucho dello amarillo. Podria ser que Plinio no lo vido de todas estas colores, sinó de lo morado oscuro que paresçe negro. El tallo que diçe que es como cañas, assi lo tiene el mahiz, y quien no lo conosçiesse é lo viesse en el campo, quando está alto, pensará que es un cañaveral. Los siete pies que diçe que cresce, por la mayor parte acá es el mahiz algo mas alto, y tambien mucho mas, y en partes menos, segund la fertilidad ó bondad del terreno en que se siembra. Quanto á lo que diçe de ser fertilissimo, ya he dicho lo que he visto, que es co-

ger ochenta é çiento é çiento é çinquenta hanegas de una de sembradura: diçe que se siembra en lugares húmidos: humidissima tierra son estas Indias. Mas para comprobar la nesçessidad que el mahiz tiene de estar puesto en tierra húmida, ó donde el agua le sea propiçia, digo que estando en Avila la Magestad de la Emperatriz, nuestra señora, á la saçon que el Emperador, nuestro señor, estaba en Alemania, ví en aquella cibdad, que es una de las mas frias de España, dentro de una casa, un buen pedaço de mahizal de diez palmos de alto las cañas, é algo mas é menos, é tan gruesas é verdes é hermosas, como se puede ver en estas partes, donde mejor se pueda haçer; y alli á par tenia una anoria de que cada día le regaban. Y en verdad yo quedé maravillado, acordándome de la distançia y de los diferentes climas destas partes con Avila, y porque los testigos que diere desto, sean apropósito mio, digo que en la misma casa possaba el muy reverendo señor doctor Bernal, del Consejo Real de Indias por Sus Magestades, é que agora es obispo de Calahorra, lo qual fué el año de mill é quinientos é treynta de la Natividad de Chripsto, nuestro Redemptor.

CAPITULO II.

Del pan de los indios que se llama caçabi, que es la segunda manera de pan que en esta Isla Española é otras partes haçen los indios, y al presente assi mismo los chripstianos, y aun algunos lo usan mas que el mahiz, é lo tienen por mejor é se sirven mas dello, lo qual se haçe de una planta que llaman *yuca*.

Tractemos agora de otra manera de pan que los indios haçen de la *yuca* en esta Isla Española, y en las otras todas que están pobladas de chripstianos, y aun en alguna parte de la Tierra-Firme. La planta que se llama *yuca*, son unas varas ñudosas, algo mas altas que un hombre y otras mucho menores, gruesas como dos dedos y algunas mas, y otras menos, porque en esto del grossor y de la altura, es segund la tierra es fértil ó flaca, y aun tambien haçe al caso que la

¹ Plinio, lib. XVIII, cap. 7.

planta es de diversos géneros. Quiere alguna *yuca* parescer en la hoja á cañamo, ó como una palma de una mano del hombre, abiertos los dedos tendidos; salvo que aquesta hoja es mayor é mas gruesa que la del cañamo, é cada hoja es de siete ó de nueve puntas ó departimientos: la vara es muy ñudosa, como he dicho, y la tez del asta como pardo blanquisco, y alguna quassi morada, é la hoja muy verde, é paresçe muy bien en el campo, desque está criada é bien curada é limpia la heredad, en que está.

Hay otra generaçion de *yuca*, que las ramas ni el fructo no es diferente de la que es dicho de suso, salvo en la hoja; porque aunque es assi mesmo de siete ó de nueve departiçiones cada hoja, es de otra hechura: é por tanto pusse la forma de la una é de la otra aqui debuxadas (*Lámina 2.^a, figuras 6.^a y 7.^a*), non obstante que en las mismas maneras de hojas hay particulares y diferenciadas suertes ó generaçiones de *yuca*; y unas tienen mas verdor que otras, é otras mas réçia rama, é otras mas ó menos blancor en el vástago ó asta, é otras diferencias en la corteça, que aqui haçen poco al caso deçirse. Para sembrar esta planta (qualquiera de las que he dicho), haçen unos montones de tierra redondos por orden é liños, como en el reyno de Toledo ponen las viñas, y en espeçial en Madrid, que se ponen las çepas á compás. Cada monton tiene ocho ó nueve pies en redondo, é las haldas del uno tocan, con poco intervalo, çerca del otro: é lo alto del monton no es puntiagudo, sino quassi llano, é lo mas alto dél será á la rodilla ó algo mas: é en cada monton ponen seys, é ocho, é diez ó mas troços de la misma planta é vástago ó rama de la *yuca*, que entren só tierra un xeme, ó menos, é queda de fuera otro tanto descubierta del mismo troço; é cómo la tierra está mollida é sin terrones, pónense

con facilidad estos palos de la planta, porque assi como van alçando é haciéndose los montones, assi se van poniendo en ellos estas plantas ó troços della. Otros no haçen montones, sino allanada la tierra é limpia é mollida, ponen á trechos estos plantones de dos en dos ó mas, çerca unos de otros; pero primero se tala ó roça é quema el monte para poner la *yuca*, segund se dixo de suso, en el capítulo preçedente, del mahiz. Desde á pocos dias que assi se pone, nasce la *yuca* (ó mejor diçiendo prende), é echan hoja aquellos troços de la planta é sus pimpollos ó pámpanos, que van creciendo en ramas, é es menester yr deshervando el *conuco* (que assi se llama *conuco* la haça ó heredad de la *yuca* é de la labrança) hasta que la planta señoree la hierva, y aun en todo tiempo es provechosso estar limpia la heredad cultivada. Siébrasse ó pónesse siempre, despues que la luna ha hecho é se muestra nueva é lo mas presto que ser puede en los dias que cresce hasta el lleno della, pero nunca en la menguante. Este pan no tiene peligro de las aves ni de los animales (exçepcto de vacas, é ratones, é aun caballos); porque el fructo desto es unas magorças, á manera de raices ó de nabos muy grandes, las quales se crian entre los raigones é barbas que esta planta echa debaxo de tierra; é qualquiera hombre ó animal, exçepcto los tres que es dicho, que coma estas raices, con el çumo, assi en fructa, como está antes que se le saque el çumo (en çiertas prensas), luego muere sin remedio alguno. Verdad es que en la Tierra-Firme hay *yuca* que no es mortal, é no mata, la qual en la vista y en la rama y en el fructo é hoja es como la desta isla, que mata: y en esta isla é las otras comarcas deste golpho, toda la *yuca* que hay, por la mayor parte, es de la que mata, y tambien hay alguna que llaman *boniata*, que es como