

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 húmidos<sup>1</sup>.» 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

<sup>1</sup> Plinio, lib. XVIII, cap. 7.

planta es de diversos géneros. Quiere alguna *yuca* paresçer 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.<sup>a</sup>, figuras 6.<sup>a</sup> y 7.<sup>a</sup>*), 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

la de Tierra-Firme que no mata, y cierto debe aver venido de allá. Y en la Tierra-Firme se la comen por fructa coçida ó asada, porque allá no es mortífera, ni allá saben haçer pan della, sino en pocas partes; y en aquellas que lo haçen, no es de la que no mata, sino como la de acá. Verdad es que algunos soldados, pláticos en aquestas islas, han enseñado en Tierra-Firme á haçer pan de la yuca que no mata; pero no curan dello, por no perder tiempo, pues que, como he dicho, la comen, sin haçerla pan, coçida é asada sin la expremir ni haçer las diligencias que convienen, para que estotra no mate, hecha pan; é siempre se conosçe entre los hombres del campo, quál es la una ó quál la otra. A lo menos las bestias no ha seydo nesçessario enseñárselo: que su destinto natural las muestra á se guardar de tal veneno (puesto que no á todas), porque no se sabe que de tal causa ningun caballo ni vaca, ni otro animal de quantos de España se truxeron, ni de los innumerables que dellos han proçedido, haya muerto: antes la han comido vacas, é los ratones cada dia, é algunas bestias caballares. Assi que, quanto á los animales, no tiene en todos igual fuerça la yuca.

Estas maçorcas suyas son como gruesas çanahorias ó muy gruesos nabos de Galicia é mayores; y aun en muchas partes se haçen tan gruesas como la pantorrilla, é tales que como la coxa ó muslo de un hombre. Tienen una corteça áspera de color de un leonado obscuro, é algunas tiran al color pardo; é por de dentro está muy blanca, é espesa como un nabo ó castaña: é haçen destas maçorcas ó yuca unas tortas grandes que llaman *caçabi*; y este es el pan ordinario desta é otras muchas islas, assi de las que estan por conquistar, como en las que estan pobladas de chripstianos, el qual se haçe desta manera. Despues que los indios é

indias han quitado aquella corteça á la yuca, raspándola que no quede nada, como se haçe á los nabos para los echar en la olla, despedida aquella costra con unas conchas de veneras de almejas, rallan la yuca, assi mondada en unas piedras ásperas é rallos que para esto tienen; é lo que assi se ha rallado, échanlo en un lagar muy limpio, é alli hinchendo un *çibucan*, que es una talega luenta de empleyta, hecha de corteças de árboles blandas, texida algo floxa, de labor de una estera de palma, é es de diez ó doçe palmos de luengo é tan gruesa como una pierna é menos, en redondo fecha. Y despues que está llena esta talega de aquella yuca rallada, está aparejada é bien fecha una alçaprima de madera é con su torno, de que cuelgan el *çibucan* por el un extremo dél, en lo alto, é al otro cabo que pende abaxo, átanle pegasas de piedras gruesas, é con el torno estírase el *çibucan* é levanta las piedras en el ayre colgadas de tal manera, que se estruja y exprime la yuca é le sale todo el çumo, é destíbase en tierra por entre las junturas de la labor del *çibucan* ó empleyta dél; y está assi en esta manera de prensa hasta que no le queda á la yuca gota de çumo ó mosto. É aquesta agua ó licor es pestífero veneno, é se vierte é pierde por el suelo, quando quieren que se pierda: é lo que queda exprimido de la çivera, dentro en el *çibucan*, es como suelen quedar unas almendras expremidas mucho é seco. Toman despues aquesto é tienen aparte assentado en el fuego en hueco (que quede debaxo por do ponerle fuego) un *buren*, que es una çaquela llana de barro é tan grande quanto un harnero é sin paredes, é debaxo está mucho fuego, sin que la llama suba á la çaquela, que está assentada é fixa con barro. Y está tan caliente aquella plancha ó çaquela, que llaman *buren*, como es menester; y ençima echan de aquella

yuca (que salió exprimida del *çibucan*), como si fuesse salvado ó arena en torno, tanto quanto quassi toma la çaquela, menos dos dedos alrededor, é tan alto como dos dedos ó mas, é tiéndenlo llano é luego se quaxa: é con unas tablillas que tiene para aquello la hornera, en lugar de paleta, dále una vuelta para que se cueça de la otra parte; y en tanto quanto se haçe una tortilla de huevos en una sartén, ó mas presto, se haçe una torta deste *caçabi* en el *buren*, segund es dicho, y despues tiéndenlo un dia ó dos al sol, para que se enxugue, y queda muy buen pan. Donde hay mucha gente, ponen muchos *çibucanes* é muchas çaquelas que diçen *burenes*, quando quieren haçer mucha cantidad dello. Este pan es bueno é de buen mantenimiento é se sostiene en la mar, é háçenle tan grueso como medio dedo para gente, é para personas principales tan delgado como obleas é tan blanco como un papel, é á esto delgado llaman *xauxau*. Suele valer la carga deste pan *caçabi* en esta cibdad de Sancto Domingo un ducado, quando es caro, é quando menos á medio pesso, y tambien llega algunas vezes á pesso de oro (que son quatroçientos é çinquenta maravedis), é la carga es dos arrobas, que son çinquenta libras de á diez é seys onças; y para muchos en esta tierra es buena granjería, porque se gasta de aqueste pan mucha cantidad.

Pues que hay cosas notables desta planta de la yuca, y en otro lugar no se podrian decir tan á propóssito como aqui, donde tanto se ha dicho desta materia, bien es que se diga lo demas. Aquel çumo de la yuca que sale, despues que rallada é se exprime en el *çibucan*, es tan pésimo veneno, que con un solo y pequeño trago matára un elephante ó qualquier otro animal ó hombre viviente; non obstante lo qual, si á este mismo çumo mortal le dan dos ó tres hervores, có-

menlo los indios, haçiendo sopas en ello, como en un buen potaje y cordial; pero assi como se va enfriando, lo dexan de comer, porque aunque ya no mataria porque está coçido, diçen ellos que de mala digestion, quando se come frio. Si quando este çumo salió, lo cueçen tanto que mengüe dos partes, é lo ponen al sereno dos ó tres dias, tórnanse dulce, é aprovéchanse dello, como de licor dulce, mezclándolo con los otros sus manjares; y despues de hervido y serenado, si lo tornan á hervir é serenar, tórnanse agro aquel çumo, é sirveles como vinagre ó licor agro, en lo que quieren usar dél sin peligro alguno. Esto del tornarse dulce é agro consiste en los coçimientos, y estas experiencias pocos indios las saben ya haçer, porque los viejos son muertos, é porque los chripstianos no lo han menester; porque para agro, hay tantas naranjas y limones en la Isla, que no hay nesçesidad de lo que dicho, ni para licor dulce mucho menos, por aver tanto açúcar en la Isla: y assi se ha olvidado lo que en estos dos casos de dulce é agro servia el çumo de la yuca. El verlo comer á sopas, despues de hervido el çumo que salió de la yuca poco antes, yo lo he visto muchas vezes, y la experiencia de matar un trago, bebiéndolo assi como ello queda expremido sin lo calentar, ó comiendo la misma yuca, muchas vezes se ha visto, y es aqui notorio y en todas estas islas.

Sostiénesse el pan de *caçabi* un año é mas, é llévase por la mar por todas estas islas é costas de la Tierra-Firme, é aun hasta España lo he yo llevado é otros muchos; y en estas mares y tierras de acá es muy buen pan, porque se tiene mucho sin se corromper ó dañar, excepto si no se moja. En todas estas islas que he dicho hay de este pan de yuca, que se diçe *caçabi*; é quando se ha de coger este fructo del campo é está para se ha-

per pan, ha de ser despues que ha pasado un año que se sembró ó mas; é si es de edad de año é medio ó dos años, es mejor é da mas pan; y á mucha neçessidad, que hayan passado diez meses, é no menos, se come. Quando avie muchos indios en esta isla, é se queria alguno dellos matar, comia desta yuca, assi como está la maçorca, é desde á dos ó tres dias ó antes se moria; pero si tomaba el çumo della immediate, no avia lugar de arrepentimiento, porque luego se le acababa la vida; é assi por no trabaxar, como consejados de su çemi (ó diablo), ó por lo que se les antojaba morir, por medio desta yuca concluian sus dias. Acaesçió algunas vezes convidarse muchos juntos á se matar, por no trabaxar ni servir, y de çinquenta en çinquenta, é mas é menos juntos, se mataban con sendos tragos deste çumo.

Son muy hermosos los heredamientos de la yuca en el campo, segund está linda é fresca, y es de seys géneros en esta Isla Española. Una llaman *ypatex*, que haçe un fructo como mançanillas, que cada una tiene seys quarterones, y esta generacion de yuca es de las muy buenas. Otra se diçe *diacanan*, y tiénese por la mejor de todas, porque redonda mas pan della. La terçera especie de yuca se llama *nubaga*: la quarta se dice *tubaga*: la quinta llaman *coro*, y esta es la que tiene

### CAPITULO III.

De la planta é mantenimiento de los ajés, que es otro grand manjar é bastimento que los indios tienen, é cómo se siembra é se coge.

**E**n esta Isla Española y en todas las otras islas é Tierra-Firme, ó en mucha parte della, hay una planta que se llama *ajés*, los cuales quieren paresçer algo en la vista á los nabos de España, en espeçial los que tienen la corteça ó tez blan-

los astilejos de las hojas coloradas: la sexta é última se nombra *tabacan*, y esta tiene la rama mas blanca que ninguna de todas las otras. Y estos nombres particulares destes géneros de yuca, en otras islas é en la Tierra-Firme son de otra manera, segund las diferenciadas lenguas.

Estos dos mantenimientos é pan de maiz é del çaçabi es el prinçipal pan é mayor é mas neçessario manjar que los indios tienen; pero no avrá dexado el lector de notar las particularidades grandes que ha aqui leydo de la yuca, las quales recogidas son estas. Pan para sustentar la vida: licores de dulce é agro, que les sirven de miel é vinagre: potaje que se puede comer, é se hallan bien con él los indios: leña para el fuego, de las ramas desta planta, quando faltasse otra, y venino ó ponçoña tan potente é mala, como tengo dicho. Otra particularidad me ocurre del çaçabi, que yo no sabia quando la primera vez se imprimió esta primera parte destas historias; y es que assi mismo en çierta parte de la Tierra-Firme se haçe muy buen vino del çaçabi, como mas largamente se dirá en la segunda parte desta *General Historia*, en el libro XXIV, capítulo III, donde se tractará del rio de Huyapari, é del subçesso del capitan Diego de Ordaz. Assi que, son siete cosas notables las que concurren en la yuca. Pasemos á las otras cosas de la agricultura de los indios.

ca de ençima; porque estos ajés haylos blancos y colorados que tiran á morado, y otros como leonado; pero todos son blancos de dentro por la mayor parte, y algunos amarillos, y muy mayores que nabos comunmente. Crianse debaxo de

tierra, é haçen ençima de tierra una rama tendida á manera de correhuela, pero mas gruesa; la qual con sus hojas é rama cubre toda la superficie de la tierra, do estan sembrados los ajés; é la hechura de la hoja es semejante mucho á la correhuela ó quassi yedra ó panela, con unas venas delgadas, é los astilejos, de que penden sus hojas, son luengos y delgados. Al tiempo que se han de sembrar los ajés, haçen la tierra montones por sus liños, como se dixo en el capítulo de la *yuca* antes deste, y en cada monton ponen çinco ó seys tallos ó troncos y mas de aquesta rama, hincados en el monton con sus hojas, é luego prenden é se ençepa la planta; é como he dicho, por ençima de la tierra se extiende é la cubre toda, é debaxo en las raices que haçe echa el fructo, que son aquestos ajés. Los quales estan saçonados desde á tres é á quatro é á çinco é á seys meses los mas tardíos; porque segund la tierra, donde se ponen, es fértil ó flaca, assi responde el fructo mas tarde ó temprano; y aun tambien en la misma planta é en el tiempo en que se pone, consiste venir presto ó tardarse el fructo, y tambien los temporales ayudan ó estorban mucho; mas no passan de seys meses en estar para coger los ajés, aunque sean los mas vagarosos ó tardíos. Quando son saçonados, con un açadon descubren el mon-

ton é sacan diez é doçe é quinze é veynte é treynta é mas é menos ajés, unos gruesos é otros medianos é pequeños, segund es el año fértil ó estéril. Son buen mantenimiento é muy ordinario é neçessario hasta para la gente de trabaxo; é como son de menos costa é tiempo, muchos hay que no dan otro manjar á sus indios ó negros sino este, é carne ó pescado; é assi, en todas las haçiendas é heredamientos hay muchos montones é haças destes ajés, los quales coçidos son muy buenos, é asados tienen algo mejor sabor, y de la una ó de la otra manera tienen sabor de castañas muy buenas, y es gentil fructa para los chripstianos; porque como no la comen por prinçipal y ordinario manjar, sino de quando en quando, sabe mejor. Asados é con vino son buenos de noche sobre mesa, é en la olla son buenos. Las mugeres de Castilla haçen diversos potajes é aun fructa de sarten, é tal que, aunque fuesse de Indias, se avria por buena. Son los ajés de buena digistion, aunque algo ventosos. Haylos tan grandes, que pesan algunos dellos quatro libras ó mas cada uno. En Castilla del Oro, en muchas partes, hay ajés que son amarillos y pequeños, y estos son los que me paresçe á mi que haçen ventaja á los destas islas, assi en Pacora, como en Careta é otras partes de la Tierra-Firme.

### CAPITULO IV.

De la planta é mantenimiento de las batatas, que es muy buen bastimento y de los mas estimados que los indios tienen: é cómo se siembran é cogen, é otras particularidades de aqueste manjar ó fructa.

**B**atatas es un grand mantenimiento para los indios en aquesta Isla Española é otras partes, é de los presçiosos manjares que ellos tienen, y muy semejantes á los ajés en la vista, y en sabor muy mejores; puesto que, á mi paresçer, todo me pares-

çe una cosa ó quassi en la vista, en el cultivar y aun mucho en el sabor, salvo que la batata es mas delicada fructa ó manjar, y el cuero ó corteça mas delgada, y el sabor aventajado y de mejor digistion. Una batata curada no es inferor