

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 veces 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 hace un fructo como mançanillas, que cada una tiene seys quarterones, y esta generacion de yuca es de las muy buenas. Otra se dice *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.

En 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 cuales recolegidas 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 hace 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 hacen 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, hacen 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 raíces que hace echa el fructo, que son aquestos ajés. Los cuales 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 haciendas é heredamientos hay muchos montones é haças destes ajés, los cuales 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 hacen 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 hacen 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.

Batatas 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

en el gusto á gentiles maçapanes. Pónense en montones é críanse, como los ajos ó la yuca, é assi se plantan, como en el capítulo preçedente se dixo de los ajos; é assi llenan é están de saçõn á tres, é quatro é á çinco ó seys meses, á lo mas tarde, segund la tierra é tiempo en que se cultivan. La hoja de la batata es mas harpada que la del aje, pero quassi de una manera; é assi se extiende la rama sobre el terreno, é ni mas ni menos se curan: é se comen coçidas ó asadas, y en potages é conservas, é de qualquier forma son buena fructa, é se puede presentar á la Çesárea Magestad por muy presçiado manjar. Para mí yo tengo creydo que los ajos é batatas tienen mucho dendo ó similitud, salvo que las batatas hacen mucha ventaja á los ajos, é son mas delicadas é melosas, assi como se aventajan unas mançanas de otras, é las camuesas sobre todas, assi entre los ajos hay unos mejores que otros, y entre las

batatas se hallan çinco espeçies ó géneros dellas diferenciadas en la rama ó en la hoja, é tienen aquestos nombres: *aniguamar*, *atibiuneico*, *guaraca*, *guacarayca* é *guanagax*, y todas son batatas, y á mi paresçer poco se diferençian. Mas los expertos agricultores hallan mucha diferençia de unas á otras, assi en la planta como en el abundancia del fructo, y en el tiempo de la cosecha, y en el sabor; y esta que llaman *aniguamar* tienen por la mejor é mas presçiada. Quando las batatas están bien curadas, se llevan hasta España muchas veçes, quando los navios açiertan á haçer pronto el viaje, y las mas veçes se pierden por la mar. Con todo esso las he yo llevado desde aquesta cibdad de Sancto Domingo de la Isla Española hasta la cibdad de Avila, y aunque no llegaron tales, como de acá salieron, fueron avidas por muy singular é buena fructa, é se tuvieron en mucho.

CAPITULO V.

Del mani, que es çierto género de fructa é mantenimiento ordinario que tienen los indios en esta Isla Española é otras islas destas Indias.

Una fructa tienen los indios en esta Isla Española, que llaman *mani*, la qual ellos siembran, é cogen, é les es muy ordinaria planta en sus huertos y heredades, y es tamaña como piñones con cáscara, é tiénela ellos por sana: los chrips-

tianos poco caso hacen della, si no son algunos hombres baxos, ó muchachos, y esclavos, ó gente que no perdona su gusto á cosa alguna. Es de mediocre sabor é de poca substancia é muy ordinaria legumbre á los indios, é hayla en gran cantidad.

CAPITULO VI.

De la planta dicha *yahutia*, y algunas particularidades della.

YAHUTIA, por otros llamada *diahutia*, es una planta de las mas ordinarias que los indios cultivan con mucha diligencia ó espeçial cuydado. Es de comer della la

rayz é tambien las hojas, las quales son como verças grandes, é lo mejor es las rayçes, que tienen unas barbas que les quitan é mondan, é cuéçenlas, é son

buenas. Assi mismo las hojas es sano manjar, y saben muy mejor á los indios que á los chripstianos, é dánse muchos á ello, puesto que no es manjar para des-

searle ni haçer caso dél, sin nesçessidad, no hallando otro. Verdad es que los indios por cosa muy buena la crian é tienen en sus huertos é heredamientos.

CAPITULO VII.

Del axi, que es una planta de que los indios se sirven é usan en lugar de pimienta, é aun los chripstianos la han por muy buena espeçia.

AXI es una planta muy conocida é usada en todas las partes destas Indias, islas é Tierra-Firme, é provechosa é nesçessaria, porque es caliente é da muy buen gusto é apetito con los otros manjares, assi al pescado como á la carne: é es la pimienta de los indios, y de que mucho caso hacen, aunque hay abundancia de axi, porque en todas sus labranzas é huertos lo ponen é crian con mucha diligencia é atencion, porque continuamente lo comen con el pescado y con los mas de sus manjares. E no es menos agradable á los chripstianos, ni hacen menos por ello que los indios, porque allende de ser muy buen espeçia, da buen gusto é calor al estómago; é es sano, pero asaz caliente cosa el axi. Esta es una planta tan alta como á la çinta de un hombre, é algun género de axi hay tan alto ó mas que la estatura de un hombre bien alto; mas en esto del grandor, mucho va en ser la tierra donde se pone fértil ó delgada, ó ser regada; mas comunmente el axi es tan alto como çinco ó seys palmos, poco mas ó menos, é hacen un pié copado é de muchas ramas. La flor del axi es blanca y pequeña; no huele, pero el fructo es á la vista en diferentes maneras é proporciones, y en efecto todo axi quema mucho como la pimienta, é alguno dello mas. Echa unos granos ó vaynas (mejor diçiendo) huecas é coloradas, de muy fino color, é algunas dellas

tan grandes como un dedo de luengo é grueso. Otro axi hay que echa estos granos colorados é redondos, é tan gruesos como guindas, é algunos mas é menos. Otro hay que lleva estos granos verdes, pero menores que los susodichos, é assi, segund el género del axi é la tierra donde se pone, assi es mayor ó menor, ó colorada ó verde la fructa, porque no la esperan á que madure. Otro axi hay que echa los granillos verdes é muy pequeños: otro los echa pintados de negro, que tira á azul oscuro, no todo el grano, sino alguna parte dél. Algun género hay de axi que se puede comer crudo, é no quema. De las hojas del axi se haçe tan buena ó mejor salsa al gusto que la del perexil, desliéndole con el caldo de la olla de carne; pero la una salsa es fria é la otra caliente; y en la verdad el axi es mejor con la carne é con el pescado que la muy buena pimienta.

Llévasse á España é á Italia é á otras partes por muy buena espeçia, é es cosa muy sana, é hállanse los hombres muy bien con ello en todas las partes donde lo alcançan: é desde Europa envian por ello mercaderes é otras personas, é lo buscan con diligencia para su propria gula é apetito; porque se há visto por experiencia que es cosa muy saludable, é en espeçial el tiempo del invierno é tiempo frio, porque de sí mismo es frio á lo que algunos porfian, y á mi paresçer, es caliente é mucho.

CAPITULO VIII.

De las calabazas que hay en esta Isla Española y en todas las otras islas y Tierra-Firme.

Calabazas en las Indias es cosa muy comun, assi como lo es en Castilla, y en las otras partes de España (y de las mismas) luengas y redondas ó ceñidas é de todas las maneras que las suele aver. Siémbrenlas los indios y curan dellas con espeçial atención, no para las comer (que no las comen), sino para tener agua en ellas é llevarlas, quando van camino ó andan en la guerra. A lo menos en Tierra-Firme, en la provincia de Nicaragua, ningun indio anda passo, sin una calabaza de agua, porque es tierra seca é tarde llueve alli. Assi en todas las partes destas Indias é islas é tierra-Firme, á lo menos en lo que yo he andado é otras

muchas partes de que me he informado, hay calabazas, y es una de las acordadas é ordinarias cosas que los indios cultivan en sus casas é huertos y heredades, é cada un año ponen cantidad dellas. Y aun en algunas partes es mercaderia entre los indios, como otras cosas é legumbres que tienen, porque no en toda parte hay aparejo para cultivarse todas cosas; y assi de unas provincias en otras andan é tractan aquellas cosas que sobran á unos é faltan á otros. E otras calabazas hay que en todo é por todo son como las susodichas, excepto en el sabor que son amargas; y estas, sin las cultivar, hay muchas que se nasçen por sí.

CAPITULO IX.

De los *bihaos*, que es çierta hierva (ó mas que hierva á mi paresçer) que no se siembra ni cultiva, sino que la natura la produçe, y es muy útil y provechosa á los indios en las cosas que aqui se dirá.

Hay en esta Isla Española y en las otras islas destas partes y en la Tierra-Firme, çiertas hiervas ó plantas nascidas por la diligencia de la natura, muy semejantes en la hoja á los que acá llaman plátanos (sin lo ser), que en Alexandria é otras partes llaman musas, de los quales plátanos ó musas adelante se hará mas particular relacion. Tornemos á los *bihaos*, que ninguna fructa echan que sea de comer, sino çiertas cosas assi mesmas é no á otra alguna semejantes é muy coloradas esas fructas, é no para comer; porque son una cosa áspera é no tractable ni conviniente al gusto ni sustentacion humana. Las hojas de estos *bihaos* son muy luengas é anchas y echan

unos tallos en la mitad, y al rededor del tallo están las hojas que suben desde el pié del tallo. Destas hojas é *bihaos* se sirven mucho los indios, en espeçial en la Tierra-Firme; porque con estas hojas cubren algunas casas, y es buena manera de cobrir é mas limpia que la de la paja é mas hermosa por de dentro de la casa. Quando llueve, pónense los indios estas hojas sobre las cabeças, açertándose donde las hay ó topándolas, é ampáranse del agua con ellos, como lo harian con un sombrero. De las corteças de un tallo que echan en medio (ó astil que nasce entre las hojas) hacen unas çestas que llaman *havas* para meter la ropa é lo que quieren guardar, muy bien texi-

das, é háçenlas dobladas ó enforradas de forma que una es dos, y entre la una é la otra, al texerlas, ponen hojas de los mismos *bihaos*: por lo qual, aunque llueva sobre tales çestas ó se mojen en un rio, no se moja lo que va dentro. E quando van camino, é llevan carga los indios de alguna ropa ó cosas que quieren llevar bien guardadas, toman dos *havas* ó çestas destas é átanlas á un palo de *guaçuma*, que son muy livianos é réçios é lisos sin ñudos é del gordor que los quieren, é pónensele en el hombro (*Lám. 2.^a, fig. 8.^a*), é assi caminan, uno é dos é muchos cargados, é van á la fila uno tras otro con su guía é algun indio prinçipal que los manda é hace parar á descansar ó comer, donde les paresçe y quando conviene. Tambien de las mes-

mas corteças destes *bihaos* hacen otra manera de çestas para poner é llevar sal de unas partes á otras, é son muy gentiles las unas é las otras, y de hermosas labores.

Demas de lo que es dicho de la utilidad destes *bihaos*, quando acaesçe estar los indios en el campo, si les falta mantenimiento, arrancan destes *bihaos* los mas nuevos é comen lo baxo, aunque es poco de aquello que está debaxo de tierra, que es muy blanco é tierno é no tiene mal sabor: antes paresçe mucho á lo tierno de los juncos que está só tierra; mas es mucho mejor é hay mas que comer en ello, puesto que yo creo que es cosa muy caliente, no en el sabor, mas en la operacion, é mucho desto daña al estómago.

CAPITULO X.

De la cabuya y del henequen, é de algunas particularidades de lo uno é de lo otro, que son dos cosas de hilo ó cuerdas muy notables.

La cabuya es una manera de hierva que quiere paresçer en las hojas á los cardos ó lirios, pero mas anchas é mas gruesas hojas: son muy verdes, é en esto imitan los lirios, y tienen algunas espinas é quieren paresçer en ellas á los cardos. El henequen es otra hierva que tambien es assi como cardo; mas las hojas son más angostas y mas luengas que las de la cabuya mucho. De lo uno y de lo otro se hace hilado y cuerdas harto réçias y de buen paresçer, puesto quel henequen es mejor é mas delgada hebra. Para labrarlo, toman los indios estas hojas é tiénenlas algunos dias los indios en los raodales de los rios ó arroyos, cargadas de piedras, como ahogan en Castilla el lino; y despues que han estado assi en el agua algunos dias, sacan estas hojas é tiéndenlas á enxugar é secar al sol. Des-

pues que estan enxutatas, quiébranlas, é con un palo á manera de espadar el cáñamo, hacen saltar las corteças, é aristas é queda la hebra de dentro de luengo á luengo de la hoja: é á manera de çerro júntanlo é espádanlo mas, é queda en rollos de çerro que paresçe lino muy blanco é muy lindo, de lo qual hacen cuerdas é sogas é cordones del gordor que quieren, assi de la cabuya como del henequen; é aprovéchansse dello en muchas cosas, en espeçial para hacer los hicos ó cuerdas de sus hamacas ó camas en que duermen, y encabuyallas, para que estén colgadas en el ayre, como está pintada una destas hamacas en el libro V, capítulo II.

Alguno deste henequen (y tambien de la cabuya) es hilo blanco é muy gentil; é otro es algo rubio. Aqui quadra una