

## 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.<sup>a</sup>, fig. 8.<sup>a</sup>*), 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, quíebrenlas, 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 júnntanlo 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

particular invención nueva destos indios, enseñados de la natura, despues que los chripstianos los enseñaron á estar en grillos é prision. Deçirse ha la manera que tienen para cortar el hierro con hilo desta cabuya ó del henequen, si les dan espacio para ello. Esto está experimentado en que de noche, descuydados los chripstianos, é teniendo en cadenas presos algunos indios ó con grillos, se han soltado é ydose, é han hallado cortadas las prisiones, y es desta manera. Como quien asierra, mueven sobre el hierro que quieren cortar un hilo de henequen ó cabuya, tirando é afloxando, yendo é viniendo de una mano hácia otra, y echando arena muy menuda sobre el hilo (en el

lugar ó parte que lo mueven), ludiendo en el hierro, y cómo el hilo va roçando, assi lo van mejorando é poniendo del hilo que está sano é por roçar, y desta forma siegan un hierro por grueso que sea, é lo cortan, como si fuesse una cosa tierna ó muy fácil de cortar. En Tierra-Firme ha acaesçido cortar á troços los indios áncoras de navios de la manera que está dicho. Quando se tracte de la segunda parte desta *General historia de Indias* y de la Tierra-Firme, se dirán mas particularidades destas cuerdas del henequen é de la cabuya, porque allá se sirven mucho dellas, assi en lo que está dicho como en otras maneras.

### CATIPULO XI.

Del maguey, que es otra hierva en algo semejante á la cabuya: puede servir de mantenimiento en tiempo de nesçessidad, é el principal efeto suyo es para hicos, id est, cordeles ó sogas muy buenas é para otras cosas.

En la impresion primera destas cosas de Indias no se hizo mençion de una hierva muy útil é nesçessaria en estas partes, la qual se llama *maguey*, é tiene mucha semejanza con la yuca, assi en algunos efectos é provechos como en la vista. La hoja de la una é de la otra son anchas en los extremos, é viénense ensangostando hasta su nascimiento; pero nasçen en un tronco, ó de la manera que nasçe una lechuga é espárcense de aquel tronco, assi que toman un campo redondo ó compás de una braça, segund son grandes ó pequeñas. Este maguey echa en la mitad una vara ó tallo liso é derecho, mas alto que un hombre bien alto, y en el fin deste vástago unas flores en el extremo amarillas é hechas en una cantidad de un palmo en lo mas alto, que paresçe una maçorca (ó talle della) de la manera que se hacen en España los gamones. Esta es muy útil é buena hierva, porque se hacen

della muchas cosas: lo uno háçesse hilo é cuerdas é sogas, como de la cabuya ó del henequen; lo otro de la corteça de aquella vara que nasçe en la mitad, se hacen çestas é atan con ella lo que quieren; y demas desto, en tiempo de nesçessidad, á falta de mahiz é caçabí é de otros mantenimientos, es manjar para suplir la hambre, é no de mal sabor. Porque aquella çepa ó rayz en que nasçe, se assa é lo comen los hombres, no por dulce pasto; mas no teniendo otros manjares, este no es dañoso ni empacha, é basta á sostener la gente. En la vista es muy hermosa de ver esta hierva ó planta, las hojas de la qual son mayores que desde el cobdo de un hombre hasta en fin del mayor dedo tendida la mano; é en el extremo ó fin de cada hoja es tan ancha como un palmo, é en la mitad de aquella anchura al fin una puntica del talle, que aqui la pongo debuxada (*Lám. 2.ª*,

*fig. 9.ª*); é quiere paresçer algo en el talle á la segunda pintura de la hoja de la yuca, puesto que la de la yuca es pequeña hoja é alta en las ramas, é aquesta del maguey está en tierra, é es de tres

palmas ó mas la hoja ó penca, é gruesas como de çaviras. De otras cosas muchas se servian los indios desta hierva, y en el libro XI é capítulo XI, vereis lo demas.

### CAPITULO XII.

De las yracas, que son hiervas en general, porque yraca quiere deçir hierva, las quales los indios comen en sus potajes.

Son los indios muy amigos de comer hiervas coçidas, y en Tierra-Firme llamanlas *yracas*, que es lo mismo que deçir hiervas; porque aunque son conosçidas entre ellos é tienen sus nombres propios é particulares, quando las nombran juntas diçen yracas, que es lo mismo que deçir hiervas. É las que tienen por sanas y experimentadas para su comer, juntas de muchos géneros, las cueçen y hacen un potaje que paresçe espinacas guisadas, y echan assi mismo flores de otras, é assi toda aquella mezcla llaman ellos yracas, é assi hacen sus potajes. A lo menos en Tierra-Firme, donde algunos chripstianos ó por nesçessidad y hambre, ó porque otros son amigos de probarlo todo, estiman este potaje é lóanle é aun le con-

tinuan, diçen que se hallan bien con él, y ellos acresçientan en este potaje calabaças é axi (que es la pimienta que tengo dicho), é quando tiene todo esto, es buen potaje. Este nombre yraca es de la lengua de Cueva, en Tierra-Firme, en la gobernacion de Castilla del Oro, y en estas islas y en la Tierra-Firme hay muchas diferencias de lenguas de una gente á otra, é una cosa tiene muchos nombres, é tambien diversas cosas tienen un mismo nombre; y querer escudriñar este, seria nunca acabar. Y ved en quanta manera es la diferencia: que alli donde á las hiervas llaman yracas seyendo muchas, llaman á la muger *yra*, y á la mançeba *yracha*. Passemos á lo demas de la agricultura.

### CAPITULO XIII.

De la planta é fructa que los indios llaman lirenes en esta Isla Española.

Liren es una fructa que nasçe en una planta que los indios cultivan, é aun al presente algunos de los españoles en sus labranças en esta Isla Española; y es hierva ó planta que se extiende y echa ramas, como se dixo de los ajos é de las batatas, é debaxo de tierra echa su fructo, que es blanco é del tamaño que dátiles gruesos (é algo mayores y menores), é tienen una cáscara muy delgada, é cada fructo

destos pende ó está asido de una vergueta delgada, de que está colgado de la rama: é aquella vena que le tiene al liren, es no mas gruesa que un alfiler comun ó delgado. Estos lirenes cueçen los indios, é quando es tiempo desta fructa hay mucha por las plazas que la sacan á vender, assi coçidos los lirenes; é quitante aquella corteçuela de ençima, que es muy mas delgada é mas blanda que

una cáscara de una castaña, é queda dentro el liren blanco y es de buen sabor. No he visto en España, ni en otra parte, fructa ni sabor á que compare es-

tos lirenos. En fin son de buen sabor é no de mucha substancia. Hay en esta é otras islas mucha fructa desta, y en algunas partes de la Tierra-Firme destas Indias.

## CAPITULO XIV.

De las piñas que llaman los chripstianos, porque lo parescen: la qual fructa nombran los indios *yayama*, é á cierto género de la misma fructa llaman *boniama*, é á otra generacion dicen *yayagua*, como se dirá en este capítulo non obstante que en otras partes tiene otros nombres.

Hay en esta Isla Española unos cardos, que cada uno dellos lleva una piña (ó mejor diciendo alcarchopha), puesto que porque paresce piña las llaman los chripstianos piñas, sin lo ser. Esta es una de las mas hermosas fructas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado. A lo menos en España, ni en Francia, ni Inglaterra, Alemania, ni en Italia, ni en Seçilia, ni en los otros Estados de la Cesárea Magestad, assi como Borgoña, Flandes, Tirol, Artues, ni Olanda, ni Gelandia, y los demas, no hay tan linda fructa, aunque entren los milleruelos de Seçilia, ni peras moscarelas, ni todas aquellas fructas exçelentes que el rey Fernando, primero de tal nombre en Nápoles, acumuló en sus jardines del Parque y el Parayso y Pujo Real: en la qual fué opinion que estaba el prinçipado de todas las huertas de mas exçelentes fructas de las que chripstianos poseian; ni en la Esquiva Noya del duque de Ferrara, Hércules, metida en aquella su isla del rio Pó; ni la huerta, portátil en carretones, del señor Ludovico Esfforça, duque de Milan, en que le llevaban los árboles cargados de fructa hasta la mesa y á su cámara. Ninguna destas, ni otras muchas que yo he visto, no tuvieron tal fructa como estas piñas ó alcarchophas, ni piensso que en el mundo la hay que se le iguale en estas cosas juntas que agora diré. Las quales son: hermosura de vista, suavidad de olor, gusto de exçelente sa-

bor: assi que de cinco sentidos corporales los tres que se pueden aplicar á las fructas, y aun el quarto, que es el palpar, en exçelencia participa destas quatro cosas ó sentidos sobre todas las fructas é manjares del mundo, en que la diligencia de los hombres se ocupe en el exerçicio de la agricultura; y tiene otra exçelencia muy grande, y es que sin algun enojo del agricultor, se cria é sostiene. El quinto sentido, que es el oyr, la fructa no puede oyr ni escuchar; pero podrá el letor, en su lugar, atender con atencion lo que desta fructa yo escribo, y tenga por cierto que no me engaño, ni me alargo en lo que dixere della. Porque puesto que la fructa no puede tener los otros quatro sentidos que le quise atribuir ó significar de suso, hásse de entender en el exerçicio y perssona del que la come, y no de la fructa (que no tiene ánima, sino la vegetativa y sensitiva, y le falta la raçional, que está en el hombre con las demas). La vegetativa es aquella con que crescen las plantas, y todas las criaturas semejantes: la sensitiva, es aquel sentimiento del beneficio ó daño que resçibe; assi como regando ó limpiando é escavando los árboles é plantas, sienten el favor é regalo, é medran é crescen, é olvidándolos, ó chamuscando, ó cortando, se secan é pierden. Dexemos esta materia á los expertos, é tornemos á lo que quise decir.

Mirando el hombre la hermosura desta

fructa, goça de ver la compusicion é adorno con que la natura la pintó é hizo tan agradable á la vista para recreacion de tal sentido: oliéndola goza el otro sentido de un olor mixto con membrillos é duraznos ó melocotones, y muy finos melones, y demas exçelencias que todas essas fructas juntas y separadas, sin alguna pesadumbre; y no solamente la mesa en que se pone, mas mucha parte de la casa en que está, seyendo madura é de perfeta saçon, huele muy bien y conhorta este sentido del oler maravillosa é aventajadamente sobre todas las otras fructas. Gustarla es una cosa tan apetitosa é suave, que faltan palabras en este caso, para dar al proprio su loor en esto; porque ninguna de las otras fructas que he nombrado, no se pueden con muchos quilates comparar á esta. Palparla, no es á la verdad tan blanda ni doméstica, porque ella misina paresce que quiere ser tomada con acatamiento de alguna toalla ó pañuelo; pero puesta en la mano, ninguna otra da tal contentamiento. Y medidas todas estas cosas y particularidades, no hay ningun mediano juicio que dexé de dar á estas piñas ó alcarchophas el prinçipado de todas las fructas. No pueden la pintura de mi pluma y palabras dar tan particular razon ni tan al proprio el blason desta fructa, que satisfagan tan total y bastantemente que se pueda particularizar el caso, sin el pinçel ó debuxo, y aun con esto serian menester las colores, para que mas conforme (sino en todo en parte) se diese mejor á entender que yo lo hago y digo, porque en alguna manera la vista del letor pudiesse mas participar desta verdad: non obstante lo qual, pornéla, como supiere haçerlo, tan mal debuxada como platicada (Lám. 2.<sup>a</sup>, fig. 10.<sup>a</sup>); pero para los que esta fructa ovieren visto, bastará aquesto, y ellos dirán lo demas. Y para los que nunca la vieron sino aqui, no

TOMO I.

les puede desagradar la pintura, escuchando la lectura; con tal aditamento y protestaçion, que les çertifico que si en algun tiempo la vieren, me avrán por desculpado, si no supe, ni pude justamente loar esta fructa. Verdad es que ha de tener respecto é advertir el que quisiere culparme en que aquesta fructa es de diversos géneros ó bondad (una mas que otra), en el gusto y aun en las otras particularidades: y el que ha de ser juez, ha de considerar lo que está dicho, y lo que mas aqui diré en el proçesso ó discante de las diferencias destas piñas. Y si, por falta de colores y del debuxo, yo no bastáre á dar á entender lo que querria saber decir, dése la culpa á mi juicio, en el qual á mis ojos es la mas hermosa fructa de todas las fructas que he visto y la que mejor huele y mejor sabor tiene; y en su grandeça y color, que es verde, alumbrado ó matizado de un color amarillo muy subido; y quanto mas se va madurando mas participa del jalde é va perdiendo de lo verde, y assi se va aumentando el olor de mas que perfetos melocotones, que participan asaz del membrillo: que este es el olor, con que mas similitud tiene esta fructa, y el gusto es mejor que los melocotones é mas çumoso. Mórdasse alrededor é haçenla tajadas redondas ó chullas, ó como quiere el trinchante, porque en cada parte al luengo ó al través tiene pelo é gentil corte. En estas islas todas es fructa qual tengo dicho y muy comun, porque en todas ellas y en la Tierra-Firme las hay, y como los indios tienen muchas y diversas lenguas, assi por diversos nombres la nombran: á lo menos en la Tierra-Firme en veynte ó treynta leguas acaesçe aver quatro ó cinco lenguas; y aun esso es una de las causas prinçipales porque los pocos chripstianos en aquellas partes se sostienen entre estas gentes bárbaras. Dexemos esto para en su lugar, é torne-

36