

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 çinco sentidos corporales los tres que se pueden aplicar á las fructas, y aun el quarto, que es el palpar, en exçelencia partiçipa 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 çierto 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 cresçen 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 cresçen, 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 compusición 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 dexede 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 partiçipar 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 partiçipan 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 çinco 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



mos á esta fructa de las piñas ó alcarchophas: el qual nombre de piñas le pusieron los chripstianos, porque lo paresçen en alguna manera, puesto que estas son mas hermosas é no tienen aquella robustiçidad de las piñas de piñones de Castilla; porque aquellas son madera ó quassi, y estas otras se cortan con un cuchillo, como un melon, ó á tajadas redondas mejor, quitándoles primero aquella cáscara, que está á manera de unas escamas relevadas (que las hacen paresçer piñas); pero no se abren ni dividen por aquellas junturas de las escamas como las de los piñones. Por çierto, assi como entre las aves se esmeró natura en las plumas, con que viste á los pavos de nuestra Europa, assi tuvo el mesmo cuidado en la compusiçion y hermosura desta fructa mas que en todas las que yo he visto sin comparaçion, é no sospecho que en el mundo hay otra de tan graçiosa ó linda vista. Tienen una carnosidad buena, apetitosa é muy satisfactoria al gusto: é son tamañas como melones medianos, é algunas mayores, é otras mucho menores, y esto causa que no todas las piñas (aunque se paresçen) son de un género ó sabor. Algunas son agras, ó por ser campesinas é mal cultivadas, como por ser el terreno desconviniente, ó porque en todas las fructas acaesçe ser mejor un melon que otro, y una pera que otra, y assi de todas las demas, y por el consiguiente una piña hace gran ventaja á otra piña. Pero la buena no tiene comparaçion con ella otra fructa en las que yo he visto, avido respecto á todas las cosas que he dicho, que consisten en ella. Bien creo que avrá otros hombres que no se conformen conmigo; porque en España y otras partes del mundo unos porfian que los higos son mejores que las peras, é otros que el membrillo es mejor que el durazno é las peras é higos; é otros que las uvas mejor que los melones y las otras

que he dicho: é assi á este propóssito cada qual es mas inclinado á su gusto, é piensa que el que otra cosa diçe, no lo siente tan bien como debria. Pero dexadas sus settas ó afiçionados paladares (que aun estos pienso yo que son tan diferentes, como los rostros humanos de los hombres unos de otros), si sin pasion esto se juzga, yo pensaria que la mayor parte de los jueçes serian de mi opinion con esta fructa, aunque como menos della que otro. Torno á deçir que es única en estas cosas juntas: en hermosura de vista, en sabor, en oler; porque todas estas partes en un sujeto ó fructa no lo he visto assi en otra fructa alguna.

Cada piña nasce en un cardo asperísimo y espinoso y de luengas pencas é muy salvaje, é de en medio de aquel cardo sale un tallo redondo, que echa sola una piña, la qual tarda en se saçonar diez meses ó un año; é cortada, no da fructo mas aquel cardo, ni sirve sino á embaraçar el terreno.

Podrá deçir alguno que, pues es cardo, porque no llaman alcarchopha esta fructa: digo que en mano fué de los primeros chripstianos que acá la vieron darles el un nombre ó el otro, y aun de mi paresçer mas proprio nombre seria deçirla alcarchopha, aviendo respecto al cardo é espinos en que nasce, aunque paresçe mas piña que alcarchopha. Verdad es que no se parte *totaliter* de ser alcarchopha, ni de las espinas, porque en la coronilla ençima de la piña nasce é tiene esta fructa un cogollo áspero, é adórnala mucho en la vista; é algunas tienen, allende desse, otro, é algunas dos é mas de tales cogollos junto al peçon donde ella está pegada con el tallo del cardo é nascida. Y para plantar otros cardos é piñas, estos tales cogollos son la simiente ó subçession desta fructa; porque tomando aquel cogollo que la piña tiene ençima (ó qualquiera otro de

los que están pegados al peçon della) é hincarlo en tierra dos ó tres dedos en fondo, dexando descubierta la mitad del cogollo, luego prende muy bien, y en el discurso del tiempo que he dicho hácese otro tal cardo cada cogollo, é dá otra piña tal como he dicho. Las hojas deste cardo quieren paresçer algo á las de las çaviras, salvo que estas son mas luengas é mas espinosas, é no tan gordas ó corpulentas. Esta fructa seria en mas tenida, si no oviesse tanta abundancia della.

Las piñas de Tierra-Firme tengo yo por mejores é mayores que las destas islas. No se tiene esta fructa, despues que acaba de madurar, de quinze ó veynte dias adelante; mas el tiempo que está sin se corromper é podrir es exçelente. Puesto que algunos la condenan por colérica, yo no sé desso lo çierto; mas sé que despierta el apetito, é á muchos que por hastio no pueden comer les restituye la gana para ello, é les dá aliento é voluntad á se esforçar á comer é repara el gusto. Su sabor mas puntual, ó á lo que mas quiere paresçer, es al melocoton, é huele juntamente, como durazno é membrillo; mas ese sabor tiénele la piña mezclado con una mixtion de moscatel, é por tanto es de mejor sabor que los melocotones. Solo un defecto le atribuyen algunos, por el qual no agrada complidamente á todos gustos; y es que el vino, aunque sea el mejor del mundo, no sabe bien bebido tras la piña, é si assi supiera, como sabe con las peras asaderas ú otras cosas que con el beber tienen aprendido los que son del vino amigos, fuera única á su paresçer de los tales: é creo que esta es la causa por qué acá no están bien algunos con esta fructa. Ni tampoco sabe bien el agua, bebiéndola tras la piña; y esto que á algunos paresçe tacha é grand dificultad, me paresçe á mi que es exçelencia y grand privile-

gio, para darla á los hidrópicos é amigos del beber. Tambien digo que la carnosidad desta fructa tiene sotiles briznas, como las pencas de los cardos que se comen en España: pero mas encubiertas mucho al paladar é de menos empacho ó estorbo en el comerla, y por esto no son útiles á las ençias é dentadura, quando se continuan á comer muy á menudo. En la Tierra-Firme, en algunas partes, los indios hacen vino destas piñas, é tiénesse por sano; é yo lo he bebido y no es tal como el nuestro con mucha parte, porque es muy dulce, é ningun español ni indio lo beberá, teniendo del de Castilla, aunque el de España no sea de los muy escogidos vinos.

Dixe de suso que estas piñas son de diversos géneros y assi es verdad, en espeçial de tres maneras. A unas llaman *yayama*; á otras diçen *boniama*; é á otras *yayagua*. Esta postrera generaçion es algo agra é áspera é de dentro blanca é vinosa: la que llaman *boniama* es blanca dentro é dulce, mas algo estoposa: la que llaman *yayama* es algo en su proporcion prolongada é del talle de la que aqui he pintado, é las otras dos maneras ó géneros, de quien he hablado, son mas redondas. Assi que, esta última dicha *yayama* es la mejor de todas; é de dentro es la color amarilla oscura, y es muy dulce é suave de comer é de quien se ha de entender lo que está dicho, en loor de aquesta fructa. En algunas partes hay de las unas é de las otras, salvajes, que se nasce por sí en el campo en grandíssima multitud; pero las que se labran é cultivan son mejores, sin comparaçion, é reconosçen bien el beneficio del agricultor é son mas delicadas. Algunas se han llevado á España, é muy pocas llegan allá: é ya que lleguen no pueden ser perfectas ni buenas, porque las han de cortar verdes é saçonarse en la mar, y dessa forma pierden el crédito.



Yo las he probado á llevar, é por no se aver acertado la navegacion, é tardar muchos dias, se me perdieron é pudrieron todas, é probé á llevar los cogollos é tambien se perdieron. No es fructa sino para esta tierra ú otra que á lo menos no sea tan fria como España. Verdad es que el mahiz, que es el pan destas partes, yo lo he visto en mi tierra, en Madrid, muy bueno en un heredamiento del comendador, Hernan Ramirez Galindo,

aparte de aquella devota hermita de Nuestra Señora de Atocha (que ya es monasterio de frayres dominicos). Y tambien lo he visto en la cibdad de Ávila, como lo dixé en el capítulo I deste libro VII; pero en el Andalucía en muchas partes se ha hecho el mahiz, é por esso soy de opinion que se harian estas piñas ó cardos, llevando los cogollos que he dicho puestos y de tres ó quatro meses presos acá, en estas partes.

## CAPITULO XV.

Que tracta de la fructa llamada imocona, la qual se cria sin la industria de los hombres.

**E**l verdadero agricultor, maestro de la natura, produce de su liberalidad inmensa una fructa que se dice *imocona*, en esta Isla Española é otras partes destas Indias: la qual asada sabe á la yuca de la Tierra-Firme, ó á la que acá llaman

boniata, que no mata. La hoja tiene como la diahutia, aunque no tan ancha, pero mas prolongada; y es sana fructa, é los indios no la tienen por la inferior de todas: antes la estiman é han por de las mejores á su gusto.

## CAPITULO XVI.

De los guayaros, que una fructa como cherevias.

**L**os *guayaros* es una fructa que parece cherevias, é son assi mismo rayces, como imocona en su produccion, y echan fuera de tierra un hexuquillo ó vergueta alta. Y el guayaro es blanco, como la che-

revia, y nascense de sí mismos sin alguna diligencia ni trabaxo de los hombres, é hay muchos en algunas partes desta isla; é en otras son muy deseados, porque les son agradables á su gusto destes indios.

## CAPITULO XVII.

De la fructa que los indios llaman cauallos.

**C**AUALLOS llaman los indios en esta Isla Española una fructa que como lirenes; mas estos cauallos son algo mayores é nascen en tierras flacas é delgadas, é es sano manjar é agradable á los indios. Es fructa salvaje é nascida é criada por solo el cuydado de la natura, de la qual é

otras muchas fructas salvajes que tenían los indios desta tierra conosciadas, se aprovechaban mucho para su mantenimiento, quando andaban en el campo é continuaban la guerra apartados de sus casas é asientos: é assi no les faltaba qué comer en todos los tiem-

pos, por la noticia mucha que tenían ses del año se hallan é son producidos, que en diversos me-

## CAPITULO XVIII.

Que tracta de los fésoles que los chripsianos llaman: de los quales hay muchas maneras en las Indias.

**L**os indios tenían esta simiente de los *fésoles* en esta isla y otras muchas y en la Tierra-Firme mucho mas, y en especial en la Nueva España é Nicaragua é otras partes, donde en mucha abundancia se coge tal legumbre. Desta simiente hace especial mencion Plinio <sup>1</sup>, é llámalos *fagivoles*: en Aragon se llaman judias, y la simiente de los de España y de los de acá es la misma propriamente; pero en algunas partes se cogen en grandissima abundancia. Yo he visto en la provincia de Nagrando (ques en Nicaragua, á la costa de la mar del Sur), coger á centenaes las hanegas destes fésoles; y tambien en aquella tierra é en otras de aquella costa hay otras muchas maneras de fésoles, porque demas de los comunes, hay otros que la simiente amarilla, é otros pintados de pecas. É otra legumbre tienen que son como habas; pero muy mayores, é algo amargas, comiéndolas crudas: é de las unas é de las otras hacen los indios sus simenteras ordinariamente. Y alli en Nicaragua hay mas cuydado en esto de la agricultura que en parte de quantas yo he estado en las Indias; y porque aqui quadra bien lo que he visto de aquellos indios en sus haças, assi de mahiz, como de algodon ó de yuca ó de qualquier otro mantenimiento que en el campo tengan sembrado, decirlo hé; pero no sé si estos indios tienen noticia

que dice Plinio por estas palabras: «Yo sé que los tordos é páxaros se echan del mijo é del paniço, soterrando á los quatro cantos del campo una hierva, el nombre de la qual es incógnito; é es cosa maravillosa que ningun páxaro alli entra <sup>2</sup>.» Esto queste auctor dice, me parece á lo que muchas veces yo ví en aquella provincia de Nicaragua en diversas heredades: que á los cornijales dellas tenían puesto los indios ciertos palillos atados, é tambien algunas hojas rebujadas en otras partes, ó pedreçuelas, ó otras señales conosciadas, é la hierva de entorno limpia, ó algunos trapillos de algodon. É en fin, parecían estas cosas hechas con arte ó por algun respeto, ó de las aves, ó porque granasse lo sembrado ó no se abuchornasse, ó por otros fines que yo no sé juzgar; y en esto tal los que se ocupaban eran en especial unas viejas mal encaradas é disformes. É en aquella tierra hay mucha cosa de hechiceros, é no sospechábamos los chripsianos que se hacia esto sin ayuda ó supersticion del demonio; porque preguntados á los indios é indias á qué propósito lo hacían, respondian diferentemente é decían que era bueno haçerse aquello. Y porque, quando se hable de aquella tierra en particular, se dirá mas desta materia, quedesse para en su lugar.

<sup>1</sup> Plin., lib. XVIII, cap. 12.

<sup>2</sup> Plin., lib. XVIII, cap. 17.