

dre ni peresçe, si no la quemar; é assi lo diçen ellos. En esta Isla Española piensan que es la misma la que llaman *carbana*, en lo qual no me afirmo.

Tornando á la fructa del coco ó cacao ó cacaguat, porque de todas tres maneras le nombran, digo que quando lo cogen é están saçonadas las almendras dél, es de hebrero adelante: é hasta en fin de abril se cogen aquellas maçoceas ó vaynas en que se crian, é despues que sacan las almendras de alli, pónenlas al sol algunos ratos del dia para que se curen, é para lo beber tienen esta forma. Tuestan aquellas almendras, como avellanas, muy tostadas, é despues muélenlo; é cómo aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que este bevraje parezca sangre, échanle un poco de bixa, de forma que despues se torna colorado: é molido el cacao sin la bixa, paresçe de color pardo. É despues que está muy bien molido en una piedra de moler, passado é remolido quatro ó cinco veçes, echándole un poco de agua al moler, hácese una pasta espesa, é aquella massa guárdasse fecha un bollo: é quando lo quieren beber, ha de haber passado, despues que se molió, quatro ó cinco horas á lo menos para estar bueno, é mejor desde la mañana á la noche, é mejor está para otro dia; é assi se tiene cinco ó seys dias é mas. É aquella pasta tiéndensela por los carrillos é barba é sobre las narices que paresçe que van embarrados de lodo ó barro leonado, é alguno muy roxo porque mezclan bixa con ello: é despues que lo han assitendido ellos é las mugeres, aquel piensan que va mas galan que mas embarrado va; é assi se van al mercado ó á hacer lo que les conviene, é de rato en rato chúpense aquel su açeyte, tomándolo poco á poco con el dedo. Ello á la vista de los chripstianos paresçe y es mucha suçiedad; mas á aquellas gentes ni les paresçe asqueroso ni mal fecho ni cosa inú-

til, porque con aquello se sostienen mucho, é les quita la sed é la hambre é los guarda del sol é del ayre la tez de la cara. É diçen los indios quel que ha bebido el cacao en ayunas, que aunque aquel dia le pique alguna víbora ó culebra venenosa, de las quales hay muchas en aquella tierra, que ningun peligro de muerte corre. Para beberlo echan á la cantidad de treynta almendras molidas un quartillo de agua, é deslíenlo en ella con la mano, trayéndolo al rededor, como pucheçilla; é desfecho en aquella agua en una higüera ó taça, tomán otra ó el vaso en que lo quieren beber é pónenle vaçio en tierra, é teniendo en las manos la higüera, en que está desleido el cacao, échanlo á chorro desde dos palmos de alto, ó poco mas ó menos, en el vaso que estaba vaçio en que lo han de beber: é levanta una espuma alta por çima, é assi lo beben, é paresçe que bebe hombre çurrapas, é por tanto paresçe asqueroso al que no lo ha bebido. Mas al que lo usa, parésçele bien, é es de buen sabor é saníssimo bevraje: é quedan los labros é en torno de la boca parte de aquella espuma, é quando es colorada que tiene bixa, paresçe horrenda cosa, porque paresçe sangre propria: é quando no la tiene, paresçe pardo, é de la una é otra manera es súçia vista. Pero hállanla muy provechosa los chripstianos, é los indios se presçian mucho desto, é lo tienen por estado é señorío, é diçen que es la mejor cosa del mundo é mas dina de estimaçion.

Item: toman el cacao (en la provincia de Nicoya, é en la isla de Chira, é dende adelante donde lo alcançan), é tuéstanlo mucho, segund de suso se dixo, é muélenlo en una piedra muy limpia con un poco de agua; é hacen una pella de aquella pasta como el puño, despues que quatro ó cinco veçes ha seydo molido ó passado por la moledera. É una india tiene puesta una olla de hasta dos açumbres

é media ó tres que quepa, y echa en ella un poco de agua que aun no sea cantidad de medio quartillo della; y échese alli la dicha pella molida fecha pasta del dicho cacao, é con una caña delgada de un carrizo tráyanlo á una mano é á un son ó compás en un tenor, sin afloxar ni dar prisa, sino como es dicho é no con furor, porque se daña, ni con tan poco espacio que se pegue é queme. É el fuego sea lento é dulce de una manera hasta el fin, que sea brassa é no llama, é cómo se va coçiendo, hirviendo, assi se va espessando, é assi han de yr echándole muy poquita agua, de quando en quando. Esto ha de hacer una india, é otra ha de ser la que esté moliendo almendras: é cómo la moledera haya fecho otra pella de la ala que meçe la olla, échela como la primera sobre lo que primero entró á coçerse; é desta manera haciendo siete ú ocho pellas, se puede gastar en esto un terçio de çelemín de almendras en todo el cacao que entra en la olla, que siempre ha estado hirviendo, é meçiéndolo con la cañuela é echando agua poco á poco. De manera que assi en el agua, con que se molió, como en la que se le echó, al coçerse, echen é gasten dos açumbres é poco mas de agua. É acabado de echar toda la massa, está coçiendo un quarto de media hora, ó la octava parte de una hora, hasta que se espesa: é estonçes quítanlo del fuego é déxanlo enfriar hasta que quede tibio ó algo mas caliente que tibio. É estando assi, toman una venera ó una cuchara, é de aquella massa assi coçida echan cantidad de una traviesa de mano, que podrán ser cinco ó seys cucharadas, en una higüera grande que quepa açumbre y media de agua poco mas ó menos: é sobre aquella pasta ó maçamorra hinchén la higüera grande de agua, é luego se sube el açeyte de suso é pónenla sobre un çerco texido de palmas (que son como aque-

llos de alaton que usan poner, en Flandes, en la mesa sobre que ponen los platos ó escudillas con el manjar caliente, porque no queme los manteles). Entonçes la india, muy lavadas las manos, pone la palma sobre aquel açeyte é pégasele á ella, é de la palma escurre lo espeso en un bote ó vaso, do quieren poner este açeyte ó licor presçioso: el qual alli despues se hiela é enduresçe desde á cinco ó seys horas, é se para colorado de la color de la bixa, si se la echaron al moler, é si no la echaron, está amarillo de color de oro. Quando los indios principales é los señores beben deste cacao coçido, es poco á poco, de manera que ninguno da sino un trago ó dos, si es principal: é si mas diesse en presençia del señor calachuni, sería avido por viçioso é mal comedido. El calachuni ó teyte da tres ó quatro tragos, é pónese de aquel graso por los labrios é toda la barba, é paresçe que está untado con açafrañ desleydo grueso, é reluce como manteca.

Este olio es sancta cosa para muchos males é dolençias é llagas. La experiencia que desto tengo es que, yendo yo por tierra, desde Leon de Nicaragua á la provincia de Nicoya, en una jornada de aquellas paré á dormir junto á la costa de la mar, un dia á puesta de sol; é cómo pensé madrugar el dia siguiente, quise ver antes que anocheçiese el dia que alli llegué, un paso estrecho por donde avia de pasar á caballo, porque aunque madrugasse á proseguir mi camino, lo oviese visto: é estándolo mirando sobre una peña, en que batía la mar, vino una ola que me paresçió que me podría embestir, é salté presto á un cabo por me apartar, é la peña era brescada é tenia puntas, é yo estaba descalço; é salióseme el zapato del pie é dí en una punta de la peña é abríome el pie quassi desde los dedos al calcañar



por medio de la planta, y quedé muy mal herido y á mas de sesenta leguas, por andar del camino despoblado hasta Nicoya, é sin çirujano ni otro remedio sino el de Dios, salióme mucha sangre, é víme tal, que yo creí que de muerto ó perder el pie y quedar muy coxo no podía escapar. Estando en este trabaxo, acordéme que un criado mio é dos negros é çiertos indios míos llevaban un toçino ó dos salados para el camino, é en el cobertor de una olla de cobre hiçe echar un poco de aquel toçino del lardo é freyrló bien, é con aquello híçeme quemar bien la llaga, que tenia en partes un dedo ó mas de hondo; é aunque se restañó algo la sangre (despues de me aver salido mucha), no fué de todo punto. Estónçes una negra mia dixo que, pues los indios deçian que aquel açeyte del cacao era bueno para llagas é yo lo llevaba, que me pusiesse dello, y assi lo hiçe: ni tenia otra cosa con que curarme, é derretido un poco, maxaba unas hilas, é de cabo á cabo llena la llaga dellas, ponía ençima otros paños mojados en lo mismo. Siguiendo mi camino é llevando la pierna colgada, anduve desta manera mas de sesenta leguas hasta Nicoya, donde descansé diez ó doce dias; é á cabo de veynte é çinco estaba çerrada é sana la llaga, é yo sin aver tenido açidente alguno. Mas quedóme en medio de la planta una dureça é bulto levantado, tan grueso como una avellana, é no podía andar sin bordon, é en tocando con aquello en tierra sentia mucha pena é dolor, é andaba, poniendo de aquel pie solamente la punta é coxqueando. El paresçer de mis amigos era que me pusiesse á discreçion de médicos é çirujanos, los quales no perderian nada conmigo ni yo ganára nada con ellos: acordé de no lo haçer ni dexar de traer allí puestos continuamente paños untados en aquel açeyte; y plugo á la Madre de Dios que

á cabo de sesenta dias ó pocos mas que fuy herido, estaba desfecha é resolvida aquella carne que allí se avie añudado, é ninguna señal me quedó en el pie mas que si nunca allí oviera avido mal alguno. Por çierto yo diera de buena gana quinientos castellanos, por verme assi sano como me dexó este olio; y assi doy infinitas graçias á Nuestro Señor: que su missericordia usó conmigo esta piedad, é acaso llevaba aquel poco de açeyte; pero llevaba mas de dos hanegas de aquellas almendras, é en una isla que se diçe Pocosi, que está en el golpho de Orotiña, las hiçe haçer todas açeyte á aquella negra mia que lo sabia muy bien haçer. É aun despues llevé parte dello á España, é en Ayila dí una redomica dello á la Emperatriz, nuestra señora, que en gloria está; é preguntándome Su Magestad si era bueno para llagas, dixé lo que he dicho que sabia por experiència.

Molido el coco ó cacao é coçido con un poco de agua, se haçe exçelente açeyte para guisar de comer é para muchas cosas; é acuérdomé que en la plaça que llaman Mambacho estaba allí un italiano, buen compañero é amigo mio, llamado Nicolás, é en este camino passé por allí antes de me aver aconteçido lo que dicho, é me dió muy bien de çenar á mí é á mi gente mucho pescado é huevos, é guisado todo con este açeyte: é preguntándole yo que de dónde avia aquella manteca, me dixo que no era manteca, sino deste açeyte del cacao, é que para heridas era exçelente cosa, é lo avia él experimentado algunas veçes, estando herido, é que en qualquier mal ó dolor ó granos ó hinchaçon ó postemas á todo aprovecha; lo qual yo creo muy bien, por lo que ví en mi pie.

Y pues se ha dicho de suso algo largo del cacao, quiero que no se dexé de deçir otra forma de sacar el açeyte del que se usa en Tabaraba é Cheriçui é por aquella

tierra, y es desta manera. Toman aquellas almendras é tuéstanlas; y no se les puede dar otro nombre mas proprio que almendras, porque assi son, como las almendras de los almendros de Castilla, salvo que no son tan luengas, poca cosa, é al paresçer perfetas almendras son; pero gustadas assi enteras, son algo amargas, é tirada aquella cascarica delgada que tienen, como la almendra mondada ó hollejo, no estan enteras, é ábrense por partes sin paresçer que se rompe, sino que se despega una cosa de otra, é assi paresçe que es como de cosas juntadas unas con otras. Quando estan quaxadas en aquellas maçorcas en que nasçen, algunos indios comen la maçorca é las almendras junto, quitando á la maçorca la corteça con tanto gordor, como una pluma de escrebir, é se comen lo restante. Yo lo he probado: á mí paresçer no es buen manjar ni sabroso, aunque los indios le loan por cosa muy sana. Assi que, tornando al propósito, tostadas las almendras, móndanlas de aquella cáscara delgada, é muélenlas dos ó tres veçes sin gota de agua alguna: antes de su propria humedad está asaz líquida la pasta, é en tanto que se muele, ponen á un fuego dulce y lento una ollica que quepa una açumbre de agua, poco mas ó menos, é hinchen de buena agua limpia la olla hasta las dos partes: é despues que ha hervido un poco despacio, echan el cacao en ella (questá molido como es dicho), é con una caña delgada ó un palito muy limpio menéanlo al rededor, hasta tanto que levantando el palillo ó caña una é dos é mas veçes, se vé questá coçido despues que ha hervido bien; é vésse que está coçido en que en el palillo ó caña no queda nada pegado del cacao, que sale limpio, é todo está líquido é coçido é corre, como agua. Fecho aquesto, dan con la caña en medio de la masa ú olla, para abaxo, golpes pa-

sico, como para que se abra; é por allí sale arriba luego el açeyte, é con una cuchareta sotilmente cójese poco á poco, guardando que no coja el cacao con el açeyte, porque el açeyte es la flor é virtud prinçipal, é lo que ya queda del cacao es açessorio é de menos valor. É assi aquello que se coje con la cuchara, se pone aparte. Despues que desta forma que he dicho se ha sacado lo mas que ha seydo possible, lançan en una higüera, que está aparte fuera del fuego con agua limpia, el dicho cacao, despues de sacado dél el açeyte, la mitad ó el terçio ó quarta parte del cacao, é en otra é otras higüeras lo demas; é revuélvenlo, é luego se sube sobre el agua el açeyte que quedó, que no se pudo sacar con la cuchara, é aquello bebido, assi fecho aquel caldo, es exçelente é saníssimo. É si quieren sacar aquel açeyte, que como dicho es, avia quedado, toman una pluma sotilmente, é á de suso cójenlo lo mejor que pueden; porque luego se pega á la pluma, andando sobre aguado, é sacuden la pluma donde lo quieren recojer, é se despide della el açeyte, é vuelven por lo demas. Pero esto no sale tan limpio del agua é del cacao, como lo que primero se dixo; é el agua é cacao que queda, sacado el açeyte, bébese é es muy saníssimo. En ayunas vale contra ponçoña, é tienen los indios por averiguado que aviéndolo bebido aquel dia, si son picados de víbora ó de otra serpiente, es curable la tal mordedura. Yo tengo por averiguado para mí, segund la mordedura de las culebras cortas es ponçoñosa, que al terçero dia é antes muere el que es mordido della: que deben ser tiros ó áspides mas çierto, segund lo que se escribe del áspide, ques culebra menor que la víbora, é la una é la otra ponçoñosíssimas: é contra esse é todo venino tienen los indios por bastante remedio el cacao.