

despiden la fructa, ni se pueden comer sino á necesidad; pero en aquella tierra del norte donde se perdió el capitan Pámphilo de Narvaez é su gente, tiénense por buena fructa, é en aquella costa septentrional donde la pueden aver, diçen

estos agrícolas é personas que lo entienden que, si se inxiriessen, serian muy buenos é perfetos nogales, assi en la fructa como en todo lo demas, porque en la verdad estos son nogales salvajes. La madera dellos es muy buena.

CAPITULO IV.

De las palmas que hay en esta Isla Española y en las otras deste golpho y en la Tierra-Firme.

Las palmas que hay en esta Isla Española é sus diferencias seria larga cosa decirse, porque son muchas é de diversas hojas é fructas, é cuescos, é cuántas, que lleva de muchas suertes ó formas. Unos tienen las hojas de la manera que las palmas de los dátiles, é aunque estas no llevan dátiles, son buenos los palmitos ó cogollo de la çima dellas, quando son bajas é no han cresçido mucho. Hay otras palmas que tambien son buenos los palmitos, seyendo pequeñas; y estas no cresçen mucho, é cada una dellas haçe tres diferencias de su tronco en esta manera. El primero de la alteça de toda ella, que comienza desde tierra, es duro asaz: el segundo terçio hasta las hojas, es mas grueso que el primero terçio, é mas verde é liso, y paresçe que está preñado (como los tallos de las çebollas, donde tienen la simiente ó çebollino); y el terçio postrero es la copa de sus hojas. Estas echan unas conteçuelas (é no buenas) por fructa, y en aquel terçio segundo (ó de en medio) crian muchas vezes los páxaros carpinteros (de los quales será fecha mençion en el libro XIV en que adelante se tracta de las aves desta isla), porque halla mas aparejo en este árbol que en otro, y es menos duro para haçer su agujero ó nido entre el tronco ó más-tel destas palmas.

Entre las otras palmas hay un género dellas que los indios llaman *manaca*, la

qual palma es tan gorda como una pipa é mas, é menos: su hoja es como la palma de los dátiles, é en altura es mucha. Echa un raçimo de fructa tan grande, como un muchacho de tres ó quatro años, é los granos deste raçimo es cada uno como un hobo pequeño; y porque me entiendan mejor (donde no hay hobos) digo que es tamaño como una açeytuna de las gordas de Sevilla ó mas; y desque está maduro, es amarillo.

Estos raçimos están muy apretados de la manera que suele estar un raçimo de uvas muy apretadas. Tiene esta fructa ençima tanta carne como un hobo é es algo mas espessa é muy dulce é muy amarilla la carne, tanto que los puercos que la comen un mes ó dos, se les tornan las carnes tan amarillas como la misma fructa. Y de aqui proçedia que en los principios de la conquista desta isla, cómo faltaban los mantenimientos de España, é aunque no faltassen, se daban algunos españoles á esta fructa, é se les paraba la cara é la persona muy amarilla; y los que destes tales volvían á España, llevaban los gestos tales, y de tal color, como el azafran ó terçia y peor, segund se dixo en el lib. II, cap. XIII. Tiene esta fructa unas briznicas que se entran entre los dientes, é tiene cada grano un cuesco del tamaño de unas almendras que hay pequeñas y algo redondas; é partido aquel cuesco, tiene dentro una

pepita, que quitándole una telica muy delgada de que está vestida, es muy dulce é sabrosa: é los indios, é aun los chripstianos, la comen, quando la pueden aver, con pan çaçabi, y en espeçial las muges la comen mucho. Tienen estos raçimos ençima una vestidura de gordor de dos dedos é algo menos, segund el tamaño é grandeça suya: é quando la fructa quiere madurar, ábrese aquella vestidura ó caxa en que está, é quando está ya bien madura la fructa, cáesele esta cubierta que tiene, é es tamaño como una batea de lavar é aun mayor, ó como una buena caldera é menores algunas, é á vezes son tales que caben media hanega de mahiz. En una villa desta isla, que se llama *Salvatierra de la Savana*, tienen algunos veçinos estas vasijas por medidas de media hanega, é á vezes acaesçe achicarlas por ajustarlas con la media hanega é medida real. Llámanse estas bateas ó medidas tales *manahuecas*, é turan sirviéndose dellas dos ó tres años, que no se quebran, aunque la echen ó caygan de un tejado bien alto. É assi ellas no caen de poca altura (quando las despide la palma donde nascieron), sin se quebrar alguna dellas, porque son todas briznas é flexibles, é paresçe que están compuestas de nervios é correosas. Hay de aquestas palmas en término de aquella villa mas de diez leguas de término, donde en los tiempos passados tenían los veçinos de la Savana muchos hatos de puercos con este pasto desta fructa, con que engordaban mucho tales animales, é se les para la carne amarilla é sabrosa mucho mas que de otras palmas. Assi mismo çerca de aquella villa é del Este al Hueste con ella está una isla que se llama *Yabaque*, en la qual hay innumerables palmas destas de la manaca. Cada palma echa tres é quatro é algunas çinco raçimos desta fructa que tengo dicho. Está la isla Yabaque çerca de la tierra desta Isla Espa-

ñola, á media legua é al oriente de la puncta de Sanct Miguel, alias del Tiburon, de la parte del Sur veynte leguas ó pocas menos. Finalmente en esta isla Española hay ocho ó nueve maneras de palmas, é como he dicho, no llevan fructo sino cuántas ó cuescos en diferentes maneras, exçepto las que se han fecho de los dátiles y las que llaman manaca; pero de las mas de todas son buenos los palmitos, exçepto de las negras que son otras, las quales son delgadas y espinosas, é no mas gruesas que astas de lanças: y estas llevan unos cuescos que paresçen cocos con tres agujeros, é tamaño cada coco destes como una nuez pequeña ó menores. De las palmas que se dixo primero, es buena la madera para pocas cosas, assi como para caxas de açúcar é para cubrir casas, al modo de los indios é de poca costa.

Y porque no volvamos á esta materia de las palmas, ni se busque en otra parte, sino que se halle en este capitulo lo que le compete, digo que en la Tierra-Firme y en esta Isla Española é la de Sanct Johan é en la de Jamáyca, por industria de los chripstianos, hay muchas palmas en las cibdades é villas é heredamientos, que de los cuescos de los dátiles que se truxeron de España fué su origen, é la fructa que acá dan es tal como se dixo en el libro preçedente, capítulo I. Mas en la Tierra-Firme, allende de todas las maneras de palmas que es dicho, de que hay innumerables en diversas partes, hay otras palmas que son bien altas y de buenos palmitos, é llevan por fructa unos cocos, no mayores que las açeytunas cordobesas, é al paresçer assi son como el coco, sin la estopa, sino solo el cuesco con los tres agujerillos que le haçen paresçer al mono (cocando); y son estos cocos menudos y maçiços é no sirven de nada los cuescos por sí, despues de desnudos. Estos cuescos están vestidos de una cober-

tura como los escaramuxos de España, é entre esta corteça é el cuesco, hay poca carnosidad y essa es amarilla, é los indios no se sirven deste manjar ni le conosçen; mas como se han traydo negros boçales á estas partes de España é Guinea é las islas de Caboverde é otras muchas provinçias, para serviçio de los chripstianos, entre ellos hay algunos que presçian mucho este manjar é diçen que lo tienen en su tierra por muy prinçipal mantenimiento. É majan entre piedras estos cocos hasta que quedan en los dichos cuescos, é de aquella corteça colorada é carnosidad amarilla, que primero dixe, sale un çierto licor muy bueno é grueso que paresçe açeyte é por tal se sirven dello en sus guisados é manjares: é al tiempo del molerlos, les echan un poquito de agua, é salida dicha grosseça é açeyte, del otro çumo restante que queda mas claro, se sirven dél como de vino é es muy buen bevrage. Estos cocos ó frutos nasçen amontonados y espessos en un raçimo como los dátiles. É á los negros que aquesto comen é hacen este açeyte é vino que es dicho, preguntándoles yo de qué tierra eran naturales, deçíanme que de una provinçia que se llama Ambo. É otros muchos negros no curan de este manjar ni le conosçen tampoco, como los indios, en algunas partes de la Tierra-Firme; pero en otras algunas los comen coçidos, é yo los he comido desta manera é otros muchos chripstianos: é son buenos é de buen gusto, exçepto que tienen unas hilas como estopa entre aquello que se come, que es algo enojoso ó empachoso al comer: la qual estopa unos la echan ó escupen, é otros no dexan de lo tragar todo, sin que daño se les siga.

Hay otras palmas altas é muy espinosas, las quales son de la mas exçelente madera que puede ser, y es muy negra la madera y muy pessada é de lindo lus-

tre, y no se tiene sobre agua este leño ó madera, que luego se va á fondo. Háçense della muy buenas saetas é virotos é astas de lanças ginetas é picas; y digo picas, porque en la costa del Sur, delante de Esquegua é Urraca, traen los indios picas de aquestas palmas muy hermosas é luengas. Y donde pélean los indios con varas tiraderas, tamañas como dardos, aguzadas las puntas, las tiran á sus contrarios, é passan un hombre é aun á veçes una rodela; é assi mismo hacen macanas para pelear, é qualquiera asta ó cosa que se haga de esta madera es muy hermosa, é para haçer claveçimbanos ó vihuelas ó qualquier instrumento de música que se requiera madera es muy gentil; porque de mas de ser duríssima, es tan negra como un buen azavache, é de lindo é polido lustre como el hébano. Pero junto con esto tiene que las varas que los indios tiran destas palmas, hiriendo á un hombre desgranar é son peores de sacar aquellas raspas ó astillejas, é mas dañosas que la misma herida. Otras palmas hay en la Tierra-Firme é en algunas islas, en espeçial en la que llaman la Phelipa, la Gorgona é otras, é llámanlas *pixabay*, é echan unos raçimos como de dátiles, que son de comer é háçese buen vino dellos, é es gentil bastimento. Otras palmas hay assi mismo en la Tierra-Firme que llevan unos raçimos grandes de unas endrinas negras, mas gruesas que avellanas con cáscara, é de dentro tienen un poco de carnosidad agra, pero de buen sabor, é un cuesco muy duro: el qual tostándole, se quiebra, é de dentro tiene çierta pepita no de mal sabor. Los negros comen mucho esta fructa, é los indios é los chripstianos con nesçessidad, porques de poco mantenimiento é mucho estorbo: é esos raçimos tienen grumos ó gajos como los de uvas, é el prinçipal raçimo acaesçe ser tan grande, como un muchacho de tres años.

Otras palmas hay en Tierra-Firme, y en espeçial en las islas del golpho de Oro-tiña, que se llaman *cañas palmas*. Son muy espinosas é cada una nasçe por sí é muchas juntas, á manera de cañaveral, pero destintas, cada una sola en sí, é espesas é tan gruesas como astas de lanças ginetas poco mas ó menos, é de aquella altura ó menos de una lança, é desde el pie hasta lo alto no tiene hoja, é á trechos tiene unos ñudos como caña, é son maçizas é negras é espinosas. La hoja es de palmas, salvo que las hojas de cada penca son mas raras, é solamente las tienen en la çima. Háçense dellas muy gentiles bordones para traer en la mano los viejos é hombres de auctoridad, aunque la madera es pessada. La fructa destas cañas palmas es desta manera: en lo alto, como he dicho, echan unas hojas grandes é tendidas como las palmas abiertos los dedos, pero mas rala la hoja de cada penca, é por el lomo de la penca está llena de espinas, é tambien en aquellos ñudos que primero dixe, é por todas ellas estan de alto abaxo llenas de las mismas espinas negras, é delgadas é muy enconadas, si punçan, é dan mucho dolor. É en la cumbre de la cañapalma nasçe un tallo como este ó raçimo grueso, el tallo como un dedo ó menos, é en cabo de aquel salen siete ú ocho é mas é menos tallos ó ramos mas delgados, llenos de dátiles: é hablando mas al proprio de lo que paresçen, son como bellotas gruesas, porque cada una tiene un vasillo como la bellota, é destas muchas juntas á par unas de otras. Estas abren los indios, é aun algunos chripstianos á veçes, por falta de comida, é machúcanlas entre dos piedras, é con pequeño golpe se abre la corteça por tres partes ó mas por lo alto, é tiene dentro un cuesco, tamaño como de una açeytuna gruesa é muy duro, é en la punta del dicho cuesco tres hoyos como los cocos: é es duríssimo é maçi-

ço, é entre aquel cuesco é la corteça hay un poco de carnosidad agradulçe, ques lo que se come desta fructa, la qual los indios han por buen manjar. Mas si comen mucho della, deja grande ardor en los labrios por mas de dos horas, é no hacen buen pecho ni estómago: ni tampoco es fructa enojosa al tiempo que se omen estas bellotas ó dátiles; antes son apetitosas, y con el trabajo é nesçessidad en el campo, los chripstianos han por bueno este manjar, quando le hallan, si les faltan los otros mantenimientos.

Otras palmas hay que se llaman cocos la fructa dellas, é este es un género de palma grande, é la hoja de la misma manera de las palmas de los dátiles, exçepto que difieren en el nascimiento de las hojas, porque las de los cocos nasçen en la vara de la palma de la manera que estan los dedos de las manos, quando la una con la otra juntadas se entretexen, é assi estan despues mas desparçidas las hojas. Estas palmas ó cocos son altos, é hay muchos dellos en la costa de la mar del Sur, en la provinçia del caçique Chiman, é muchos mas en la que llaman Borica, é muchos mas que en ambas partes en una isla del golpho austral que está en mar á cient leguas ó mas de la costa del Perú: la qual, segund yo supe del piloto Pedro Corço, que en ella ha estado, diçe que desde Panamá hasta ella hay dosçientas é treynta leguas, é que desdel puerto de la Possession de Nicaragua hasta la misma isla hay çiento é treynta leguas. Estos árboles ó palmas echan una fructa que se llama coco, que es desta manera (*Lám. 3.^a, fig. 15.^a*). Toda junta, como está en el árbol, tiene el bulto mayor mucho que una gran cabeça de hombre; y desde ençima de la corteça hasta lo de enmedio, que es la fructa, está rodeada y cubierta de muchas telas de la manera que es aquella estopa, con que estan cubiertos los palmitos de tier-

ra en el Andalucía (digo de tierra que no son palmitos de palmas altas); y de aquella estopa y telas en Levante hacen los indios telas é muy buenas xarcias, é las telas se hacen de tres ó quatro maneras, assi para velas de los navios como para vestirse, é las cuerdas delgadas é mas gruesas, é hasta cables é maromas é toda suerte de xarcias de navios. Pero acá en estas nuestras Indias no curan los indios destas cuerdas é telas que se pueden hacer de la lana ó estopa destes cocos, segund que en Levante, porque acá hay mucho algodón é henequen é cabuya, con que se suple tal necesidad de cuerdas.

Esta fructa que está en medio de aquella estopa, es el coco tan grande como un puño de la mano cerrado, é algunos como dos puños, é mas é menos, é es una manera de nuez redonda, é algunos son prolongados. El casco es duro, é tan grueso como un lebrero de un real de plata castellano. Por de dentro, pegado al casco de aquella nuez ó coco, está pegada una carnosidad de la anchura de la mitad de la groseca del dedo menor de la mano, ó del grueso de una péñola de escribir, destas comunes de ansarones. Esto es la fructa é lo que se come del coco, y es tan blanco como una almendra mondada é de mejor sabor que almendras, é de suave gusto al paladar. Cómesse assi como se comerian almendras mondadas, y despues de mascada esta fructa, queda alguna çivera como de la almendra; pero si la quissieren tragar no es desplaçible, aunque ydo el çumo por la garganta abaxo, antes que esta çivera se trague, paresçe que queda aquello mascado algo áspero; pero no mucho ni para que se deba desechar. Quando el coco es fresco é há poco que se quitó del árbol ó él se cayó que es mejor (é señal que está sazonado), esta carnosidad ó fructa, no comiéndola é majándola mucho en

un almihirez ó mortero, é despues colando la leche en un paño de lino limpio, sale aquella leche muy mejor é mas suave que la de los ganados de vacas é ovejas ú otros animales, y es de mucha substancia é mantenimiento: la qual los chripstianos echan en las maçamoras que hacen del mahíz ó del pan, á manera de puches ó poleadas; y por causa desta leche de los cocos son las tales maçamoras excelente manjar, é sin dar empacho en el estómago, dexan tanto contentamiento en el gusto é tan satisfecha la hambre, como si muchos manjares y muy buenos oviessen comido. Por tuétano ó medula desta fructa está en el medio della, en la parte interior circundado de la dicha carnosidad, un lugar de lo restante ó cantidad toda del coco, lleno de un agua claríssima y excelente, é tanta quanta cabria en una cáscara de un huevo de una gallina, é mas y menos, á proporcion de la grandeça ó tamaño del coco: la qual agua bebida, de mas de ser claríssima, es muy substancial y preciosa, quanto se puede encareçer ó estimar; y al momento que se bebe paresçe que assi como es passada del paladar (*de planta pedis usque ad verticem*), ninguna cosa ni parte queda en el hombre que deje de sentir consolacion é maravilloso contentamiento.

Cierto paresçe esta fructa la de mas excelencia y de mas utilidad que todas las que sobre la tierra se pueden gustar, en tanta manera que yo no lo sé decir y aplicar. Aquel vaso desta fructa, despues de quitado dél el agua y el manjar que he dicho, queda muy liso, é le limpian é pulen sotilmente, y queda por defuera de muy buen lustre que declina á color negro é de dentro de muy buena tez. Los que acostumbran beber en aquestos vasos, y son dolientes de la hijada, diçen que hallan conosciendo remedio contra tal enfermedad, é que se les rompe la pie-

dra á los que la tienen, y la hace echar por la orina. Todas estas cosas escribí yo, segund lo que tenia alcançado y entendido y en parte visto destes cocos, quando escribí aquel reportorio que se imprimió en Toledo año de mill é quinientos é veynete y seys. El nombre que se le dió de coco á esta fructa fué porque aquel lugar por donde prende, quando el coco nasce, tiene un hoyo ó agujero redondo, é encima de aquel otros dos hoyos naturalmente, é todos tres vienen á hacerse como un gesto de un monillo que paresçe que coca; é por esso se dice coco. Mas en la verdad, como se dixo de suso, este árbol es especie de palma. Y porque se dixo de suso la forma de cómo los negros hacen açeyte é vino de palmas, en especial de aquel género dellas que ya tengo dicho, quiero traer aqui á la memoria del lector lo que en este caso escribe aquel famoso investigador de la natural historia que dice por esta sentencia: » Para hacer vino de palmas, el qual usan los indianos é los parthos é todo el Oriente de las regiones marítimas, las quales se llaman Ciclee, toman un modio é remójalo en tres congios de agua (çierta cantidad es el congio), é despues lo aprietan. » Que el coco pueda aprovechar al mal de la hijada, pues que es palma, débese creer, porque yo he visto hacer para tal enfermedad un remedio de cuescos de dátiles, y diréle aqui, pues es al propósito é cosa probada, é porque alguno podria conseguir provecho y grand remedio para tal dolor, leyendo esto. Hânse de tomar los cuescos de los dátiles que tovieren aquel punto ú omblico en mitad de la raya quel cuesco hace de alto á baxo por una parte; é cantidad dellos quemarlos mucho en un badil ó cosa limpia, de manera que otra çeniza ni carbon ni

cosa alguna se pueda mezclar con ellos, é despues molerlos mucho hasta que estén fechos polvos en un almihirez limpio, é molidos çernerlos con un çedazo é guardarlos: é quando viniere el dolor ó sospecha dél, tomar por la mañana en ayunas con un real todos los polvos que con el real se podrán tomar del monton dellos é echarlos en un vaso de vino muy fino, en que haya tres ó quatro tragos de vino, é beberlos; é cómo esto se haga dos ó tres mañanas, demas de quitar el dolor, quiébrasse la piedra é púrgasse por la orina, é muchas vezes acaesçe *inmediatè* quitarse el dolor, en bebiendo los polvos. Esto yo lo he visto y es probado, y de aqui viene que los cocos sean útiles á semejante dolencia.

Mas non obstante lo questá dicho en loor de aquesta fructa, digo que continuada se aborresçe, porque es reçia é con una escudilla de maçamorra de la leche de los cocos, aunque en un dia no coma un hombre otra cosa, está tan hartito, como si oviessen comido un carnero ú otros muchos manjares, é da hastio é aun ahita. Sélo como testigo de vista, porque es muy grande la diferencia de comer una cosa, á desseo é poco, á comer mucho.

Despues que escribí el reportorio que he dicho, estuve en la provincia é punta de Borica, é comí algunos destes cocos é llevé muchos adelante á Nicaragua, é los aborrescí, é otros hicieron lo mismo, é deçian lo que yo digo. En fin, es manjar para hombres que trabaxen é reçios mucho, é á los otros poco les basta desta fructa, porque comida á la continua, como allí se hacia, no es para todos estómagos. Puesta la leche del coco al sereno dos ó tres horas por la mañana en una escudilla, é bebida assi en ayunas, hace purgar hasta quatro ó çinco cámaras.

1 Plin., lib. XIV, cap. 26.