

donde quiera que hay esclavos; pero por fortuna, fueron tratados con humanidad.

Asi en esta plantacion, como en todas las de la provincia de Venezuela, se distingue ya de lejos en el color de las hojas, las tres especies de caña dulce que se cultivan: la antigua caña criolla, la caña de Otaheiti, y la caña de Batavia. La primera especie, tiene la hoja de un verde mas obscuro, el vástago mas delgado y mas abundantes los nudos. Es la primera caña dulce que se ha introducido de la India, en Sicilia, en las Canarias y en las Antillas. La segunda especie se distingue por un verde mucho mas claro, su vástago es mas grueso, alto y succulento, y toda la planta anuncia una vegetacion mas lujuriosa. Esta clase se debe á los viages de Boungainville, de Cook y de Bligh: Boungainville la llevó á la isla de Francia, de donde pasó á Cayene, á la Martinica, y despues en 1792, al resto de las Antillas. La caña dulce de Otaheiti, el *Tó* de los insulares, es una de las adquisiciones mas importantes que la agricultura colonial debe á los viageros naturalistas, desde un siglo á esta parte.

No solo produce un tercio mas de *vezú* que la caña criolla, sino que á causa de la grosura de su tronco y de la tenacidad de sus fibras linosas, ofrece tambien mucho mas combustible. Esta ultima ventaja es preciosa para las islas Antillas, donde la destruccion de los bosques obliga hace mucho tiempo á los plantadores, á servirse del bagazo para mantener el fuego bajo las calderas.

Sin el conocimiento de este nuevo vegetal, sin los progresos que ha hecho la agricultura en el continente de la América española, y la introduccion del azucar de la India y de Java, las revoluciones de San Domingo y la destruccion de las grandes azucarerias de esta isla, hubieran tenido una influencia mucho mas sensible, sobre el precio de los géneros coloniales en Europa. La caña de Otaheiti fué transportada de la isla de la Trinidad á Caracas, y de aquí á Cucúta y San Gil, en el reino de la Nueva Granada. En nuestros dias, una cultura desde 25 años se ha disipado casi enteramente el temor que se habia concebido, de que trasplantada en América degenerase insensiblemente, y se fuese haciendo delgada como la caña criolla. La tercera especie de

caña de azúcar morada llamada caña de Batavia ó de Guinea, es con efecto indígena á la isla de Java, donde la cultivan con preferencia en los distritos de Japara y Pasuruano. Tiene la hoja morada y muy ancha: en la provincia de Caracas la prefieren para la fabricación del rom.

Al noroeste de la hacienda del Tuy, en la cadena septentrional de la cordillera de la costa, se abre un profundo barranco llamado *Quebrada seca*, porque, el torrente que le ha formado, pierde sus aguas entre las grietas de las peñas antes de llegar á la extremidad del barranco. Todo aquel recinto, está cubierto de una espesa vegetacion: desde que se entra en el valle del Tuy, se sorprende uno del aspecto casi invernal del pais; es tal la sequedad del aire, que el higrómetro de Deluc se mantiene dia y noche de 56° á 40°.

En otro tiempo se cultivaba el añil, en la Quebrada seca, pero como el suelo, cubierto de vegetales, no puede despedir tanto calor, como hay en el fondo del valle de Tuy, se ha substituido á este cultivo, el del café: según se va entrando en el barranco aumenta la humedad. Cerca del hato, al extremo septentrional de la

Quebrada, hallamos un torrente que se precipita en los bancos inclinados del gneiss, en el cual trabajaban en hacer un acueducto que debia llevar el agua hasta la llanura: en aquel clima no prospera la agricultura sin riegos artificiales. Un árbol de una altura extraordinaria fijó nuestra atencion: hallábase colocado en la falda del monte encima de la casa del hato; y como al menor desprendimiento de tierras, hubiese caido y arruinado el edificio á que daba sombra, lo habian quemado cerca del pie, y derribado de modo, que cayendo sobre unas grandes higueras le impidiesen rodar hasta el barranco. Medimos el árbol caido, y aunque su cima habia sido consumida por las llamas, era todavía el tronco 154 pies de largo; tenia 8 pies de diámetro hacia las raices, y 4 pies 2 pulgadas á la extremidad superior.

Durante mi estancia en los valles del Tuy y de Aragua, casi todas las noches parecia la luz zodiacal con un resplandor extraordinario. Yo la habia apercibido la primera vez bajo los trópicos, en Caracas, el 18 de enero, despues de las siete de la tarde: la punta de la pirámide se

hallaba á 55° de altura. La claridad desapareció enteramente á las nueve y 35 minutos, casi 3^h 56' despues de puesto el sol, sin que la serenidad del cielo disminuyese. A pesar de que la luz zodiacal era muy brillante en el valle del Tuy, yo la he visto mucho mas bella en los lomos de las Cordilleras de Méjico, á orillas del lago de Tezcucó, á 1160 toesas sobre el nivel del mar. La via láctea parecia obscurecerse por el resplandor de la luz zodiacal; y cuando se acumulaban hacia el poniente algunas nubecitas azules y esparcidas, se hubiera dicho que la luna iba á aparecer por aquel lado.

El día de febrero al salir el sol salimos de la plantacion de Manterola. El camino sigue las amenas orillas del rio Tuy; la mañana estaba fresca y húmeda y el aire embalsamado por la fragancia del *Pancreatium undulatum* y de otros grandes liliáceos. Para ir á la Victoria se pasa por el lindo lugar del Mamon ó del Consejo, célebre en la provincia por una imagen milagrosa de la virgen. Poco antes de llegar á Mamon, nos detuvimos en una hacienda perteneciente á la familia de los Monteras: vimos una negra mas

que centenaria sentada delante de una cabañita de juncos y tierra; se conocia su edad porque era esclava criolla, y parecia gozar de buena salud. Un nieto suyo no dijo: «La tengo al sol, porque el calor la hace vivir.» Pareciónos este medio un poco violento, pues el sol abrasaba en rayos perpendiculares. Los pueblos de color tostado, los negros bien aclimatados y los Indios, llegan á una dichosa vejez en la zona tórrida. En otro lugar he citado la historia de un indigeno del Perú, muerto á la edad de 143 años, despues de haber estado casado 90 años.

Don Francisco Montera y su hermano, jóven eclesiástico muy ilustrado, nos acompañaron para conducirnos á su casa á la Victoria. Casi todas las familias con quienes habiamos tenido amistad en Caracas, los Ustariz, los Tovares, los Toros, se hallaban reunidas en los valles de Aragua: propietarios de las mas bellas plantaciones, rivalizaban entre sí para hacernos agradable aquella mansion; antes de internarnos en las orillas del Orinoco, disfrutamos todavía de todas las ventajas de una civilizacion adelantada.

A medida que nos acercábamos á la Victoria, encontrabamos el suelo mas liso y semejante al fondo de un lago desecado; creiamos estar en el valle de Hasli en el canton de Berne. La extremidad oriental de este valle es árida é inculta, sin que se hayan aprovechado en ella los arroyos que descienden de las montañas vecinas; pero á las inmediaciones de la ciudad, comienza un hermoso cultivo: digo de la ciudad, aunque en mi tiempo, la Victoria no fuese todavía considerada sino como un simple pueblo, á pesar de que tenia 7000 habitantes, hermosos edificios, una iglesia adornada con columnas del orden dórico¹, y todos los recursos de la industria comercial. Habia mucho tiempo, que los habitantes de la Victoria habian pedido á la corte de España el título de Villa y el derecho de elegir un cabildo y un ayuntamiento. El ministerio español se opuso á esta solicitud, á pesar de que en tiempo de la expedicion al Orinoco de Iturriaga y Solano, habia acordado á peticion de los frailes

¹ No estaba todavía concluida; habia cinco años que se trabajaba en ella.

de San Francisco, el pomposo título de ciudad á algunos grupos de cabañas indias.

Las inmediaciones de Victoria, ofrecen por su cultivo un aspecto muy particular. La altura del suelo cultivado es de 270 á 300 toesas sobre el nivel del mar, y sin embargo se encuentran campos de trigo mezclados con las plantaciones de caña dulce, de café y de plátanos. Exceptuando el interior de la isla de Cuba, apenas se encuentran en la region equinoccial de las colonias españolas, los cereales de Europa cultivados en grande, en una region tan poco elevada. Es cosa extraña ver dichos cereales europeos cultivados desde el ecuador, hasta la Laponia á los 69° de latitud; en regiones cuyo calor medio, es de X 22° á — 2°; y donde quiera que la temperatura del estío es mayor de 9° á 10°. Se conoce el *minimum* de calor necesario para la maduracion del trigo, la cebada y avena; mas se está tan seguro en cuanto al *maximum*, que pueden suportar.

La Victoria y el lugar vecino de San Mateo, producen 4000 quintales de trigo: siembran en el mes de diciembre, y se recoge la cosecha á

los setenta ó setenta y cinco días despues. Su grano es grueso, blanco, y abundante en gluten: su película es mas fina y menos dura que la del trigo de las alturas de Méjico. Una fanega de 400 estadales dá cerca de la Victoria, 3000 á 3200 libras de trigo; por consiguiente el producto de estas tierras y las de Buenos Aires, es dos veces mayor que el de los países del norte. A veces se recoge diez y seis veces la semilla, cuando por término medio, y segun las investigaciones de Lavoisier, no da la superficie de la Francia arriba de cinco á seis granos por uno ó 1000 á 1200 libras por fanega. A pesar de esta fecundidad del suelo, y de esta bondad del clima, es mas productiva la cultura de la caña de azucar, que la de los cereales en el valle de Aragua.

Pasan por Victoria dos caminos de comercio; el de Valencia y Puerto Cabello, y el de Villa de Cura ó los llanos; por cuya razon se hallan proporcionalmente allí mas blancos que en Caracas. Al ponerse el sol visitamos el montecillo del calvario, cuya vista es muy hermosa y estendida. Al oeste se descubren los amenos valles de Aragua, cubiertos de jardines, de campos culti-

vados, bosquecillos salvages, haciendas y hatos. Hacia el sud y el sudeste, se ven extenderse hasta pérdida de vista, las montañas de la Palma, Guayraima, Tiara y Guiripa que ocultan las inmensas llanuras de Calabozo.

Continuamos lentamente nuestro camino por los lugares de San Mateo, Turmero y Maracay á la hacienda del Cura, hermosa plantacion del conde de Tovar, á donde llegamos el 14 de febrero por la tarde. Nos detuvimos algunas horas en la Concesion en casa de una familia tan respectable como ilustrada, los Ostariz. La casa que contiene una coleccion de libros elejidos, está colocada en una eminencia; y rodeada de plantaciones de café y de caña dulce. Un bosquecillo de bálsamo dá á aquel sitio frescura y fragancia. Vimos con el mayor gusto muchas casas dispersas por el valle habitadas por horros: las leyes, las instituciones y las costumbres son mas favorables á la libertad de los negros en las colonias españolas que en ninguna otra nacion europea.

San Mateo, Turmero y Maracay son lugarcitos muy lindos en los cuales todo anuncia el bien estar; se creeria uno en la parte mas indus-

triosa de la Cataluña. Cerca de San Mateo vimos los últimos campos de trigo y los últimos molinos de ruedas hidráulicas horizontales. Esperaban una cosecha de veinte veces la semilla, y como si este producto no fuese sino muy moderado, me preguntaban si le rendía mayor el trigo en Prusia y en Polonia : es un error bastante extendido bajo los trópicos el de mirar los cereales como plantas que degeneran aproximándose al ecuador y de creer que son las cosechas mas abundantes en el pais del norte. Despues que los productos de la agricultura bajo las diferentes zonas, y las temperaturas convenientes á los cereales, han podido someterse al cálculo, se ha reconocido que pasados los 45° de latitud, no es tan grande la producción del trigo como en las costas septentrionales del Africa, y en las alturas de la Nueva Granada, del Perú y de Méjico. Sin comparar las temperaturas medias del año entero, y solo si las de la estacion que comprende el *cielo de la vegetacion* de los cereales, se hallan por tres meses de verano, en el norte de Europa, 15° á 19°; en Egypto y Berbería, 27 á 29; y bajo los trópicos

entre 1400 y 300 toesas de altura, 14° á 25° 5' del termómetro centigrado.

Las bellas cosechas de Egypto y del reino de Argel, las del valle de Aragua y del interior de la isla de Cuba, prueban evidentemente que el aumento de calor no daña á la cosecha del trigo y de los otros granos nutritivos, si esta temperatura elevada no está unida á una excesiva sequedad ó humedad : á esta última circunstancia deben sin duda atribuirse las anomalías aparentes, que se observan á veces bajo los trópicos, en el *limite inferior de las cereales*. Al este de la Havana en el famoso distrito de las Cuatro Villas, este limite baja casi hasta el nivel del Océano, mientras que al oeste de la misma ciudad, en la falda de las montañas de Méjico, cerca de Jalapa á 677 toesas de altura, es todavía tal el lujo de la vegetacion, que el trigo no forma espiga.

Al principio de la conquista, se cultivaron con buen éxito los granos de Europa en varias regiones que hoy se creen demasiado cálidas ó húmedas para esta producción; los españoles que se trasladaron á América, estaban menos acostumbrados á alimentarse con maiz, y les era

muy costoso dejar su habitud europea; no se calculaba si el trigo daría menos utilidad que el café ó el algodón; se probaban todas las semillas, y se preguntaba á la misma naturaleza, por que no se razonaba sobre falsas teorías. La provincia de Cartagena que está atrevesada por las montañas de Maria y de Guamocó, producía trigo hasta el siglo XVI¹. En la provincia de Caracas es muy antigua esta produccion en los terrenos montuosos de Tocuyo, Quibor y Barquesimeto, la cual se ha conservado afortunadamente y solo las inmediaciones de Tocuyo exportan anualmente cerca de 8000 quintales de harinas excelentes. Mas aunque la provincia de Caracas, en su vasta extension, ofrece varios parages propios á la cultura del trigo, yo creo que en general este ramo de agricultura no será nunca muy importante. Los valles mas templados no tienen bastante anchura, y no siendo verdaderamente colinas, su elevacion media, sobre la superficie del mar, no es bastante considerable para que

¹ Don Ignacio de Pombo, Informe del real consulado de Cartagena de Indias, 1810, p. 75.

los habitantes no tengan mayor interes en plantarlas de café que en sembrar granos. En el día llegan las harinas á Caracas, de España ó de los Estados Unidos. En otras circunstancias mas favorables á la industria y á la tranquilidad pública, en que sea frecuentado el camino de Santa Fé de Bogota al embarcadero de Pachaquiario, los habitantes de Venezuela recibiran las harinas de la Nueva Granada, por los rios Meta y Orinoco.

A cuatro leguas de distancia de San Mateo, se halla el lugar de Turmero. Se atraviesan continuamente plantaciones de azucar, añil, algodón y café. La regularidad que se observa en la construccion de los pueblos, manifiesta que todos deben su origen á los frailes y á las misiones. Las calles estan bien alineadas y paralelas, cruzandose en ángulo recto; y la plaza mayor que forma un cuadrado al centro, contiene la iglesia: la de Turmero es un edificio magnifico, pero muy cargado de adornos de arquitectura. Desde que los curas han remplazado á los misioneros, las habitaciones de los blancos se han mezclado con las de los Índios; y estas desaparecen poco á poco, como una raza separada, es decir, que

se les representa en estado general de la población, por mestizos y zambos, cuyo número aumenta cada día. Sin embargo todavía he hallado 4000 Indios tributarios en los valles de Aragua; los mas numerosos son los de Turmero y de Guacara; son pequeños, pero menos rechonchos que los Chaimas, sus ojos anuncian mas viveza é inteligencia lo que procede acaso menos de una diferencia de raza, que de una civilización mas adelantada. Trabajan á jornal como los hombres libres; son activos y laboriosos el cortorato que dan al trabajo; pero lo que ganan en dos meses, suelen gastarlo en una semana, comprando licores fuertes en las pequeñas hosterías cuyo número, por desgracia, se aumenta de día en día.

En Turmero vimos una reunion de la milicia del pais; solo su aspecto anunciaba que hacia siglos no habia sido interrumpida la paz en aquellos valles. El capitan general creyendo dar un nuevo impulso al servicio militar, habia dispuesto grandes ejercicios; el batallon de Turmero en una batalla figurada habia hecho fuego contra el de la Victoria: nuestro huesped, te-

niente de la milicia, no se hartaba de pintarnos el peligro de esta evolucion. « Me he visto, decía, rodeado de fusiles que á cada momento podian quebrarse; me han tenido cuatro horas al sol, sin permitir siquiera que mis esclavos tuviesen un paraguas sobre mi cabeza. » ¡Cuan rápidamente los pueblos mas pacíficos toman las costumbres de la guerra! Yo me sonreia entonces de una timidez que se manifestaba con tal candor; y doce años despues aquellos mismos valles de Aragua, aquellas llanuras apacibles de la Victoria y de Turmero, el desfiladero de Cabrera y las fértiles orillas del lago de Valencia, han venido á ser el teatro de los combates mas sangrientos y encarnizados, entre los indigenos, y los soldados de la metrópoli.

Al sud de Turmero sale hacia la llanura un brazo de montaña calcárea, y separa dos hermosas plantaciones de azucar, llamadas la Paja y la Guayavita; la primera pertenece á la familia del conde de Tovar, que tiene posesiones en todos los cantones de la provincia. Cerca de la Guayavita se ha descubierto la mina de hierro pardo. Al norte de Turmero, en la cordillera de