

---

## HISTORIA NATURAL Y MORAL DE LAS INDIAS

---

## NATURAL AND MORAL HISTORY OF THE INDIES

---

### *José de Acosta*

---

#### ■ RESUMEN

José de Acosta nació en Medina del Campo (España), el 1 de octubre de 1540. En 1571, fue enviado a las colonias españolas en América, donde, como jesuita, desempeñó un papel importante en la evangelización y la educación de los pueblos indígenas. Trabajó en varias regiones, incluyendo territorios que hoy se conocen como Perú, México y Colombia, y fue testigo de primera mano de la compleja interacción entre las culturas indígenas y la europea. La Historia natural y moral de las Indias es una obra que José de Acosta publicara en Sevilla cuando corría el en 1590. Se organiza en siete libros, los cuatro primeros están dedicados a la historia natural y los tres últimos a la historia moral, es decir, a las costumbres y hechos de los nativos. Cuando Acosta habla de la historia natural, aborda temas cosmográficos, geográficos y botánicos; cuando trata la historia moral, se detiene en asuntos religiosos, políticos e históricos. En el último libro, narra la historia antigua de los mexicanos. En este monográfico, que hemos preparados sobre la información que los cronistas ofrecieron sobre el Nuevo Mundo, de la pluma Acosta seleccionamos textos relacionados con los frutos de la tierra: el maíz, pan de Indias; la yuca, el cazavi, las papas, el arroz, las piñas, las ciruelas, el ají, ¡y cómo no!, el cacao y la coca.

**Palabras clave:** Historia natural y moral de las Indias, José de Acosta, maíz, yuca, piña.

#### ■ ABSTRACT

José de Acosta was born in Medina del Campo (Spain) on October 1, 1540. He arrived in the West Indies in 1571. He played an important role in the evangelization and education of the indigenous peoples as a member of the Society of Jesus. He worked in various regions, including Peru, Mexico and Colombia, and witnessed firsthand the complex interaction between indigenous and European cultures. Historia natural y moral de las Indias [The Historia natural y moral de las Indias] is a work by José de Acosta published in 1590 in Seville. It is organized in seven books, the first four are dedicated to natural history and the last three to moral history, that is, to the customs and deeds of the natives. Acosta speaks of natural history, cosmography, biology, plants, and geography. Moral history is developed as religious, political and historical matters. In the monographic, texts related to the fruits of the earth were selected: about corn, bread of the Indies; about yuca, cazavi, potatoes, rice, pineapple, plums, chili peppers, and, of course, cocoa and coca.

**Keywords:** The Historia natural y moral de las Indias, José de Acosta, corn, yuca, pineapple.

## *Capítulo XVI* *Del pan de Indias y del maíz*

Viniendo a las plantas, trataremos de las que son más propias de Indias, y después de las comunes a aquella tierra y a ésta de Europa. Y porque las plantas fueron criadas principalmente para mantenimiento del hombre, y el principal de que se sustenta es el pan, será bien decir qué pan hay en Indias y qué cosa usan en lugar de pan.

El nombre de pan es allá también usado con propiedad de su lengua, que en el Perú llaman tanta, y en otras partes de otras maneras. Mas la cualidad y sustancia del pan que los indios tenían y usaban, es cosa muy diversa del nuestro, porque ningún género de trigo se halla que tuviesen, ni cebada, ni mijo, ni panizo, ni esotros granos usados para pan en Europa. En lugar de esto usaban de otros géneros de granos y de raíces; entre todos, tiene el principal lugar, y con razón, el grano de maíz, que en Castilla llaman trigo de las Indias y en Italia grano de Turquía. Así como en las partes del orbe antiguo, que son Europa, Asia y África, el grano más común a los hombres es el trigo, así en las partes del nuevo orbe ha sido y es el grano de maíz, y cuasi se ha hallado en todos los reinos de Indias occidentales, en Perú, en Nueva España, en Nuevo Reino, en Guatimala, en Chile, en toda Tierra Firme. De las islas de Barlovento, que son Cuba, la Española, Jamaica, San Juan, no sé que se usase antiguamente el maíz; hoy día usan más la yuca y cazavi, de que luego diré.

El grano del maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo; es más grueso y cálido, y engendra sangre; por donde los que de nuevo lo comen, si es con demasía, suelen padecer hinchazones y sarna. Nace en cañas y cada una lleva una o dos mazorcas, donde está pegado el grano; y con ser granos gruesos, tienen muchos, y en algunas contamos setecientos granos. Siémbrese a mano, y no esparcido; quiere tierra caliente y húmeda. Dase en muchas partes de Indias con grande abundancia; coger trescientas hanegas de una sembradura no es cosa muy rara. Hay diferencia en el maíz, como también en los trigos; uno es grueso y sustancioso; otro, chico y sequillo, que llaman moroche; las hojas del maíz y la caña verde es escogida comida para cabalgaduras, y

aun seca también sirve como de paja. El mismo grano es de más sustento para los caballos y mulas, que la cebada; y así es ordinario en aquellas partes, teniendo aviso de dar de beber a las bestias primero que coman el maíz, porque bebiendo sobre él se hinchan y les da torzón, como también lo hace el trigo.

El pan de los indios es el maíz; cómenlo comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos mote; como comen los chinos y japoneses el arroz, también cocido con su agua caliente. Algunas veces lo comen tostado; hay maíz redondo y grueso, como lo de los Lucanas, que lo comen españoles por golosina tostado, y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. Otro modo de comerlo más regalado es moliendo el maíz y haciendo de su harina masa, y de ella unas tortillas que se ponen al fuego, y así calientes se ponen a la mesa y se comen; en algunas partes las llaman arepas. Hacen también de la propia masa unos bollos redondos, y sazónanlos de cierto modo, que duran, y se comen por regalo. Y porque no falte la curiosidad también en comidas de Indias, han inventado hacer cierto modo de pasteles de esta masa, y de la flor de su harina con azúcar, bicochuelos y melindres que llaman.

No les sirve a los indios el maíz sólo de pan, sino también de vino, porque de él hacen sus bebidas, con que se embriagan harto más presto que con vino de uvas. El vino de maíz, que llaman en el Perú azúa, y por vocablo de Indias común chicha, se hace en diversos modos. El más fuerte, al modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz, hasta que comienza a brotar, y después cociéndolo con cierto orden, sale tan recio que, a pocos lances derriba; éste llaman en el Perú sora, y es prohibido por ley, por los graves daños que trae emborrachando bravamente; mas la ley sirve de poco, que así como así lo usan, y se están bailando y bebiendo noches y días enteros. Este modo de hacer brebaje con que emborracharse, de granos mojados y después cocidos, refiere Plinio haberse usado antiguamente en España y Francia, y en otras provincias, como hoy día en Flandes, se usa la cerveza hecha de granos de cebada.

Otro modo de hacer azúa o chicha es mascando el maíz y haciendo levadura y de lo que así se masca, y después cocido; y aún es opinión de indios



que, para hacer buena levadura, se ha de mascar por viejas podridas, que aun oillo pone asco, y ellos no lo tienen de beber aquel vino. El modo más limpio y más sano y que menos encalabria es de maíz tostado; eso usan los indios más pulidos y algunos españoles por medicina; porque, en efecto, hallan que para riñones y orina es muy saludable bebida, por donde apenas se halla en indios semejante mal, por el uso de beber su chicha.

Cuando el maíz está tierno en su mazorca y como en leche, cocido o tostado lo comen por regalo indios y españoles; también lo echan en la olla y en guisados, y es buena comida. Los cebones de maíz son muy gordos y sirven para manteca en lugar de aceite; de manera que para bestias y para hombres, para pan y para vino y para aceite aprovecha en Indias el maíz. Y así, decía el virrey don Francisco de Toledo, que dos cosas tenía de sustancia y riqueza el Perú, que eran el maíz y el ganado de la tierra. Y cierto tenía mucha razón, porque ambas cosas sirven por mil.

De dónde fué el maíz a Indias, y por qué este grano tan provechoso le llaman en Italia grano de Turquía, mejor sabré preguntarlo, que decirlo. Porque, en efecto, en los antiguos en hallo rastro de este genero, aunque el milio, que Plinio escribe haber venido a Italia de la India diez años había cuando escribió, tiene alguna similitud con el maíz, en lo que dice que es grano y que nace en caña, y se cubre de hoja, y que tiene al remate como cabellos, y el ser fertilísimo, todo lo cual no cuadra con el mijo, que comúnmente entienden por milio. En fin, repartió el Criador a todas partes su gobierno; a este orbe dió el trigo, que es el principal sustento de los hombres; a aquel de Indias dió el maíz, que, tras el trigo, tiene el segundo lugar, para sustento de hombres y animales.

### *Capítulo XVII*

#### *De las yucas, y cazavi, y papas y chuño, y arroz*

En algunas partes de Indias usan un género de pan que llaman cazavi, el cual se hace de cierta raíz que se llama yuca. Es la yuca raíz grande y gruesa, la cual cortan en partes menudas y la rallan, y como en prensa la exprimen; y lo que queda es una como torta delgada, muy grande y ancha casi como una adarga. Esta así es el pan que comen; es cosa sin gusto y

desabrida, pero sana y de sustento; por eso decíamos, estando en la Española, que era propia comida para contra la gula porque se podía comer sin escrúpulo de que el apetito causase exceso.

Es necesario humedecer el cazavi para comello, porque es áspero y raspa; humedécese con agua o caldo fácilmente, y para sopas es bueno, porque empapa mucho, y así hacen capirotadas de ello. En leche y en miel de cañas, ni aun en vino apenas se humedece ni pasa, como hace el pan de trigo. De este cazavi hay uno más delicado, que es hecho de la flor que ellos llaman jaujau, que en aquellas parte se precia, y yo preciaría más un pedazo de pan, por duro y moreno que fuese. Es cosa de maravilla que el zumo o agua que exprimen de aquella raíz de que hacen el cazavi es mortal veneno y, si se bebe, mata, y la sustancia que queda es pan sano, como está dicho.

Hay género de yuca que llaman dulce, que no tiene en su zumo ese veneno, y esta yuca se come así en raíz cocida o asada, y es buena comida. Dura el cazavi mucho tiempo, y así lo llevan en lugar de bizcocho para navegantes. Donde más se usa esta comida es en las islas que llaman de Barlovento, que son, como arriba está dicho, Santo Domingo, Cuba, Puerto Rico, Jamaica y algunas otras de aquel paraje; la causa es no darse trigo, ni aun maíz, sino mal. El trigo en sembrándolo luego nace con grande frescura, pero tan desigualmente, que no se puede coger, porque de una misma sementera al mismo tiempo uno está en berza, otro en espiga, otro brota; uno está alto, otro bajo; uno es todo hierba, otro grana. Y aunque han llevado labradores para ver si podrían hacer agricultura de trigo, no tiene remedio la cualidad de la tierra. Tráese harina de la Nueva España, o llévase de España, o de las Canarias, y está tan húmeda, que el pan apenas es de gusto ni provecho. Las hostias, cuando decíamos Misa, se nos doblaban como si fuera papel mojado, esto causa el extremo de humedad y calor juntamente que hay en aquella tierra.

Otro extremo contrario es el que en otras partes de Indias quita el pan de trigo y de maíz, como es lo alto de la sierra del Perú y las provincias que llaman del Collao, que es la mayor parte de aquel reino; donde el temperamento es tan frío y tan seco, que no da lugar a criarse trigo, ni maíz, en cuyo lugar usan los



indios otro género de raíces, que llaman papas, que son a modo de turmas de tierra y echan arriba una poquilla hoja. Estas papas cogen y déjanlas secar bien al sol y, quebrantándolas, hacen lo que llaman chuño, que se conserva así muchos días y les sirve de pan, y es en aquel reino gran contratación la de este chuño para las minas de Potosí. Cómense también las papas así frescas cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible, que se da también en lugares calientes, hacen cierto guisado o cazuela, que llaman locro. En fin, estas raíces son todo el pan de aquella tierra, y cuando el año es bueno de éstas, están contentos, porque hartos años es les añublan y hielan en la misma tierra: tanto es el frío y destemple de aquella región. Traen el maíz de los valles y de la costa de la mar, y de los españoles regalados, de las mismas partes y de otras harina y trigo, que como la sierra es seca, se conserva bien, y se hace buen pan.

En otras partes de Indias, como son las islas Filipinas, usan por pan el arroz, el cual en toda aquella tierra y en la China se da escogido, y es de mucho y muy buen sustento; cuécenlo, y en unas porcelanas o salserillas, así caliente en su agua, lo van mezclando con la vianda. Hacen también su vino en muchas partes del grano del arroz humedeciéndolo, y después cociéndolo al modo que la cerveza de Flandes o la azúa del Perú. Es el arroz comida poco menos universal en el mundo que el trigo y el maíz, y por ventura lo es más porque ultra de la China, Japoneses, Filipinas y gran parte de la India oriental es en la África y Etiopía el grano más ordinario. Quiere el arroz mucha humedad, y cuasi la tierra empapada en agua y empantanada. En Europa, en Perú y Méjico, donde hay trigo, cómese el arroz por guisado o vianda, y no por pan, cociéndose en leche, o con el graso de la olla, y en otras maneras. El más escogido grano es el que viene de las Filipinas y China, como está dicho. Y esto baste así en común para entender lo que en Indias se come por pan.

### *Capítulo XVIII*

#### *De diversas raíces que se dan en Indias*

Aunque en los frutos que se dan sobre la tierra, es más copiosa y abundante la tierra de acá, por la gran diversidad de árboles, frutales y de hortalizas; pero en raíces y comidas debajo de tierra paréceme

que es mayor la abundancia de allá, porque en este género acá hay rábanos y nabos y canarias y chicorias y cebollas y ajos y algunas otras raíces de provecho: allá hay tantas, que no sabré contarlas. Las que agora me ocurren, además de las papas, que son lo principal, son ocas y yanaocas, y camotes y batatas y jíquima, y yuca y cochuchu y cazavi y totora y maní y otros cien géneros que no me acuerdo.

Algunos de éstos se han traído a Europa, como son batatas, y se comen por cosa de buen gusto; como también se han llevado a Indias las raíces de acá; y aún hay esta ventaja, que se dan en Indias mucho mejor las cosas de Europa que en Europa las de Indias: la causa pienso ser que allá hay más diversidad de temples que acá; y así es fácil acomodar allá las plantas al temple que quieran. Y aun algunas cosas de acá parece darse mejor en Indias, porque cebollas y ajos y canarias no se dan mejor en España que en el Perú; y nabos se han dado allá en tanta abundancia, que han cundido en algunas partes, de suerte que me afirman que, para sembrar de trigo unas tierras, no podían valerse con la fuerza de los nabos que allí habían cundido. Rábanos más gruesos que un brazo de hombre, y muy tiernos, y de muy buen sabor, hartas veces los vimos.

De aquellas raíces que dije, algunas son comida ordinaria, como camotes, que asados sirven de fruta o legumbres; otras hay que sirven para regalo, como el cochucho, que es una raicilla pequeña y dulce, que algunos suelen confitarla para más golosina; otras sirven para refrescar, como la jíquima, que es muy fría y húmeda; y en verano, en tiempo de estío refresca y apaga la sed; para sustancia y mantenimiento, las papas y ocas hacen ventaja. De las raíces de Europa el ajo estiman sobre todo los indios, y le tienen por cosa de gran importancia, y no les falta razón porque les abriga y calienta el estómago; según ellos le comen de buena gana y asaz, así crudo como le echa la tierra.

### *Capítulo XIX*

#### *De diversos géneros de verduras y legumbres; y de los que llaman pepinos, y piñas, y frutilla de Chile, y ciruelas*

Ya que hemos comenzado por plantas menores, brevemente se podrá decir lo que toca a verduras y hortaliza, y lo que los latinos llaman arbusta, que todo



esto no llega a ser árboles. Hay algunos géneros de estos arbustos o verduras en Indias que son de muy buen gusto: a muchas de estas cosas de Indias los primeros españoles les pusieron nombres de España, tomados de otras cosas a que tienen alguna semejanza, como piñas y pepinos y ciruelas, siendo en la verdad, frutas diversísimas; y que es mucho más sin comparación en lo que difieren, de las que en Castilla se llaman por esos nombres.

Las piñas son del tamaño y figura exterior de las piñas de Castilla: en lo de dentro totalmente difieren, porque ni tienen piñones, ni apartamientos de cáscaras, sino todo es carne de comer, quitada la corteza de fuera; y es fruta de excelente olor, y de mucho apetito para comer: el sabor tiene un agrillo dulce y jugoso: cómenlas haciendo tajadas de ellas, y echándolas un rato en agua y sal. Algunos tienen opinión que engendran cólera, y dicen que no es comida muy sana, mas no he visto experiencia que las acredite mal. Nacen en una como caña o verga, que sale de entre muchas hojas, al modo que el azucena o lirio; y en el tamaño será poco mayor, aunque más grueso. El remate de cada caña de éstas es la piña: dáse en tierras cálidas y húmedas; las mejores son de las islas de Barlovento. En el Perú no se dan: tráenlas de los Andes; pero no son buenas ni bien maduras. Al emperador don Carlos le presentaron una de estas piñas, que no debió costar poco cuidado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podía venir: el olor alabó, el sabor no quiso ver qué tal era. De estas piñas en la Nueva España he visto conserva extremada.

Tampoco los que llaman pepinos son árboles, sino hortaliza, que en un año hace su curso. Pusiéronles este nombre porque algunos de ellos o los más tienen el largo y el redondo semejante a pepino de España, mas en todo lo demás difieren porque el color no es verde, sino morado, o amarillo, o blanco, y no son espinosos ni escabrosos, sino muy lisos, y el gusto tienen diferentísimo y de mucha ventaja, porque tienen también éstos un agrete dulce muy sabroso cuando son de buena sazón, aunque no tan agudo como la piña: son muy jugosos, y frescos, y fáciles de digestión; para refrescar en tiempo de calor son buenos: móndase la cáscara, que es blanda,

y todo lo demás es carne; dánse en tierras templadas, y quieren regadío, y aunque por la figura los llaman pepinos, muchos de ellos hay redondos del todo y otros de diferente hechura, de modo que ni aun la figura no tienen de pepinos. Esta planta no me acuerdo haberla visto en Nueva España ni en las islas, sino sólo en los llanos del Perú.

La que llaman frutilla de Chile tiene también apetitoso comer, que cuasi tira al sabor de guindas; mas en todo es muy diferente, porque no es árbol, sino yerba que crece poco y se esparce por la tierra, y de aquella frutilla que en el color y granillos tira a moras, cuando están blancas por madurar, aunque es más ahusada y mayor que moras. Dicen que en Chile se halla naturalmente nacida esta frutilla en los campos. Donde yo la he visto siémbrese de rama, y críase como otra hortaliza.

Las que llaman ciruelas son verdaderamente fruta de árboles, y tienen más semejanza con verdaderas ciruelas. Son en diversas maneras: unas llaman de Nicaragua, que son muy coloradas y pequeñas; y fuera del hollejo y hueso apenas tienen carne que comer; pero eso poco que tienen es de escogido gusto y un agrillo tan bueno o mejor que el de guinda; tiénenlas por muy sanas, y así las dan a enfermos, y especialmente para provocar gana de comer. Otras hay grandes, y de color oscura y de mucha carne; pero es comida gruesa y de poco gusto, que son como chabacanas. Estas tienen dos o tres hoseduelos pequeños en cada una.

Y por volver a las verduras y hortalizas, aunque las hay diversas, y otras muchas demás de las dichas; pero yo no he hallado que los indios tuviesen huertos diversos de hortaliza, sino que cultivaban la tierra a pedazos para legumbres, que ellos usan, como los que llaman frísoles y pallares, que les sirven como acá garbanzos, habas y lentejas; y no he alcanzado que éstos ni otro género de legumbres de Europa los hubiese antes de entrar los españoles, los cuales han llevado hortalizas y legumbres de España, y se dan allá extremadamente, y aun en partes hay que excede mucho la fertilidad a la de acá, como si dijéramos de los melones, que se dan en el valle de Ica en el Perú, de suerte que se hace cepa la raíz y



dura años, y da cada uno melones, y la podan como si fuese árbol, cosa que no sé que en parte ninguna de España acaezca.

Pues las calabazas de Indias es otra monstruosidad de su grandeza y vicio con que se crían, especialmente las que son propias de la tierra, que allá llaman zapallos, cuya carne sirve para comer, especialmente en cuaresma, cocida o guisada. Hay de este género de calabazas mil diferencias, y algunas son tan disformes de grandes, que dejándolas secar, hacen de su corteza, cortada por medio y limpia, como canastos, en que ponen todo el aderezo para una comida; de otros pequeños hacen vasos para comer o beber y lábranos graciosamente para diversos usos. Y esto dicho de las plantas menores, pasaremos a las mayores con que se diga primero del ají, que es todavía de este distrito.

### *Capítulo XX* *Del ají o pimienta de las Indias*

En las Indias occidentales no se ha topado especería propia, como pimienta, clavo, canela, nuez, jengibre. Aunque un hermano nuestro, que peregrinó por diversas y muchas partes, contaba que en unos desiertos de la isla de Jamaica había topado unos árboles que daban pimienta, pero no se sabe que lo sean ni hay contratación de ella. El jengibre se trajo de la India a la Española, y ha multiplicado de suerte que ya no saben qué hacerse de tanto jengibre, porque en la flota del año de ochenta y siete se trajeron veinte y dos mil cincuenta y tres quintales de ello a Sevilla.

Pero la natural especería que dió Dios a las Indias de occidente es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron nombran ají, y en lengua del Cuzco se dice uchu, y en la de Méjico, chili. Esta es cosa ya bien conocida; y así hay poco que tratar de ella; sólo es de saber que cerca de los antiguos indios fué muy preciada y la llevaban a las partes donde no se da por mercadería importante. No se da en tierras frías, como la sierra del Perú: dáse en valles calientes y de regadío. Hay ají de diversos colores: verde, colorado y amarillo; hay uno bravo, que llaman caribe, que pica y muerde reciamente; otro hay

manso, y alguno dulce que se come a bocados. Alguno menudo hay que huele en la boca como almizcle, y es muy bueno. Lo que pica del ají es las venillas y pepita; lo demás no muerde: cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y en guisados.

Es la principal salsa, y toda la especería de Indias: comido con moderación ayuda al estómago para la digestión; pero si es demasiado, tiene muy ruines efectos; porque de suyo es muy cálido, humoso y penetrativo. Por donde el mucho uso de él en mozos es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca a sensualidad; y es cosa donosa que con ser esta experiencia tan notoria del fuego que tiene en sí, y que al entrar y al salir dicen todos que quema, con todo eso quieren algunos, y no pocos, defender que el ají no es cálido, sino fresco y bien templado. Yo digo que de la pimienta diré lo mismo, y no me traerán más experiencias de lo uno que de lo otro; así que es cosa de burla decir que no es cálido, y en mucho extremo.

Para templar el ají usan de sal, que le corrige mucho, porque son entre sí muy contrarios, y el uno al otro se enfrenan; usan también tomates, que son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos jugosos, y hacen gustosa salsa, y por sí son buenos de comer. Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas, en las islas, en Nueva España, en Perú y en todo lo demás descubierto; de modo que, como el maíz es el grano más general para el pan, así el ají es la especia más común para salsa y guisados.

### *Capítulo XXI* *Del plátano*

Pasando a plantas mayores, en el linaje de árboles, el primero de Indias, de quien es razón hablar, es el plátano o plántano, como el vulgo le llama. Algún tiempo dudé si el plátano que los antiguos celebraron, y éste de Indias era de una especie; mas visto lo que es éste, y lo que del otro escriben, no hay duda sino que son diversísimos. La causa de haberle llamado plátano los españoles (porque los naturales no tenían tal vocablo) fué como en otras cosas, alguna similitud que hallaron, como llaman ciruelas y piñas y almendras y pepinos, cosas tan diferentes de las que en Castilla son de esos géneros.



En lo que me parece que debieron de hallar semejanza entre estos plátanos de Indias y los plátanos que celebran los antiguos, es en la grandeza de las hojas, porque las tienen grandísimas y fresquísimas estos plátanos, y de aquéllos se celebra mucho la grandeza y frescor de sus hojas, también ser planta que quiere mucha agua, y cuasi continua. Lo cual viene con aquello de la escritura: Como plátano junto a las aguas. Mas en realidad de verdad no tiene que ver la una planta con la otra, más que el huevo con la castaña, como dicen. Porque lo primero el plátano antiguo no lleva fruta, o a lo menos no se hacía caso de ella; lo principal porque le estimaban era por la sombra que hacía; de suerte que no había más sol debajo de un plátano que debajo de un tejado.

El plátano de Indias, por lo que es de tener en algo, y en mucho, es por la fruta, que la tiene muy buena; y para hacer sombra no es ni pueden estar sentados debajo de él. Ultra de eso, el plátano antiguo tenía tronco tan grande y ramos tan esparcidos, que refiere Plinio del otro Licinio, capitán romano, que con diez y ocho compañeros comió dentro de un hueco de un plátano muy a placer. Y del otro emperador Cayo Calígula, que con once convidados se sentó sobre los ramos de otro plátano en alto, y allí les dió un soberbio banquete. Los plátanos de Indias ni tienen hueco, ni tronco ni ramos. Añádese a lo dicho que los plátanos antiguos dábanse en Italia y en España, aunque vinieron de Grecia, y a Grecia de Asia, mas los plátanos de Indias no se dan en Italia y España; digo no se dan porque, aunque se han visto por acá, y yo vi uno en Sevilla en la huerta del Rey, pero no medran ni valen nada.

Finalmente, lo mismo en que hay la semejanza, son muy desemejantes, porque aunque la hoja de aquéllos era grande, no en tanto exceso, pues la junta Plinio con la hoja de la parra y de la higuera. Las hojas del plátano de Indias son de maravillosa grandeza, pues cubrirá una de ellas a un hombre, poco menos que de pies a cabeza. Así que no hay para qué poner esto jamás en duda; mas puesto que sea diverso este plátano de aquel antiguo, no por eso merece manos loor, sino quizá más por las propiedades tan provechosas que tiene. Es planta que en la tierra hace cepa, y de ella saca diversos pimpollos, sin estar asido ni trabado uno de otro.

Cada pimpollo crece, y hace como árbol por sí, engrosando y echando aquellas hojas de un verde muy fino y muy liso, y de la grandeza que he dicho. Cuando ha crecido como estado y medio o dos, echa un racimo sólo de plátanos, que unas veces son muchos, otras no tantos; en algunos se han contado trescientos: es cada uno de un palmo de largo, y más y menos, y grueso como de dos dedos o tres, aunque hay en esto mucha diferencia de unos a otros. Quítase fácilmente la cáscara o corteza; y todo lo demás es médula tiesa y tierna y de muy buen comer, porque es sana y sustenta: inclina un poco más a frío que calor esta fruta. Suélese los racimos que digo coger verdes, y en tinajas, abrigándolos, se maduran y sazonan, especialmente con cierta yerba que es a propósito para eso. Si los dejan madurar en el árbol tienen mejor gusto, y un olor como el de camuesas muy lindo. Duran cuasi todo el año, porque de la cepa del plátano, van siempre brotando pimpollos, y cuando uno acaba, otro comienza a dar fruto, otro está a medio crecer, otro retoña de nuevo; de suerte, que siempre suceden unos pimpollos a otros; y así todo el año hay fruto.

En dando su racimo cortan aquel brazo, porque no da más ninguno de uno, y una vez; pero la cepa, como digo, queda y brota de nuevo hasta que se cansa: dura por algunos años; quiere mucha humedad el plátano y tierra muy caliente; échanle al pie ceniza para más beneficio; hácese bosques espesos de los platanares, y son de mucho provecho, porque es la fruta que más se usa en Indias, y es cuasi en todas ellas universal, aunque dicen que su origen fué de Etiopía y que de allí vino; y en efecto, los negros lo usan mucho, y en algunas partes éste es su pan; también hacen vino de él. Cómese el plátano como fruta así crudo; ábase también y guísase; y hacen de él diversos potajes, y aun conservas; y en todo dice bien.

Hay unos plátanos pequeños y más delicados y blandos, que en la Española llaman dominicos; hay otros más gruesos y recios y colorados. En la tierra del Perú no se dan: tráense de los Andes; como a Méjico, de Cuernavaca y otros valles. En Tierra Firme y en algunas islas hay platanares grandísimos como bosques espesos; si el plátano fuera de provecho para el fuego, fuera la planta más útil que puede ser; pero no lo es porque ni su hoja ni sus ramos sirven de leña,



y mucho menos de madera, por ser fofos y sin fuerza. Todavía las hojas secas sirvieron a don Alonso de Ercilla (como él dice) para escribir en Chile algunos pedazos de la Araucana; y a falta de papel no es mal remedio, pues será la hoja del ancho de un pliego de papel, o poco menos, y de largo tiene más de cuatro tanto.

## *Capítulo XXII* *Del cacao y de la coca*

Aunque el plátano es más provechoso, es más estimado el cacao en Méjico, y la coca en el Perú; y ambos a dos árboles son de no poca superstición. El cacao es una fruta menor que almendras, y más gruesa, la cual tostada no tiene mal sabor. Esta es tan preciada entre los indios, y aun entre los españoles, que es uno de los ricos y gruesos tratos de la Nueva España, porque como es fruta seca, guárdase sin dañarse largo tiempo, y traen navíos cargados de ella de la provincia de Guatemala; y este año pasado un corsario inglés quemó en el puerto de Guatulco de Nueva España más de cien mil cargas de cacao. Sirve también de moneda, porque con cinco cacaos se compra una cosa, y con treinta otra, y con ciento otra, sin que haya contradicción; y usan dar de limosna estos cacaos a pobres que piden.

El principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen, que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y algunos que no están hechos a él les hace asco, porque tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada, y con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra los indios; y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen que hacen en diversas formas y temples, caliente, y fresco, y templado. Usan echarle especias y mucho chili; también le hacen en pasta, y dicen que es pectoral, y para el estómago y contra el catarro. Sea lo que mandaren, que en efecto los que no se han criado con esta opinión no lo apetecen.

El árbol donde se da esta fruta es mediano y bien hecho, y tiene hermosa copa; es tan delicado, que para guardarle del sol y que no le quemee, ponen junto a

él otro árbol grande, que sólo sirve de hacelle sombra, y a éste llaman la madre del cacao. Hay beneficio de cacaotales donde se crían, como viñas o olivares en España, por el trato y mercancía; la provincia que más abunda es la de Guatemala. En el Perú no se da; mas dáse la coca, que es otra superstición harto mayor, y parece cosa de fábula. En realidad de verdad, en sólo Potosí monta más de medio millón de pesos cada año la contratación de la coca, por gastarse de noventa a noventa y cinco mil cestos de ella, y aun el año de ochenta y tres fueron cien mil. Vale un cesto de coca en el Cuzco de dos pesos y medio a tres, y vale en Potosí de contado a cuatro pesos, y seis tomines, y a cinco pesos ensayados; y es el género sobre que se hacen cuasi todas las baratas o mohatras, porque es mercadería de que hay gran expedición.

Es, pues, la coca tan preciada una hoja verde pequeña que nace en unos arbolillos de obra de un estado de alto; criase en tierras calidísimas y muy húmedas; da este árbol cada cuatro meses esta hoja, que llaman allá tres mitas. Quiere mucho cuidado en cultivarse, porque es muy delicada, y mucho más en conservarse después de cogida. Métenla con mucho orden en unos cestos largos y angostos, y cargan los carneros de la tierra, que van con esta mercadería a manadas, con mil y dos mil y tres mil cestos. El ordinario es traerse de los Andes, de valles de calor insufrible, donde lo más del año llueve; y no cuesta poco trabajo a los indios, ni aun pocas vidas su beneficio, por ir de la sierra y temples fríos a cultivalla y beneficialla y traella. Así hubo grandes disputas y pareceres de letrados y sabios sobre si arrancarían todas las chacaras de coca; en fin, han permanecido.

Los indios la precian sobremanera, y en tiempo de los reyes Ingas no era lícito a los plebeyos usar la coca sin licencia del Inga o su gobernador. El uso es traerla en la boca y mascarla chupándola: no la tragan; dicen que les da gran esfuerzo y es singular regalo para ellos. Muchos hombres graves lo tienen por superstición, y cosa de pura imaginación. Yo, por decir verdad, no me persuado que sea pura imaginación; antes entiendo que en efecto obra fuerzas y aliento en los indios, porque se ve en efectos que no se pueden atribuir a imaginación, como es con un puño de coca caminar doblando jornadas, sin comer a veces otra cosa, y otras semejantes obras.



La salsa con que la comen es bien conforme al manjar, porque ella yo la he probado, y sabe a zumaque, y los indios la polvorean con ceniza de huesos quemados y molidos, o con cal, según otros dicen. A ellos les sabe bien, y dicen les hace provecho, y dan su dinero de buena gana por ella, y con ella rescatan, como si fuese moneda, cuanto quieren. Todo podría bien pasar si no fuese el beneficio y trato de ella con riesgo suyo y ocupación de tanta gente. Los señores Ingas usaban la coca por cosa real y regalada, y en sus sacrificios era la cosa que más ofrecían, quemándola en honor de sus ídolos.

**FUENTE:**

Acosta, José de, (1954). *Historia natural y moral de las Indias*. Atlas. (Trabajo original publicado en 1590).

