

*La flora de América en la Historia
general y natural de las Indias,
de Gonzalo Fernández de Oviedo,
y La Apologética historia,
de fray Bartolomé de Las Casas*

REMEDIOS CONTRERAS (†)

Las figuras de Gonzalo Fernández de Oviedo y Fray Bartolomé de Las Casas no necesitan de mucha presentación para los historiadores de Indias y para la historiografía europea del siglo XVI. Destacan entre los que escribieron de las cosas de las Indias, Pedro Mártir de Anglería, Juan Ginés de Sepúlveda, Francisco López de Gómara o José de Acosta.

La biografía del primero que es objeto de nuestro estudio, Gonzalo Fernández de Oviedo, es tan intensa, que es difícil referirnos a ella con detalle. No es ésta nuestra intención. Ya se ha escrito mucho sobre Fernández de Oviedo, libros y artículos biográficos, y por sólo citar algunos más vinculados a Oviedo, diremos que el Instituto que lleva su nombre, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, ubicado en Madrid, conmemoró el quinto centenario de su nacimiento (Madrid, 1978), con un Congreso en el que participaron numerosos americanistas, y que llevaba por título *América y la España del siglo XVI*¹. Se habló de *Gonzalo Fernández de Oviedo, alcaide*, por Enrique Otte, o *El Madrid de Fernández de Oviedo*, por Ramón Ezquerro, o su *Nacionalismo intelectual como variante de época*, por Mario Hernández Sánchez-Barba, o *Los historiadores primitivos de Indias y el pensamiento geográfico*, por José Muñoz Pérez, y otros muchos trabajos que fueron publicados en 1982, tras no pocas vicisitudes. Tampoco el Consejo se había olvidado de conmemorar el cuarto centenario de su muerte (Madrid, 1957), y la *Revista*

¹ *América y la España del siglo XVI*, Madrid, CSIC, 1982, 2 tomos.

de Indias le rindió homenaje ese año ², volumen en el que colaboraron desde Juan Pérez de Tudela y su estudio *Rasgos del semblante espiritual de Gonzalo Fernández de Oviedo: La hidalguía caballeresca ante el Nuevo Mundo*, hasta Manuel Ballesteros Gaiibrois y su artículo *Fernández de Oviedo, etnólogo*, o el de José de la Peña y Cámara: *Contribuciones documentales y críticas para una biografía de Gonzalo Fernández de Oviedo*. Lo mismo que la Biblioteca de Autores Españoles en los años en que la dirigió Ciriaco Pérez Bustamante, editó la *Historia General y Natural de las Indias*, de Fernández de Oviedo (Madrid, 1959, 5 vols.) ³, que preparó para su edición Juan Pérez de Tudela, según la publicación que José Amador de los Ríos hizo el siglo pasado por encargo de la Real Academia de la Historia ⁴.

Gonzalo Fernández de Oviedo escribió numerosas obras entre las que destacan *Claribalte: Libro del muy esforzado e invencible caballero de Fortuna, propiamente llamado don Claribalte, que según su verdadera interpretación quiere decir don Felix o bienaventurado, nuevamente emprimido y venido en esta lengua castellana: el cual procede por nuevo y galán estilo de hablar, por medio de Gonzalo Fernández de Oviedo, alias de Sobrepeña, vecino de la noble villa de Madrid*. (Valencia, Juan Venao, 1519.) Otros escritos de Oviedo son *La respuesta a la epístola del Almirante, o la Relación de lo sucedido en la prisión del Rey Francisco de Francia desde que fue traído a España y por todo el tiempo que estuvo en ella hasta que el Emperador le dio libertad y volvió a Francia*. El *Catálogo Real de Castilla y de todos los Reyes de las Españas, e de Nápoles y Sicilia, e de los Reyes y Señores de las Casas de Francia, Austria, Holanda, y Borgoña*. Año 1532. *El Libro del Blasón o tratado general de todas las armas e diferencias dellas e de los escudos e diferencias que en ellas hay, e de la orden que se debe guardar en las dichas armas*, También las *Batallas y Quincuagenas*, el *Sumario de la natural historia de las Indias*. Pero la obra que atrae nuestra atención es la *Historia General y Natural de las Indias*, a través de cuyo estudio podemos conocer la flora de América como si estuviésemos recreándonos en la visión panorámica del continente verde americano y sus islas caribeñas. El trópico aparece reflejado en los escritos de Oviedo como si estuviéramos contemplando el paisaje de la manera más profunda, natural y detallada.

Antes de seguir adelante en la *Historia General y Natural*, de Oviedo, debemos dedicar unas líneas a lo que podríamos considerar el origen de la

² *Revista de Indias. Homenaje a Fernández de Oviedo*, Madrid, CSIC, 1957, año XVII, n.º 69-70.

³ *Historia General y Natural de las Indias*, de Gonzalo Fernández de Oviedo. Edición y estudio preliminar de Juan Pérez de Tudela. Madrid, 1959, 5 vols. (Biblioteca de Autores Españoles, vols. CXVII-CXXI).

⁴ *Historia General e Natural de las Indias. Islas y Tierra Firme del Mar Océano, por el capitán Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés*. Publicála la Real Academia de la Historia cotejada con el códice original, enriquecida con las enmiendas y adiciones del autor, e ilustrada con la vida y el juicio de las obras del mismo, por don José Amador de los Ríos. Madrid, 1851-1855, 4 vols.

Historia, por lo menos de la *Natural*. Nos estamos refiriendo al *Sumario de Historia Natural o De la Natural Historia de las Indias*, editado en 1942 por Enrique Álvarez López, gran conocedor del mundo natural de Fernández de Oviedo en relación con América. Es como un anuncio de la *Historia* que publicará más tarde. Es como una biografía en la que los animales y las plantas son la fauna y la flora de un determinado país. Los árboles, las plantas y las hierbas están estudiadas aparte, pero sin una ordenación dentro de la escala vegetal. En el *Sumario* hablará también de los animales, que son aves, mamíferos, insectos o reptiles. Y se referirá después a los minerales, peces y pesquerías. Muchos datos de la flora que aparecen en el *Sumario* pasaron directamente a la *Historia*. Y seguirá las huellas de Plinio, el autor clásico que pasará a los estudios renacentistas a través de Oviedo, o de Las Casas. Será el modelo de ambos, como también lo fue de Cristóbal Colón, a quien tanto le interesó la *Historia Natural* de este romano. El año 1526, fue el primero en que se editó la citada obra ⁵, que pasó al latín gracias a la traducción de Urbano Chauveton, y también al italiano. Como hemos dicho fue reeditada en 1942 por Álvarez López, en el tomo XXII de la Biblioteca de Autores Españoles.

Pero ahora vamos a la obra que nos interesa muy especialmente, y que responde a la materia que es objeto de nuestro artículo: la flora de América. Estamos aludiendo, claro está, a la *Historia General y Natural de las Indias*. A ella dedicó Fernández de Oviedo un interés especial. En 1547 estaba en Sevilla y seguía trabajando en su *Historia*, de la que había publicado diecinueve libros en el año 1535 ⁶. Decía Oviedo: «Pero en la brevedad de mi vida diré lo que fuere Dios servido, que por mi se continuen estas materias; donde con mis canas, pasados ya de los sesenta e nueve años que ha que vivo, ningún día se me pasa fuera desta ocupación algunas horas, trabajando todo lo que en mi es y escribiendo de mi mano, con deseo de que antes del último día de los que me quedan, yo pueda ver corregido y en limpio impreso lo que en todas tres partes de aquesta General Historia de Indias yo tengo notado» ⁷.

Volverá a la primera parte, la retocará y acumulará más datos para las dos partes siguientes: Gonzalo Jiménez de Quesada, Alvar Nuñez Cabeza de Vaca, Martín de Orue o Pedro de Mejía. Pero este año de 1548 o comienzos del siguiente, 1549, no la llevará a la imprenta, ya que emprenderá un nuevo viaje a Indias, y será al regreso del mismo cuando intente publicarla, ya que disponía de más datos y podía completar su *Historia*, pues la parte impresa en Salamanca en 1547 era una estricta reimpresión de la publicada en Tole-

⁵ *Sumario de Historia Natural o De la Natural Historia de las Indias*, de Gonzalo Fernández de Oviedo. Toledo, Remón de Petras, 1526.

⁶ *Primera parte de la Historia Natural y General de las Indias, yslas y tierra firme*. Sevilla, Juan Cromberger, 1535.

⁷ *Historia General y Natural de las Indias*, de Gonzalo Fernández de Oviedo [3]. Libro VI, Proemio, en vol. I, p. 143.

do en 1535, a la que se había añadido el Libro de los infortunios y la conquista del Perú ⁸. En 1557 publicará el *Libro XX: De la segunda parte de la Historia* ⁹, que no será completada hasta 1851, cuando la publica José Amador de los Ríos ¹⁰.

Los originales autógrafos de Oviedo se conservan en la Real Academia de la Historia ¹¹, tanto las «adiciones» a la primera parte como el resto de la obra (Colecciones Muñoz y Salazar,) excepto el Libro veintiocho. De dicho Libro se encontró una copia en la Colección Jesuitas (Tomos), signatura 9/3.681, fols. 309-347 (Libro 27, Capítulo XI-Libro 28, Capítulo VIII y último.) En la Biblioteca de Palacio están en letra del siglo xvii, los ocho primeros libros de la segunda parte y los doce de la tercera parte. Domínguez Bordona en su *Catálogo de manuscritos de América* ¹², hizo un estudio detallado de los dos volúmenes que componen la *Historia*.

Fernández de Oviedo estudia la naturaleza de las Indias con detalle y puntualmente, pero sin llegar a la sistematización del siglo xviii. Fue uno de los mejores botánicos que antecedieron a Linneo. Estudiará la naturaleza a la manera de los naturalistas clásicos, que al mismo tiempo fueron historiadores, geógrafos, como Plinio o Estrabón y Ptolomeo. Los tendrá en su mente y las referencias a los mismos serán continuas. Estudia cada planta exhaustivamente, y habla de la utilidad de las mismas; a veces tienen que ver con la medicina, por ejemplo la *guaxuma*, que sirve para engordar y fortalecerse, y la madera será utilizada para hacer bastones y también pólvora. Compara las plantas americanas con las españolas, y así dice que el *maguey* tiene unas hojas que crecen parecido a como lo hacen las hojas de lechuga. Demuestra la utilidad de la madera de los distintos árboles, y por la calidad de la misma, unos servirán para hacer vigas para la construcción de viviendas, otras más suaves para construir muebles, otras para hacer objetos de adorno, utensilios de cocina, etc. Otros árboles, como el *brasil*, sirven para teñir paños y lanas, y para pintar cuadros. Algunas plantas, como el *guao*, sirven como unguento a las indias para cambiar su color en blanco, «como si nacieras en Castilla», y añade que «las indias que ésto hacen, pocas aciertan a ser monjas ni aun a hacer cosa que honesta sca». Y así sigue Oviedo en su *Historia*, como veremos a

⁸ *Crónica de las Indias. La historia de las Indias ahora nuevamente impresa, corregida y enmendada. (Libros de los infortunios y naufragios de casos acaecidos en los mares de las Indias, yslas y tierra firme del mar océano... Y con la conquista del Perú, por Francisco de Xerez.)* Salamanca, Juan de Junta, 1547.

⁹ *Libro XX. De la segunda parte de la general historia de las Indias. Escripita por el Capitán Gonçalo Fernández de Oviedo y Valdés.. Que trata del estrecho de Magallanes.* Valladolid, Francisco Fernández de Córdova, 1557.

¹⁰ Véase nota 3.

¹¹ Véase nuestro trabajo, «Intentos de publicación de la Historia General y Natural de las Indias de Gonzalo Fernández de Oviedo, anteriores a Amador de los Ríos», en *América y la España del siglo XVI/1*, t. I, pp. 117-129.

¹² Jesús Domínguez Bordona, *Catálogo de manuscritos de América*. Madrid, 1935, pp. 2-3.

continuación, pero también añadiremos con Enrique Álvarez López¹³, que la clasificación formal de nuestro cronista no iba más allá de distinguir entre árboles, plantas o frutas que servían de mantenimiento a los indios, que es a lo que dedica el Libro VII de la primera parte. Y así se refiere en el capítulo I¹⁴ al pan de los indios llamado *maíz*, «e de como se siembra e se coge, y otras cosas a estos concernientes».

Según Fernández de Oviedo existían dos especies de pan en la isla Española, muy distintos entre sí: el *pan de maíz* y el *pan cazabí*. El primero es grano y el segundo se hace de las raíces de una planta que se llama *yuca*. El maíz se hace de unas cañas que echan unas mazorcas llenas de granos gruesos como garbanzos, pero no redondos de todo punto —dice Fernández de Oviedo—. Alude a Virgilio y a Gabriel Alonso de Herrera en sus tratados sobre agricultura, y habla de la importancia de quemar los rastrojos para que sirvan de abono a la tierra, y añade que aunque los indios ignoraban estos preceptos, sin embargo la naturaleza les enseñaba lo que era conveniente en cada caso. Una vez lo sembraban y recogían posteriormente, lo comían en granos tostados o sin tostar «cuasi seyendo leche». En Tierra Firme lo tomaban molido hecho una pasta que solían cocer y tomar después, y lo mismo hacían en Nicaragua y México.

El segundo capítulo se refiere al pan llamado *cazabí*, que extraen de la planta llamada *yuca*, parecida en sus hojas al *cáñamo*, y para sembrarla hacen unos montones de tierra redondos, como en Castilla plantan las viñas. En cada montón ponen trozos de la planta que después de pocos días prende y salen las hojas. Al mismo tiempo brotan unas raíces que se van adentrando e la tierra, parecidas a las zanahorias o batatas, o mazorcas o nabos, los cuales se crían debajo de tierra. De estas raíces hacen el pan, tras haberlas convertido en polvo, y aprovechan también las hojas de la *yuca* extrayendo un zumo de ellas. Hay seis géneros de *yuca* en la Española, entre ellos la llamada *ipotex* y la *diacanan*, que es la mejor. Tanto el *pan cazabí* como el *pan de maíz*, son los mantenimientos básicos de los indios, como para los europeos eran el trigo y el centeno.

Otro producto básico de subsistencia indígena era la planta llamada *ajes*, de la que nos habla Fernández de Oviedo en el capítulo tercero¹⁵, y dice que se parece mucho a los nabos, y es de color claro o blanco. Se cría debajo de la tierra, y por encima nace una rama de hoja parecida a la hiedra, y la siembra de esta planta es muy parecida a la siembra de la *yuca*. Son un buen alimento para los indios, que los toman cocidos o asados. Asimismo es de

¹³ Enrique Álvarez López, «La historia natural en Fernández de Oviedo», en *Revista de Indias*, Madrid, 1957, año XVII, n.º 69-70, pp. 541-601.

¹⁴ *Historia General y Natural de las Indias, de Gonzalo Fernández de Oviedo* [3], t. I, pp. 226-230, Libro VII, cap. I.

¹⁵ *Ibidem*, t. I, pp. 233-234, Libro VII, cap. III.

primordial importancia para la alimentación indígena la batata ¹⁶. Tiene el sabor de los mazapanes. Se crían como los *ajes* o la *yuca*, y se comen cocidas o asadas. Existen cinco especies o géneros de batatas, y se diferencian en las ramas y hojas, que tienen los siguientes nombres: *aniguamar*, *atibiuneix*, *guaraca*, *guacaraica* y *guananyagax*.

No debemos olvidar otro mantenimiento que se llama *maní*, del tamaño de los piñones, y lo siembran en los huertos y heredades indígenas. Abunda mucho y «es de mediocre sabor e poca substancia» dice Fernández de Oviedo. Al *maní* hay que añadir la *yahuha* (*xanthosoma*), que los indios cultivan con mucha diligencia y especial cuidado. Se comen las raíces y las hojas, las cuales son como berzas grandes. También es muy utilizado por los indios el *ají* o *pimiento* (*pimentón*), que sirve para condimentar los alimentos y darles sabor, tanto al pescado como a la carne, y es la pimienta de los indios. Es una planta que tiene la altura de un hombre, con muchas ramas y la flor blanca y pequeña, sin olor, pero quema mucho, como la pimienta al saborearla. Su fruto son unos granos o vainas, colorados o verdes, aunque hay muchas variedades. Las hojas del *ají* se utilizan de una manera semejante al perejil. Las *calabazas* son muy comunes tanto en la Española como en Tierra Firme. Una planta que no se siembra ni cultiva pero que es muy útil y produce la naturaleza son los *bihaos* (*heliconia bihai*), muy semejante en la hoja a lo que en España se llaman plátanos, con una especie de fruta colorada que no sirve para comer. Las hojas las utilizan para cubrir algunas casas en sustitución de la paja, y resulta mejor que ésta. Así mismo las utilizan para cubrir sus cabezas cuando llueve. Las cortezas de unos tallos que nacen entre las hojas las usan para hacer cestas, que llaman *havas*, para guardar cosas, y las hacen una sobre otra de tal manera que cuando van al río con ropa, aunque lleven algo mojado no se moja la otra que va dentro; a veces van unidas dos de ellas por un palo. Otras cestas sirven para transportar sal. También pueden utilizarse como mantenimiento las raíces y los juncos ¹⁷.

Nos vamos a referir ahora a la *cabuya* (*furcraea tuberosa* y *furcraea hexapelata*), y al *henequen* (*agave sisalana*). La primera es una hierba que se parece en las hojas a los cardos o lirios, pero con las hojas más anchas y gruesas, de color muy verde. El *henequen* es otra hierba que también es parecida al cardo, pero las hojas son más grandes. Se hacen hilos y cuerdas de ambas plantas. Las preparan para su utilización, y hacen hamacas con las cuerdas, que pueden ser de diverso tamaño, algunas incluso sirven para cortar el hierro. Otra hierba digna de destacar es el *magüey*, algo semejante a la *cabuya*. Puede servir de mantenimiento en tiempo de necesidad, y se parece también a la *yuca*. Las hojas del *magüey* nacen en el tronco de la misma manera que la lechuga. También crece en la planta una vara o tallo liso que al final tiene unas flo-

¹⁶ *Ibidem*, t. I, pp. 234-235, Libro VII, cap. IV.

¹⁷ *Ibidem*, t. I, pp. 236-237, Libro VII, cap. IX.

res que parecen una mazorca. Se hacen de ella cordeles o sogas muy buenas y también cestas; en tiempo de necesidad se utiliza como alimento en lugar de *maíz* o *cazabí*. Las *iracas* son hierbas que los indios toman cocidas, y cuando las nombran así se refieren a hierbas en general. Hacen un potaje de varias hojas de diversas plantas y flores, todo ello lo cuecen y eso es la *iraca*.

Los *lirenes* (*calathea allonia*) son frutas que nacen de una planta que los indios cultivan y también algunos españoles en sus tierras de La Española. Es una hierba que se extiende y echa ramas, y raíces, como la *batata* o los *ajes*. La fruta es parecida a los dátiles. Las *piñas* son unas frutas que llaman los indios *yayamas*, a una variedad de la misma *boniama* y a otra *yayagua*, aparte de otros nombres. Son unos cardos que llevan una piña o alcachofa. Fernández de Oviedo ¹⁸ habla de ellas con gran admiración y dice que no cree que en el mundo haya nada que se le iguale, y sus cualidades son: hermosura de vista, suavidad de olor y buen sabor, «así que, de cinco sentidos corporales, los tres que se pueden aplicar a las frutas, y aun el cuarto, que es el palpar, en excelencia participa de las cuatro cosas o sentidos sobre todas las frutas o manjares del mundo». Y sigue hablando de las virtudes de las *yayamas*, y añade que los españoles les pusieron este nombre porque recuerdan de algún modo a las *piñas* de piñones de Castilla, pero tienen mayor finura porque estos últimos son como de madera, y las *yayamas* se pueden cortar con el cuchillo, como por ejemplo un melón. En la coronilla, encima de la *piña*, tiene un cogollo áspero, que la adorna mucho a la vista, y que sirve de simiente para plantar otra *piña*. Otra fruta es la llamada *imocona*, que asada sabe a la *yuca* o al *boniato*, y es muy estimada por los indios. Los *guayavos* son parecidos a las *chirivías* de España, con raíces. Los llamados *caballos* se parecen a los *lirenes*. Es fruta salvaje y sirve de alimento a los indios cuando van por el campo y no regresan a sus casas en tiempo de guerra. Los *féssoles* son muy abundantes en la Española y en otras islas, también en Nueva España y Nicaragua. En Aragón las llaman *judías*, pero las hay de muchas maneras, «porque además de los comunes hay otros que la simiente es amarilla e otros pintados de pecas e otros como habas» —dice Fernández de Oviedo— ¹⁹. Respecto a los *names* añade que es una fruta extranjera y no de aquellas tierras, y la toman mucho los negros. Se parecen a los *ajes* y se crían con facilidad. Son un buen mantenimiento.

Después de hablarnos de las plantas que sirven de mantenimiento a los habitantes de la Española y de otros lugares de la América Central, el cronista pasa a hablar en su *Historia* de los «árboles fructíferos y naturales de aquesta Isla Española» ²⁰. En primer lugar habla del *hobo* o *ciruelo* (*spondias mombin*), y dice que es un árbol grande y hermoso, que da mucha sombra.

¹⁸ *Ibidem*, t. I, pp. 239-240, Libro VII, cap. XIV.

¹⁹ *Ibidem*, t. I, p. 243, Libro VII, cap. XVIII.

²⁰ *Ibidem*, t. I, pp. 250-251, Libro VIII, cap. II.

Abundan mucho, la fruta es buena y de buen sabor y olor, parecida a ciruelas pequeñas y de color amarillo. Los cogollos de las ramas de este árbol, cociéndolos con agua, dan a ésta un buen olor y con ella se lavan las piernas, con lo que desaparece el cansancio. Los hombres que van de unos lugares a otros o están guerreando, buscan la sombra de estos árboles para descansar mejor. también se utilizan sus raíces como agua para beber cuando hay necesidad de ello. El *caimito* (*chrysophyllum caymito*) es un árbol muy conocido; sus hojas son casi redondas, verdes en el anverso y como secas o chamuscadas en revés. Su fruta es morada. La madera sirve para labrarla dejándola secar, y la hoja por el revés sirve para limpiar y blanquear los dientes. El *higüero* (*chrescentia cujete*), es una palabra que tiene el acento de la letra *u* luengo —dice Fernández de Oviedo—, pronunciado despacio, de manera que no se pronuncien breve, ni juntamente estas tres letras *gue*, sino que se detenga poquita cosa entre la *u* y la *e* y diga hi... gü... ero, y dice ésto porque el lector no entienda *higuero*, o *higuera* de higos —sigue diciendo Oviedo—²¹. Es un árbol grande, con unas frutas que se asemejan a las calabazas o calabacines. Se utilizan para hacer tazas y otras vasijas para beber. la madera sirve para hacer sillas de caderas y de las pequeñas y para fustes de sillas ginetas. La hoja es normalmente estrecha y larga, pero hay otros *higüeros* que la tienen en forma de cruz. La *xagua* (*genipa americana*), es otro árbol hermoso y alto, del que se hacen astas de lanza. Tienen una fruta parecida a las adormideras, salvo en las coronillas, pues la *xagua* no las tiene. De la fruta se extrae agua muy clara con la que los indios se lavan las piernas para quitarse el cansancio, y también se pintan con ella y adquieren un color negro que les dura quince o veinte días. Cuando van a la guerra se pintan con ella y con la *bixa*, que produce unos granos colorados a los que añaden ciertas gomas.

El árbol llamado *guaxuma* (*guazuma tomentosa*), es de gran tamaño, con una fruta parecida a las moras, y los indios hacen un brebaje con ellas que los engorda mucho. De la madera hacen bastones y pólvora. El llamado *guama* (*inga vera*), es de gran tamaño y abundante madera. Se utiliza para leña en los ingenios de azúcar. Su fruta es parecida a las algarrobas de España y los indios la suelen comer. El *hicaco* (*chrysobalanus hicaco*) se parece mucho al madroño y la fruta también. Son como manzanas pequeñas blancas, coloradas o negras, con la piel arrugada. Crecen cerca de la costa. El *yaruma* (*cecropia peltata*), es parecido a la higuera loca, con una fruta alargada como los dedos de la mano, y las hojas y las puntas de las ramas sirven para cauterizar las llagas. El árbol denominado *majaqua* (*trema lamarkiada*), es grande, su fruta parecida a las aceitunas y tienen el sabor de las cerezas. La madera es buena para labrar y la hoja verde y fresca. *Acuba* (*sideroxylon dominguense*) es un árbol cuya fruta no se parece a ninguna conocida; sabe a *cermeñas*, de la familia de las rosáceas, y sale de ella tanta leche y pegajosa, que para comerla hay

²¹ *Ibidem*, t. I, p. 251, Libro VIII, cap. IV.

que echar la fruta en agua y estrujarla entre los dedos para que no se pegue a los labios. Es una leche parecida a la que les sale a los higos verdes por los pezones. La *guiabara* o *uvero* (*coccoloba uvifera*) produce una madera que sirve para hacer carbón para los herreros, plateros y otros oficios. La madera es semejante a la del *madroño*, por lo que no sirven para hacer vigas. Las hojas son muy anchas y servían de papel para escribir. El *copey*, o *clusia rosea*, es un árbol de buena madera y de hoja ancha como la del *uvero*, pero mejor que la de éste para escribir en ella con un alfiler o cabo de aguja. También se hacían naipes de sus hojas y en ellas se dibujaba la baraja. El *ficus aurea* o *gaguey* es un árbol que echa frutas como higos, y del tamaño de una avellana. Por dentro es como un higo de Castilla, blanco y con granitos menudísimos. De las cortezas de su madera se hacen sogas, cuerdas y alpargatas cuando les falta el *cáñamo*. Y como un buen admirador de la naturaleza, un ecologista nato, decía Fernández de Oviedo: «La verdad es que ninguna cosa cría naturaleza superflua e sin algún provecho, y si para unas cosas no sirven otras, es por no saberlas aplicar»²².

Un árbol muy parecido al *sauce* es el *cibucan*, con la fruta como avellanas blancas, con unos menudísimos granitos de sabor dulce. El *guanabano* (*anona muricata*), es un árbol alto, con una fruta del tamaño de los melones, con escamas parecidas a la piña, de sabor dulce, con unas pepitas grandes como de calabaza y de color negro. El *hanon* (*anona squamosa*) tiene una fruta parecida a la del *guanabano*, pero de color amarillo en lugar de verde, la madera es de poca estima. El *guayabo* (*psidium*), es muy apreciado por los indios, de buen color y sabor las frutas que da, y apreciado por la madera. La fruta se toma para estreñir, y esta variedad se llama *manzana* o *pomaguayaba* y tienen como una coronilla de hojas pequeñas. La madera es buena para hacer objetos menudos.

El *mamey* (*mammea americana*), es uno de los árboles más hermosos del mundo, de gran tamaño y «de lindo verdor». La fruta «es la mejor que hay en esta isla Española». Es de forma redonda, la corteza algo áspera y semejante a la de los *nísperos*, porque se parece algo en el color. Pero la *acana* (*sideroxylon foetidissima*), es un árbol grande, con la hoja como la del peral, la fruta es como un huevo y huele muy bien. El sabor es de queso. En la isla Española hay muchas *parras* que llevan buenas uvas, traídas de Castilla, pero también hay otras con buenas uvas tintas que no hay en España, «por lo que se deduce que buenas uvas las hay en todo el mundo». Las *zarzamoras* abundan igualmente en la América antillana, son como las de Castilla aunque de menor tamaño, pero del mismo sabor y con las ramas muy espinosas. La *Pitahaya* o *cactus grandiflorus* es una fruta del tamaño de un puño cerrado. Nace entre unos cardos muy espinosos y largos, sin hojas, salvo unas ramas o brazos con espinas bastante largas, y entre estas ramas nace la fruta citada, de color car-

²² *Ibidem*, t. I, p. 257, Libro VIII, cap. XIV.

noso rosado, con escamas en la corteza, el cuero grueso. Por dentro tiene como unos granillos parecidos a los de los higos. Cuando se toman, la orina se pone de color rojizo como sangre, pero no es fruta dañina. Se utiliza para hacer tinta de escribir, con una coloración entre morado y carmesí. Hay otros cardos altos y derechos mayores que lanzas de armas, que los indios de la Española llaman *cirios* (*cereus*), porque así lo parecen, excepto en las espinas y altura. Los indios de Venezuela los llaman *dactos*. Son de color muy verdoso y grueso. La fruta es colorada, del tamaño de una nuez, dulce y con granitos, y cuando se come deja las manos y la boca coloradas. Hay los llamados *cardos de tuna* (*opuntia*), y la fruta del mismo nombre, es como el higo verde, y algo colorados por fuera de la piel, con granillos por dentro, de buen sabor. Los cardos en que nacen tienen las hojas redondas, gruesas y espinosas. En Venezuela se llaman *comohos*, y los indios hacen vino de ellas. Si ahora hablamos de la *managua* diremos que su fruta es muy pequeña, de sabor dulce, y su hoja como la de los olivos y mimbres.

El árbol llamado *cacao*, conocido por algunos como *cacaguat*, es típico de Tierra Firme, Nueva España y Nicaragua. Sirve como moneda. El árbol es parecido al naranjo en su madera y hoja. La fruta son unas mazorcas verdes, iluminadas con una tonalidad rojiza, con veinte o treinta almendras. Así un conejo vale 10 almendras de éstas en Nicaragua —dice Fernández de Oviedo—²³, y un esclavo ciento o más. Se refiere después al cultivo de estos árboles y luego añade más datos a su utilidad, como por ejemplo que hacen una pasta con ellos, le añaden bixa y se embadurnan con este aceite. También lo toman como brebaje y como aceite para sus guisos. El árbol llamado *paco* da una fruta como un puño cerrado, de color pardo o verde, la corteza gruesa como la granada, el sabor dulce. El *tembixque* o *tembate* es árbol de que florecen unos capullos redondos, con unas pepitas también redondas y blancas, algo más gruesas que piñones, cubiertas con una cáscara negra y fina, pero no conviene comer mucho porque «causan flujo de vientre». Hay otro *tembixque*, de gran tamaño y muy verde, diferente del citado anteriormente, con la hoja parecida a la del laurel. Su fruta es parecida a las aceitunas gruesas o galdales de Sevilla, y la toman cocida. Dentro tiene como un piñón y en él una especie de pepita dura y amarga.

El árbol que en la Española llaman *papaya*, en la Tierra Firme lo llaman *higos del mastuerzo*, y en la provincia de Nicaragua *olocotón* (*carica cauliflora*). Son como higueras altas y delgadas, y la fruta son higos tan grandes como melones de buen sabor, y se corta a rebanadas, con pepitas menudas y negras. La corteza es gruesa como un dedo. El árbol *coaba* tiene la hoja parecida a la del *serval*. La fruta es alargada como «dos e aun tres palmos de luengo e gruessa como la muñaca del braço de un hombre, o poco menos». El manjar que tiene dentro es una pasta dulce, y zumosa, con cuesco como habas

²³ *Ibidem*, t. I, p. 268, Libro VIII, cap. XXX.

verdes. Son parecidos a las algarrobas. Los *ciruelos e ciruelas de dos cuescos*, son de gran tamaño, y su fruta es parecida a la ciruela, y se pega a los dientes, sin embargo el *hicomas* tiene una fruta que se parece mucho a los membrillos de Castilla. Es una fruta sana y de buen sabor. El *yaguaguyt* tiene una madera muy buena y fuerte, que sirve para hacer postes, y estantes. Aunque se le llama de la madera negra, sin embargo ésta es de un color bermejo, y su corazón negro, parecido en eso al *guayacán*. Sirve para defender la planta del cacao de las inclemencias del tiempo. La fruta llamada *yaguaraha* nace entre unos cordones altos y gruesos como la pantorrilla de una pierna, y la fruta parecida a higos colorados, aunque éstos son blancos. Otras frutas son: el *macao*, que tiene un sabor parecido a las castañas, de las que se hace una especie de pan. El *cutipris* sabe a uvas moscateles. El *chuare* es como un higo pequeño, y el *pauxi* como ciruelas. El *mamón* es un árbol tan grande como el laurel y parecido a sus hojas. La fruta es de tamaño de una nuez, con la corteza verde y gruesa. De sus cuescos hacen pan los indios en tiempos de hambre, cuando les falta el maíz. El *cimiruco* es un árbol pequeño, con las hojas como las del ciruelo, con la fruta parecida a las cerezas, solo que por dentro no tiene cuesco sino dos o tres pepitas. Es de un sabor suave, parecido a los membrillos.

Si el capítulo octavo lo dedicó Fernández de Oviedo a la agricultura y a todos aquellos frutales de los que se servían los indígenas para el mantenimiento, el capítulo noveno trata de los árboles salvajes. Empecemos por el *espino*. El *espino* de la Española es de buena madera, de color amarillo, y de él se hacen sillas para sentarse, fustes para sillas ginetas y guarniciones de puertas y ventanas, siempre que la tabla no sea ancha ni el madero grueso. Respecto a los pinos diremos que los hay de varios tamaños, grandes y pequeños, no llevan piñas, sino vanas. Es madera muy buena, y se conoce también como *pino coaba*. Se utiliza para hacer farolas y candiles. Hay *nogales* grandes que a primera vista son como los de España ²⁴, pero sus nueces no son buenas, aunque la madera es de primera calidad. Las *palmas* son de clases diferentes, lo mismo que las hojas, y frutas y cuescos. Unos se parecen a las palmeras que dan dátiles, aunque éstas no los den, sino palmitos. Otro género de palmas son las llamadas *manacas* (*enterpe globosa*), muy altas y con racimos de dátiles «como las aceitunas de las gordas de Sevilla». La madera es muy buena y sirve para hacer instrumentos musicales. Las *cañaspalmas* nacen como los cañaverales, cada una sola, tan gruesas como astas de lanzas ginetas, las hojas de palmas, con espinas. La fruta es parecida a las bellotas gruesas, y los indios las toman como buen manjar. Otras palmas hay que se llaman cocos sus frutas, pero desde luego la variedad es muy grande y son las que más abundan en el paisaje amerindio. Hay unos árboles que se llaman de las *cuentas del jabón* (*sapindus saponaria*). Los indios las llaman de diferente

²⁴ *Ibidem*, t. I, p. 279, Libro IX, cap. III.

manera, según la localidad en la que viven. Las hojas son parecidas a los helechos, pero más pequeñas. Son árboles altos, la fruta parecida a las avellanas, y sirven como jabón para lavar la ropa blanca. Los cuescos sirven para hacer sartas de cuentas como de azabache.

El *mangle* (*rhizophora mangle*), tiene una buena madera que sirve especialmente para la construcción de los bohíos o viviendas indígenas. Estos árboles se crían en lugares húmedos, cerca de ciénagas o en la costa, al lado del mar, y en las orillas de los ríos. Sus hojas son parecidas a las de los perales grandes, muchas de sus ramas se convierten de nuevo en raíces, cayendo hacia el agua. La fruta es una vaina larga, como canutos de *cañafístola*, y los indios la comen cuando no encuentran otro manjar. La corteza de los *mangles* es buena para curtir los cueros de las vacas. Los *cedros* dan buena madera para labrar, hacer puertas, ventanas, y los *robles* tienen una madera muy recia. Con ella se hacen los usos, ejes y ruedas de los ingenios de azúcar en la Española. También las vigas para las prensas, y para hacer las sillas de los coros de las iglesias. El *caoban* (*swietenia mahagoni*) es un árbol de los mayores y mejores de todos los que hay en la isla, la madera es colorada, y de ella se hacen hermosas puertas y mesas, cajas tablas y vigas. Del *therebintho* se hace la trementina, y Fernández de Oviedo lo compara con el que describe Plinio en su *Historia Natural*, pareciéndole muy distinto a éstos. El llamado *çeyba* (*casearia pentandra*), tenía un tronco constituido por tres raíces inmensas, que se hundían en el suelo y que Fernández de Oviedo lo llamó el *árbol de las trevedes*. La madera es fofo y fácil de cortar. La fruta es una vaina del largo de un dedo, y gruesa como dos, redondos y llenos de lana delgada, que después de madurar se secan y abren. La lana sirve para rellenar almohadas y cojines. Otro árbol es el *manzanillo*, de cuya fruta los indios caribes flecheros hacen la hierba con que «tiran e pelean, la cual, por la mayor parte, es irremediable»²⁵. Son árboles parrados y bajos, la fruta como una manzanilla, de muy buen olor. El llamado *tharay*, y que en la Española llaman *cohoba*, se encuentra en las riberas de muchos ríos, su madera es ligera, pero buena y recia.

El helecho es muy común en todos los lugares de las Indias, y el brasil muy utilizado por los tintoreros de paños y lanas, y los pintores. Es un árbol no muy alto, de color morado. Otro es el llamado *corbana*, de madera muy fuerte, que sirve para hacer ejes de carretas de culebrinas y otros tiros de artillería. En algunos lugares lo llaman el árbol de la madera negra, y también lo utilizan para hacer sombra a otros árboles que llaman *cacao*. El *cuya* es un árbol grande, de hermosa y fuerte madera, del cual se hacen vigas para las edificaciones y así sustituir al *corbana*. Se utiliza en guarniciones de herramientas y cepillos y otros instrumentos que necesiten la madera para engastar herramientas. Del árbol llamado *maría* o *mara* (*calophyllum antillanum*), se hacen canoas. El árbol llamado *cigua* tiene las siguientes utilidades: para hacer los

²⁵ *Ibidem*, t. I, pp. 291-292, Libro IX, cap. XII.

fustes de las sillas ginetas, para cosas de poco peso y para hacer pólvora con su carbón. Los llamados *nanzi* (*byrsonima crassifolia*), son de mediana altura, ásperos y torcidos, y no de hermosa vista. La fruta son unas majuelas amarillas de buen sabor, sirve para teñir el algodón. Hay otros árboles que tienen una fruta parecida al membrillo, que toman cocidos junto con la carne o las berzas, y son un buen mantenimiento. Parecen más plantas que árboles y se ven durante todo el año. También son dignos de mención los *perales salvajes*, parecidos a las peras en el color y en la forma, y tienen una pepita muy grande dentro de un cuesco mucho mayor. La carne es muy blanda y parece manteca. Las *encinas* son muy parecidas a las de España y su fruta lo mismo. Las *caperas* son árboles muy poderosos, altos y gruesos. Su fruta es como almen-dras grandes y el sabor parecido a la avellana. La madera no es buena, más bien fofa.

Hay ciertos árboles que tienen unas frutas que sirven lo mismo que las agallas, para hacer tinta, y son conocidos como *árboles de la tinta* por los españoles. Dan una fruta larga como un dedo, parecida a la algarroba. La convierten en polvo y la mezclan con *áçeche* o *caparrosa*, y con agua mezclada hacen muy buena tinta. En cuanto al *guaco* y su fruta diremos que es un árbol como el *nogal*, de verde color. Su fruta es alargada, «como pera de mal talle, por dentro amarilla como carne de membrillo»²⁶. La madera no es muy apreciada. Otra fruta es la que nace entre unos cardones semejantes a los que aludimos en páginas anteriores, se llama *agorero*, y su carne es parecida a los higos llamados *doñigales*. Por la abundancia de esta fruta los indios de la tierra cercana a Cubagua donde nace, se llaman igualmente *agoreros*. Son habilísimos nadadores para las pesquerías de perlas que por aquella zona abundan. La *canela* de la provincia de Quinto tiene un sabor y olor especial, con forma de capullo o vasito, y es mucho mejor que la que se usa en España. Abundan mucho los *sauces*, que nacen en las riberas de los ríos, y los árboles llamados *damahaguas* (*hibiscus tiliaceus*), que tienen una corteza muy utilizada por los cabestreros para hacer sogas de diverso tamaño, y xaquimas y maneotas para atar los caballos o jarcías para sujetar con los cabos los palos de un navío. También para hacer un cordel fino que llaman daguita que sirve para hacer hamacas y alpargatas lo mismo que las cortezas de otros árboles que llaman *xaguey* (dos especies: macho (*ficus radula*) y hembra (*ficus indica*)), que utilizan para este fin. El árbol llamado *guao* (especie de *gramínea Rhus*) se parece al *acebo* de España, pero desprende fuego en sus hojas y una leche blanquísima que sale cortándolas. Se utiliza para cauterizar las llagas y lo usan las indias junto con otros unguentos para cambiar su piel en color blanco²⁷.

A partir de ahora Fernández de Oviedo nos hablará en su *Historia* de los

²⁶ *Ibidem*, t. I, p. 299, Libro IX, cap. XXIX.

²⁷ *Ibidem*, t. I, p. 302, Libro IX, cap. XXXIV.

árboles medicinales y de las plantas y de sus propiedades. Hay árboles que tienen unas ramas espinosas con unas pencas anchas que machacadas se ponen como un emplasto para curar los brazos y piernas rotos. De estos mismos árboles se cría una fruta colorada como una aceituna gruesa con la cual las indias hacen cierta pasta que sirve para pintarse, de un color rojo carmesí. El árbol llamado *guayacán* (*guaiacum officinale*), sirve para curar las *buas*, que en Italia llaman el mal francés y en Francia el mal de Nápoles. Se toma con frecuencia agua cocida con el *guayacán* para curar esta dolencia, muy frecuente entre los indios, lo mismo que la cura el *palo santo*, del que habla igualmente Oviedo. Otros árboles producen un licor que se llama *bálsamo o goaconax* (*amyri balsamifera*). El árbol se parece a los perales de Castilla en su tamaño y a los granados en sus hojas. Su madera arde muy bien y los indios van a pescar con teas hechas de esta madera. El bálsamo se hace de trozos pequeños de estos árboles que cocidos en agua desprenden un licor como aceite que utilizan para curar las heridas frescas de cuchilladas o lanzas. Inmediatamente restaña la sangre y cierra la herida. También se saca de este árbol cierta agua que cura todos los males causados por el frío. Otro árbol medicinal es el llamado *manzanillo* (*jatropha multifida*) que da una fruta parecida a la avellana. Sirve para purgarse. También hay algodón en esta isla, aunque los cristianos no lo cultivan, pero sí en Tierra Firme. Las *higueras*²⁸ que llaman del *infierno* o *ricinus* son muy comunes en las islas y Tierra Firme. Los médicos, boticarios y herbolarios las llaman *tártagos* o *cataputia mayor*, y dice Oviedo que no sabe exactamente las propiedades de las mismas. Las cañas abundan y son macizas y gruesas. Se utilizan para construir bohíos. Así mismo hay muchos *carrizos* cerca de las zonas lacustres y en las costa (*bambusa vulgaris*, *Gynerium sagittatum* y *lasiacis divaricata*). De ellas hacen flechas los indios caribes y también encañan sus casas y las adornan. Hay *juncos* como los de España con los que se hacen báculos para los ancianos.

El libro undécimo de la *Historia* de Oviedo trata de las hierbas y simientes que se trajeron de España y de otras que son naturales de estas islas. Finalmente habla de otras hierbas medicinales.

De España llegaron a América pepitas de *melones*, *pepitas* de *pepinos*, *hierbabuena*, *berenjenas*, *féssoles*, *apio*, *zaviras* o *cardos de açibar*, *culantro*, *cogombros*, *lechuga*, *rábanos*, *berros*, *perejil*, *cebollas*, *coles* o *berzas*, *repollos*, *nabos*, *zanahorias*, *remolachas* o *rábanos*, *cardos* y *acelgas*. Todas ellas se trajeron de Castilla y se cultivan en el Nuevo Mundo. Pero hay otras hierbas en la Española, que son como las de España pero que ya existían allí antes de la llegada de los españoles, y son las siguientes: *chicoria* o *cicoria*, *cerrajas* o *rostrum porcinum*, *verdolagas* o *pertulaca*, *herbana* o *verbena*, *hierba mora* o *solartrum*, *llanten* o *plantago*, *pan* y *quesillo* (*bursa pastoris*), etc. Una de las más conocidas es la que los indios llaman y (*ipomoea bona-nox*). Es planta silvestre

²⁸ *Ibidem*, t. II, p. 15. Libro X, cap. VI.

en algunas zonas y en otras es de cultivo. Da muy buen pasto y es buena para los cerdos porque los engorda mucho, y es parecida en su importancia a la *bellota*. También sirve de purga y no es dañina. Otra hierba es la llamada *pe-rebeçenuc (solanum)*²⁹, que recibe asimismo el nombre de *hierba de llagas*, aunque otros la llaman *hierba de los remedios*. Abunda mucho, sirve para curar la llagas producidas por las lanzas. Esta planta echa unas flores rojas, y el fruto unas uvas negras como las de la *hierbamora*. La llamada *curiá (justitia pectoralis)*, tiene las flores moradas, pequeñitas, la hoja parecida a la de la *murta*, con un olor semejante al *trébol*, y es utilizada como colonia por las mujeres. También sirve para curar las llagas. Hay unos *lirios*, de buen olor, parecidos a las *azucenas* de Castilla, y aunque algunos las llamas *cebollas al-barranas*, no lo son. La hierba *perorica* es de color muy verde, con un tallo alto, de la estatura de un hombre fornido. Se utiliza para curar las llagas en las piernas, y la usan tanto natural como cocida con agua, y además matan con ella los gusanos que se les hacen a los cerdos por alguna herida. También hacen polvos con la hierba fresca para así conservarla. De la hierba llamada *coygaraca* dice Fernández de Oviedo que cura las llagas igualmente, ya que ocurre mucho en estas tierras por la humedad y mala circulación en las piernas. Las utilizan calentando las hojas al fuego y aplicándolas a las llagas. El *torongil* es parecido a la *hierbabuena* por su olor, y el *maguey* da nombre a los indígenas que habitan las tierras cercanas de Araya, en Tierra Firme. Es parecida a la *cabuya*, de la que hablamos anteriormente. En Nueva España hacen de ella y de su hilo mantas y zapatos, y de su jugo vino y arrope. La raíz, que es muy gruesa, la cuecen y comen, y también hacen sogas. El *moçot* es una hierba muy preciada por los indios. Es muy singular para todo tipo de llagas excepto las de las bubas. Curan las llagas lavándolas con agua caliente, mojando las hojas del *moçot* y aplicándolas a la herida. También habla Fernández de Oviedo de otra hierba que en Nicaragua llaman *yaat*, y en la gobernación de Venezuela se dice *hado*, en Perú *coca*. Y dice que los indios la llevan guardada en unos calabacines que traen al cuello, convertida en polvo. Se ponen en la boca un poco de ella y ni la mascan ni la tragan, sino que cuando comen se la sacan de la boca y luego la ponen de nuevo y les sirve para quitar la sed y el cansancio. A veces juntan esta hierba con una cal hecha de veneras y caracoles de la costa de la mar que guardan en calabacitas, y produce el mismo efecto que las hierbas. Sirve para quitar el dolor de cabeza, pero Fernández de Oviedo añade que los que la usan tienen malas dentaduras «sucias, negras y podridas muchos de ellos»³⁰.

Hay que añadir a lo dicho hasta ahora que los indios de la Española usan de ciertos tabacos o ahumadas que consiguen utilizando el humo de cierta hierba parecida al *beleño*, pero tienen unas hojas grandes y vellosas, y el color

²⁹ *Ibidem*, t. II, pp. 20-22, Libro XI, cap. V.

³⁰ *Ibidem*, t. I, pp. 179-180, Libro VI, cap. XX.

verdoso es parecido a las hojas de la *lengua de buey* o *buglosa*. La toman con unos palillos gruesos, como el dedo menor de la mano, y estos canutos tienen dos cañones. Aspiraban el humo hasta que quedaban sin sentido. Los indios que no conseguían esos palillos tomaban el humo con unas cañuelas o carrizos, el instrumento con que lo tomaban llamaban tabaco y no la hierba o sueño. Lo toman para quitar el cansancio o para quitar el dolor del mal de las *buas*³¹. Así Fernández de Oviedo nos describe la flora de América con un detalle y perfección inigualables en el siglo xvi, y que nos ha servido a nosotros para conocer a la América de los primeros años.

La segunda de las grandes figuras historiográficas del siglo xvi que conocían las nuevas tierras descubiertas y supieron escribir sobre ellas fue Bartolomé de Las Casas, y de él nos vamos a ocupar seguidamente. Había nacido en Sevilla en el año 1474, aunque no tenemos ningún documento que nos lo confirme, pero sí podemos asegurarlo por los datos que rodean su vida y el consenso general de los historiadores. Las Casas nació en el barrio de Triana, y de las dos hipótesis existentes sobre si procedía de una familia de cristianos viejos, de noble origen, o de cristianos nuevos y de simple familia de mercaderes, parece más razonable este segundo origen, a pesar de que a partir de los años 1550 Las Casas comienzan a utilizar el apellido Casas o Casaus indistintamente, con lo que así también quedaba indiferenciado su origen; la primera acepción sería lo que más adelante llamaríamos burguesa, de un origen que ya entonces era noble. Pero estudiando detenidamente esta cuestión, y teniendo en cuenta que cuando escribe en castellano utiliza la forma de las «Casas», y cuando escribe latín la forma latina «Casaus», como era lo normal en todos los humanistas de su época, se llega a la conclusión —dice Losada—³², de que Las Casas procedía de familia de cristianos viejos, pero no nobles, y la doble utilización del apellido Casas y Casaus es simplemente un doble empleo de la lengua castellana o latina. El padre de Bartolomé de Las Casas se llamaba Pedro, y siempre demostró una gran admiración por el Almirante Cristóbal Colón, lo mismo que los familiares de éste. Pedro de Las Casas fue a América con Cristóbal Colón en el segundo viaje descubridor, entre los primeros que fueron a colonizar la Española.

Nuestro Bartolomé de Las Casas estudió humanidades en Sevilla, pero él era un autodidacta, interesado por todo: los hombres, la naturaleza, el derecho, la filosofía. Y su ingreso más tarde en la orden dominicana le acercó a eminentes maestros, libros, y famosos juristas formados en Salamanca. Se ordenó de menores y ésto le facilitó el conseguir una plaza de doctrinero o auxiliar de los predicadores en la Española, hacia donde se dirigió con Nicolás de Ovando el año 1502. En la Concepción de la Vega obtuvo un buen repar-

³¹ *Ibidem*, t. I, pp. 116-118, Libro V, cap. II.

³² Angel Losada, *Fray Bartolomé de Las Casas a la luz de la moderna crítica histórica*, Madrid, 1970, p. 25.

timiento, y más adelante otro en Cuba. Poco a poco llegaría lo que podríamos llamar su conversión y los dominicos influirían en él de tal manera que llegará a renunciar a su hacienda. En 1515 regresará, se pondrá en contacto con el rey Fernando el Católico, con Cisneros y con Adriano de Utrech que lo protegieron y nombraron a su vez protector universal de todos los indios, con un salario de cien pesos de oro anuales, y a las Indias se fue de nuevo. Allí estará hasta el año 1517 en que volverá a la península y seguirá intentando ayudar a los indios desde aquí. Pero regresará varias veces al Nuevo Mundo hasta 1547 en que de nuevo se encontrará en España y aquí preparará el momento de la Junta de Valladolid, del año 1550, celebrada bajo el patrocinio de Carlos V, con la finalidad de predicar el evangelio entre los indios y sujetarlos al monarca «sin lesión de su conciencia»³³. Allí se enfrentarán Las Casas y Ginés de Sepúlveda sobre la licitud de hacer la guerra a los indios antes de predicar el Evangelio. Sepúlveda afirmaba que era lícito y exponía sus argumentos, pero no pensaba igual Bartolomé de Las Casas, para quien solo había un *De único vocationis modo* de tratar a los indios. La Junta se inclinó por Las Casas. En Valladolid terminaría sus días a los noventa y un años de edad.

Fue un escritor muy prolífico y gracias a él conservamos el texto del *Diario del primer viaje* de Colón. Destacan entre sus obras el *De Thesauris*, *La Apología contra Sepúlveda*, la *Historia General de las Indias*, la *Brevísima relación de la destrucción de las Indias*, el *Confesionario o Reglas para confesores*, la *Apología*, varios memoriales y cartas a Carlos V, al príncipe Felipe, más tarde Felipe II, y sobre todo su *Apologética Historia*, que es la que principalmente nos interesa y hemos visto con detenimiento para estudiar la flora americana³⁴.

Dice Angel Losana que esta obra nos descubre en Las Casas el primer antropólogo de los tiempos modernos. Nos habla de los indios como hombres semejantes a los demás hombres, se refiere a sus vidas, sus costumbres, la tierra, el paisaje, los animales³⁵, las excelencias del clima, la relación con los indios y alude a su influencia en el desarrollo espiritual de los habitantes. Establece un paralelismo entre las culturas indígenas y las clásicas de Grecia y Roma. Es un libro de antropología cultural que se adelantó a los estudios de su tiempo.

La *Apologética Historia*, la terminó en Valladolid en 1550, y tiene el siguiente título completo: *Apologética Historia sumaria quanto a las cualidades, disposición, cielo y suelo de estas tierras y condiciones naturales, policías, repú-*

³³ Francisco Esteve Barba, *Historiografía Indiana*, Madrid, 1964, p. 82.

³⁴ Véase el trabajo de Enrique Álvarez López, «El saber de la naturaleza en el Padre Las Casas», publicado en el *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Madrid, 1953, t. 132, cuad. II, pp. 201-229.

³⁵ Angel Losada, *Fray Bartolomé de Las Casas a la luz de la moderna crítica histórica* /32/, p. 356.

blicas, manera de vivir y costumbres de las gentes de estas Indias occidentales y meridionales cuyo imperio soberano pertenece a los Reyes de Castilla. El manuscrito autógrafo se conserva en la Biblioteca de la Real Academia de la Historia, Colección Muñoz, A-73. Una edición parcial de la obra se hizo en 1876, por Manuel Jiménez de la Espada, con el título *De las antiguas gentes del Perú*. La primera edición completa se publicó en 1909 en Madrid, en la Nueva Biblioteca de Autores Españoles, tomo 13, por Manuel Serrano y Sanz. Se reeditó en 1958 en la Biblioteca de Autores Españoles, tomos CV-CVI, con un estudio crítico de Juan Pérez de Tudela³⁶, y en 1969 en México por Edmundo O. Gorman. También Lewis Hanke y últimamente Paulino Castañeda. Varios estudiosos del mundo americano utilizaron la obra cuando únicamente se hallaba manuscrita: fray Jerónimo de Mendieta, Jerónimo Román, Remesal, etc. Las Casas comenzó a escribir *la Apologética* durante su retiro en el monasterio de Puerto de Plata en la Española. Parece que intentaba completar con este texto la *Historia de las Indias*, pero cambió después de idea, y hará una obra aparte para defender al indio y afirmar que no cabe dentro de la clasificación aristotélica de esclavos por naturaleza. Como primer ambientista europeo hablará de las plantas y árboles y frutas de la Española. Con la relación a las frutas³⁷ se referirá al *mamey*, las *piñas*, *guayabas*, *annonas*, *hobos*, *guanábanas*, *pitahayas*, *yahumas*, *guabas*, *tunas*, *hicucos*, *benes*, *bexucos* (las dos últimas utilizadas en medicina, la primera para purgar y la segunda para curar las flemas). Las frutas citadas eran silvestres, y nos las describe con detalle, como Fernández de Oviedo, indicándonos hasta la manera de pronunciar su nombre: «las que llaman *guayabas*, la penúltima sílaba luenga, y éstas son muy odoríferas, sabrosas, pero las de esta isla (la Española), eran chiquitas; las que hay hoy, y está la isla llena de ellas, que son muy mayores y más olorosas, fueron traídas de Tierra Firme, y cierto es fruta de harta golosina»³⁸.

De la fruta llamada *hobos* (*spondias mombin*) dice que es parecida a la ciruela, aunque tiene «los cuescos grandes y poca carne, pero lo que tienen es muy sabroso mezclado con un poco de agro»³⁹, y sobre todo es muy odorífero, y no hay cosa que más coman los puercos y vayan diez leguas al olor por buscarlas. Los árboles son muy grandes, altos y graciosos a la vista; la hoja es no del todo redonda, pequeña, del tamaño de un real de plata, verde clara; cocida en agua es muy buena para lavar las piernas los que las tienen malas». Cuando se refiere a las *tunas*, dice que nacen en las riberas de la mar, «de la hechura de las bolsas en que están las adormideras, pero son verdes claras,

³⁶ Juan Pérez de Tudela, *Obras de Fray Bartolomé de Las Casas*, Madrid, 1957-1958. 5 vols. (Biblioteca de Autores Españoles, vols. 95-96, 105-106, y 110.) *La Apologética Historia* en los vols. 105 y 106, que corresponden al III y IV de los dedicados a Las Casas.

³⁷ *Apologética Historia*, cap. XII, pp. 42-45 de la edición de Juan Pérez de Tudela /36/.

³⁸ *Ibidem*, t. III, p. 43, cap. XII.

³⁹ *Ibidem*, t. III, p. 43, cap. XII.

llenas las cáscaras de unas espinitas delgadas, a trechos por orden puestas. Nacen en unos arbolillos de hasta cuatro palmos poco más altas del suelo, todos espinosos y fieros; lo que tiene dentro esta fruta, quitada la cáscara, es de zumo y carne como el de las moras de nuestra tierra; comiéndolas todo va a parar a la orina, y al principio, cuando no sabíamos que era, la comieron algunos, no sin gran miedo, creyendo que era sangre lo que salía y que se debían de haber rompido todas las ventanas».

Una fruta muy estimada y que tenía muchas aplicaciones era el *ben*, «fruta que es una manzanilla, cuasi del tamaño de nueces, con pocas ramas y poco bulto, pero la hoja es muy hermosa y tiene la forma de una mano grande abierta». Se utilizaba la fruta para purgar, y especialmente contra el cólera. Y también como purga se utilizaba el *bexuco*, especialmente para lo que las Casas llama «males de flema»⁴⁰. Sirve igualmente como cuerda por su fuerza y largura.

Los árboles cubren el paisaje de la Española, y el dominico habla de los *pinos*, el *guayacan*, los *çeibas*, *robles*, *caoban*, *caymitos*, *guazimas*, *xaguas*, *hibuero*, *bixa*, *almácigos*, *cupey*, *bálsamo*, *palmas*, *palmitos*, *nogales*, *zazamoras*, *parras*, *montesas*, *cañas*, *cañaverales*, *cañizos*. Las Casas los describe en los capítulos XIII, XIV y XV de un *Apologética Historia*, y del árbol que se llama *guayacan* (*guaicacum officinales*) dice que su agua se toma para sanar de las enfermedades de las *bubas*, y «es árbol grande, como nogal, pero más lindo». Después nos habla de como hay que preparar la medicación y los cuidados que debían seguir los que estaban enfermos de *bubas*. Cuando se refiere a los *çeibas* o *casearia pentandra*, nos comenta que son árboles grandes, con numeroso ramaje y espesura, de tronco anchísimo, y «algunos se han hallado, que fueron diez o doce hombres los cuales, abiertos los brazos, y aún con dos calzas extendidas, no lo pudieron abrazar»⁴¹. Y los compara con lo que dice Estrabón en el libro XV de su *Geografía*, y referido a las Indias. Dice que hay árboles de admirable grandeza en las Indias, «algunos de los cuales apenas podrán cinco hombres abrazar, los brazos extendidos».

Otros árboles de los que ya hemos hablado, pero no dicho como los describe Las Casas, son el *caimito* o *chrysophyllum caimito*, tiene una clase de madera que sirve para construir arcos pequeños. Respecto a los llamados *xaguas* (*genipa americana*) dice que «son hermosos y copados como naranjos, pero mucho más altos y las hojas verde oscuro». La fruta la compara con los huevos grandes de avutardas, de piel blanca y dura por fuera. Su zumo sirve para «apretar las carnes y quitar el cansancio de las piernas.» Los indios lo utilizaban mucho. Tiene el color blanco y poco a poco se hace tinta muy negra que servía para teñir algunos tejidos de algodón, y «nosotros para escribir» dice Las Casas. Con el *hibuero* (*crecentia kujete*), y el fruto del mismo,

⁴⁰ *Ibidem*, t. III, p. 45, cap. XII.

⁴¹ *Ibidem*, t. III, p. 46, cap. XIII.

que es como una especie de calabaza, cuando se endurece, se fabrican vasos para beber, platos y escudillas. La *bixa*, que se extraía de unos arbolitos que crían unos capullos, vellosos por fuera, finos y huecos, tienen dentro unas venas con granos colorados y pegajosos como cera semilíquida. Los indios hacían con ellos unas pelotitas y se untaban la cara y el cuerpo, que tomaban una coloración rojiza a rayas, intercalaban con otras de color negro que se hacían con las *xaguas*. *Almácigos* también abundaban⁴², lo mismo que los *cupey*, de los que se sacaban varas de lanza. Eran del tamaño de un naranjo alto, con un ramaje no demasiado cerrado y hojas grandes.

El *guao* es para Bartolomé de Las Casas, un árbol seco y estéril, cuya hoja es como el *carrasco* o *coscoja*, queman en los hornos de Castilla. La leche de este árbol es venenosa y los indios la utilizan para mojar en ella las puntas de sus dardos y matar con sus flechas. Sin embargo el *bálsamo* sirve para curar cualquier herida que sangra, aplicando una pócima que se hace de sus hojas. Fray Bartolomé nos explica paso a paso la manera de hacer esta medicina. Las *palmas* se aprovechan mucho, especialmente las que tienen las hojas y las ramas como las de Castilla. Sirven para cubrir las casas en algunos lugares y también como canales por donde pasa el agua, especialmente en los ingenios, y para hacer macanas. El *palmito* tiene unas hojas que los indios llaman *yaguas*, el color verde por fuera y por dentro blancas. Con una se cubre un hombre sin mojarse. Los *nogales* no abundan, y las *zazamoras* tampoco. *Parras montesas* hay muchas, y su fruta es menuda y tina de color, de sabor ácido. *Cañas* y *cañaverales* hay infinitos en la Española, en los ríos y arroyos, y *carrizos* también hay muchos en las ciénagas, lagnas y lagos. Los canutos son muy decorativos y con ellos adornaban los indios sus casas.

Pasamos ahora al estudio de las hierbas que allí se crían, según explica Bartolomé de Las Casas en su *Apologética*. Estas son: *helecho*, *culantrillo de pozo*, *cerrajes*, *doradilla*, *llantén*, *verdolagas* o *manibari*, *bledos*, *ortiga*, *hierbamora*, *altamisa*, *manzanilla*, y, *juncia*, *eneas*, *malvas*, *zabamas*, *lino*, etc.⁴³ La mayor parte de ellas tienen virtudes medicinales y son de una belleza extraordinaria casi todas. Hay una que tiene las hojas alargadas y anchas, que si la queremos comparar a alguna conocida nos tenemos que referir a las hojas de lechuga, con pocas hojas, el jugo de las cuales sirve para curar las hemorragias de nariz, bastando con unas gotitas de este líquido para cortar el flujo de sangre.

Una hierba muy conocida es la llamada por los indios *y*, (*Ipomoea bonanox*). Nace en las riberas de los ríos, junto al agua, «es un yerba muy fresca, y muy verde y muy graciosa» —dice Las Casas—⁴⁴. Tiene la forma de un corazón plano, y es del ancho de aproximadamente dos manos. Se cría sin levanta-

⁴² *Ibidem*, t. III, p. 48, cap. XIV.

⁴³ *Ibidem*, t. III, p. 49, cap. XV.

⁴⁴ *Ibidem*, t. III, p. 52, cap. XVI.

tarse del suelo como la hiedra o las calabazas. Tiene un olor agradable y con ellas se lavaban los indios y las indias. Es como un jabón para lavar ropa, especialmente el lienzo; otras veces se utilizaba para sanar de calenturas. También se utiliza para sanar a los cerdos. Otra hierba es la que se parece a las *cebollas albarranas*, y se utiliza como jabón para la ropa. También se cría una hierba parecida al lino, con la que se hilaba y cubrían los indios sus casas llamadas bohíos.

Como hemos visto Las Casas refleja en su *Apologética Historia* la flora de la América Central, especialmente de la isla Española, y podemos apreciar de esta manera las frutas, árboles y hierbas del continente americano, con una vegetación que deslumbró a los españoles que llegaban a aquellas tierras y mares. No nos hemos referido aún a las que servían de mantenimiento a los que allí estaban, pero Las Casas nos lo recuerda al hablar con detenimiento del *pan de raíz* o *pan cazabí*, del que habla en el capítulo X y al que dedica el XI, y a él se ha referido Fernández de Oviedo en su *Historia*. Dice Las Casas que «este es el mejor pan que creo yo haber en el mundo después del de trigo, porque es muy sano y muy difícil de hacer, y pocas personas y en pocos días pueden aparejar cantidad para la provisión de mucha gente»⁴⁵. Añade que el defecto que tiene es que solo no tiene sabor ni gusto, pero acompañado de otro manjar o con leche es mejor que incluso el de trigo. Se cultivaba de la manera siguiente. Los indios hacían unos montones de tierra, separados los unos de los otros dos o tres pies. Hechos los montones tomaban la planta, que son unas ramas tan altas como un hombre y como los sarmientos de las vides cuando están tiernas y verdes con sus yemas. Los cortan en pedazos e hincan unos cuantos con las yemas hacia arriba. Los dejan así un tiempo y brotan unas ramas, al mismo tiempo que unas raíces muy fuertes y largas se adentran en tierra, raíces que se parecen a las zanahorias aunque no tienen su color, pero de tamaño son incluso mucho más grandes. Después de un año ya están en condiciones para hacer el pan y así duran hasta tres años. La planta se conoce por la palabra *conuco*, y las raíces *yuca*. Otras raíces que sirven también de alimentación a los indios son los *ajes* y las *batatas*, que los indios llaman *yucaba*, y se toman como acelgas o espinacas, con aceite y vinagre, las plantas, y las raíces se suelen tomar asadas o cocidas. Lo mismo se puede decir de los *lerenes*, parecidos a las coles, o las *yahubias* «que no hallo en las cosas de Castilla a que comparallas»⁴⁶. —dice Las Casas—. Después, en el capítulo siguiente, nos hablará con detalle de la manera de hacer el **pan cazabí**. Y a todas las cosas que comían, cocidas, asadas o crudas, añadían como condimento la pimienta que llaman *aji* de la que distingue tres especies: la una grande, como un dedo, colorada, otra redonda como una cereza y una tercera pequeñita, parecida a la pimienta que conocemos —añadirá Las Ca-

⁴⁵ *Ibidem*, t. III, p. 37, cap. X.

⁴⁶ *Ibidem*, t. III, p. 39, cap. X.

sas—⁴⁷. Y después nos hablará del clima de la Española, que permite tal flora, de los vientos y de las aguas que bañan la isla, de las semejanzas y diferencias con otras islas europeas: Inglaterra, Sicilia o Creta; de la influencia de los cielos, de la relación entre los climas y los hombres, de la importancia que tiene una alimentación sana, y a su vez de la sana inteligencia de los indios, de su belleza, en fin, un auténtico tratado de antropología a la luz del siglo XVI, aunque la distancia entre fray Bartolomé y un etnólogo o científico de la cultura es aún tan notable —dice Pérez de Tudela—⁴⁸ en supuestos, método y fines, que el segundo concederá a lo sumo al dominico un simbólico puesto de precursor en las filas de su disciplina.

⁴⁷ *Ibidem*, t. III, p. 37, cap. X.

⁴⁸ *Ibidem*, t. III, p. VII del prólogo titulado «La Apologética Historia como expresión de una antropología».