



Miguel del Barco

*Historia natural y crónica de la antigua California*  
*Adiciones y correcciones a la noticia de Miguel Venegas*

Miguel León-Portilla (edición, prefacio, estudio preliminar, notas y apéndices)

Segunda edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

1988

486 + [XX] p.

Ilustraciones, mapas

(Serie Historiadores y Cronistas de Indias 3)

ISBN 968-837-721-X

Formato: PDF

Publicado en línea: 29 de junio de 2018

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/141a/historia\\_natural.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/141a/historia_natural.html)

DR © 2018, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México

## CAPÍTULO IV

## DE LOS ÁRBOLES DE NATURALEZA REGULAR

Así como el temple y calidades de la tierra no es uniforme en la California, así tampoco lo es en la producción de los árboles y plantas. La punta de la península, hacia el cabo de San Lucas, que es lo que allí llaman el *sur*, es tierra más llana, fértil y templada que todo lo demás hasta el grado 31 de latitud, (que es hasta donde llegaban las misiones de los jesuitas y la cristiandad de su tiempo), y así está más vestida de arboledas y de pastos.<sup>24</sup> Por eso hablaremos primero de los árboles que se hallan en esta parte, no en las otras o, si se hallan algunos en ellas, son raros. En la sierra principal del sur hay pinos, güeribos, madroños y cierta especie de zapotes prietos muy inferiores en su fruto a los de Nueva España; y sólo tienen alguna corta semejanza, según dicen los que los han visto. Fuera de la sierra hay en algunas partes muchos y grandes encinos.

*Palo Chino*

Abunda el *palo chino*, que es un árbol de más que mediana corpulencia, cuyo tronco sube derecho, frecuentemente por tres o cuatro varas, con la copa proporcionada.<sup>25</sup> De la madera de este árbol, que es roja y buena para obras de carpintería, se hacen en el sur buenas puertas y ventanas, si bien pierde el color pronto si se moja y aun sin mojarse lo pierde con el tiempo. Cerca del puebio de San José del Cabo hay álamos blancos. Hállase también en el sur el palo brasil, que allí es un arbolillo pequeño que sirve para teñir encarnado, aunque en otras tierras es grande y de tronco grueso.

<sup>24</sup> Los jesuitas estaban persuadidos de que en la región septentrional de la California existían tierras mejores. De allí su interés por establecer en esas latitudes nuevos centros de misión. De hecho la expulsión vino a impedirles la realización de tales propósitos. A los franciscanos, en cambio, habría de corresponder más tarde la entrada definitiva y la fundación de la cadena de establecimientos en la Alta California.

<sup>25</sup> Palo chino: *Pithecollobium mexicanum* (árbol de las leguminosas). (Véase: Maximino Martínez, *Baja California, reseña histórica del Territorio y de su flora*, México, Ediciones Botas, 1947, p. 153).

*Las palmas coloradas*

Las palmas coloradas del sur son celebradas en la California.<sup>26</sup> Son muy altas y, cuando se cortan, se ve su madera algo roja aunque en su exterior tiene color ordinario de palma, esto es pardo. Es muy fuerte y durable esta especie de palmas por lo cual se aprovechan allí de ellas para vigas; pero sin labrarlas sino como estaban en el campo, y sólo cortándolas, según se necesitan de largo. Ni fuera bueno labrarlas, así porque perdieran mucho de su fortaleza, que principalmente está en lo exterior, como porque quedaran delgadas, teniendo ellas de diámetro solamente de ocho a diez dedos. Y aunque la madera de los güeribos y pinos es muy lucida y mejor; mas como están en lo interior de la sierra, entre grandes barrancas, y por esto muy difíciles de sacar, poco se ha aprovechado de esta manera, y se valen todos de las palmas para techar aun las iglesias. Fuera de esta especie de palmas coloradas hay otra especie en lo exterior parecida a la primera en todo; pero cortándola, se ve la diferencia, porque tiene la madera blanca y es menos sólida y menos durable que la primera.

Cuando se fundaron las misiones del sur había allí muchos y frecuentes palmares; porque los indios en nada se aprovechaban de esas palmas grandes. Con ocasión del alzamiento del año 1734, pasó de la provincia de Sinaloa gente a esta parte de la California para su pacificación. Estos comenzaron a cortar los cogollos de las palmas, que llaman palmito, para comerlos. De ellos y de otros por aquel tiempo, o poco antes, aprendieron los californios a comer palmito; porque antes no sabían que era comida; y les gustó tanto, que en poco tiempo fueron acabando varios y hermosos palmares; porque la palma se seca, luego que le cortan el cogollo, sin brotar por otra parte como hacen los otros árboles. Para cortarle o suben a lo más alto de la palma armados con un pequeño cuchillo belduque a la cintura, y allí le cortan, dejando la palma en pie, o cortan con hacha el tronco desde abajo, y cayendo en tierra toda la palma, cortan entonces el palmito con seguridad y sin susto; el que es necesario tengan, y grande, los que suben a lo alto de la palma para cortarle; porque ellas son muy altas, derechas y delgadas, respecto de su altura. No tienen hojas sino en un corto trecho, cercano a la punta o cogollo; ramos ninguno. Y así, fuera de la dificultad y peligro de subir tan alto por un tronco sin asidero alguno, llegando a la copa y mientras cortan el palmito, se está la palma cimbreado y dando vaivenes, ya a un lado ya al otro, que parece quiere sacudir de sí al que la va a quitar la vida, asustando aun a quien lo mira desde el suelo. Porque, como demás del peso de sus largas hojas realmente pe-

<sup>26</sup> Palma colorada: *Erythea Brandegei* (Sobre sus características, véase Liberty H. Bailey, "Erythea", *Gentes Herbarum*, Ithaca, N. Y., 1937, núm. 4, 83-118).

sadas, todas en la alta punta, se carga allí con el de un hombre, esto hace que luego comience a balancear, y mucho más si hay viento.

Los indios de las misiones, no teniendo por lo común hachas con que cortar abajo la palma, suben arriba del modo que queda dicho, y en cuatro o cinco años aquellos grandes palmares de su territorio quedaron secos y sin hoja alguna, a modo de una multitud de grandes cirios apagados. De esta suerte fácilmente se pudren las palmas; porque recibiendo en sus puntas socavadas el agua de las lluvias, éstas se van introduciendo en el corazón, que no es tan sólido, y se va toda pudriendo, lo que no sucede cuando están caídas en el suelo; porque en tal caso no tiene el agua por dónde penetrar. Restaban intactos otros muchos palmares en los territorios, entonces desiertos, hacia la medianía entre Santiago y La Paz. Mas habiéndose aquí comenzado a trabajar minas, los operarios y leñadores de ellas los van acabando, cortando con hacha las palmas para comer el palmito; fuera de las muchas que se han cortado para edificios, las cuales, como están comúnmente enarroyadas, el agua en las grandes lluvias y crecientes de los arroyos las conduce al mar. A la verdad el palmito es cosa muy delicada y estimable para ensaladas, y en los parajes donde los hay, los comen los españoles como cosa regalada. En la sierra del mismo sur se ha encontrado un árbol que lleva aquella fruta que en Nueva España llaman zapote prieto; la cual es gruesa como una naranja ordinaria, de buen sabor, suave y fresca; sus pepitas son gruesas, la cáscara, aun cuando la fruta está madura, es de color verde, delgada y demasiadamente tierna. Por eso, y por ser su carne una masa muy blanda y prieta, y tuviera su inconveniente el mondarla con cuchillo y se tuviera por poca limpieza, y por eso se come con cuchara, sacando con ella el meollo y dejando la cáscara. La que hay en el paraje dicho en la California es notablemente más pequeña que la ya dicha, y como silvestre no es tan suave al paladar; el árbol tampoco es allí grande y sus hojas fuertes como las del roble.

Dice el padre Ascensión que en la Bahía de San Bernabé hay “de árboles higueras, brezos, pitahayas, lantiscos e infinidad de ciruelos, los cuales echan en lugar de resina o goma, incienso en gran cantidad y muy fino y oloroso. Las ciruelas (dice), no las vi qué tales fueran en el gusto porque estaban pequeñas y verdes; dicen los que estuvieron en las Californias, que son muy sabrosas, y de buen gusto.”<sup>27</sup> Sobre esto debe advertirse que este padre, como sólo de paso estuvo en esta bahía, era fácil que se equivocase en algunas cosas; sin que esto obste a su gran veracidad y cuidado diligente en averiguar las cosas para formar su relación estimable. No hay lantiscos en la California, pero hay en ella ciertos arbustos o conjunto de varitas en una mata a modo de lantiscos, a los cuales se parecen también en la hoja; de suerte que también yo, recién entrado en la California, o los tuve por lantiscos, o dudé

<sup>27</sup> Esta cita está tomada, como otras anteriores, de la *Noticia de la California*.

si lo eran, hasta que después me desengañé. Echan éstos una frutilla tierna y blanca del color casi de perla, ovalada y del grueso de un garbanzo ordinario. Semejante a éste hay otro arbolillo nocivo a la salud humana, que se halla en varias partes de la California, el cual se dice que forma una parte de los ingredientes de que usan los seris de la otra parte del Golfo, para la confección del terrible veneno, con que untan las puntas de sus flechas y con que hacen mortal cualquier herida por ligera que parezca; por eso los españoles llaman a este arbolillo palo o yerba de flecha. Pero los californios, aunque le tienen por nocivo, no abusan de él para nada; tampoco hay brezos en la California, y el padre Ascensión le sucedió con éstos lo que con los lantiscos, esto es, que tuvo por brezos algún matorral algo parecido. Advierto que, cuando niego la existencia de alguna cosa en la California, hablo sólo de la California cristiana hasta el grado 31 de latitud.

### *Ciruelos*

En cuanto a los ciruelos, es cierto que hay muchos en el sur, y aun se extienden por algunas leguas más adelante del sur, o más hacia al norte, en parte del territorio de los guaicurás; pero después no se hallan más por toda la península.<sup>23</sup> Este árbol es muy diferente de los ciruelos europeos, la corteza del tronco y ramos es blanca; no sube muy alto, pero las ramas suelen ser grandes porque se extienden hacia los lados más de lo que corresponde a su altura, y frecuentemente llegan algunas hasta el suelo. Cada hoja está tan dividida en sus partes que se compone de varias hojitas pequeñas, a modo de las del fresno; pero son mucho menores las de estos ciruelos. Su fruta o ciruelas sólo pueden parecer sabrosas y de buen gusto a aquellos que le tienen nada delicado, como son los indios, marineros de aquellos mares, (que ordinariamente son indios o mulatos), y gente semejante. Y de éstos serían los que informaron al padre Ascensión que eran muy sabrosas; aunque, para gente de mediano gusto, no son estimables; pero en fin lo comen de buena gana los indios. Lo más apreciable de estas ciruelas es la pepita o almendra que tienen dentro del hueso; porque, cierto es de buen sabor, y los españoles las estiman allí y las compran a los indios. Pero fue equivocación del autor citado el persuadirse que estas ciruelas, en lugar de resina o goma, echan incienso fino y oloroso; porque los árboles que

<sup>23</sup> Ciruelo: *Cyrtoarpa edulis*. "Arbolito de las anacardiáceas, muy común en el bosque tropical bajo. Produce grandes cantidades de ciruelas de muy buen sabor y que podrían explotarse e industrializarse. La semilla de este fruto es también comestible y tiene un sabor parecido al del piñón". (Gastón Guzmán Huerta, "Los aspectos biológicos de la exploración en el Territorio de Baja California", *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. LXXXVIII, núms. 1-2, p. 242).

echan este incienso son otros bien diferentes, que llaman *copal*, nombre que también se da al incienso mismo.

### *Copal*

Estas dos especies de árboles tienen entre sí alguna semejanza; porque el copal,<sup>29</sup> cuando es viejo, tiene la corteza blanca como el ciruelo, y son de la misma altura, con poca diferencia. Y por eso, cuando se ven la primera vez no juntos sino uno en una parte y otro en otra, y esto de paso y sin cuidado ni atención a sus hojas, no es muy de extrañar que los equivocasen, haciendo de los dos una especie sola. Pero los que las miran con cuidado, o están hechos a verlos, los distinguen a media ojeada, porque las hojas son muy diversas y aun la figura del árbol lo es; porque el copal no extiende sus ramas como el ciruelo ni echa aquél otro fruto (fuera del incienso), que unas pequeñas bolitas, en que está su semilla; inútil para la gente. En fin, el copal se halla por toda la California y no el ciruelo, según se dijo arriba.

No menos se engañaron los filipinos que, viendo en la California este linaje de ciruelos, se dice que los llamaron palos santos; porque el palo santo es el *guayacán*, árbol que no se halla en la California sino en la costa de Sinaloa y en otras tierras calientes y es muy diferente del ciruelo de que hablamos. De dicha costa llevan algunas veces a Loreto los marineros uno u otro pedazo del guayacán, de cuya madera hacen allí los carpinteros aquellos mazos, que les sirven en su trabajo para golpear en lugar de martillo, por ser fuerte y a propósito para el caso. Y asimismo usan de la misma madera para medicinas, usando el agua en que se hirvieron algunas rozitas<sup>30</sup> de ella; aunque no tengo presente si por bebida o en baños, ni en qué males se aplican. Pero en fin esta especie no pertenece a la California y sólo hemos hablado de ella para probar que se han engañado los que tuvieron por palo santo los ciruelos del sur. Y si acaso el nombre de palo santo le aplicaron los filipinos, no a dichos ciruelos sino al copal (árboles que, como ya dejamos advertido, otros equivocaron), no menos se engañaron en esto por las razones mismas que quedan insinuadas. A que añadido que, siendo la madera del palo santo tan sólida como dijimos, la del copal es muy porosa y, cuando está seca, es sumamente ligera y aun con muchos y grandes agujeros en su interior, en donde suelen hallarse unos gruesos gusanos que los indios comen de buena gana. Y como ésta es la leña de que más usan

<sup>29</sup> Copal: *Bursera microphila*. "Varias especies de *Elaphrium*. Arbustos o árboles de la familia de las burseráceas... Se le usa para la elaboración de barnices, inciensos o para ciertos ungüentos. Estas plantas son muy abundantes en todo el Territorio, particularmente en el bosque tropical y en el desierto de la costa..." (Gastón Guzmán, *op. cit.*, p. 242-243).

<sup>30</sup> Rozitas: Se entiende aquí como equivalente a virutas.

para calentarse y pasar la noche, no arriman a la lumbre palos muy largos sino que, dándolos contra una piedra, los quiebran para que, si hay algún gusano en medio, puedan lograrle. Con esto puede conocerse cuán lejos está el palo santo de ser el árbol del copal. La leña de este último, quemada, despide algún olor de su incienso; al cual también llaman copal como el árbol que suda; y aunque hay bastante abundancia, y alguna vez ha servido de brea, mezclado con cebo, para carenar los barcos, mas esto no podía hacerse siempre ni aun con frecuencia; porque no hubiera copal para tanto. Por eso siempre se ha procurado en Loreto tener prevención de brea llevada de la otra parte del mar.

Finalmente se halla en algunas partes del sur la mata de que se hace el añil, para teñir azul, pero allí no tiene uso alguno; sea porque no hay mucho de esto o porque no saben el beneficio necesario para formar tal tinte, o porque no ha habido quien se aplique a esa especie de trabajo en que prevén poca ganancia. Fuera de la sierra se halla poca piedra en el sur; por eso es necesario valerse de adobes para fabricar casas e iglesias. Mas por esto mismo de estar la tierra desembarazada de piedras, y por llover allí algo más que en lo restante de la California, abunda el sur de pastos, que es la causa de haberse multiplicado allí mucho los ganados. También hay una mata que echa una especie de varitas flexibles y de algún modo tiernas, aunque muy hebrudas, las cuales se abrazan y se enredan contra cualquier arbolillo que tengan cerca, y así crecen con alguna semejanza de sarmientos. Cortan los indios estas varitas, las dividen en trozos de dos o tres palmas, las meten en el rescoldo y brasas, cubriéndolas después con arena, o tierra para que se vayan asando poco a poco. A otro día las sacan, y en gruesos manojos (que parecen manojos de correas), las llevan a su rancharía y las comen, o mejor diré, las chupan y sacan todo el jugo, echando fuera el bagazo, al modo que se chupa el orozuz, o la caña dulce. Ese zumo o jugo de las varitas, si se prueba crudo, es acre y fuerte; pero asado del modo dicho, se corrige su acrimonia y queda tolerable, aunque de cualidad muy caliente y es causa de varios males. A éste se atribuyen ciertas llaguitas que salen en la boca y garganta, que a veces llegan a ser mortales. Otras veces causan grandes dolores de vientre, principalmente si con el zumo tragaron también algún bagazo; y entonces el remedio es que vaya el enfermero con el clíster en la mano para que a viva fuerza les haga deponer al enemigo que les incomodaba.

Estos son los árboles y plantas especiales del sur. Ahora hablaremos de los que hay en el resto de la California cristiana. En todo este tan dilatado terreno, de más de 260 leguas, no hay madera a propósito para hacer vigas con que techar. Y si en Loreto, la iglesia y otras piezas, y también la iglesia que antes hubo en la misión de San Javier, se techaron con buenas viguetas, se llevaron por mar de la costa de Sinaloa y de Matanchel.

### Guáribos

Es cierto que en el territorio de Guadalupe se hallan guáribos,<sup>31</sup> de que se formó la balandra “El triunfo de la cruz” para el descubrimiento del Golfo que se referirá después. También se hallan algunos de estos árboles, como a cien leguas de Loreto, cerca de Puerto Escondido, en la inmediata y alta serranía, donde se eleva más una punta de montaña, que llaman el Tabor; porque los guáribos se crían entre los barrancos de la serranías más altas, aunque no en todas. No los hay en otra parte, hasta los 32 grados en que nuevamente se descubrieron el año de 1765. Pero en dichos dos parajes de los territorios de Guadalupe y de Loreto no hay tanta de esta madera que sea suficiente para labrar tantas vigas y tan largas como se necesitan para techar una iglesia. Y demás de esto, la dificultad de sacarla es tal que los misioneros de Guadalupe sólo una u otra viga han sacado; y apenas se han valido de ella sino en hacer algunas puertas. Los guáribos, que están cerca de Puerto Escondido, por las razones dichas aun han servido menos. No obstante, para la misión de San Javier, que cae a espaldas de aquella sierra, se ha sacado alguna madera para puertas pequeñas. Este árbol en todo su exterior es sumamente parecido al álamo blanco, de suerte que es difícil distinguirlos; pero la madera del guárido excede sin comparación a la del álamo y, aunque pesada, por muy sólida, es de las mejores para obras de carpintería.

### Encinos

También hay unos pocos encinos en la serranía de los territorios de San Javier y San José Comondú.<sup>32</sup> Estos últimos están hacia aquella parte donde la cordillera de la sierra se levanta más y forma, en lo más alto, dos puntas cercanas entre sí, a que llaman la Giganta, (la cual tiene al pie a San Juan de Londó, que pertenece a Loreto, esto es por la parte que dicha Giganta mira al Golfo; porque, por la parte que mira al océano, son pertenencias de San José). Ésta se reputa por la tierra

<sup>31</sup> Guáribos (nombrados también güéribos): *Populus monticola* (familia de las salicáceas). “Constituye el árbol más grande que existe en toda la península de B. C. Es parte integrante del bosque tropical de altura y actualmente (1959), sólo forma una pequeña comunidad en la región de San Sebastián, en la Sierra de Mulegé... Se le ha explotado mucho desde la época de la colonia, a tal grado que el bosque mencionado se debe considerar ahora como una reliquia”. (Gastón Guzmán, *op. cit.*, p. 246).

<sup>32</sup> Las principales especies de encinos en la península son *Querques Brandegei*, *Q. devia*, *Q. idonea*, *Q. chrisolepis*, etcétera. Además de los que menciona Barco en las serranías de los territorios de las misiones de S. Javier y S. José Comondú, hay también en las sierras de La Victoria y de La Laguna, en la porción meridional de la península, así como, por el norte en las de S. Pedro Mártir y Juárez.

más alta de la California porque solamente ella se descubre desde la costa del Yaqui; no siempre, sino al salir el sol y cuando el tiempo está sereno y claro. Con todo eso no hay guáribos en esta sierra tan alta. Así aquí como en otros varios parajes de la serranía principal (que corre en las cercanías del Golfo lo largo de la tierra), en varias quebradas y laderas de ella hay palmas; pero de muy inferior calidad de las coloradas del sur, así por la fortaleza como por la duración. Cortada esta palma, se ve ser su madera blanquecina, y sólo tiene de sólido de dos a tres dedos en circuito y en lo más exterior; pero el corazón es totalmente inútil porque es blando, flojo y casi como estopa, el cual ocupa cosa de cuatro dedos en diámetro. Estas son las mejores palmas: porque en otras partes de la sierra no se hallan sino de muy inferior calidad en todo. Pero en fin, de unas y de otras, según las han podido conseguir, se han valido los misioneros para techos ya de terrados o ya de tijeras con su caballete para casas e iglesias pajizas, por no haber en aquel país mejor madera para vigas.

Hágome cargo, de que el padre Torquemada, copiando al padre Ascensión, dice que en la Bahía de la Magdalena en la costa exterior, se halló: *un muy grande corral hecho en la mar, de casi media legua, todo de vigas gruesas, que los indios tenían para sus pescas*. Verdaderamente es cosa que causa admiración a los que saben qué cosa es aquella (y aún más a los que han estado en la playa de la citada bahía), el que se haya escrito, en una relación tan sincera, la especie de un tan gran corral todo de gruesas vigas. Ello es preciso decir que fue equivocación. Cuando se reconoció esta bahía el padre Ascensión, que formó la relación de todo el viaje, no estuvo presente; porque navegaba en la Almiranta, la cual pasó de largo sin entrar y aun sin ver (por la oscuridad) que hubiese allí puerto ni bahía. Y así lo que de ella escribió fue por relación de otros que iban en la Capitana, que es la nave que estuvo aquí algunos días. Lo cual es cierto que debilita mucho la autoridad del escritor en este punto; y más no constando de qué persona recibió esta noticia; mas cualquiera que fuese vuelvo a decir que se equivocó o se engañó, (ya que fuese tal que no quisiese engañar), es cierto que allí hay un estero de casi media legua de ancho, que entra largamente en la tierra y revuelve después hacia el mar; es tan grande que corre por espacio de diez leguas o más. Es creíble que en algunas partes se estreche tanto que no les sea a los indios muy difícil de atravesarle con una estacada de palos, como en otras partes hacen, y entre ellos poner ramajes para detener el pescado cuando baja la marea y cogerlo con menos agua. Una estacada como ésta es muy creíble que encontrasen los que entraron más adentro en la tierra, siguiendo el estero; y también que, entre los palos de la estacada, hubiese algunos más gruesos que los indios tuviesen oportunidad de llevar hasta allí, como algunos sauces gruesos que, estando secos, son ligeros. Pero un corral, como la relación

expresa, no puede ser porque no hay por aquellos contornos árboles de que se puedan sacar tantos y tan gruesos palos. Ni se diga que los hubo en otro tiempo y se acabaron; porque aquel terreno estéril, seco y arenoso muestra bien que nunca pudo ser apto para producir grandes árboles y ni aún pequeños sinos pocos, y en pocos parajes. Lo más estéril de la California es toda esta costa de la nación guaycura en cuya medianía está la Bahía de la Magdalena. Pues no habiéndose hallado en ninguna parte, (fuera del sur, en que con palmas se pudiera haber hecho esta obra), arboleda para tanto; cómo pudo haberla puntualmente en la más estéril y que siempre fue tal.

Demás de esto, aun fingido el caso de que hubiera en aquellas cercanías arboledas tan grandes, que pudieran sacarse de ellas tanta multitud de vigas, es totalmente inverosímil que los indios californios, y más los guaycuras (habitadores del país de que vamos hablando), de su voluntad hubieran tomado el gran trabajo de cortar sin hachas ni cosa equivalente (que no tenían) tan gran número de gruesos árboles y sus ramas; y después conducirlos a fuerza de brazos y hombros a la playa. Ni aun de los indios de estos tiempos se pudiera esto creer, aun con estar muchos de ellos algo acostumbrados al trabajo. ¡Cuánto más increíble será de los antiguos gentiles, perpetuos holgazanes y aborrecedores de todo trabajo! El decir que este gran corral estaba hecho en el mar da a entender que no es en el estero sino en la misma bahía le habían hecho; lo cual aumenta la dificultad. Este estero es muy abundante de pescado; por eso los indios que viven allí pescan mucho y están siempre gordos y lucios.

### *Mezquites*

Los mezquites son frecuentes en la California.<sup>33</sup> El árbol es grande y bien poblado de ramas, cuya madera es muy fuerte y pesada; por eso los carpinteros rehusan trabajar en ella para hacer puertas y ventanas. Su tronco ordinariamente no sube derecho sino que, a poca distancia del suelo, se divide en ramas torcidas; pocos se hallan que tengan dos o tres varas de caña. Casi siempre se crían en tierra llana y baja como es en los pequeños planes, que suele haber a uno y otro lado de los arroyos, y no sobre los cerros, aunque allí haya llanuras, ni en las laderas de ellos. Y si en algunas partes, (que son pocas), se hallan en las laderas, son allí muy pequeños, a modo de matorrales o poco más. Cuando los mezquites están cerca de aguajes donde suelen parar los caminantes para el necesario descanso de la noche o mediodía, sirve para ellos la

<sup>33</sup> *Mezquite: Prosopis juliflora*. Árbol de las leguminosas, común en los planes de los desiertos del Golfo y del Pacífico. De su tronco se obtiene una goma que puede emplearse como sustituto de la "goma arábica" la que, como es bien sabido, tiene múltiples aplicaciones, en su mayoría farmacéuticas". (Gastón Guzmán, *op. cit.*, p. 248).

sombra de estos árboles; y para las cabalgaduras la sombra y los ramos, de los cuales, con un machete de cinta, se corta lo más delgado, para que coman, porque no suele haber otro pasto en tales parajes. Las mulas lo comen bien, no sólo las hojas que son pequeñas sino también los renuevos que aún no están gruesos ni muy duros. Con esta ocasión diré de paso que allí la falta de pastos obliga a las bestias a comer semejantes ramos de varios árboles que por allí se llama en general ramón. Y especialmente con las bestias mulares y vacunas, los sarmientos de las vides, mientras conservan alguna humedad o jugo, como por espacio de un mes después de cortados. Por eso en la misión de San Javier, cuando por haber de trabajar el día siguiente, quedaban en el corral por la noche las mulas o bueyes, no teniendo allí cosa más oportuna, les echaban sarmientos para cenar, en la temporada que duraba, que para este fin se guardaban después de la poda; y los comían de buena gana. No dudo que les daba mejor sustento que la paja sola.

La semilla del mezquite es como lentejas o poco mayor; se cría metida en unas vainas delgadas y como un palmo de largo, cada una de las cuales contiene muchos granos de dicha semilla. La cual con sus vainas (que también caen al suelo con la semilla, cuando están maduras), comen con ansia las cabras, mulas y caballos y otros animales. En Yaqui y otras partes de aquella costa es de buen sabor aquella semilla, y la come la gente; pero en la California es toda amarga y por eso las bestias solas la comen. En Loreto, y una u otra misión, se halla algún mezquite dulce; pero éstos son originarios de Yaqui, o de aquella costa de donde los llevaron a la California o en semilla o siendo muy pequeños. Y como el mezquite no necesita riego, nacieron allí medianamente. Este trasplante se hizo después de comenzada la conquista; porque antes ni uno había que no fuera amargo. Los cogollitos tiernos de este mezquite dulce martajados, y exprimiendo en los ojos su jugo, es buen remedio contra el mal de los mismos ojos; el cual se padece frecuentemente en la California. En los planes que suele haber entre la sierra y el golfo se han hallado los mejores mezquiales. Especialmente en las serranías de Loreto, en las de San Juan de Londó y otras partes éstos sirvieron notablemente para la formación de tres barcos, que en diversos tiempos se fabricaron en Loreto, para conservación y aumento de la conquista y servicio del rey; porque de ellos se cortaron todas las cuadernas,<sup>34</sup> las curvas<sup>35</sup> y toda

<sup>34</sup> *Cuaderna*: Cada una de las piezas curvas cuya base o parte inferior encaja en la quilla del buque y desde allí arrancan, a derecha e izquierda, en dos ramas simétricas, formando las costillas del casco.

<sup>35</sup> *Curva*: Pieza de madera naturalmente encorvada, formando un ángulo cuyos brazos reciben el nombre de ramas o pernadas, denominándose bragada el vértice de donde arrancan los brazos. Estas pueden ser de diferentes gruesos y así, el de más calibre, se llama pie, y el más delgado, rama. Se utiliza para la unión de dos maderos que afectan la misma forma angular.

aquella madera que forma la armazón de un barco, y debe ser fuerte y de curvatura. En lengua cochimí el mezquite se llama *huaha*.

### *Palo blanco*

No menos frecuente es el árbol que los cochimíes llaman *gokio* o *kokio* y los españoles *palo blanco*;<sup>86</sup> porque la corteza del tronco y de las ramas es blanca. Es árbol de poca hoja y de poca rama; por eso la sombra que hace es muy escasa. Muchos de estos suben derechos, sin dividirse en ramas por espacio de dos y tres varas. Los mejores tienen de grueso ocho dedos o poco más en diámetro; y si algunos pasan de esto, son muy pocos, y suelen estar huecos, por muy viejos. Su madera es blanca hacia la superficie pero en lo más interior, es casi negra y muy dura y fuerte, cuando el árbol ha llegado a su perfección y madurez; porque cuando es nuevo, toda su madera o casi toda es blanca y de poca duración; por llenarse presto de carcoma. Del corazón del palo blanco hacían, los años pasados, los indios de Cadegomó o de La Purísima, cruces pequeñas para traer ellos al pecho (como allí acostumbran los indios cristianos), otras mayores, hasta de una tercia o más; todas muy bien labradas, y bruñidas, como si fueran de ébano; y por ser de tan buen color, parecía madera exquisita, traída de otras regiones.<sup>87</sup> Adornaban estas cruces con embutidos muy bien hechos, de nácar, haciendo con ellos varias y curiosas labores; y todo esto sin más instrumento que su belduque o cuchillo ordinario con punta. Después cesaron de esta ocupación, o porque se cansaron de hacer aquello mismo, a que por una temporada tuvieron afición, como en otras cosas les sucede; o porque no teniendo en dónde vender sus obritas, les faltaba el mayor incentivo del trabajo, que es el interés. La mayor parte de esta especie de árboles es menor que los ya dichos; porque son gruesos como un brazo de un hombre, ya más ya menos. Comúnmente están en los arroyos o sus cercanías (cuando digo arroyos quiero decir en sus cajas, que comúnmente están secas, según queda ya advertido). También hay algunos, aunque pocos, en las laderas; pero éstos aún son más pequeños que todos los demás e inútiles para todo sino para el fuego.

Los grandes, de que hablé primero, sirven bien para horcones de enramada y de parrales; y también para formar con ellos las casas, que llaman de cajón, que son las más desdichadas; de las cuales, y de su formación se hablará después en la Parte II, tratando de la fundación de la misión de Santa Gertrudis. Los otros palos menores que éstos, y de la misma

<sup>86</sup> Palo blanco: *Lysiloma candida*. Árbol de las leguminosas. Su corteza contiene además principios curtientes. (Gastón Guzmán, *op. cit.*, p. 248).

<sup>87</sup> Dato interesante sobre una forma de artesanía nativa que, como lo nota a continuación el autor, a la postre vino a quedar en el olvido.

especie, si son derechos, sirven para madres y latas<sup>38</sup> las mismas obras. Su semilla la dan en una vainas anchas como un dedo y largas medio palmo pero torcidas o encorvadas. Cada una tiene cuatro o seis granos que, estando secos, son muy duros; pero las indias los tuestan y, molidos, los comen al modo que las demás sus semillas; pero de ésta tienen poca porque el *kokio* o palo blanco da con mucha escasez ese fruto. Su corteza sólo la superficie es blanca y todo el grueso de ella es casi rojo.<sup>39</sup> Extraída del palo y parpajada, sirve allí para curtir baquetas y suelas, de suerte que queden con el color que éstas suelen tener. Mas porque esta cáscara que es muy fuerte, y si de ella sola se usa sin precaución, quedan las baquetas como tostadas, suele mezclarse con la de otro árbol más suave para templarlas y corregir su fuerza. También se ha experimentado que esta cáscara, seca y molida, es un remedio eficaz para cualquiera especie de llaga aun de las rebeldes. Para usar de ella se debe limpiar la llaga y después echar sobre ella el polvo de dicha corteza. Y si la llaga es de aquellas que tienen raíz, como son las de ciertas heridas, se procura con algún instrumento arrancarla y luego se echa el polvo dicho; y sin otro remedio presto sana, repitiendo eso mismo según pareciere necesario.

### *Salates*

En las quebradas y barrancos de la serranía, y de algunos arroyos, se hallan con alguna frecuencia los árboles, que los españoles llaman higueras y también salates;<sup>40</sup> y los indios cochimíes *anabá*, nombre que también dan a su fruta: el cual en su figura es sumamente parecido a los higos europeos; aunque notablemente más pequeño. Son, en el tamaño como avellanas o poco más y algo blancos; pero en la dulzura y melosidad no tienen comparación con los europeos porque estos silvestres tienen muy poco jugo y dulzura. Dentro están llenos de granitos, semejantes a los que tienen los verdaderos higos. No obstante de ser estos higuillos tan de poco gusto, los indios los estiman mucho. Sabiendo que una de estas higueras está proveída de fruto ya sazonado, aunque esté a distancia de cuatro o más leguas, salen por la mañana para ir a disfrutarle, comen allá hasta saciarse, y los que sobran los traen por la tarde en una red para su familia. En este trabajo y semejantes no son menos diligentes ni más descuidadas las mujeres que los hombres; antes bien llevan ellas la preferencia, exceptuada la caza y pesca.

Dan estos árboles su fruto dos veces al año, pareciéndose también en

<sup>38</sup> *Madres y latas*: El primer término se refiere aquí a las maderas principales para dar apoyo a la edificación; el segundo tiene el sentido de tabla delgada sobre la cual se aseguran las tejas.

<sup>39</sup> En el manuscrito se encuentra testada la siguiente frase: "de este color [blanco] sólo tienen un ligero celaje".

<sup>40</sup> *Salate* o *Zalate*: *Ficus palmeri*. Pertenece al grupo de los amates o higuecnes, familia de las moráceas. Sus frutos son efectivamente comestibles.

eso a las higueras, a las que también se parecen en contener leche sus ramos y en que la corteza de sus troncos y ramas es blanca; pero es un blanco como si tuvieran alguna ligera mixtura de verde; y así diferente del blanco de las higueras. Pero más se diferencian en las hojas porque las del anabá no tienen aspereza ni divisiones o dedos; son largas como las del naranjo pero algo más anchas y así son mucho menos que las de la higuera. Como este árbol silvestre siempre nace en los barrancos y saltos de arroyos en donde, quitado un poco de tierra que está en la superficie, todo lo demás es peñasquería y piedra viva (o bien ésta se halla al descubierto, sin tener sobre sí nada de tierra), sobre la peña viva y aun descubierta va tendiendo su raíces y, en hallando alguna hendidura, por sutil que sea, se introduce en ella y la va cada día haciendo mayor, al paso que va engrosando más y más la raíz, que parece saca su alimento de las peñas. Estas raíces, aún más de lo que engruesan, se van ensanchando y extendiendo sobre la misma peña, de suerte que son más anchas sin comparación que gruesas; y en algunas llega su altura a tres palmos o cerca de ellos. Conservan el mismo color del árbol y se dejan ver sobre la peñasquería con alguna semejanza al agua que, despeñándose en un arroyo por tales sitios, ha quedado helada. Es árbol grande pero su madera es muy vidriosa y quebradiza; por eso no sirve para edificar. Estando seca es sumamente porosa y débil y así ni aun para el fuego se aprovecha. En muchas partes de la Nueva España se hallan estos árboles, y mucho mayores en su corpulencia, en sus raíces y en su fruto que los que llevo dicho; pero yo he hablado sólo de la California; y aquéllos, aunque mayores, tienen las mismas propiedades que éstos.

Tres especies de árboles hay que tienen la corteza verde, aunque en las dos, de que hablaré primero, es un verde claro y más blanquecino que el de la tercera especie.

### *Medesá*

La primera es un árbol muy estimado de los californios por su semilla, que es poco menor que el frijol o judías, y casi de su figura.<sup>41</sup> Éstas se crían en unas pequeñas vainas y en cada una de ellas hay o un sólo grano o cuando más dos. Madura por el mes de julio, y entonces van las ranherías a los parajes donde hay ese fruto para recogerlo, en que se emplean unas semanas; lo limpian, después lo tuestan para que no críe carcoma; porque, sin esta diligencia, la cría presto, y también para que, si por alguna casualidad se mojaré, no retoñe ni nazca. En fin lo guardan

<sup>41</sup> Medesá o medezá: palo verde (*Cercidium microphyllum* o *Cercidium toreyana*). "Con base en numerosas y detalladas referencias documentales parece que la medezá o dipuá era el árbol leguminoso de mayor importancia para la alimentación indígena" (Aschmann, *op. cit.*, p. 84). Barco confirma aquí esta apreciación, señalando que constituía una base del sustento durante el invierno cuando no se disponía de la pitahaya.

para el invierno porque, cuando lo recogen, tienen pitahayas y otras frutas con que se mantienen. A esta semilla los cochimíes llaman *medesá*, y los de la lengua de Loreto *dipuá*, y por ser de buen sabor y sustento, la estiman poco menos que el maíz. Este árbol es bastante crecido; mas su madera, por ser de poca sustancia, no sirve sino cuando más para el fuego. Tiene poca hoja, y ésta bien menuda, pero sus ramitos delgados son un pasto delicioso para caballos y mulas y todo ganado; y el ansia con que lo comen da a entender que éste es para ellos el ramón más apetecido y regalado. En las cercanías del golfo carga bien de fruto algunos años; pero, en otros, nada produce y más son los años que descansa que los que fructifica; pero los que hay subida la sierra, o nada o muy poco fruto dan, exceptuados algunos parajes en que algunos años se cargan de fruto.

### *Palo de brea*

Otro árbol de corteza verde es el de la brea.<sup>42</sup> Es árbol pequeño y su tronco un poco más grueso que un brazo de hombre. Sobre la corteza de este tronco salen unos pequeños granitos como de sarampión o menudas viruelas que es la goma que suda el árbol, y ésta es la brea. Para cogerla se raspa la corteza, poniendo debajo alguna cosa en qué recibirla, y caen aquellos menudos granitos casi reducidos a polvo. De cada árbol se saca un poco, y de muchos se junta una porción competente. Si ha llovido poco tiempo antes, no hay brea; porque la lluvia la lava y echa al suelo. Se derrite y mezcla con cebo; y dándole un hervor, sirve para carenar los barcos y canoas; aunque por ser poco lo que los indios (diré más bien las indias) recogen de ésto, el padre procurador de Loreto siempre ha necesitado comprar en otras partes brea de otras especies. Sólo para un caso de necesidad, encargándola con eficacia a las misiones, se pudiera juntar lo suficiente para salir del empeño. Sirve también esta brea para cerrar las tinajitas de vino o aguardiente, en las misiones que tienen algo de esto, para enviarlas afuera; para componer y remendar dichas tinajitas cuando se rajan; y para embrear de nuevo otras que se han comenzado a hacer allí, y no hay quien sepa vidriarlas. Sírvense en fin los indios de la misma brea, para la composición de sus flechas, como se dirá después.

La tercera especie de árboles de corteza verde es de la que se saca menos utilidad; porque ni los indios se aprovechan de su durísima semilla ni su madera sirve sino para el fuego a falta de otra mejor; ni tiene

<sup>42</sup> Palo de brea. Según Aschmann es otro *Cercidium* sumamente semejante a la medesá. (Aschmann, *op. cit.*, p. 84). Maximino Martínez (*op. cit.*, p. 139) nota: "Es muy parecido al anterior pero con la espina menos fuerte y la vaina aplastada". Barco destaca además la aplicación que le dio el nombre con que era conocido: el uso de su goma o recina, descrita como brea.

otra utilidad que la buena sombra que hacen algunos cuando llegan a ser grandes: beneficio muy estimado en la California, cuando el árbol está en sitio proporcionado para descansar al mediodía los caminantes a su sombra y con aguaje.

### *Uña de gato*

Entre los árboles de primera magnitud, respectivo a la California, debe contarse el que llaman uña de gato porque sus espinas, de que abundan las ramas, son muy parecidas a las uñas de este animal doméstico.<sup>43</sup> Es bien poblado de hoja, aunque menuda, y su color es un verde muy claro que tira a ceniciento. El corazón de su madera, cuando ha llegado a perfección, es casi negro y tal vez con unas vetas amarillas que le hermosean. Ésta es madera fuerte, sólida y pesada, por eso y por su buen color, es muy a propósito para obras de torno; pero tiene ese árbol el defecto de que, no obstante ser el corazón tan fuerte y duro, en pasando algún tiempo después que llegó a su perfección, se pudre o se consume; de suerte que el tronco y ramas medianamente gruesas regularmente se hallan huecos, y es difícil hallar una rama cuya madera haya llegado a sazón que no esté hueca y por otra parte sea derecha, para sacar de ella un balaustre de barandilla y un huso de prensa pequeña, para el cual bastan cuatro palmos de largo con el grueso proporcionado; por lo cual poco útil se saca de este árbol.

### *Corcho*

En las llanuras que hay sobre los cerros o eminencias (a las cuales llanuras llaman mesas en Nueva España), nace un arbolito de poca rama, cuyo tronco llega a tener de grueso ocho dedos o diez de diámetro; algunos son muy gruesos pero de éstos hay pocos fuera del sur, en donde crecen más. A éste llaman corcho<sup>44</sup> porque su madera seca es por lo menos tan ligera como el corcho, y sirve, como éste, para hacer tapones de botellas y para tapas de las tinajitas vidriadas, que allí se usan para el vino, y son traídas de Filipinas para Acapulco. Y como el dicho palo se deja cortar, aun con más facilidad que el verdadero corcho, se ajusta fácilmente a la boca de cada tinajita; después, entre su bordo y la tapa, se echa brea bien caliente para cerrar todo resquicio. Los indios del sur hacen sus balsas de estos palos que tengan cosa de dos varas y

<sup>43</sup> Uña de gato: *Olneya tesota* (árbol de las leguminosas). (Véase Maximino Martínez, *op. cit.*, p. 153).

<sup>44</sup> Probablemente *Ammonia palustris*. De suma importancia para los californios del sur (pericúes especialmente), era este "corcho" ya que de él se valían para hacer sus balsas.

media de largo. Todo su artificio se reduce a juntar cinco palos, pero de suerte que el que va enmedio sea más largo que los laterales, con lo cual forma una especie de proa. Por medio de unas estacas de dos puntas, que clavan en los palos, juntan unos con otros; y para más seguridad, los afianzan más con cordeles. Tal vez hacen balsas mayores; esto es, de siete palos, y también de sólo tres, para un hombre sólo. Estas balsas las hacen para pescar; sobre ellas se ponen y se apartan a veces de la playa por gran trecho, acaso de una legua o más, según hallan el pescado que prenden con fisga o arpón.<sup>45</sup> Este árbol corcho ordinariamente está sin hoja alguna, y aún así echa un pequeño ramillete de flores encarnadas de un color muy vivo y hermoso.

### *Palo fierro*

Sobre las mesas dichas se halla con frecuencia otro arbolillo que llaman palo fierro.<sup>46</sup> Éste crece poco porque su tronco, a poco subir, se divide en ramas alrededor que crecen horizontalmente, más que hacia lo alto y, a poco crecer, llegan al suelo; de suerte que este arbolillo es más ancho que alto. Todos los ramos están llenos de espinas largas. No produce algún fruto de que los indios se aprovechen. Su madera toda es torcida, y tan dura como lo indica el nombre que le han puesto; y por eso para nada sirve.

### *Palo chino*

Aunque el palo chino<sup>47</sup> de madera colorada, que hay en el sur, no se halla fuera de él, pero sí otra especie de chino, de madera blanca, aunque muy inferior a la primera, por ser fácil de carcomerse. Pero en tierra tan falta de maderas, también se echa mano de él para algunas cosas. En las arroyadas de las laderas, y en otras partes, se hallan algunas especies de árboles, que suben derechos algunos: de dos a tres varas, y otros, hasta cuatro o cinco, y gruesos menos que un palmo. Pero todos éstos son de una madera endeble y de poca sustancia. Por eso, y por no producir fruto alguno, de que los indios se aprovechen, de nada o de poco

<sup>45</sup> De considerable interés etnográfico es la presente información dada por Barco.

<sup>46</sup> Palo fierro: *Pithecollobium confine*. "Arbusto espinoso hasta de tres metros de alto, perteneciente a las leguminosas, abundante en todos los desiertos del Territorio, particularmente en el del Golfo, en donde llega a formar palofierres. Su madera es muy dura y difícil de trabajar. Las semillas se usan como sustitutos del café". (Gastón Guzmán, *op. cit.*, p. 251).

<sup>47</sup> Palo chino: *Pithecollobium mexicanum*. "Arbol de las leguminosas, común en el bosque tropical alto. Importante por ser maderable; muy empleado en la construcción de muebles y diversos objetos". (Gastón Guzmán, *op. cit.* p. 248).

sirven. Lo mismo sucede con el arbolillo que llaman palo adán,<sup>48</sup> acaso porque está casi siempre desnudo de hojas y con muchas y largas espinas. Es verdad que cuando llueve bien al tiempo ordinario, crece y echa unas pequeñas hojas; pero pasado un mes, se le caen y queda todo el año sin ellas.

En las cajas de arroyo y sus orillas hay frecuentemente unos pequeños árboles, que cada uno de ellos es un conjunto de varejones que, sin tronco que sea común a todos, salen de la tierra casi juntos al modo que nacen las retamas en España en las tierras que se siembran. Esos varejones engruesan, cuando más, como un brazo de hombre; pero comúnmente no llegan a tanto: son largos de tres varas o más. Los cochimíes los llaman *agigandú*. Las pequeñas ramitas de cada varejón están llenas de espinas: propiedad de casi todos los árboles y plantas de la California, siendo raros los que no tienen espinas. La diferencia está comúnmente en que unos tienen más, otros menos, unos más grandes y otros menores; unos las tienen corvas y otros derechas. En unas vainas de dos a tres dedos de largas, pero delgadas, echan su semilla, que son unos granos algo más gruesos que los de trigo, que maduran a últimos de mayo y principios de junio. Y como es la primera semilla que llega a sazonar, y el tiempo es, para aquellos pobres indios, el más falto de sustento de todo el año, se valen de dichos granos o semilla, a falta de otra mejor, para socorro de su necesidad. La tuestan, y molida a mano entre dos piedras, la comen hecha harina gruesa, como las otras semillas. Cuando la tuestan, echa de sí un feto ligero; y los que la han comido, respiran un aliento infecto del mismo feto. Cuando por este tiempo se juntan muchos en una pieza, *verbi gratia* los días de fiesta en la iglesia, si después de rato que han estado allí, entra de nuevo uno, que no sea indio, apenas puede sufrir el feto nacido de la causa dicha.

### Sauces

En los parajes donde los arroyos conservan agua, o alguna humedad, hay sauces que crecen bien;<sup>49</sup> y en algunas partes se hallan bastante grandes, y gruesos; y si no fuera su madera de tan poca solidez, y tan fácil a la carcoma, pudieran algunos de ellos servir aun para vigas. No obstante, a veces se sirven allí de los palos de sauce para techos de caballete, que

<sup>48</sup> Palo Adán: *Fouquieria peninsularis*. Árbol de las leguminosas; característico de la península.

<sup>49</sup> A propósito de sauces (*Salix Bomplandiana*) en la península, menciona Nelson, (*op. cit.*, p. 105) que los hay en las partes más altas de la Sierra de La Laguna. Gastón Guzmán (*op. cit.*, p. 226) nota: "En las márgenes de los arroyos (la mayor parte del año secos), existen arbustos y árboles siempre verdes... Entre las especies más sobresalientes están: *Salix Bomplandiana*, el clásico sauce..."

se cubren con paja o tule, los cuales, por razón también de esta cubierta, son de poca duración.

### *Carrizo*

Asimismo en tales parajes, si hay alguna tierra, nace mucho carrizo o caña;<sup>50</sup> pero en toda la península es delgado y pequeño. Y si en algunas partes hay algún carrizo grueso y largo, como el de España, es llevado de la costa de enfrente, el cual, trasplantado en la California, crece también como en cualquiera parte. El carrizo propio de la California es comúnmente no más grueso que los dedos de la mano (exceptuando el índice; porque raro carrizo habrá tan grueso), y aun en algunas partes los hay más delgados, que dicho menor. Sirven estos últimos para vestirse o cubrirse un poco las mujeres; y otros, un poco más gruesos, para hacer los hombres sus flechas, como se dirá después. De algunos años a esta parte, a influjo de los misioneros, han aprendido algunos indios a hacer ciertos canastillos del carrizo más grueso del país, que dije ser como dedos. Las mujeres indias del Yaqui y de los otros ríos la provincia de Sinaloa, usan y hacen estos canastillos, que llaman *guari*. Y de uno de éstos han aprendido en algunas misiones las mujeres californias a hacerlos, y aunque se rompen presto, de algo sirven. El modo de hacerlos es remojar bien el carrizo para que esté algo flexible; después se raja por un lado a la larga, se abre, se cortan las desigualdades; de suerte que el carrizo extendido queda a modo de una pequeña faja o liga. Con varias de éstas, así se va tejiendo el canasto, como suele hacerse en obras semejantes.

En las hojas de estos carrizos se encuentra el maná, de que habla el padre Piccolo en su informe del año de 1702.<sup>51</sup> Ni se halla en la California en otros vegetables ni en todos los carrizales; sino sólo en ciertos parajes: el cual se produce en tiempo de primavera. Añade el citado padre “que esta especie de maná cae con el rocío, que se cuaja en las hojas; que lo gustó, y aunque es menos blanco que el azúcar, no es menos dulce que él; habla según la opinión del vulgo, que cree que el maná cae del cielo. Ya

<sup>50</sup> Tales carrizos (diversas especies de *Arundos*) crecen cerca de los lechos de los arroyos. Es interesante notar que precisamente en la toponimia indígena de los cochimies con frecuencia aparece el vocablo *kadá* (*cadé, gadé*) que significa “carrizal”. Así, el nombre cochimí del paraje donde se fundó la misión de S. Ignacio es *kada-caamán* que significa: “arroyo de carrizales”. Igual sentido tiene el topónimo *Cade-gomó*. Otros ejemplos, tomados de un informe del que fue una de las víctimas durante la rebelión, el padre Nicolás Tamaral, son éstos: *Caddehi*: “cabeza de carrizal”, *Cadeubebet*: “carrizo o carrizal que se acaba”. (Véase: “Carta del venerable padre Nicolás Tamaral” en *Misión de la Baja California*. Introducción, arreglo y notas de Constantino Bayle, S. J. Madrid, 1946, p. 214-215).

<sup>51</sup> La cita que hace a continuación Barco del informe del padre Piccolo está tomada de la *Noticia de la California* (al final del capítulo iv tercera parte).

los botánicos convienen que éste es un jugo, que arrojan de su fondo las plantas, no menos que gomas, incienso, copal, bálsamo, resinas, etcétera". Parece que a esto mismo estaban persuadidos los antiguos californios, cuando al maná, que se halla en su tierra, le dieron el nombre de *cadecé*, que significa jugo del carrizo. Nombre que hasta ahora conservan los cochimies, y aún le han extendido a significar el azúcar y la panocha, que es azúcar morena, porque cuando vieron de nuevo y probaron estas especies, hallándolas muy parecidas en lo dulce a su *cadecé*, luego las dieron este nombre.<sup>52</sup>

"No es extraño que algunas plantas de California produzcan maná; pues las de España también le producen con abundancia prodigiosa en muchos parajes, tal y tan bueno, para los usos médicos, como el de la Calabria y Sicilia. Era poco conocido en España este fruto, más ya el rey don Fernando Sexto, por mano del excelentísimo señor Marqués de la Ensenada, y a representación de la Real Academia Médica Matritense, mandó salir a dos hábiles miembros de ella, don José Minuari y don Cristóbal Vélez,<sup>53</sup> año de 1752, a reconocer la producción del maná, aquél en las sierras de Avila, y éste en los Pedroches de Córdoba, y que se examinasen sus virtudes en el hospital general de la corte. Háse reconocido que España sola puede abastecer de maná a lo restante del mundo; pues no sólo se puede recoger increíble cantidad en los citados parajes, donde se cría en los meses de la canícula sino también en las montañas de Asturias y Galicia, Sierra de Cuenca, Montes de Aragón, Cataluña y otras provincias, donde le llaman *mangla*, y donde hasta ahora apenas ha tenido otro uso que el que hacen de él para suavísimos panales de abejas".

### *Huisache*

Se encuentra con demasiada frecuencia un arbolillo que llaman huisache,<sup>54</sup> de que en algunas partes se inundan los campos. En unas vainas, de casi tres dedos de largo, da su semilla que de nada sirve; ni los indios la comen. Sólo la vaina sirve para hacer tinta de escribir cociéndola en agua, y añadiendo después alcaparrosa. Por lo demás, no es de provecho ese arbolillo porque, aunque el ganado vacuno come su ramón, pero cría con él una carne menos apetecible; y cuando hay muchos y espesos, impiden el pasto de aquel terreno. Todo él está lleno de espigas largas, como

<sup>52</sup> El párrafo que sigue y la nota 53 constituyen precisamente la conclusión del ya citado capítulo iv primera parte, de la *Noticia de la California*.

<sup>53</sup> "Murió éste en Madrid, con gran pérdida de la Botánica española, en 31 de abril de 1753. Era natural de Castillejo, lugar cercano de la ciudad de Cuenca; digno de más larga vida, y de grandes elogios por sus virtudes y por sus grandes conocimientos y experiencias en todas las partes de la historia natural, como confiesan los sabios de varias naciones que buscaron su correspondencia".

<sup>54</sup> Huizache: *Acacia Farnesiana*.

agujas de coser ordinarias. Acaso por la semejanza en particular con otras espinas, llaman los cochimíes a las agujas *adet*, palabra que significa espina en general.

*Arbol que tulle*<sup>55</sup>

En muchas partes se halla un arbolito como de tres varas, o más de alto, con su tronco y copa porporcionados. Sus hojas a modo de una de las divisiones que tiene la hoja del rosál, pero sin punta y sin espinas. Produce una frutilla redonda que, cuando está madura, es negra, y del tamaño de un pequeño garbanzo. La gente grande no la come; porque saben que es notablemente dañosa; pero algunos niños, como no lo sabían, o porque por travesura la probaron, y pareciéndoles bien, se animaron a comer en cantidad; los he conocido ponerse, dentro de pocos días, tullidos, perseverar así algunos meses, sobrevenir otros accidentes y en fin morir. Procuré que en mi misión se cortaran tales arbolillos; principalmente los que estaban cerca de donde los niños suelen andar, o es fácil que los encuentren. En un viaje que hice al sur,<sup>56</sup> advertí que unas mujeres, en la Misión de Santiago, traían en sus coritas<sup>57</sup> o horteras, buena cantidad de esa frutilla, para comerla. Yo, reconociendo lo que era, quise persuadir las que no la comieran; pero ellas no se dejaron persuadir y me respondieron que las pepitas son las dañosas y por eso ellas no las tragaban, sino que las echaban fuera, y que lo demás no hacía daño alguno. A lo cual no tuve que replicar, no dudando que hablaban de larga experiencia. Y conocí, juntamente, que los pericúes adelantaron más en el conocimiento de la naturaleza de esta frutilla que los cochimíes, los cuales no sabían hacer esta distinción.<sup>58</sup>

*Mangles*

En algunas partes, principalmente junto al mar, donde éste entra en alguna caleta o estero, donde hay tierra y no pura arena, nacen mangles,<sup>59</sup>

<sup>55</sup> Árbol que tulle: probablemente *Kurwinskia Humboldtiana*. Arbolillo conocido también con los nombres de tullidora o capulincillo.

<sup>56</sup> Es ésta otra alusión a la permanencia de nuestro autor en la parte meridional de la península.

<sup>57</sup> Corita: canasta pequeña.

<sup>58</sup> Aun cuando Barco insiste generalmente en la mayor habilidad de los cochimíes del norte, reconoce aquí que los pericúes los aventajaban en el conocimiento de las propiedades de vegetales como éste.

<sup>59</sup> Mangles: *Rhizophora Mangle*. Nelson, *op. cit.*, p. 109, describe así la distribución de los manglares en la península: "Cerca de las entradas de las bahías y lagunas protegidas, desde San Jorge, arriba de la Bahía Magdalena, y hacia el sur alrededor de Cabo San Lucas y luego hacia el norte, hasta cerca de Santa Rosalía los manglares son frecuentes..."

árbol que, aunque no sube mucho en alto y extiende no poco sus ramas a los lados, y algunas suelen llegar al suelo, su madera es fuerte. Por eso los marineros, cuando hallan algunos de estos ramos derechos, se valen de ellos para palos de remos. La hoja del mangle es pequeña, gruesa, llana, sin punta, ni divisiones y en forma de pala. Su color es un verde claro, pero vivo y agradable a la vista. Algunos de estos árboles se hallan también en lo interior de la tierra, pero son raros y éstos pequeños.

Éstos son los árboles, que hay en la California cristiana, y que lleva la tierra por sí misma; pero es preciso volver a advertir que en las tierras todavía no reducidas, clavadas entre el Río Colorado, y las costas de Monterey, hasta el cabo Mendocino, hay grande abundancia de maderas gruesas, carrascas, pinos y álamos blancos y negros, según los testimonios de los padres Kino y fray Juan de Torquemada. Los cuales se confirman nuevamente con los que han dado el padre Wenceslao Linck y el teniente del presidio, don Blas Fernández Somera, los cuales aseguran que en el viaje que hicieron el año de 1766, desde la misión de San Borja, puesta a los 30 grados de latitud,<sup>60</sup> hasta el grado 33, hallaron desde el grado 31 en adelante, abundancia de palmas de madera roja y de tan buena calidad como las del sur. Y desde el grado 32, con poca diferencia, en adelante, vieron álamos guáribos, alisos, pinos y otros que no conocieron.

A todos esos árboles se añaden los que los misioneros han transplantado desde la tierra firme, de los cuales los más han probado bien, con tal que hayan tenido segura el agua para regarlos con frecuencia; de otra suerte todos se secan. Así se ven en varias misiones olivos, granados, duraznos, limones, naranjos, plátanos y sobre todo higueras y parras, las cuales dos últimas especies dan un fruto muy sazonado y abundante. Por eso, en varias misiones de la parte del norte se han multiplicado las parras, de suerte que se hace vino, y sale alguno tan generoso como los buenos de Europa.<sup>61</sup> En la parte del sur no ha probado bien, cuando se ha intentado hacer vino. No hay en la California sino dos especies de parras: unas moscateles y otras negras. De estas últimas se hace el vino y son las uvas juntamente buenas para comer, y aunque son negras, no son muy retintas, antes bien en algunas partes, en que están muy defendidas del sol, quedan muchos racimos (que son grandes), medio blancos y medio negros, y aun tal vez del todo blancos aún estando maduros. Por eso el vino, a veces sale blanco y a veces tinto, sin hacer especial diligencia para el color. Puédese discurrir que si allí hubiera otras especies de vides, de las más propias para vino, saliera éste aún mejor. “El padre Juan de Ugarte, de quien se

<sup>60</sup> Si bien en general suelen ser exactas las referencias que da Barco sobre las distintas latitudes, en este caso hay error por exceso. La misión de San Borja se encuentra situada a poco menos de 29° de latitud norte. Otro tanto cabe decir respecto de los puntos más al norte alcanzados por Wenceslao Linck en su expedición. Éste nos llegó ciertamente a los 33°.

<sup>61</sup> Es de tomarse en cuenta la información que proporciona aquí Barco sobre los lugares más adecuados para la elaboración del vino en la península.

hará después muchas veces mención, hizo conducir casi todas las especies de frutales que se hallan en Nueva España. Plantólos en terreno a propósito y de riego, en el paraje de San Miguel” y parte en el de San Pablo, a donde se mudó después la cabecera de la misión de San Javier, dándole este último nombre. Los más de dichos frutales se conservan. Algunos se han perdido y se ha reconocido que la tierra no es a propósito para todos. El mismo padre estableció siembras de trigo, maíz, frijol, sandías, melones, calabazas, garbanzos y todo género de hortalizas en los parajes en que halló agua para el riego, y se pudieron cultivar. Con la mira todo de asegurar la conquista, y que no se perdiera, como había sucedido a otros conquistadores, por faltar en esa tierra lo necesario para la vida.