

# Históricas Digital

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)



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

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 VI

## DE LOS ARBUSTOS, MATAS Y YERBAS

*Parras cimarronas*<sup>78</sup>

Tengan el primer lugar las parras silvestres o cimarronas. Éstas se hallan en aquellos parajes de los arroyos, donde hay cerca algún manantial. Tienen el tronco delgado y enredado entre otros arbustos que las sostienen. Sus sarmientos, hojas, racimos y uvas son, en lo exterior, sumamente semejantes a los de las parras europeas pero todo mucho menor que lo que producen estas últimas. Las uvas son menudas y nunca maduran, de suerte que queden dulces; antes bien siempre son agrias, y cuando más pudieran servir, si se recogiera cantidad, para hacer vinagre. Cada racimito tiene como ocho o diez de estas pequeñas uvas o pocas más. Dícese que el primer pensamiento que el padre Juan de Ugarte tuvo de llevar vides a la California fue exitado de ver en ella éstas silvestres de que hablamos, infiriendo que, pues la tierra por sí misma producía esta especie, sería a propósito para plantar en ella con buen efecto otra su semejante, aunque sin comparación más noble. Es cierto que el primer árbol, extranjero de la California, que se plantó en ella fue éste.<sup>79</sup> El dicho padre Ugarte hizo llevar de las misiones del Yaqui unos sarmientos, que plantó en su misión de San Javier, diciendo a sus indios que brotarían, crecerían y darían uvas muy sabrosas. Los indios se reían, no pudiendo persuadirse que aquellos palitos, traídos de la otra parte del mar, y al parecer medio secos, pudiesen brotar y crecer. Y mucho más lo extrañaban porque no sabían poco ni mucho de agricultura; ni habían visto jamás plantar ni sembrar cosa alguna. Mas, cuando a su tiempo vieron brotar los sarmientos, y echar hojas, se admiraron mucho e iban a verlos como maravilla. Los cochimíes llaman *kadeibí*, así a la parra silvestre como a sus uvas. Y el mismo nombre dan a las parras y uvas de origen europeo.

<sup>78</sup> Parras cimarronas: probablemente, *Vitis arizonica*. Según Aschmann (*op. cit.*, p. 90), “una parra silvestre crece en algunos de los cañones más profundos, cerca de la misión de Guadalupe y más al sur. Su fruto se consumía durante el otoño pero no parece que haya alcanzado grande importancia”.

<sup>79</sup> Es éste un dato interesante sobre el antecedente más antiguo de la futura industria vitivinícola en las Californias.

*Yedra Maligna*<sup>80</sup>

Hállase en la sierra otro arbolillo, que siempre crece arrimado a otros y enredado entre ellos; y acaso por eso le llaman *yedra*, aunque es muy diferente de la de España. Ésta de la California tiene la maligna propiedad de que, los que se arriman a ella y la tocan, se hinchan y se llenan de llagas. Otros dicen que basta para causar este efecto el ponerse a su sombra. Pero esta enfermedad y estas llagas no son de cuidado y en pocos días sanan. Bien que en unos durán más que en otros, acaso será según fue el tacto más o menos ligero; o sin tocarla, según el tiempo que descansó a su sombra. Puede discurrirse que esta enfermedad sería mortal si se prosiguiera más tiempo en tener cerca y tocar esta planta infeliz: viendo que sólo un ligero tacto es bastante para hincharse luego y cubrirse de llagas.

*Jojoba*<sup>81</sup>

Sigue a esta nociva planta otra muy provechosa y medicinal. Ésa es la mata que lleva las jojobas, la cual se encuentra en toda la California, aunque en unas partes abunda más que en otras. Nace en las laderas secas de cerros y sierras. No da fruto todos los años, sino sólo cuando en el invierno ha llovido bien uno u otro día; entonces se cargan de mucha jojoba. Es matorral pequeño, como de cuatro a cinco palmos de alto. Sus hojas son en los grandes, como una de las divisiones que tiene la del rosal, un poco menores, pero lisas, algo gruesas y sin punta alguna, si no es por donde están pegadas al ramo, de suerte que forman una pequeña pala a modo de las del mangle, aunque el verde de las de éste es muy claro y vistoso, y el de la jojoba es un verde que tira a pardo. Su fruto, que es la que llaman jojoba, es del grueso de una avellana sin cáscara o algo mayor pero mucho más largo, de suerte que una jojoba tendrá por dos avellanas. Su color es blanco en el interior y en lo exterior de color de castaña, pero más encendida como que tira a rubio oscuro. Sus virtudes pondré aquí, sacadas a la letra de una receta, impresa en México, año de 1749, con aprobación de aquel Real Tribunal de Protomedicato.

*Virtudes de las Jojobas*

1) Primeramente, son eficasísimas para el mal de orina, y su retención, originada de copia de flema. Y el modo con que entonces se han de usar es tomando cinco o seis, desleídas en vino o caldo o agua caliente.

<sup>80</sup> *Yedra maligna*: probablemente especie de entre los varios *zumaques* americanos.

<sup>81</sup> *Jojoba*: *Simodsia californica*. "Arbustillo de las buxáceas, típico del bosque tropical" (Guzmán, *op. cit.*, p. 246). Además de las "virtudes medicinales" que

2) Para flatos, crudezas y obstrucciones, tomándolas en la forma arriba dicha o comidas ellas solas.

3) Para cualquier herida, aplicadas en forma de emplasto a la misma herida, y repetidas hasta tanto que llegue a cerrar.

4) Son eficacísimas para atajar el cáncer que empieza, y curar el que ya se ha introducido. Y el modo de usar de ellas en estos casos, es sacando aceite de ellas al modo que se saca el de las almendras, y untando con él la parte encancerada, continuándolo hasta que llegue a extinguir el cáncer. En lo cual se han experimentado maravillosos efectos.

5) Para facilitar a las mujeres el parto, dando cinco o seis de ellas en caldo o vino cuando llegare la urgencia del parto.

6) Para cualquier género de calenturas, especialmente tercianas, tomadas antes de la accesión, en la forma dicha.

7) Para los que padecen adstricción de vientre o dificultad en el régimen natural.

8) Para quitar la crudeza ardoroza, que llaman acedías; para dolores que llaman entripados y para quitar las bascas en quien las padece al querer tomar alimento, tomándolas por algunos días o solas o desleídas en vino o en caldo.

Todas estas virtudes se han experimentado con singulares efectos, particularmente en la del mal de orina, facilitar los partos, atajar el cáncer y curar los flatos. Hasta aquí la citada receta.

A estas virtudes se pueden añadir las siguientes que están bien experimentadas. 1) Para toda indigestión y otros males que se originan de ella como dolor de estómago o de cabeza, etcétera. 2) Para cualesquiera indisposiciones del estómago que provienen de frialdades. En uno y otro caso el modo de usar de ellas es el que dice la receta, esto es, tomar molidas cinco o seis de ellas, desleídas en vino o caldo o agua caliente; o comidas ellas solas, lo cual se puede fácilmente, porque su sabor, aunque no es apetecible, tampoco es muy desagradable. 3) Sirve de excelente bálsamo para heridas, y para esto se tuestan bien unas cuantas jojotas, y aún calientes, se refriegan y estregan contra una piedra que, al paso que se van deshaciendo, se resuelven en un aceite prieto (que tiene este color por estar revuelto con las substancias de las mismas jojotas tostadas, y algo quemadas). Con esta especie de bálsamo prieto, tomándolo con una pluma, se unta la herida los días que fuere necesario y sana con mucha brevedad. 4) El aceite (que se saca como advierte la receta), fuera de ser gran remedio para el cáncer, sirve admirablemente para varios dolores originados de frialdades, untando con él, un poco caliente, la parte dolorida. 5) Para las heridas y llagas pasmadas (esto es, que no purgan: están de mal color, y algo hinchada la parte), es buen remedio untarlas con di-

señala Barco como propias de la jojota, ésta tiene propiedades forrajeras. De ella se obtiene además una cera líquida de muchas aplicaciones en la industria.

cho aceite caliente y abrigrarlas. También es bueno untarlas con el bálsamo o betún negro, que arriba dije sale de la jojoba bien tostada. Y éste es remedio más fácil de usarse que el del aceite puro; porque para éste (si antes no se tiene prevenido), es menester buena cantidad de jjobas, inteligencia en sacarlo y tiempo suficiente; mas para el otro, bastan pocas jjobas, brevemente se dispone y acaso no es menos eficaz que el puro.

Este aceite de jjobas, claro y puro, es de buen gusto, y a veces suple la falta del de olivos para ensaladas. Pero se ha observado una cosa bien particular y es que, sin digerirlo el estómago, lo despiden el vientre como lo recibió. Así lo experimentaron los soldados que el año de 1746 acompañaron al padre Consag en el viaje por mar al Río Colorado. Entre las prevenciones que el dicho padre había dispuesto para el viaje fue una botijuela de dicho aceite, por no tener otro. Porque, habiendo de navegar costa a costa se ofrecería con frecuencia comer pescado fresco, y para su condimento iba el aceite. Después de algún tiempo que usaron de él, conocieron el efecto dicho, por ver su ropa manchada de aceite, sin que ellos hubiesen conocido cuándo lo despidieron. Acaso éstos usaron con exceso de este aceite; porque otros, que han usado de él con moderación, no han experimentado novedad alguna. Los californios en su gentilidad para nada se aprovechaban de la jojoba. No para la medicina, porque no conocían sus virtudes, ni para comida; porque había tradición entre ellos que causa vómito; y por eso no la tienen por comida. Es de creer que sus antepasados, cuando comenzaron a comerla, comerían en gran cantidad, y como es de su naturaleza muy caliente, es natural que causase una gran revolución en los cuerpos, de que resultasen fuertes vómitos. Y como ellos estaban en la aprensión de que todo vómito es enfermedad mortal, mientras duró esta tormenta, estarían los pacientes, y aun todos los demás, asustados, creyendo ya cercana la muerte. De la cual, aunque escaparon, les quedó muy impresa la memoria del riesgo en que se vieron, para transmitirla en sus descendientes, y que todos se abstengan y abominen de la jojoba que, en lugar de llenar el vientre, como hacen las demás comidas (y es su ansia principal), ésta, con sus terribles vómitos, hace echar cuanto se había comido, con peligro de echar juntamente el alma.

#### *Batamotes*<sup>82</sup>

En los arroyos, donde hay alguna humedad y que no sea pura arena, nace una especie de matorral que llaman *batamotes*. Crece por lo común en varitas derechas, como de cuatro a seis palmos de alto, más o menos, según es la tierra que logran. Hay algunos de cuatro varas y algo más; pero éstos son raros. Sus hojas son largas, a modo de las de olivo, pero más blandas y de un verde más fino. Suelen nacer muy cerca unas de otras. Se

<sup>82</sup> Batamote: *Baccharis glutinosa*.

ha experimentado ser los batamotes un remedio eficaz para los que se hallan impedidos del uso de las piernas. Córtase un manojo de la parte más alta de estas varitas, y así con sus hojas y palito, se cuece, y con aquella agua caliente se dan baños a las piernas o brazos enfermos. O también, en lugar de cocer el manojo de batamotes, se soasa<sup>83</sup> en rescoldo, y después, estando aún bien caliente, según se pueda sufrir, se frota con dicho batamote la parte enferma, dejándolo allí puesto y abrigado, hasta que se enfríe. De uno u otro modo que se haga, se repite algunas veces, en distintos días y, a pocas repeticiones, se hallará bueno el enfermo, si él estuviere aún en positura de poner sanar. También a los batamotes suelen llamar *jaras*, impropriamente, porque no lo son. Acaso les han dado este nombre porque, así como la madera de las jaras es muy dura y fuerte, así también lo es o poco menos la del batamote. Pero éste tiene el corazón blando al modo que le tiene el sarmiento.

### *Guigil*

Hay otra mata, que lleva una frutilla encarnada como guindas, aunque no tan gruesas: entre dos pudieran formar una guinda buena. Llamen los cochimíes a este frutilla *guigil*.<sup>84</sup> Es desabrida, pero ellos la comen de buena gana, porque de ésta y otras cosas para nosotros desabridas, saben expresar un sabor y un gusto que nosotros no alcanzamos.<sup>85</sup> En su gentilidad la comían siempre cruda; ahora que tienen ollas suelen comerla cocida. Han observado los padres misioneros que, cuando las mujeres que están criando comen mucho de esta frutilla, enferman muchas criaturas y mueren muchas; de que se infiere que el guigil engendra mala leche. No logran todos los años esta comida sino sólo cuando en el invierno ha caído alguna u otra buena lluvia. Y como esto sucede pocos años, del mismo modo pocas veces se logra el guigil, el cual tiene la buena propiedad de crecer presto y venir maduro por marzo o abril, tiempo en que no tienen de sus comidas otra cosa sino el inezcal.

### *Pimentilla*<sup>86</sup>

Una pequeña mata, compuesta de unas varitas delgadas, de tres palmos de alto, o poco más, lleva una frutilla o semilla muy semejante, en lo ex-

<sup>83</sup> Soasar: "medio asar o asar ligeramente".

<sup>84</sup> *Guigil*: especie de cereza silvestre probablemente *Castella tortuosa*.

<sup>85</sup> He aquí un buen indicio de comprensión de diferencias culturales. Lo que a continuación asienta Barco muestra a su vez un cambio aceptado por los indígenas como consecuencia de los procesos de aculturación.

<sup>86</sup> Pimentilla o pimientilla: *Peperonia umbilicata* (planta de las piperáceas). (Según José Ramírez, *Sinonima vulgar y científica de las plantas mexicanas*, México 1902, p. 56).

terior, a los granos de pimienta, y por eso la llaman pimentilla los españoles. La cual recocen y comen los indios con aprecio; pero de esta comida tienen poca. Las dichas varitas tienen alguna semejanza en su color, y en el de sus hojas, a los renuevos del acebuche; pero la hoja de la pimentilla es más pequeña.

### *Nombó*<sup>87</sup>

En la tierra baja, llana y seca y arenisca, hay con demasiada frecuencia un arbusto como de media vara de alto, que en la lengua de los indios de Loreto se llama *nombó*, y algunos dicen que éste es el que los botánicos llaman *sangre de drago*. Sus ramas o varejones, en que se divide casi desde el suelo, son muy flexibles, y están la mayor parte del año sin hoja alguna. Sólo cuando llueve echan sus renuevos, y en pocos días se llenan de hoja, que es ancha como la del naranjo, pero más corta y casi redonda o más ancha que larga. Pasado un mes, o poco más, después del último aguacero, se cae esa hoja y se quedan otra vez tan desnudos como antes los varejones; cuya corteza es blanquizca, y parece que están secos. Mas por su gran flexibilidad se reconoce bien, que están muy frescos, y mucho más por el humor de que están llenos, de color de sangre, el que despiden a un leve impulso, y mancha la ropa con tal tenacidad que, por más que se lave, no se quita. Sólo pierde el color encendido y adquiere otro más bajo. Este arbolillo es allí totalmente inútil, por ignorarse sus virtudes, y es de creer que tenga algunas ya para la medicina o ya para teñir.

### *Mata de que hacen las bateas*

Semejante a ésta en la flexibilidad y en mantenerse casi siempre sin hojas, aunque mucho menor, es otra mata que sirve a los indios para hacer sus bateas y horteras, que son sus platos y escudillas. Las cuales forman de este modo.<sup>88</sup> Cortan las ramitas de esta mata, que son de dos a tres palmos de largas, las tuestan, después las machacan, y con esto su madera queda hendida a lo largo por muchas partes. Luego van dividiendo esta madera en pequeñas porcioncitas, que secan a modo de correas muy flexibles. Teniendo ya porción de esta especie de correas, toman un pequeño manojito de ellas, de suerte que ese manojito apretado sea mucho menos grueso que el dedo menor de una mano. Y por el un extremo le aprietan y envuelven con otra de las dichas correas de maderas, y así apretado este pedacito pequeño del manajo, le enroscan y le hacen dar una vuelta sobre

<sup>87</sup> Nombó: arbusto de problemática identificación. La equivalencia ofrecida por Barco, "sangre de drago", tiene varias correspondencias: *Croton gossypifolius*, *Jatropha spatula*, *Pterocarpus draco*. (Véase José Ramírez, *op. cit.*, p. 63).

<sup>88</sup> El fino sentido de observación de Barco le permitió recordar con gran detalle la manera como hacían sus bateas y horteras los nativos. En ello tenemos otro testimonio etnológico de considerable valor.

sí mismo. Y para que quede asegurado, le cosen de través con una correa de la materia ya dicha, sirviéndoles de alesna un punzón de hueso (y en estos tiempos un clavo viejo que hallan, saben ponerle en forma de alesna, aguzándole la punta). Bien apretada y cosida esta primera rosca, que sirve de fundamento, van sobre ella enroscando lo restante del manojito, pero muy poco a poco, y de esta suerte:

Metén el punzón por medio del manojito, que ya está hecho rosca y asegurado; por este agujero hacen entrar la correa, la cual vuelve luego hacia afuera a abrazar el manojito sobrepuesto; y poquito más adelante dan otra puntada, siempre pasando la alesna por medio del manojito que primero se enroscó. Y siempre a cada puntada volviendo lo que sirve de correa hacia afuera a abrazar el nuevo manojito sobrepuesto. Así van prosiguiendo adelante con puntadas muy espesas y, cuando acabada la segunda, comienzan seguidamente la tercera rosca, van cosiendo esto contra la segunda, metiendo por el medio de ella la rajita que sirve de correa, y volviéndola hacia afuera a abrazar el manojito, que ya va formando la tercera rosca. Ésta la prosiguen como la antecedente, y cuando llegan a la cuarta, la afianzan y cosen contra la tercera. Y así de las demás roscas; de suerte que siempre la que van poniendo de nuevo, la cosen y afianzan contra la inmediata y última que pusieron. Cuando se va acabando el manojito, que sirve de fondo a las roscas, o se va adelgazando, van añadiendo nuevo material para mantenerle siempre con el mismo grueso. De este modo, añadiendo roscas a roscas, forman la batea del tamaño que quieren, y ordinariamente tienen como dos palmos y medio o tres de diámetro. Con este modo de fabricar estas vasijas, las dejan fuertes, y tan apretadas, que no dejan salir ni una gota de agua: y las dan la figura que quieren.

Como las bateas son a modo de grandes platonos, de poco fondo, cuando las forman, ponen las primeras roscas, unas pegadas con las otras casi horizontalmente, por buen trecho. Después las van levantando poco a poco, con buen orden, para que el ala de la batea quede un poco levantada. Para formar sus horteras (que los cochimíes llaman *addá*), casi desde el principio van levantando un poco las roscas, según se requiere para formar la figura de hortera o copa de sombrero. Algunos indios de las misiones del norte hacen algunas de estas piezas con especial pulidez, sembrando en su fábrica varias figuras y labores de color encarnado, para lo cual tiñen la rajita, que sirve de correa, en los trechos convenientes para hacer labor. El *addá* les sirve de hortera para comer y de jarro para beber agua. También sirve mucho a las mujeres, cuando van a buscar sus comidas al monte, porque se le ponen en la cabeza como morrión, con lo cual la defienden de los ardores del sol y a veces también del frío. Por este uso, que hacen de su *addá*, cuando a los principios de la conquista comenzaron a ver sombreros, y que éstos se ponen en la cabeza, los comenzaron a llamar *addá*. Y este nombre ha quedado entre ellos hasta ahora, apropiado también a los sombreros. La batea, a que llaman *vacañ*, les sirve a las mujeres

para limpiar en ellas su semilla y también para tostarlas; porque todas las tuestan para comerlas.

Los que habitan las márgenes del Río Colorado, se dice que fabrican de la misma mata ciertas bateas, que llaman *coritas*, tan grandes, que caben dos fanegas de maíz, y en ellas pasan de una orilla a otra sus frutos sin tocarlos el agua, yendo ellos nadando y empujando las bateas. En el sur, los pericúes hacen sus bateas (que llaman *coras*), de la corteza de cierta especie de pequeñas palmas, la cual cortan en varias piezas a modo de duelas, largas tres o cuatro palmos, según quieren hacer mayor o menor la batea; y anchas en el medio como cuatro o cinco dedos, las cuales van poco a poco estrechándose hasta rematar en punta por los dos extremos. Éstas las unen unas con otras cosiéndolas con una varita muy delgada, flexible y fuerte. Y para más firmeza de estas bateas, al acabarlas, añaden un bordo con un varejón que doblegan, haciéndole tomar la figura de la batea, que es ovalada y éste le van cosiendo contra la batea con la misma especie de varita, con que cosieron las duelas. La cual a cada puntada (que son muy espesas), abraza y da vuelta al palo que forma el bordo. Con lo cual quedan hondas y fuertes las bateas; y sirven a las mujeres pericúes, como a las cochimíes las suyas redondas de que hablamos antes. Y demás de esto, para cargar a la espalda así las comidas, que han buscado en el monte, como sus hijuelos, cuando caminan. Del mismo modo fabrican otras mucho más pequeñas, las cuales, aunque también ovaladas, equivalen al *addá* de los cochimíes y les sirven en semejantes usos que a éstos.

#### *Yerba del tabardillo*<sup>89</sup>

Hállase una pequeña mata, que sube poco del suelo, que lleva unas flores de color encarnado vivo, cuyo cáliz está lleno de una especie de fleco del mismo color, a modo de seda deshilada o floja. Esta mata dicen algunos que es la misma que en otras partes llaman *yerba de tabardillo*; dándole este nombre porque es gran remedio para esta enfermedad, y para calenturas fuertes, que se puede temer, sea tabardillo. El modo de usar de ella es coser en agua un pedazo de su raíz, dando algunos hervores. De esta agua, aún caliente, según se pueda sufrir, toma el doliente una taza, abrigándose para el sudor, que se sigue copioso, y con él se despiden las calenturas. En la California no se ha experimentado si la que allí nace, es, o no, de las mismas propiedades. Pero se advierte que, así ésta como la que en otras partes llaman yerba del tabardillo (sea o no la misma), no es realmente yerba sino mata lignosa toda ella con sus raíces, que son bastante gruesas, y en ellas se ve bien clara la madera. Esto nace de

<sup>89</sup> Yerba del tabardillo: "En México, famosa planta compuesta, de frecuente aplicación medicinal como antitérmica, en el tifo y en las enfermedades endémicas o epidémicas del país, *Piqueria trinervia*". (Véase Francisco J. Santamaría, *Diccionario general de Americanismos*, 3 v., México, 1943, t. III, p. 295).

que en Nueva España dan vulgarmente el nombre de yerba a muchas cosas que no lo son.

Algunos han escrito que hay mimbres en la California en las cajas de arroyos y otros sitios húmedos, pero esto fue equivocación, y tomarían por mimbres algunos sauces de los muchos que se hallan en tales parajes de humedad, pero mimbres no los hay; por lo menos hasta el grado 32 de latitud. Tampoco hay jaras, propiamente tales en toda la California cristiana, y los que han escrito lo contrario, se engañaron.

#### *Salvia, orégano*<sup>90</sup>

De plantas odoríferas se hallan dos especies. Una es la salvia, de la que hay abundancia en las cajas de arroyos, y no se da en otra parte. La otra es la que allí los españoles llaman orégano, no porque realmente lo sea sino o porque suple por esta especie en algunos condimentos, o porque su olor se parece algo al del verdadero orégano. Pero ésta de que hablamos<sup>91</sup> es una mata lignosa que con varias ramitas sube de cuatro a seis palmos en alto. Sus hojas son pequeñas; y su olor muy fino y suave. No se da en los arroyos sino en los planos secos, que no sean barriales, y rara vez en laderas. Dícese que, cuando el ganado vacuno tiene la oportunidad de comer de este orégano, con frecuencia cría una carne especialmente gustosa.

#### *Rosal de la Pasión o Granadilla de China*<sup>92</sup>

También se ha hallado en la California el que en España llaman *rosal de la pasión*; porque sus rosas o flores contienen las insignias de la pasión de nuestro Señor Jesucristo. Este rosal, aunque en Europa no da otro fruto que sus flores, le produce en América y en Filipinas, de donde fue llevado a Nueva España, y en ella se da muy bien, se cultiva y se ha multiplicado mucho. Esta fruta es de las estimadas en México, y la llaman *granadilla de China*; porque allí confunde el vulgo las Filipinas con la China, como sus islas adyacentes. A los indios filipinos, que van a Nueva España, les llaman chinos; al navío, que suele cada año ir de aquellas islas al puerto de Acapulco, llaman la *Nao de China*; y así de otras cosas. Con esto se entiende el porqué a esta granadilla la dicen de China; más no sé por

<sup>90</sup> Orégano: "Varias especies de *Lippia*, tales como *L. barbata*, *L. formosa*, *L. Palmeni*. Yerbas aromáticas de la familia de las verbenáceas, importantes, porque de ellas se pueden obtener esencias muy relacionadas con la verbenalina, glucósido empleado en farmacia y en diversas industrias. Los oréganos son muy comunes en los lugares húmedos del Territorio, particularmente en la región del Cabo, Comondú, Mulegé, etcétera". (Gastón Guzmán, *op. cit.*, p. 248).

<sup>91</sup> Se refiere aquí Barco no ya a los "oréganos" que suplían a dicha especie como condimento, sino a otra planta que contrariamente a la anterior, prosperaba en lugares secos. Su escueta descripción impide identificarla botánicamente.

<sup>92</sup> Granadilla de china: *Passiflora edulis* (Ramírez, *op. cit.*, p. 31).

qué la llamen granadilla pues no tiene semejanza alguna con las granadas. Su figura es ovalada, y mucho más gruesa que un huevo común. La cáscara es algo gruesa y dura en su exterior, cuando está madura es de color naranjado encendido. La comida que contiene (no sé si debe llamarse comida o bebida), es una especie de humor flemoso y espeso, en el cual están esparcidos los granos de su semilla. Todo esto no ocupa enteramente el hueco de la cáscara sino que parte de él contiene una agua, que también se bebe, y se toma con lo demás, y todo ello refresca. Si después que está madura esta fruta se pasan algunos días sin cortarla, se consume el agua dicha, y el hueco que ocupaba queda vacío, y frecuentemente se halla así, cuando se come.

Este vegetal no era conocido, ni se hallaba en la Nueva España, hasta que, conquistadas las Filipinas fue traído de allá.<sup>93</sup> Pero habiéndose, mucho tiempo después, conquistado la provincia de Texas, la hallaron allí los españoles; porque aquella tierra de suyo le produce. Ultimamente se ha hallado en la California, en donde sin cultivo alguno crece en algunas cajas de arroyos; pero es mucho menor que el de Nueva España, originario de Filipinas, así en la mata como en la flor y la fruta, la cual es en los grandes como una nuez. Los californios no la comen ni hacen caso de ella, acaso porque sus antepasados no viendo allí cosa sólida sino agua y aquel humorcillo espeso, no la tuvieron por comida.

#### *Mezquitillo* <sup>94</sup>

Hay otra mata pequeña que llaman mezquitillo, más conocido y estimado por sus raíces, que por sí misma. Esas raíces sirven para teñir las gamuzas de pieles de venado (que allí no sólo los soldados, sino también muchos de los indios saben adobar muy bien), dándolas un color acaramelado, más claro o más subido, según quieren. Demás de estas especies, hay otros matorralillos inútiles, esparcidos por todas partes; y de algunos de éstos principalmente están cubiertas las laderas de las montañas, exceptuando algunos trechos de ellas, en que la gran multitud de piedras no los permiten nacer.

#### *Juncos* <sup>95</sup>

En algunos parajes de los arroyos donde hay tierra, y alguna pero no mucha humedad, nace una especie de juncos redondos en grandes maco-

<sup>93</sup> Al pie de la página, en su manuscrito, el autor pone la siguiente nota: "Otros dicen que esta granadilla no fue llevada a Nueva España de Filipinas sino del Perú".

<sup>94</sup> Mezquitillo: probablemente *Cassia occidentalis* (leguminosa).

<sup>95</sup> Junco: diversas especies de *Parkinsonia*: *P. aculeata*, *P. microphylla*. (Máximo Martínez, *op. cit.*, p. 151).

llas bastante apartadas unas de otras, y bien arraigadas en la tierra. Estos juncos son fuertes y de poca humedad en sí mismos. En sernejantes para-  
jes, cuando son muy húmedos hay juncos gruesos y esquinados. Pero más  
abunda en tales sitios la espadaña o enea, a la cual llaman tule en Nueva  
España; y sirve para cubrir los techos de casas, en lugar de tejas, para  
que no penetre el agua. Los indios comen el tronco más bajo del tule cuan-  
do está tierno y blando y aún mejor, comen su raíz, y también la espiga  
tierna, cuando aquella delicada pelusa que la compone está como en bos-  
quejo y en embrión.

### *Verdolagas y bledos\*\**

Con las aguas del estío nacen en muchas partes bledos y verdolagas. Una  
y otra especie son como las de Europa. Y cuando en el invierno llueve,  
nacen también los que en España llaman bledos blancos; porque el revés  
de sus hojas es blanco. De la verdolaga sólo aprovechan los indios su se-  
milla, que aunque sumamente menuda (en cuya comparación la de mos-  
taza es muy gruesa), la recogen, arrancando la verdolaga, cuando tiene  
en sazón la semilla, y después se la hacen soltar sobre sus bateas. Mas sólo  
la recogen cuando hay mucha cantidad de verdolagas; porque, cuando  
éstas son pocas, no hacen caso de ellas. Lo mismo sucede con el bledo:  
cuando hay poco, no recogen la semilla. Cuando hay mucho, y está ya sa-  
zonado, que es cuando el bledo está seco, salen a recogerlo; para lo cual  
refriegan entre las manos la espiga del bledo, sin cortarla, para que suel-  
te la semilla, la cual cae en la batea que han puesto debajo. Así van de  
bledo en bledo recogiendo esta corta cosecha. Y es menester trabajar mu-  
cho para llenar un *addá* o, digamos, hortera; porque es una semilla igual-  
mente menuda o acaso más que la de la verdolaga. Y se aumenta el traba-  
jo porque la espiga seca del bledo está llena de unas puntas agudas, que  
casi pueden llamarse espinas. Y aunque las manos de aquella pobre gente,  
aun de las mujeres (que son por cuya cuenta corre de ordinario este y  
semejantes trabajos), aunque sus manos, digo, como hechas al trabajo,  
estén duras, con todo eso sienten la demasiada aspereza de tales espinas,  
y sólo la necesidad de proveerse de alimento las hace atropellar por esta  
especial incomodidad. Por esto cuando por el mismo tiempo, que es en  
octubre, concurre la cosecha de otra semilla, no sólo más abundante, sino  
también más fácil de cogerse, van a ella y dejan perder la de bledo; no  
obstante que, en el sabor, no dé ventaja a ninguna. No solamente la semilla  
sino también el mismo bledo comen, cuando está aún muy tierno y que  
sólo ha crecido menos de un palmo: de esto cortan lo más alto y lo comen

<sup>96</sup> Verdolaga: diversas especies de *Portulaca*. Aschmann (*op. cit.*, p. 87) nota:  
“Esta planta se menciona como fuente de semillas y también comestible cruda.  
Su recolección era previamente tarea de mujeres”.

Bledo: diversas especies de *Amaranthus* y *Chenopodium*.

crudo. Y algunas veces tienen el entretenimiento de ponerse como las bestias a pacer, y con su boca repelan el bledo y lo comen, excusando el trabajo de que la mano lo lleve a la boca. Sé muy bien que en otro tiempo así lo hacían, y lo he visto yo mismo muchos años ha, aunque me persuadío que ya no comen el bledo de ese modo brutal; por lo inenos los más cultos.

### *Teddá*<sup>97</sup>

En los años de buenas lluvias nace en algunos parajes una yerba, que los cochimíes llaman *teddá*. Crece como palmo y medio en pequeñas macollas, poco separadas unas de otras. Su semilla son unos granos del tamaño del anís. En mes y medio nace, crece y sazona la semilla. Por poco que tarden en cogerla, cuando está ya sazónada, se cae en el suelo y la pierden. Para evitar este inconveniente, cuando ya la semilla está crecida pero aún verde, va la gente a asegurarla de este modo: toman con la mano todas las ramitas de cada macolla, las juntan, y sin quebrarlas, las tuercen, dando un nudo con ellas mismas en lo más alto, que es donde cada ramita tiene como una espiga de semillas; de suerte que casi todas ellas quedan enredadas y cogidas en el nudo, el cual queda flojo para que puedan acabar de sazonar; pero de modo que, aunque se sequen muy bien, no pueden caer en el suelo. Así van anudando el trecho que puede cada familia, y con esto mismo toma posesión de él, para la cosecha de sólo aquel año, porque cada uno tiene derecho para recoger aquello que anudó.

Cuando ya está seco el *teddá*, vuelven allí a recoger esta cosecha. Para esto ponen la batea al pie de la macolla, inclinan el nudo, le deshacen, y sacuden sobre la misma batea; con lo cual cae en ella toda la semilla. De este modo van cogiendo esta cosecha que, por lo que toca a semillas, es, después del *medesá*,<sup>98</sup> la más estimada de los californios, así por la bondad de esta semilla, como por su abundancia, respectivamente a las demás. Entiéndase esto a excepción de algunos territorios, en que abunda el cardón y escasea el *teddá*; porque allí será más estimada la cosecha de aquél, que la de éste; siendo una y otra semilla muy apreciables para ellos. Dije que la cosecha del *teddá* es abundante, respectivamente a la de otras semillas; porque realmente en sí misma no es abundante; pues una familia de tres o cuatro personas, de trabajo en la cosecha más copiosa, sólo recogen como dos fanegas, fuera de lo que han comido en el tiempo de este trabajo. Cuando tuestan esas semillas en las bateas, crece y revienta, descubriendo una harina muy blanca. Después la muelen y comen. Y como ya tienen ollas, a veces hacen de esta harina una especie

<sup>97</sup> *Teddá*: *Antigonon leptopus*. Respecto de esta planta nota Aschmann (*op. cit.*, p. 87): “Consag dice que esta semilla era recogida en lugares húmedos en octubre, y que era muy estimada y de ordinario almacenada por varios meses”.

<sup>98</sup> Acerca del *medesá*, véase nota 41.

de puchas, al modo de las que hacen con maíz en toda la Nueva España, y que llaman atole: con el cocimiento crece el *tedlá*: los sustenta y calienta.

### *Ortiga* <sup>99</sup>

Nace también con las lluvias del estío otra yerba, que llaman ortiga, en nada parecida a la de Europa sino en tener sutiles espinas pero más visibles y no tan espesas como aquella, aunque más bravas y de mayor acrimonia, de suerte que, donde pican levantan ampolla. Por eso los indios la llaman *tedeguá*, esto es *lo que causa dolor*. Ésta tiene el tallo grueso como un dedo, las hojas grandes como las malvas, aunque no del todo redondas; porque acaban con algunas divisiones, las cuales rematan todas en punta. Lleva por semilla unos granos como almendras, pero más angostos. Su sabor es bueno, y los comen los indios; aunque, por no haber mucho de esta semilla, no hacen de ella cosecha para guardar; bien que en el sur hay más abundancia y los indios cogen allí mucha más que en el resto de la California. Hállase también en algunas partes la *yerba mora*. Y en las zanjas del riego nace mucha grama.

### *Trébol* <sup>100</sup>

Entre el trigo nace tanto trébol y tan espeso que ahoga al trigo y es menester arrancarlo para que pueda lograrse la siembra. Y porque, arrancado una vez, vuelve o nace otro de nuevo, o a brotar las raíces que quedaron o pedazos de ella. Y este segundo trébol se da tanta prisa a crecer que presto iguala al trigo, le sofoca, e impide el macollar. Es necesario arrancar otra vez esta mala yerba; y algún año hasta tres veces se arranca, por lo menos en algunos parajes. Y con todo esto, mientras espiga el trigo, sazona y se seca, ha vuelto a crecer tanto el trébol, que toda la tierra se llena de él, echa su semilla y sazona tan presto que, cuando el trigo se coge, ya está el trébol seco y su semilla cayendo en el suelo que queda inundado de ella.

Si después de recogido el trigo hacia últimos de mayo, se dispone inmediatamente la tierra y se siembra de maíz, como se hace en algunas misiones, aunque esta nueva siembra se riegue continuamente, una o dos veces cada semana, no nace ni retoña el trébol; ni nace con las lluvias que caen en agosto y septiembre: ni cuando el trigo se siembra en octubre, sino que aguarda a que entre algo más el frío, como a mediado noviembre. En-

<sup>99</sup> Ortiga: probablemente alguna especie de urticácea, llamada con acierto por los cochimíes *tedeguá*: "la que causa dolor".

<sup>100</sup> Trébol: *Trifolium arvense*. Cautelosamente dirá Barco más abajo que no le consta si el trébol es también originario de California o si tal vez vino de la otra parte del mar.

tonces o más adelante, si se siembra el trigo, como para sembrar se riega la tierra, nace a un tiempo uno y otro. Si el trigo se ha sembrado en octubre, ya ha crecido algo cuando nace el trébol, mas como es menester regar la siembra con frecuencia, el trébol tiene la comodidad de nacer a su tiempo y de crecer, de suerte que oprime al trigo como queda dicho. Entiéndase esto de las tierras ya poseídas de esta yerba porque, cuando se siembra la primera vez un pedazo de tierra, no nace en ella trébol. El segundo año tampoco, o si algo nace es bien raro; mas continuando el sembrar, presto se llena todo el terreno. Y si en alguna parte no sucede esto, será por la tierra demasíadamente débil y arenosa.

Supuesto el común sentir de los modernos, que la tierra nada produce sin semilla, lo cual yo tengo por cierto, es necesario decir que, en el caso que acabamos de proponer, de una nueva siembra, el primer trébol que allí se deja ver nació de semilla.<sup>101</sup> Pero no es fácil averiguar cómo la del trébol vaya a parar a la tierra, que antes no la tenía. Porque, lo primero, no se puede decir, que *inimicus homo superseminavit zizania*.<sup>102</sup> Porque, en nuestro caso, no podía ser otro que algún indio el que echara en la tierra tal semilla. Y es increíble que alguno de ellos sembrara una cosa, que no sirviéndoles a ellos de nada, les acarrea no poco trabajo en arrancarla.

Lo segundo, no fue esta semilla revuelta con trigo que se sembró; porque, aunque en caso que el trébol no sea originario de la California sino de la otra parte del mar (sobre lo cual nada me atrevo a afirmar), aunque en este caso digo, es de creer que, entre el trigo primero que se sembró en aquella península, pasó a escondidas la simiente del trébol, la cual cayendo con el trigo en la siembra, se multiplicó mucho; pero en las tierras, que se han sembrado de nuevo, de treinta años a esta parte, no ha tenido el trébol ocasión de introducirse entre el trigo que se siembra; porque éste va puro y sin mixtura alguna. Cuando el trigo se siega del modo ordinario, es fácil que la hoz lleve y corte con las cañas de éste algún ramo de trébol consumido, y que de esta suerte muchos de estos granos se revuelvan con los del trigo en la era. Pero ya en la California ha más de los dichos treinta años que no se siega el trigo con hoz sino que con la mano se coge espiga por espiga, quebrando, por un poco más abajo de ella, la paja: lo cual es muy fácil, estando bien seco el trigo. Y aunque ésta es mayor tardanza pero se trilla, se avienta y limpia con más facilidad y brevedad. Con este trigo tan puro se han sembrado después muchas tierras nuevas o vírgenes, y sucede lo que llevo dicho: que no en el primer año, ni aun en el segundo por lo común, sino en los siguientes, nace el trébol. ¿De dónde vino su semilla?

<sup>101</sup> Si por una parte hay sentido de modernidad en lo que aquí nota Barco, la larga disquisición que enseguida hace es otro ejemplo más de su permanente inclinación al modo de argumentar escolástico.

<sup>102</sup> Cita tomada del Evangelio que significa: "el hombre enemigo sembró luego la cizaña".

Lo tercero, ni puede decirse que el agua del río lo condujo a la nueva siembra; porque donde nace el agua, y por donde es conducida hasta la sembrera, ni en muchas leguas en circuito, no hay ni un trébol siquiera que pudiera echar allí su semilla.

Lo cuarto, los vientos no lo llevan a los parajes dichos. Porque, cuando el viento fuerte arrebatara, y lleva consigo alguna cosa por ligera que sea, no puede de un vuelo, para decirlo así, conducirla por muchas leguas; sino que después de un rato afloja un poco de su fuerza, que luego vuelve a recobrar. En aquel pequeño intervalo, la cosa llevada cae luego a tierra: si es una ligerísima pluma, puede el nuevo ímpetu del viento volverla a recobrar y hacerla volar por espacios muy dilatados, mas una menuda semilla, cayendo al suelo, había de caer o entre piedras o entre matorrales o entre yerbas o pastos, y, de cualquiera suerte, ya se hallaba defendida y a cubierto de los ímpetus del viento. Y si alguna vez, por casualidad, cayera donde no tenía defensa, como sobre una piedra llana o sobre un camino sin piedras, de donde el huracán la volviera a levantar; como en un viaje de quince o de veinte leguas debían suceder muchas de estas mansiones, es increíble, que siempre fuera a caer sobre tales piedras o caminos; y así por lo menos la segunda o tercera vez quedaría libre del viento.

A esta razón se le añade mayor fuerza y se advierte que en la California, a excepción del sur, las siembras todas están en unos pequeños llanos que hay a la orilla de los arroyos;<sup>103</sup> los cuales a uno y otro lado tienen montes muy altos, y es increíble que el viento levante las semillas de que hablamos sobre tales montes, y la conduzca por seis, diez, veinte, y aun treinta leguas, y en fin vaya a depositarla puntualmente en la nueva siembra que tanto como esto suele distar del trébol más cercano. Añádase que, para llegar esta semilla al paraje dicho, tiene que atravesar en su camino otros varios cerros y montañas, en las cuales es cierto que se quebranta el ímpetu de los vientos, y era necesario que allí soltaran las semillas entre los matorrales o piedras de que aquellos montes están cubiertos. Hay algunas semillas que, siendo muy sutiles, están envueltas en cierta pelusa, que fácilmente las mantiene en el aire y es muy apta para que el viento imprima en ella su impulso, la levante muy alto, y la lleve, con la semilla que contiene, a grandes distancias. Mas la del trébol es semilla limpia y poco mayor que la de mostaza, y por eso, aunque el viento la lleve a otras tierras cercanas, no se puede creer que cargue con ella para viajes tan largos, venciendo tantas dificultades ya propuestas.

Demás de esto, si a la nueva siembra de trigo el viento llevó la simiente de trébol, ¿cómo será creíble, lo primero, que casi siempre la lleve el año tercero o cuarto de cultivarse esta tierra; rara vez en el segundo, y nunca en el primero ni en los años antecedentes? Porque, aunque enton-

<sup>103</sup> Nueva alusión a la escasez de tierras aptas para el cultivo, uno de los mayores problemas de los misioneros en California.

ces, por seca la tierra, no pudiera nacer, se conservaría muy bien uno o dos años más en la misma tierra hasta que, entrándola después el cultivo y el riego, naciese luego el primer año. Lo segundo, que, llevándola tan lejos, no la esparza también en los campos intermedios, sino que precisamente la ha de llevar a la nueva sementera, aunque esté distante veinte leguas o treinta. Dirán los defensores del viento que, por todas partes hacia donde corre, la esparce, pero que sólo nace en la siembra de que hablamos; porque allí solamente halla las disposiciones, que ella requiere para nacer y crecer. Pero esta respuesta, aunque en muchos casos tenga lugar, en el presente no le tiene; porque las disposiciones, que esa semilla necesita para nacer, son estar en tierra y tener humedad. Así se ve, tanto en Europa como en la América, que el trébol nace en tierras húmedas, aun sin cultivo. Pues, habiendo esto en muchos parajes mucho más cercanos, como son todos los agujeros en donde hay alguna tierra que la baña el agua, y en donde nacen yerbas propias de humedades, ¿cómo allí no nace el trébol, si allí también cae su simiente, como era necesario que alguna vez cayera?

Si el viento la esparce por todas partes, ¿por qué no nace en todos los campos, cuando en el invierno cae alguna copiosa lluvia que penetre la tierra siquiera medio palmo, como algunos años sucede? (Ya dejo advertido que allí no nace en tiempo de calor, por más riego que tuviera). He visto, en ocasión de una de estas lluvias de invierno, que en un pedazo de tierra, que aquel año no estaba sembrado pero lo había estado uno o dos años antes, y quedado lleno de esta semilla, retoñó luego y nació el trébol tan espeso que cubría toda la tierra. Creció como hasta seis dedos y después, no habiendo tenido otro riego, se secó. Esta tierra no se había arado sino uno o dos años antes para sembrarla y, como el trigo se riega continuamente, y los regadores pisan por todas partes, queda, después que se seca, notablemente dura. Pues, ¿cómo aquí nació, y no en sus cercanías, ni en otros campos más lejos? ¿Por qué no nace en las orillas de los caminos, donde el polvo está amontonado cuando cae semejante lluvia? Pues si requieren que la tierra esté floja, en ninguna parte lo está más que allí. Si por todas partes las lleva el viento, ¿por qué nunca deja caer algunos granitos en tales sitios, aun cuando pasa el camino bien cerca de la siembra antigua, llena de trébol y de su semilla?

Por estas razones tengo por cierto que, por lo menos en la California, el viento no lleva esta simiente, sino cuando más a poca distancia, que más bien se cuente por pasos que por millas, mucho menos por leguas, sea lo que se fuere de otras tierras. Si bien me inclino a creer que, aunque muchos tratando de la nueva producción de varias yerbas y plantas, recurren a los vientos, portadores de la semilla a distancia de muchas leguas, y hablando de algunas puedan tener razón, mas en cuanto a otras muchas, hacen este recurso por decir algo y salir de la dificultad. Porque es cosa ésta más fácil de decir que de averiguar.

Paréceme más natural el discurrir, que las mulas, caballos y burros son los que llevan la semilla, tantas veces nombrada, a la nueva siembra: lo cual puede suceder del modo que voy a decir. Supóngase, primeramente, que en la California, luego que se coge el trigo, suelen echarse al rastrojo los dichos animales, para que logren aquel pasto, especialmente en un tiempo en que el campo está más falto de él. Estas bestias, pues, entrando en el rastrojo de una siembra antigua y llena de trébol, aunque ésta ya está seco, a él se van con ansia, sin hacer caso de la paja del trigo mientras dura el trébol. Y como ya sus hojas y semillas han caído al suelo, cuando llegan a entrar allí las bestias, he observado que su modo de comer entonces es bajando la boca hasta la tierra, buscando allí lo más gustoso para ellas, que no pueden ser sino las hojas y semillas ya dichas. Y aunque mucha o la mayor parte se les escape, por estar revuelta con la tierra o entre los troncones de la paja; pero no se puede dudar que comen mucha, porque esta yerba cría su semilla en una abundancia admirable y así da para todo. Por más que coman las bestias, toda la tierra quedará llena, para nacer en el invierno con el trigo. Es muy natural que, comiendo, traguen algunos granos enteros, siendo tan menudo.

Ofrécese en este tiempo enviar de aquí una recua a otra misión, o para-je, donde se acaba de coger el primer año (o sea el segundo o tercero) el trigo de una nueva siembra, donde aún no ha habido trébol.<sup>104</sup> Llegada aquí la recua, y descargada, echan las mulas a pastar en aquel rastrojo, y allí, los granos, que en la siembra antigua habían tragado enteros, caen en tierra con la natural deposición. Los cuales a su tiempo nacen con el trigo de la siguiente sementera. Y aunque sea un sólo granito el que cayó entero, éste bastará para que, en dos o tres años, toda aquella siembra esté cubierta de trébol. Mas, ¿qué digo yo que tragarán algunos granos enteros? Debía decir que sin duda se le entran muchos granos a cada cabalgadura, sin haber recibido lesión alguna de sus dientes. Porque si esto le sucede con otras semillas mucho más gruesas, como es la del mezquite, que es como lentejas, ¿cuánto más sucederá con la del trébol, que es poco más que la de mostaza? Sábese, que aquéllas las pasan enteras cuando comen, porque se ve frecuentemente, después de alguna grande lluvia, que, del estiércol que dejan en el campo las bestias ya dichas, nacen mezquites o algunos otros vegetales; aunque después se secan por estar sobre la superficie de la tierra y faltarles la humedad necesaria.

La causa que señalo de la nueva introducción del trébol, puede fácilmente tener lugar cuando la siembra antigua no dista de la nueva más que un día de camino; pero cuando la distancia es de dos o tres días, parece difícil que los granos de trébol se conserven tanto tiempo en el vientre de la bestia sin deponerlos. Esto no obstante, digo que, el ser más difícil, sólo prueba que no sucederá con tanta frecuencia. Pero bien podrá

<sup>104</sup> En medio de tanta prolijidad cabe descubrir noticias como ésta que se refiere al auxilio que se prestaban las misiones entre si en materia de bastimentos.

tal vez suceder que alguno u otro de tales granitos se extravíe dentro del estómago o vientre y quede defendido de alguna de las rugas o desigualdades que tiene y que, después de tres días o seis o más, la naturaleza los sacuda de sí y los expela. Y aunque sea cosa rara, mas no es mucho de extrañar que suceda, ya que no en un año, en dos o en tres, por ser muchas las bestias ya de carga, ya de silla, que cada año van de una parte a otra.

Pudiera también decirse que las aves transportan del modo dicho esta semilla, pero no sé si la comen, especialmente aquellas aves que pueden llevarla a grandes distancias.

### *Estafiate*<sup>105</sup>

En las tierras que se cultivan, y de que aún no se ha apoderado el trébol, nace mucho *estafiate*, que es una especie de ajenjos, y en algunas partes hay tanto, que causa mucho perjuicio y mucho trabajo para arrancarlo. Y como nace en el otoño, comúnmente acompaña al trigo. Mas cuando el trébol llega a difundirse mucho, destierra de allí, o totalmente o casi del todo, el estafiate. Sirve éste para la medicina, como los ajenjos. Dos especies de pequeñas yerbas hay, que producen su semilla en unas bolitas, que están cubiertas de espinas como erizo. La una especie, las tiene gruesas como garbanzos o poco menores; la otra, como gruesas balas, esto es en su fondo, porque añadiendo a unas y otras las espinas, las hace mucho más gruesas que lo dicho. Estas espinas son fuertes y delgadas y por eso se clavan fácilmente. Las menores se hallan con más frecuencia en tierras cultivadas, y las más gruesas en los campos. En algunas partes se ven pocas, en otras están los campos llenos de esta yerba, aunque las cabalgaduras tengan allí qué comer; porque, con sus espinas, se hace respetar de ellas. Otras muchas especies de yerbas hay que, aunque no para los indios, sirven para los animales. Entiéndase esto si aquel año ha llovido siquiera medianamente, porque si es poco y pequeños aguaceros, como frecuentemente sucede, en tales años no nace pasto. Cuando llueve en el invierno, nacen otras varias yerbas de especies diversas de aquellas que nacen en el estío; pero es menester, para esto, que la lluvia sea copiosa, y ésta se ve pocos años en tal tiempo. Pero en ningún tiempo nace cañamo, ni hay cañamones en esta tierra, como alguno por equivocación ha escrito.

### *Higuerilla*<sup>106</sup>

Con demasiada frecuencia, se halla en algunos parajes de los arroyos, o sus cercanías, un vegetable que, ni puede contarse entre las yerbas, porque

<sup>105</sup> Estafiate: diversas especies de *Artemisia*.

<sup>106</sup> Higuerilla: *Ricinus communis*. "Planta de las regiones cálidas intertropicales, cuya semilla produce el conocido aceite de ricino, o de castor que goza de impor-

dura algunos años con vida, ni entre las matas lignosas que forman los matorrales, porque el tronco de ésta, que llaman *higuerilla*, nunca llega a ser perfectamente madera, bien que cuando el tronco es grueso (que en algunas lo es más que un brazo de hombre) endurece no poco. Sube en alto de ocho a doce palmos, y tal vez aún más. Sus hojas tienen alguna semejanza con las de la higuera, aunque son muy redondas, y quizá por eso la dieron el nombre de la higuerilla. Echa unos racimos semejantes en su figura a los de las vides, llenos de unos granos más gruesos y largos que los de uvas, pero no tan espesos como éstas. En dichos granos se contiene su semilla, la cual es un purgante muy fuerte y que, sólo a gente muy robusta, se puede dar en pequeña dosis. También se saca aceite de la misma semilla que, aunque no para comer, puede servir para beber y alumbrar. La corteza exterior de los mencionados granos está llena de espinas no largas pero fuertes. La fecundidad de la higuerilla es admirable: a un mismo tiempo tiene unos racimos ya secos por muy maduros; otros cercanos a madurar, otros verdes, ya más ya menos adelantados, otros en flor, y otros que van saliendo de nuevo. De esta suerte fácilmente se difunde esta semilla arroyo abajo, llevándola las crecientes en las lluvias y dejándola donde no se pierda. De un arroyo a otro la llevan los caballos en sus colas; porque, con las espinas que tiene en la corteza, fácilmente se enreda entre las cerdas.

#### *Guisapoles*<sup>107</sup>

Aún con mayor facilidad y frecuencia se pega a las colas de los caballos y mulas la semilla de una yerba, que en Nueva España llaman *guisapoles*. Sube como tres palmos o más, y echa ramos que la hacen copuda, con el tronco proporcionalmente grueso. Ésta se llena toda de unos granos, como medianas aceitunas, en que tiene su semilla, cubiertos por todas partes de agudas espinas, largas, espesas y fuertes. Cuando están secos estos granos se desprenden fácilmente, y los caballos y mulas, que andan en los arroyos buscando su alimento, recogen en su cola y crines, estos guisapoles, de que a veces se llenan tanto, que no les queda una cerda libre; sino que todas están presas de ellos, los cuales allí se enredan, en tanta multitud, que todo el largo de la cola o crin queda lleno y como encolchado, con no poco perjuicio de estos animales. Por eso, cuando los van a recoger, es necesario limpiarlos, lo cual cuesta no poco trabajo

tantes propiedades médicas e industriales” (Francisco J. Santamaría, *Diccionario de Mexicanismos*, México, 1959, p. 594).

<sup>107</sup> Guisapoles o güizapoles: nahuatlismo derivado de *cuah-zápotl*. “Planta no especificada del género de las *Triumphetas*, llamada también *jonote*, que produce unos frutitos subglobosos, indehiscentes, erizados de espinillas que los hace sumamente adherentes al vestido y a la lana de los borregos...” (Francisco J. Santamaría, *op. cit.*, p. 585).



y tiempo. Con esta semilla ha sucedido también lo que dejo dicho de la higuera, que las avenidas de los arroyos las llevan y esparcen por todo el espacio de su curso; y las bestias las conducen de unos arroyos a otros. Así la higuera como los guisapoles sólo se hallan en los arroyos frecuentados de dichas bestias o en su cercanía. Lo cual hace creer que no son propios de la California sino que, después de la conquista, los llevaron en sus colas los caballos y mulas que se transportan de la otra parte del mar. Y como es tanta su fecundidad, pocos granos bastaron para difundirse largamente.