



ARBOL DE LA MALAGUETA,
Ò PIMIENTA DE TAVASCO.

B.S.C.

m! Rod.º G.º

HISTORIA NATURAL
DE LA MALAGUETA,

ó

PIMIENTA DE TAVASCO,

Y NOTICIA

DE LOS USOS, VIRTUDES Y EXÉNCION DE DERECHOS

DE ESTA SALUDABLE Y GUSTOSA ESPECIA,

CON LA LÁMINA DE SU ARBOL.

ESCRITA DE ÓRDEN DEL REY

POR EL DR. D. CASIMIRO GOMEZ ORTEGA,
PRIMER CATEDRÁTICO DEL REAL JARDIN BOTÁNICO, Y DE
LAS REALES ACADEMIAS DE LA HISTORIA, MÉDICA, DE LA
DE CIENCIAS DE PARIS Y DE LA REAL SOCIEDAD
DE LONDRES.



MADRID. MDCCLXXX.

POR D. JOACHIN IBARRA Impresor de Cámara de S.M.

Con superior permiso.

HISTORIA NATURAL
DE LA MALAGUETA

PRIMERA DE TAVASCO

Y NOTICIA

DE LOS USOS, VIRTUDES Y EFECTOS DE DICHAS

DE ESTA SALSOMBA Y CESTERA FINCA

CON LA LAMINA DE SU ARBORE

ESCRITA DE ORDEN DEL REY

POR EL DR. D. CASIMIRO GOMEZ ORTIZ
PRIMER MEDICO DEL REAL HOSPITAL DE SAN CARLOS Y DE
LA REAL UNIVERSIDAD DE MEDICINA DE LA
CIUDAD DE MADRID Y DE LA REAL ACADEMIA
DE LAS CIENCIAS DE MADRID



MADRID. MDCCLXXX

8/101701018
NT 411325
SB 5000(1-4)2

Comentarios previos

I

PRÓLOGO.

Si en algun tiempo es de esperar se reciban con aceptacion las noticias de un fruto de que pueden sacar España y sus dominios de América tanta utilidad por el tráfico como de la *MALAGUETA*, ó *PIMIENTA DE TAVASCO*, es sin duda en esta feliz época, en que por la ampliacion del libre comercio, y gracias de rebaxa de derechos y exención de innumerables formalidades, gastos y gravámenes, acaba de poner la sabiduría y beneficencia del Rey, por su Ministerio de Indias aquella Provincia, la de Chiapa, y otras de nuestra América que abundan de esta produccion, en estado de disfrutarlas. Esta providencia, que va directamente á despertar la actividad nacional, propagándola por todos los ángulos de la Monarquía Española, que algunos Escritores extranjeros se han tomado la injusta licencia de tratar de cadavérica, la reanimará y hará demostrable, que los Imperios no tienen mas vida y vigor que la que les infunde el buen gobierno. La *MALAGUETA* servirá al mismo tiempo de prueba de que inutilmente se poseen los mas benignos y fecundos territorios del

mundo , si no procuramos aprovecharnos de las producciones naturales con que nos brindan , extendiendo su conocimiento y consumo dentro del pais , y fomentando su extraccion por medio del libre comercio. Sin estos requisitos los mas dilatados dominios se convierten en estériles desiertos , tan inútiles al número de sus colonos, como á la Metrópoli.

Infructuosamente hasta ahora habian suspirado en varios tiempos por tan saludable providencia los hombres juiciosos y experimentados en los daños producidos por la restriccion del comercio. Entre todos ellos se distinguió al principio del siglo pasado Thomé Cano , Capitan ordinario del Rey , y Diputado de la Universidad de la carrera de las Indias , ponderando vivamente en su *Arte para fabricar Naos de guerra* , impreso en Sevilla el año de 1611 en 4.^o p. 44. b. el influxo que esta causa habia tenido en la decadencia de las fuerzas navales de España , en cuyos asuntos tenía él adquirida grande práctica , habiendo navegado casi de continuo por espacio de cincuenta y quatro años. Y respecto de que aquel pasage , que contiene expresiones no ménos sólidas , que enérgicas , acerca de las notables revoluciones experimentadas por nuestra Marina desde la época de los grandes descubrimientos,

y el qual se insertó el año de 1769 por igual razon en el Prólogo del *Resumen Histórico del primer viage hecho al rededor del Mundo por Hernando de Magallanes*, con lo que se añadió allí en el asunto, se ve hoy verificado literalmente con la concesion del libre comercio; nos lisonjemos de que no será desagradable al Lector hallarle aquí fielmente repetido. “Y que es-
,, to sea verdad no nos lo negarán los que agora
,, veinte y cinco años (corresponde al de 1586) co-
,, nociéron y viéron en España mas de mil naos de
,, alto bordo de particulares de ella: que en so-
,, lo Vizcaya habia mas de doscientas naos, que
,, navegaban á Terranova por ballena y bacallao,
,, y tambien á Flandes con lanas; y ahora no
,, hay ni una. En Galicia, Asturias y Monta-
,, ñas habia mas de doscientos pataches, que na-
,, vegaban á Flandes, Francia, Inglaterra y An-
,, dalucía, traginando en sus tratos y mercadu-
,, rías; y ahora no parece ninguno. En Portu-
,, gal siempre hubo mas de quatrocientas naos
,, de alto bordo, y mas de mil y quinientas ca-
,, rabelas y carabelones, entre las quales pudo
,, el Rey D. Sebastian sacar y juntar, sin va-
,, lerse de las de otras partes, para la infeliz
,, jornada que hizo al África, ochocientas treinta
,, velas, quedando proveidas sus navegaciones

„ de la India , San Thomé , Brasil , Cabo-Verde,
„ Guinea , Terranova , y otras diversas partes:
„ no hallándose agora apénas una sola nao de
„ particulares en todo aquel Reyno , sino algu-
„ nas carabelas de poca consideracion. En el An-
„ dalucía teníamos mas de quatrocientas naos,
„ que mas de las doscientas navegaban á la Nue-
„ va-España y Tierra firme , Honduras , é Islas
„ de Barlovento , donde en una flota iban sesen-
„ ta y setenta naos , y las otras doscientas nave-
„ gaban por Canarias á las mismas Indias , á sus
„ Islas , y otras navegaciones cargadas de vinos
„ y mercaderías , con grande utilidad y acrecen-
„ tamiento de la Real Hacienda , y sus muchos
„ derechos , y con mayor beneficio de todos sus
„ vasallos. É ya (cosa cierto dignísima de grave
„ sentimiento) todo se ha apurado y acabado,
„ como si de propósito se hubieran puesto á ello:
„ lo qual ha nacido de los daños de los dueños
„ de las naos , que se han representado , cau-
„ sados de los perjudiciales , é importunos em-
„ bargos que se han hecho y hacen ; siendo lo
„ peor , y que demanda grande consideracion,
„ y aun reparo muy breve , que todo el apro-
„ vechamiento ha venido á parar (dentro de Es-
„ paña , y aun fuera de ella) en los de Nacio-
„ nes extrangeras , que con sus libres , sueltos,

„ y muchos navíos , en que por falta de los nues-
„ tros han crecido mas , corren , navegan , sul-
„ can y andan por todos los mares , y por todos
„ los puertos de España y mayor parte del mun-
„ do libremente , y no tan atados á una flota de
„ cada año , y á una sola carrera , en que esta-
„ mos reducidos con tan apretado trato y nave-
„ gacion peligrosa de cosarios , y continuos ene-
„ migos tan poderosos , tan engrosados y enri-
„ quecidos de los frutos y tesoros de España,
„ que ellos solos tratan , sacan y estiran de ella
„ con mayor sed , que la sanguijuela saca la sangre
„ de las venas : materia larga , é importantísima
„ para mayor sujeto que el mio , como de otros
„ muchos se entiende la han representado y re-
„ presentan con zelo fidelísimo , y con deseo de
„ que se mire y remedie ántes de llegar á lo úl-
„ timo del imposible”.

Hasta aquí Thomé Cano , á lo qual se añá-
dió en la traduccion citada en confirmacion de
ello , y como en prudente pronóstico de las actua-
les felicidades lo siguiente.

„ No se puede negar , que este infeliz vatici-
„ nio del Capitan *Thomé Cano* se verificó en tiem-
„ po del Señor Rey *Cárlos Segundo* , en que se
„ viéron reducidas nuestras fuerzas marítimas al
„ navío la *Capitana* , la *Almiranta* , y un galeon:

„ de forma , que pasaba en proverbio *la Armada*
 „ *de España dos navíos y una tartana*. En este de-
 „ plorable estado encontró la Marina el glorioso
 „ restaurador de la Monarquía Felipe V. en cuyo
 „ Reynado , y en los de su augusta descendencia
 „ se ha aumentado , de manera , que seria una es-
 „ pecie de temeridad el dudar , que baxo de los
 „ auspicios de **CÁRLOS TERCERO DE BOR-**
 „ **BON** dexé de ponerse sobre un pie tan respec-
 „ tible por lo ménos , como el que tuvo en tiempo
 „ de Felipe II. ”

En efecto, la libertad de comercio al paso que fomentará la agricultura , la industria y las artes, dando salida á los frutos y géneros de cada país, aumentará la Marina mercantil , que es el plantel de la Marinería de la Real Armada, y fecundo origen de todas las fuerzas navales. Y así dificilmente podrá señalarse providencia que produzca mas útiles, mas prontos y mas generales efectos en bien de la Nacion ; al qual se consagra asimismo esta Obrita de orden del propio Soberano , que sobre aquellos beneficios ha dispensado en particular al comercio de la *MALAGUETA* por su Real Orden de 23 de Abril de 1774 el de la entera libertad de derechos de entrada en España , viniendo en navíos nacionales ; y de los de extraccion , sacándose para dominios extrangeros.



CAPÍTULO PRIMERO.

DEFINICION Y NOMBRES DE LA MALAGUETA.

La *MALAGUETA* es una frutilla, ó baya de un árbol Americano, cogida ántes de madurar, aovada, casi redonda, de color aleonado, ó acanelado, y por consiguiente ménos subido que el de la pimienta negra, coronada, como las bayas del arrayan, de un caliz dividido en quatro, ó cinco partes, y de un olor y sabor aromático, que participa del aroma y picante de la pimienta, canela y clavo, y en que sobresale el de este último; de forma, que en los manjares que se aderezan con ella, se percibe un gusto agraciado de toda especia. Interiormente tiene cada frutilla dos, tres, y aun quatro divisiones, y en cada una por lo comun una, ó dos semillas, ó granillos negros de figura de riñon, y de sabor notablemente ménos activo que la misma baya.

Se conoce en América y Europa esta especia

con varias denominaciones. Llámánla *Pimienta de Tavasco*, *Pimienta de Chiapa*, y *Pimienta de la Jamayca*, así á causa de su sabor, parecido en algun modo al de la Pimienta oriental, aunque incomparablemente mas fino, como de la abundancia con que se cria en aquellas partes de América. En Aragon y Cataluña la dan el nombre de *Clavileña*, aludiendo á su gusto predominante de *clavo de especia*. Los Franceses la distinguen en su lengua con términos equivalentes á los que quedan expresados, ademas de apellidarla *Pimienta de los Ingleses*, *Pimienta coronada*, *Pimienta de Thevet*, *Amomi*, *Coca aromática de Indias*, *Cabeza de clavo*, &c. Los Ingleses, especialmente los Criollos de la Barbada, la nombran *All-Spice*, que corresponde á *toda especia*, por la razon que dexamos insinuada.

Pero en España, y toda la América Española, el nombre mas comun con que corre es con el de *MALAGUETA*. He hecho alguna investigacion sobre el origen y causa de esta denominacion, y me parece haber descubierto ambas cosas.

Los Árabes introduxéron en la medicina cierta droga, ó fruto aromático, al qual por criarse en aquella parte de la Costa de Guinea, que corre desde el rio Sanguin hasta el Cabo de las Palmas, y llaman la *Costa de Malagueta*, la dié-

ron el mismo nombre , como lo hallamos practicado con la raiz de Mechoacan , con la purga de Jalapa , y otras producciones naturales , ó artificiales , que al fin llegaron á apropiarse la misma denominacion de los paises donde nacen , ó se fabrican. Pruébese esto por un pasage muy notable del *Tratado de las Drogas y plantas de las Indias Orientales*, que imprimió en Burgos el año de 1578 el Doctor Christobal de Acosta , Profesor docto y diligente viagero , en el *cap. 64. pag. 390.* donde en pocas lineas se repite ocho veces la voz *Malagueta* en ambas acepciones. “ Que no
” sea Cardamomo menor , *dice* , la simiente que
” por él se usa en España , llamada *MALAGUETA*, ó
” *GRANA PARADISI* , se ha verificado por muchas
” personas curiosas , que anduviéron en la India,
” y en *Malagueta* , los quales afirmáron nunca haber visto en la *Malagueta* el Cacolaa , ó Cardamomo ; y en la India bien sabido está no haber *MALAGUETA*. Y tambien se ha de respetar,
” como Avicena tratando del Cardamomo , lo habia de dividir en Cardamomo mayor y menor ,
” habiendo el mayor en la India , y el menor en *Malagueta*. Y bien mirado , Avicena llama á la
” *MALAGUETA* Cobembague , y por razon es ella:
” pues dice , que la traen de las partes de *Cofala* , la qual es tierra continua á la *Malague-*

»ta; y tambien podria ser que en Cofala, ó en
»su comarca se halle la *MALAGUETA*». Tambien el
Doctor Laguna en su *Traduccion, é ilustracion*
de Dioscórides lib. I. cap. V. hace mencion de
esta droga en los términos siguientes: «De las
»quales tres especies (de Cardamomo) me per-
»suado que la primera, llamada vulgarmente
»*MELEGUETA* y *GRANO DEL PARAISO*, sea el Car-
»damomo que aquí describe Dioscórides.»

Con estos antecedentes, y la noticia de ser
indubitable que á la *MALAGUETA* de la Costa de
Guinea se la da tambien el nombre de *Pimien-*
ta de Guinea, á que se añade ser el uso y virtu-
des que se la atribuyen el mismo que el de la
Pimienta de Tavasco, conjeturé desde luego que
la *MALAGUETA Africana* habia comunicado su nom-
bre á la de *América*. Despues me confirmó en
mi conjetura una autoridad de nuestro diligen-
tísimo Historiador Antonio de Herrera, *De-*
cad. IV. lib. X. cap. XI. sin embargo de venir en-
vuelta en ella una equivocacion. «Hay, dice, en
»Nueva-España otro árbol grande y muy copa-
»do, que echa su fruta como *Pimienta*, que di-
»cen es la *Malagueta* que usan los Negros en Gui-
»nea, y se sirven de él por *Pimienta*, por tener
»su sabor, aunque juntamente le tiene de *clavo*»
Se infiere, pues, sin violencia de este pasage de

Herrera, que transferidos los Negros de Guinea á América, acostumbrados en su país al uso de su *PIMIENTA*, ó *MALAGUETA*, probáron la frutilla Americana, y descubriendo mucha semejanza en su sabor con aquella, empezáron á usarla en sus comidas, ó continuáron el uso que encontráron establecido, prefiriendo distinguirla con el nombre de *MALAGUETA*, que les era familiar, mas bien que con el de *Xocoxochitl*, que la daban los naturales del país.

Dixe que el pasage citado de Herrera envolvía una equivocacion, y consiste en asegurar, aunque por testimonio de otros, que la *Pimienta de Nueva-España* es la *MALAGUETA* que usan los Negros en Guinea; pues aunque estos frutos posean un mismo uso, y muy semejantes virtudes, las plantas que los producen son muy distintas: la Africana es una yerba, y al contrario la frutilla Americana se cria en un árbol, que es especie de arrayan, además de que aunque ambas saben á pimienta, la de Tvasco tiene juntamente gusto de clavo, como lo asegura el mismo Herrera. Se ha dicho esto de paso, sin entrar en otras individualidades, que caracterizarían mas y mas la distincion de ambas *MALAGUETAS*.

En el día con el uso de la *MALAGUETA de los Arabes* se ha perdido casi enteramente su memo-

ria y nombre, apropiándosele ya con preferencia entre los Españoles la *Pimienta de Tavasco*. En el *Prontuario*, que en 1775 publicó la Direccion General de Rentas para los Administradores, sobre las gracias concedidas al Comercio de las Islas de Barlovento, y Provincias de la Luisiana, Yucatán y Campeche, se hace mencion de la *Pimienta de Tavasco*, aplicándola promiscuamente esta denominacion, y la de *MALAGUETA*.

CAPÍTULO SEGUNDO.

DESCRIPCION DEL ÁRBOL DE LA MALAGUETA.

Si se debió á la Nacion Española la gloria del descubrimiento de todos, ó casi todos los paises donde se cria la *MALAGUETA*, tambien parece que estaba reservada á un Escritor Español la de comunicar á Europa las primeras noticias puntuales de este precioso fruto, y del árbol que le produce. El Doctor Francisco Hernandez, Protomédico de Felipe II. que le envió á Nueva-España con el importante encargo de escribir la Historia Natural de aquellas Regiones, fué el primero que bosquejó la descripcion de uno y otro, baxo del nombre Mexicano de *Xocoxochitl*, ó *Pimienta de Tavasco*. Copiarémos aquí literalmen-

te las palabras de aquel sabio Español , que se leen en el *cap. 5. del lib. 2. del extracto de su Historia Natural* , publicado en Roma en dos volúmenes en folio á mediados del siglo pasado, como tambien la traduccion que hizo de ellas , aun ántes de imprimirse aquella obra , Fr. Francisco Ximenez , Religioso Lego Dominicano en el *cap. 5. del lib. 1. del tomo en 4.º* que dió á luz en México en 1615 con el título de *Naturaleza y virtudes de las plantas y animales que están recibidos en el uso de medicina en la Nueva-España.*

“*Xocoxochitl* , seu flos acidus vocata arbor
 „ est magna , mali medicae foliis , floribus coc-
 „ cineis , mali punicae forma , sed odore florum
 „ mali medicae , atque adeo jucundiori , quod
 „ etiam folia ipsa vincunt ; fructu orbiculari , aci-
 „ noso , racematim dependente , primo viridi , mox
 „ fulvo , ac tandem in nigrum colorem inclinan-
 „ te , acri , odoratoque.” *Lo qual traduce Xime-
 nez así :*

„*Xocoxochitl* , que quiere decir *flor aceda* , es
 „ un árbol grande , que tiene las hojas como las
 „ del naranjo , las flores roxas á manera de gra-
 „ nado , pero tiene el olor como de azahar , y de
 „ tal manera suave y grato , que aun las hojas
 „ del mismo árbol le hacen ventaja : la fruta es
 „ redonda , y que está pendiente á racimos , la

„ qual al principio se muestra verde , y despues
„ leonada , y finalmente inclina á negro : es agu-
„ da y mordaz al gusto , y de buen olor.”

Describiendo Hans Sloane el árbol de la *Pimenta de Jamayca* en su *Historia Natural* de aquella Isla , vol. 2. pag. 76. asegura , que todas las circunstancias de la sucinta descripcion de Hernandez , y de su traductor Español , convienen con el de Jamayca , á excepcion de que el color de la flor no es roxo , ni á manera de las del granado , ni el olor de ella como azahar. Se hace , pues , dudoso , si aunque parecidas estas dos especies de árboles , serán en rigor distintas , ó si la diversidad de color y olor procederá del terreno , clima , ú otra causa accidental , así como la diferencia , que se advierte en la figura de la flor , nace probablemente de la imperfeccion con que en aquel siglo se describian las plantas. Se han recibido últimamente en España , y señaladamente en el Real Jardin Botánico de Madrid , por disposicion del Ministerio algunos pies del árbol de la *MALAGUETA* , que se encargaron á Veracruz : y aunque las hojas de estos arbolitos nuevos son sumamente parecidas á las del árbol de la Jamayca , como se han representado en la Lámina que va al frente de esta Obrita , se espera á que florezcan y fructifiquen para hacer puntual y general-

mente el cotejo. Las plantas de esta especie , que he visto cultivar en la mayor parte de los Jardines Botánicos de Francia , Inglaterra y Holanda , son originarias de la Jamayca. Insertaremos aquí la descripción que de ella nos hacen los Escritores mas exâctos, que la observáron en su nativo suelo; reservando para lo succesivo el añadir las notas distintivas , que se vayan reconociendo en los árboles de la Provincia de Tavasco.

Produce pues este arbol un tronco derecho, del grueso de un muslo , y de treinta pies de alto , cubierto de una corteza sumamente lisa , y de color pardo algo ceniciento. Echa ramas por todos lados , pobladas en sus extremos de hojas aovadas y de varios tamaños , llegando las mayores á quatro , ó cinco pulgadas de largo, y dos, ó tres de ancho por en medio , lisas , recias , lustrosas y de un verde intenso , con sus pezones de una pulgada , muy olorosas , despidiendo al estregarlas entre los dedos la misma suavísima fragancia que la frutilla , y casi en todo semejantes á las hojas del laurel. Cuelgan las flores asidas de sus cabillos de dos pulgadas de largo en unos grandes racimos, que salen lateralmente hácia los extremos de las ramas , y son pequeñas , de un color verde claro , y revueltas hácia abaxo. Los *estambres* de las flores rematan en unas *antheras*,

ó borlillas aovadas , y de dos puntas cada una. El *pistilo* , ó punzon es delgado , y su *estigma* romo. Á cada flor sucede una baya con su coronilla de quatro hojuelas , la qual al principio es verdosa , pero despues se pone negra , redonda , lustrosa y lisa , excede al tamaño de las del enebro , y encierra una pulpa xugosa , aromática y picante , con dos granitos crecidos de figura de riñon , que están separados mediante una membrana. Florece en Junio , Julio y Agosto , bien que mas , ó ménos tarde en varios territorios , segun la situacion y diferente sazon de las lluvias , y así que pasa la flor se madura el fruto , advirtiéndose , que en los terrenos rasos y bien ventilados , se sazona ántes que en los bosques espesos.

Se cria el árbol de la *MALAGUETA* en las Provincias de Tavasco , de Chiapa y otras , y en la Isla de Puerto-Rico , de donde la traxo pocos años há D. Juan Joseph Goycoa , que me entregó un poco para su exâmen y análisis. Las plantas que llevan la Pimienta de Jamayca , se dan tambien en las partes montañosas de aquella Isla , especialmente hácia el Norte.

Como conviene en flor y fruto con los arrayanes , la incluyó el célebre Botánico Cárlos Linneo en el género *Myrtus* , llamándola en sus *Especies*

de plantas , pag. 676. *Myrtus Pimenta* en lugar de *Pimienta*. Aunque la coloca en la clase que intitula *Icosandria* , pretende *Miller* que se divide esta especie en macho y hembra , como las palmas , lo que es de admirar no advirtiese el diligentísimo observador *Hans Sloane* , ni ménos el mismo *Linneo*.

CAPÍTULO TERCERO.

MODO DE BENEFICIAR LA MALAGUETA.

No dexa de ser muy digno de admiracion , que sacando los Ingleses tan considerables utilidades del cultivo y tráfico de su *Pimienta de Jamayca*, se hayan descuidado tanto los Españoles en beneficiar , recoger y dar salida á la MALAGUETA, que tan abundantemente producen varias de sus Provincias de América. Los Colonos Ingleses al derribar los demas árboles en sus rozas y rompimientos de montes , dexan en pie todos los de esta especie , y á veces los plantan tambien cerca de sus poblaciones , á causa del beneficio que resulta de la frutilla enviada anualmente en grande copia á Europa. Aprovechan las tierras baxas y peñascosas , que son inútiles para el cultivo de las cañas de azucar ; de suerte , que cultivando

en ellas con esmero los árboles de la Pimienta, sacan grande utilidad los hacendados de semejantes terrazgos, que de otra forma rendirian poco, ó ningun provecho.

No ofrece particular dificultad la recoleccion y desecacion de esta frutilla. En la Jamayca suben los Negros en algunos árboles, arrancan las ramas de otros, ó las varean un poco ántes de que las bayas hayan adquirido toda su sazón y tamaño; y separándolas de la hoja, palitos y qualquiera otra mezcla, que casualmente tengan, y aun de las mismas frutillas maduras, las ponen en tendales á secar al sol por diez, ó doce dias, cuidando de recogerlas á cubierto todas las noches para preservarlas del rocío, y luego que están bien arrugadas, de color acanelado obscuro, y perfectamente secas, las encorachan. Si ántes de cogerlas se dexáran madurar, abundarian de tanta humedad y gluten, que se pegarían entre los dedos, y por consiguiente se inutilizarían para los usos en que suelen emplearse secas; siendo este estado en que vienen á Europa el motivo de haberse persuadido algunos Naturalistas, de que era fruto naturalmente árido, y nada carnosó, ó xugoso. Los Colonos de Jamayca, entre quienes forma un ramo muy principal de su tráfico, las sacan al mercado, donde

las venden comunmente á diez y ocho sueldos de aquella moneda cada libra en los tiempos inmediatos á la cosecha ; y á un *shilling* , ó sean veinte sueldos , que corresponden á poco mas de peseta , en lo restante del año.

CAPÍTULO QUARTO.

USO Y VIRTUDES DE LA MALAGUETA.

Apénas tiene el árbol de la *MALAGUETA* parte alguna que no esté dotada de propiedades de conocida utilidad.

La madera es dura y aparente para varias obras. Los Cirujanos de la Jamayca , y los mismos Negros hacen frecuente uso de sus hojas , para deshinchar las piernas atacadas de hidropesía , y pueden emplearse con preferencia en todos los casos en que se estiman útiles las del laurel , por ser semejantes á ellas en casi todas sus circunstancias ; como lo dexamos apuntado. Se usan tambien , segun dice du Tertre , en salsas y condimentos , y para los tumores que sobrevienen en las piernas de resultas de calenturas malignas , lo que asegura Rocher. Añade Ligonio , que en la Barbada suplen por canela , clavo y macias.

Pero la parte mas apreciable y de mayor uso, así en la cocina, como en el arte de curar, es el fruto, distinguido peculiarmente con la denominacion de *MALAGUETA*, y con los demas nombres, que se indicáron en el Capítulo primero.

En las Boticas de toda Europa, á excepcion de las de España, se conoce con los nombres siguientes: *Piper Caryophyllatum*, *Piper Jamaycense*, *Pimenta*, *Amomum Plinii*, *Piper Chiapae*, *Piper Tavasci*, *Caryophyllon Plinii*.

El Doctor Hernandez en el capítulo ya citado nos asegura, que puede usarse en los manjares en vez de pimienta; lo que, además de comprobarse con su sabor preferible aun al de aquella especia, lo confirma admirablemente la analogía, siendo especie de arrayan, y afirmando Plinio, que las bayas del arrayan comun se usáron antiguamente en lugar, y al modo de la pimienta negra, hasta el descubrimiento de ella. Cárlos Linné en su *Materia Médica* la señala uso *dietético*, ó sea entre los alimentos. El Historiador Juan de Barros dice, que en corta cantidad era ya en su tiempo uno de los ingredientes del chocolate. El Doctor Francisco Redi la atribuye las propiedades del clavo, pimienta y canela. El mismo Hans Sloane afirma, que merece contarse entre las mejo-

res especias de uso comun , atendido el gusto agradable que tiene de varias de ellas , y por ser mucho mas suave , que ninguna de las mas comunes dice , que logra buena salida , añadiendo, que produce los mismos efectos que el clavo , y que se usa actualmente en Europa en vez de otras especias. Finalmente Mr. Valmont de Bomare refiere en su *Diccionario de Historia Natural* , que los Ingleses hacen de ella grandísimo uso para aderezar sus comidas , teniéndola por uno de los mejores aromas.

Resulta , pues , hallarse aprobado su uso dietético con la autoridad de eminentes Escritores, á que se añade haberle yo mismo encontrado en mis viages establecido y adoptado por varias Naciones de Europa , que reciben este género de Jamayca por mano de los Ingleses , cuyo tráfico le extiende por Alemania , é Italia , y aun lo lleva hasta el Levante , donde logra notable consumo , especialmente en Turquía.

En la Coruña , y otros Puertos de España se han desembarcado varias partidas de *MALAGUETA*, que se han gastado en Aragon y Cataluña con el nombre de *Clavileño*. En varias ocasiones se me han pasado por algunos curiosos , ó de orden del Ministerio diversas cantidades para su reconocimiento ; y habiéndolas repartido entre distintos

amigos y conocidos , hemos verificado todos la inocencia y utilidad de su uso en el condimento de las comidas, conviniendo en que es muy superior á la pimienta ordinaria oriental, que compramos al extranjero , y que los manjares que se sazonan con la *MALAGUETA* saben á toda especia.

En quanto al uso medicinal , reconoció desde luego en la *MALAGUETA* el Doctor Hernandez, segun se puede ver en el lugar citado , todas aquellas virtudes , que corresponden á un fruto tan aromático y abundante de aceyte esencial , que contra la naturaleza de los aceytes comunes se vá al fondo del agua , como la esencia de clavo, la de canela y otras análogas. La atribuye pues suma eficacia para recrear los espíritus , fortificar la cabeza y el estómago , para desobstruir y atenuar los humores gruesos y viscosos , para disipar los flatos , facilitar la evacuacion de orina y menstruacion , y abrir las ganas de comer; y en una palabra , para los mismos usos para que se emplean las especias orientales mas preciosas.

Se infiere de la traduccion de este pasage, hecha por Fr. Francisco Ximenez , que en Nueva-España se usa utilmente de la *MALAGUETA* en todos los casos referidos.

Cárlos Clusio en el *lib. 1. de su obra de las co-*

sas exóticas cap. 16. opina que la virtud caliente, adstringente y desecante de esta droga, es la del *amomo de Dioscórides*, al qual se parece mucho, aunque le faltan algunas señales para convenir con él, y parece ser de dictamen de que es el *Garyophilon de Plinio*, quadrándole su descripción, la suavidad de su olor, y su consigüente eficacia en corregir el aliento quando se masca; pero no se sabe que los antiguos conociesen la *MALAGUETA*, ó *Pimienta Americana*, no habiéndose encontrado aun en las Indias Orientales, sino solamente en las Occidentales.

El famoso Doctor Francisco Redi *Exp. Nat. pag. 136.* hizo varios experimentos y observaciones sobre la *MALAGUETA* que le traxo de Nueva-España un Español llamado Francisco Uría, con la noticia de que allá la recomendaban contra la epilepsia y gota serena; y aunque asegura con aquel candor que es propio de los sabios, que la probó infructuosamente en ambas indisposiciones, añade, que la juzga eficaz para confortar la cabeza y estómago.

En Inglaterra, dice Hans Sloane, que se vendia comunmente en su tiempo por los droguistas para suplir la falta del *Carpobálsamo*, ó sea del fruto del árbol que nos da el *bálsamo de la Meca*, en conformidad de la opinion del Doctor Her-

nandez , que recomienda la *MALAGUETA* como un buen sucedaneo de aquel simple ; pero advierte con mucha razon el mismo Hans Sloane , no deberse substituir al *Carpobálsamo* la *MALAGUETA*, que es ménos adstringente y balsámica , y al mismo tiempo mas olorosa y aromática.

Mi Maestro el célebre Doctor Joseph Monti , Profesor de Botánica , é Historia Natural en la Universidad de Bolonia , en los índices de los simples exóticos , que imprimió en la misma Ciudad en 1724 , para las lecciones semanales que daba en la Academia del Instituto , la atribuye pag. 9. virtud alexiphármaca , deobstruente , carminativa , cefálica , estomáquica y cordial.

Samuel Dale en su *Pharmacologia* pag. 223. la juzga dotada de las mismas virtudes que el Doctor Hernandez.

El ilustre Linneo la recomienda como estomacal y aromática en su *Materia Médica* pag.78.

Cartheuser en sus *Fundamentos de Materia Médica tom. 2.* pone á la Pimienta de Jamayca por ménos acre , y muy análoga al clavo de especia.

En efecto es casi general su uso en las Boticas de Europa. La Pharmacopéa de París la prescribe para la confeccion del Orvietano pag. 87.

La de Londres trae la receta de su agua destilada en la pag. 70.

La de Edimburgo la coloca entre los simples que nombra en su primera seccion *pag.27.*

Respecto, pues, de que este fruto se halla casi generalmente admitido entre los extrangeros, como que tiene el mismo sabor, las mismas virtudes, y el propio uso dietético y medicinal, que la pimienta, canela y clavo; es de la mayor importancia á los intereses del Rey, y de la Nacion el que se fomente su consumo y comercio. La total libertad de derechos, concedida por S. M. es uno de los mas eficaces medios para el logro de tan importante fin. Otro medio se espera sea el de extender generalmente su conocimiento, y la noticia de su naturaleza, á lo qual se dirige esta obrita. El Real Proto-Medicato, compuesto de Profesores no ménos instruidos, que zelosos del bien público, podrá tambien contribuir con su autoridad y concepto á acreditar en España las virtudes de la *MALAGUETA*, que es vergonzoso no esté introducida ya en nuestras Boticas, hallándose adoptada en las extrangeras, y no faltando, como hemos visto, Facultativos doctos, que juzgan puede substituirse á las especias Orientales, especialmente en las composiciones magistrales de los antiguos, en que suelen entrar cantidades iguales de canela, clavo y pimienta, en cuyo lugar bastaria para

el efecto dispensar triplicada dosis de *MALAGUETA*.

En los medicamentos en que se ponía ántes la grana kermes , subroga el Antidotario de Bolognia nuestra Cochinilla de América , que es una produccion semejante á la primera , y no de inferior calidad. El mismo Tribunal del Proto-Medicato ha hecho adoptar en la Pharmacopéa de Madrid , y recomendado en el Petitorio de las visitas de Boticas en lugar del *Sén Oriental* el *Sén Español* , que el Rey ha exímido de derechos , y cuyo uso se va extendiendo admirablemente con utilidad del comercio , y de los particulares dentro y fuera del Reyno , experimentándose ser el púrgante mas benigno que se conoce , nada fastidioso , y al doble mas barato que el Sén de Levante. Substituciones dispuestas con tanto acuerdo y fundamento , y que se dirigen á preferir los géneros propios á los extrangeros , quando lo merecen , están libres de que se les imponga el odioso dictado del *quid pro quo* , con que justamente se infaman otras.

CAPÍTULO QUINTO.

PROPAGACION DEL ÁRBOL DE LA MALAGUETA EN ESPAÑA.

El medio mas oportuno de asegurar á nuestros

venideros la posesion de la *MALAGUETA*, y de aumentar desde luego su cosecha, seria el intentar la propagacion del árbol en España. La Providencia ha concedido á esta feliz region tanta variedad de temples en sus distintas Provincias, que apénas habrá planta en el mundo, que al fin no se logre que prevalezca en alguno de ellos.

Es verdad, que en la mayor parte de los países de Europa, y aun en las mas Provincias de España necesitan invernar estos árboles dentro de las estufas; pues requieren en todo tiempo moderado calor y tierra sustanciosa y suave, dándoles poca agua en el invierno. En el verano piden mucha ventilacion, y en Julio, si aprieta el calor, pueden sacarse al ambiente libre, poniéndolos en algun parage abrigado, y cuidando al acercarse las noches frescas del otoño de volverlos á meter en la estufa. El sacar estas plantas al ayre libre, aunque no sea mas que por un mes, les servirá de gran beneficio para limpiar la hoja de insectos y porquería, que suelen criar estando mucho tiempo encerradas; pero si la estacion fuese muy húmeda, ó fria, será arriesgado el mantenerlas fuera por larga temporada, y así se deberán lavar de quando en quando sus hojas con una esponja, con lo qual no solo quedarán mas vistosas y hermosas, sino que crecerán tambien

con mayor vigor. Como es árbol siempre verde, sirve de grande ornato en las estufas, ó invernaderos en todas las estaciones del año; y como sus hojas despiden entre los dedos una fragancia tan agradable, logra de justicia tan buen lugar en el conservatorio como las mas apreciables plantas exóticas.

Pero las costas meridionales de nuestra Península ofrecen un clima tan benigno y templado, que en ellas es excusado el gasto y cuidado de la construccion de estufas, que por otra parte nunca podrian proporcionar las cosechas y abundancia de fruto que se apetece.

No es este uno de aquellos proyectos que concibe la fantasía, para abortarle al acceso de la luz de la razon y de la experiencia. En aquellas felices regiones se crian en los campos las plantas mas delicadas de la América. Ha ya mas de dos siglos, que el Doctor Monardes, célebre Médico de Sevilla, cuyas obras merecieron ser traducidas en lengua Latina por un Botánico tan docto como Cárlos Clusio, con la misma mano con que comunicaba á España las noticias de las virtudes de los vegetables americanos, segun se iban adquiriendo del Nuevo Mundo, repartia las semillas por los terrenos inmediatos á su patria, con el fin de connaturalizarlos en ellos. Desde

entónces se ven allí tan bien hallados como en su nativo suelo estos útiles huéspedes , y generalmente por todas las costas de Andalucía , Granada , Murcia , Valencia , y aun en Cataluña florecen , y se encumbran como árboles las Pitas, originarias de América. Los Plátanos americanos se dan señaladamente en Algeciras , Málaga y Almería. El Algarrobo nos vino por mano de los Moros , que transportándole de las ardientes regiones de Africa , le comunicaron al Reyno de Valencia y á la Andalucía. El árbol que destila la sangre de Drago, es muy antiguo en Cadiz. El Molle, ó falsa Pimienta de los valles del Perú se da con lozanía en Sevilla , Velez-Málaga y Valencia. Carlos Clusio vió los árboles del Aguacate en Valencia el año de 1572 , y yo los he comido en aquella Ciudad en el otoño de 1776. Al buen gusto , é instruccion de D. Joseph Mayoral , Arcediano de la misma Iglesia , se debe el cultivo del Chirimoyo , que florece y fructifica todo el año en su deliciosa huerta. Finalmente , el Arroz de la China , que tiene sobre el comun la ventaja de criarse de secano , ó sea sin anegada , cuyo cultivo es tan costoso y perjudicial á la salud , y la de ser mas sabroso que aquel , se ha logrado connaturalizar por el zelo del Ilustrísimo Señor Arzobispo de Valencia , á quien comuniqué algu-

nos granos en el año de 1778 para intentar su multiplicacion en aquel Reyno, donde se ha cogido ya la segunda cosecha de fruto del pais en espigas, cuya muestra ha merecido por el exceso de su abundancia, calidad y lozanía ocupar la vista y admiracion del Rey nuestro Señor.

Pero lo que mas me persuade que será muy posible el logro de los árboles de la *MALAGUETA*, en algunos parages escogidos de las expresadas comarcas, es el considerar, que no solo plantas tan delicadas como ella, sino originarias precisamente del mismo terreno y clima, prosperan en ciertos distritos de España. Sirvan de exemplo las cercanías de Málaga pobladas de inmensa cosecha de Batatas, que no toleran el frio de ningun pais del continente de Europa, ni aun de muchas Provincias de España, y que por la primera vez se trasplantáron de las calientes y templadas regiones de Nueva-España, patria de la *MALAGUETA*, en conformidad de los deseos del tantas veces, y tan justamente citado Doctor Hernandez, que en el *lib. 8. cap. 54.* de su *Historia Natural de México* indicó, que podria transferirse á algunos parages de España.

En Málaga pues, y en Valencia, cuya costa es ménos ardiente que la de Andalucía, y mas templada que la de Cataluña, es donde en mi dic-

támen debería principalmente intentarse el cultivo del *MALAGUETO* ; y así lo tiene dispuesto el Ministerio de Indias con esta planta, y otras muchas que ha hecho venir de América.

Á este propósito es muy digno de advertirse, que en América se propaga el árbol de semilla, que en aquellos países transportan á gran distancia, y siembran los páxaros; siendo muy probable, que tragado el grano por ellos, sale mas dispuesto á la vegetacion, que los que se cogen inmediatamente del mismo árbol; pues aunque se han recibido en Europa grandes cantidades de bayas recientes y bien sazoadas, y yo las he sembrado repetidas veces con todo el esmero posible en el Real Jardin Botánico, donde brotan todos los años otras muchas especies de nuestra América, nunca han nacido; sin que esto deba causar admiracion, sucediendo lo mismo con el Café, con la simiente del árbol de la Quina, y generalmente con todas las granas que abundan de alguna resina, ó aceyte, que con el transcurso del tiempo se seca demasiado, se disipa, ó se enrancia.

El mejor modo pues de conseguir la propagacion será el de traer las mismas plantas pequeñas como de tres, ó quatro años, sembrándolas de intento en caso necesario para este fin, y

remitiéndolas en cubetos llenos de su propia tierra , en cuya superficie se enterrarán á mayor abundamiento sus semillas recientes , que brotarán en el viage ; ó bien arrancándolas con todas sus raíces , y envolviéndolas en *musgo* reciente, aunque sin mojar , para que metiéndolas en cajas bien dispuestos lleguen á España en estado de plantarse. El *musgo* , que en latin se llama *muscus* , y en varias Provincias de España , como en Extremadura nombran *mojo* , es de varias especies , abunda casi en todas partes , se cria en las laderas de los arroyos , en las cortezas de los árboles y al pie de ellos en parages húmedos , reverdece en el invierno , y por lo mismo adornamos con él los Nacimientos , ó Altares en tiempo de Navidad. En esta plantita tan humilde y despreciable al parecer , se ha descubierto , reconocido y experimentado últimamente la propiedad de conservar frescos los vegetables , que se envuelven con ella , especialmente las raíces : no aumenta casi nada el peso , y les sirve de mullido lecho , para que con el traqueo no se lastimen. Rodeadas de musgo he recibido y enviado á los Jardines de Inglaterra y Holanda las mas exquisitas plantas , que han llegado á su destino como si acabáran de arrancarse de la tierra. ^{sup}

En los climas calientes prenden mejor las

plantas en otoño que en primavera. Por esta razón deberán cogerse en América en los tiempos correspondientes, para que se reciban en España en los meses de Octubre y Noviembre, ó en Febrero, pero de ningun modo convendrá aguardar á que esté la primavera mas adelantada. Los primeros años será muy del caso resguardar los terrenos plantíos así del frio, como de la fuerza del calor con pajones, ú otros medios, hasta que cobren vigor y se acostumbren á nuestro clima. Sobre todo recién plantados necesitan de sombra y de resguardo.

El Virrey de México, el Presidente de Guatemala y los Gobernadores de Puerto-Rico y Cumaná, no dexarán de acreditar su zelo en servicio del Rey y de la patria, remitiendo al Ministerio de Indias noticias exâctas de la calidad del terreno, situacion y exposicion que requieren estos árboles para destinarles los mas proporcionados en España.

En la *Instruccion* que se ha formado y publicado de orden del Rey *sobre el método mas seguro y económico de transportar plantas á los países mas distantes*, se explican estas y otras circunstancias conducentes á este efecto, con el fin de enriquecer los Jardines Botánicos, y de connaturalizar en la Península las mas preciosas

producciones de los dilatados dominios de S. M. con beneficio general de sus vasallos , en cuya ponderacion seria superfluo detenerse. Entre ellas no es dudable , que merece una de las primeras atenciones el árbol de la *MALAGUETA* , cuyo fruto dexamos probado ser una especie no ménos preciosa , y mucho mas saludable que las extrangeras , ú orientales , ya se considere su uso en la Medicina , ó en los alimentos.

F I N.