

LIBRO NOVENO

El Azúcar



LIBER NONVS

Saccharum

LIBRO NOVENO

El Azúcar

1-7 Proposición

De la tierra la entraña opulenta y telúricas joyas ocultas
adame la plebe; que a mí dulces mieles me agrada cuajar
en los moldes de barro; no aquellas que en campos recoge
la abeja Sicania, y esconde afanosa por cóncavos troncos;
sino la que exprime en la prensa el mexicana colono 5
y después bajo el fuego en las pailas de bronce condensa,
y en moldes de arcilla convierte en azúcares blancos.

8-14 Invocación

¡Tú, hábil muchacho, maestro en los curvos arados,
que adiestras a fuertes novillos en rústicas bregas,
asísteme, Ay!, y ya el agro rompido y la gleba volcada, 10
a plantar en besanas simiente de dulces cañales,

dissimile magnitudine, sed oblongum, unde frutices postea pullulant.: La caña productora de azúcar, muy semejante a las cañas corrientes, se distingue por sus canutos más cortos y sus nudos más frecuentes. Tiene médula blanca y llena de dulcísimo jugo; su corteza es tenue, pero dura. En cualquiera de sus nudos tiene un germen semejante al tamaño de un garbanzo, pero alargado, del cual se propagan después los retoños.

y después a segar con las hoces las mieses doradas
enseñame; y trueca espumantes tinajas de mieles
doradas en cándida azúcar en moldes de barro.

15-27 Cultivo del campo para la siembra de caña

Cuando hubo elegido el terreno propicio a melígera caña 15
o bosques con llamas crujientes quemó ya el colonó,
de seguido robustos y electos novillos de arada
roturan fecundas yugadas en surcos profundos
y extensas llanuras voltean con reja iterante.
Cada surco que se abre presenta profunda hendidura 20
de hasta dos pies; en ellos se tumban los tres, o los cinco
melifluos nudos, no sea que gleba maligna del campo
produzca plantíos escasos, o ingrata rechace el cultivo.
Cuanto más languidece de ociosos humores la tierra,
tanto más de la caña melosa los surcos se colman, 25
sin que aparente con densa melena vestido el cañal,
ni oprima la fronda prolija otros brotes nacientes.

28-54 La siembra de la caña

Abiertos canales de riego con mucho sudor y con arte,
la turba africana de piel requemada por férvidos soles,
insigne en sus fuerzas y en rudos trabajos curtida, 30
la que tórrida tierra de Libia a nosotros envía
para cultivar con rastros asiduos los campos melosos,
al punto en que Libra equipara la luz con las sombras,
de cañas maduras recorta a cuchillo el cogollo,
y con ellos prepara forraje al novillo cansado. 35
Después repitiendo los golpes recorta otro trozo

*opificium saepissime iniungitur.: En Angola, en Guinea y en el Congo compran los
Anglos multitud de Etiópes, a los que después venden en América a gran precio. De
ordinario se les impone, o bien el cultivo de los cañales, o el beneficio del azúcar.*

y lo entierra, cual la otra semilla, en el suelo surcado;
y no vertical, como suelen clavarse en los huertos
los tallos, sino por el campo las cañas tendidas sembrando.
Por eso de tres en tres trozos (o cuatro) la caña cortada 40
esparce en el suelo, y disjuntos y alternos en surco profundo
dispone, y coloca a la vez hábilmente por ternas.
Luego una caña a la otra agregando en hileras,
las punta de una con la de la otra y los trozos con trozos,
va uniendo. Igual que llevado a riesgosa batalla dispone 45
con arte admirable broncíneas falanges un gran General,
y sagaz las reparte, y en ternas de hombres compacta.
Mas cuando la turba colmó de la dulce simiente
los surcos, devuelve los lomos de gleba a las fosas
profundas, y todas las cubre de un velo de tierra; 50
mas sin oprimir al cubrirlas con peso excesivo
de glebas que incauta retarde las siembras.
Por eso con mano avarienta sin prisa acomoda la tierra,
y esconde con césped liviano las cañas sembradas.

55-69 Riego de los sembrados

Cuando claro con luz renovada las sombras repele 55
el día siguiente, y el orbe su forma con Febo recobra,
al punto un caudal, que discurre veloz y vecino
al cañal, conduce el atento colono regando el sembrado,
y astuto prohíbe rodar con ingénito impulso a las linfas,
no sea que roben la entraña del campo y desnuden las yemas; 60
que bañen en contra con tenue murmullo la grávida gleba
dejando, avisado, que el líquido calmo se embalse
y detenga por rato tranquilo en la tierra fecunda,
hasta tanto la siembra las aguas de riego rehuse anegada.

en la América septentrional; exceptuando las islas, donde sus habitantes suelen seguir diferente procedimiento para la siembra.

40 quatuor • 46 mirâ • 53 auarâ • 54 cespite • 59 limphas, • 62 undâ • 63 longùm •

Y si ingrata resiste la tierra a las aguas que fluyen, 65
 y se niega endureda a empaparse de riegos vagantes,
 regará más y más el colono los áridos campos,
 hasta ver que los gérmenes rompen telúrico el vientre,
 y que las yugadas con fronda tupida a lo ancho pubescen.

70-98 *Alternativa faena de escarda y de riego*

Mas al fin, cuando a quince llegaron los días, catando 70
 rociados plantíos de herbosa melena viciosos,
 y todo el sembrado vestido de fronda muy tierna,
 al punto la mano africana se ciñe de propia herramienta,
 y a escardar con la corva segur se prepara la siembra lozana,
 no sea que rústica hierba creciendo a los nuevos plantíos 75
 (como suele actuar por la furia agitada madrastra)
 sofoque, y oculte a copioso escuadrón de nocivos ratones.
 Así pues verás que la turba ennegrece doquiera la tierra
 y que al punto se viste de negro el verdoso color.
 Pues de piel requemada la turba difusa a lo ancho del agro 80
 escarda el risueño cañal con extremos cuidados,
 y arranca de cuajo la hierba y la grama nociva,
 dejando que crezcan los brotes nacientes de planta lozana.
 Luego de nuevo recrea con agua guiada las siembras
 y arranca otra vez la naciente cizaña que brota de madre 85
 fecunda, y así con labores alternas cultiva el sembrado,
 hasta ver cómo el campo se enselva de caña dorada.
 Entonces podrás admirar de lanzas prolijas los surcos,
 y el campo doquiera cubrirse de rígidas flechas.
 Como antaño legiones que al nacer de los dientes brotaron 90
 de mítica sierpe, rompido a puñal el sembrado,
 agitan blandiendo primero en sus manos las puntas lucientes
 del dardo: luego el asta levanta su pica a las auras
 y surgen por fin en el medio del prado las lanzas
 que harían de mieses un campo terrible, y retante una selva; 95

87 syluescat • 89 circùm • 92 primùm • 95 syIuamque

no de otro modo en llanura los dulces canales pubescen
y crecen sus astas prolijas, mientras que la Luna girando
prolonga sus cuernos altivos por nueve dos veces.

99-107 La siega

Después que las mieses maduran en astas doradas,
y colma la planta sus cañas de acuosa ambrosía, 100
sin tregua, de nuevo dispersa en los campos frondosos,
invade la gente con hoces pertrechas macollas,
y devasta doquiera el sembrado entre muerte y tristeza.
Unos cercenan el denso escuadrón redoblando los tajos,
otros cargan los carros, y aprietan los otros la carga 105
rociando con sangre de caña los pálidos campos,
y todos se dan, aun con cielo abrasante, al trabajo.

108-123 El jugo de la caña quita la sed

Mas la gente africana azotada por Febo furioso
se ríe del Sol y sus dardos con dulces licores
que la caña campestre prensada a mordiscos le ofrece. 110
Con diente robusto, cual apto cuchillo, la caña desnuda
de ingrata corteza y, sacando la nívea medula,
con fuerza en su boca de negro color triturando la rumia
y aliviando con jugo exprimido su boca reseca,
expulsa del cuerpo apestoso al mortífero Febo. 115
Pero tú, de Titán por estivos calores sediento,
si alguna vez quieres gozarte del líquido néctar,

*más tarde. En las regiones cálidas, la cosecha se recoge después de dieciocho meses;
en las templadas en cambio, suele retrasarse hasta los veinticuatro.*

103 moesto • 107 coelo • 110 syluestris • 115 lethiferum • tetro

elige sagaz para ti de las cañas mejor la dorada:
 usando un cuchillo procura primero pelarle las blancas
 entrañas cortando las hojas y crudas cortezas; 120
 en trozos tronchada después y quitados del tallo los nudos
 frecuentes, le sacas con plácido muerdo los dulces licores;
 y así aliviarás tus entrañas ardientes por fiero bochorno.

124-138 Necesidad de siembras alternadas

Consigo en su mente el incauto mancebo echa cuentas
 y, engañado por vana ilusión de inmediata ganancia, 125
 ordena expoliar los cañales del dulce atractivo todos
 a un tiempo, y meter a la prensa hasta la última caña,
 sin que pueda después reparar el desastre tan grande,
 aunque en mínimo tiempo más grandes riquezas
 reúna. Pues seca la prensa los ocios la pudren 130
 y a los jóvenes todos la holganza tranquila entorpece.
 Por larga experiencia muy docto el colono sus prensas
 endura prudente y mantiene sudando de mieles de caña,
 y ordena romper con el hierro, alternando, barbechos:
 y así, cuando mies ya dorada se tumba segada en el campo, 135
 la otra se eleve a su vez a las auras lozana,
 y que vaya una más resurgiendo del fruto sembrado;
 a fin de que abunde en tinajas cuajada la miel cada año.

139-165 El trapiche común

Mas antes que el néctar dorado los dulces cañales
 destilen, se meten so amplísima nave redonda 140
 do surge robusto y pesado un enorme artefacto

anotado sus partes en la descripción. (Cfr. el gráfico facsimilar en las páginas siguientes. Adviértanse al pie del gráfico, las abreviaturas L.C.f.; en escritura plena: L[andívar] C[aballero] f[ecit]; así mismo adviértase que el número 105, que se lee en el ángulo superior derecho del gráfico, indica la página de la edición original Bononiense).

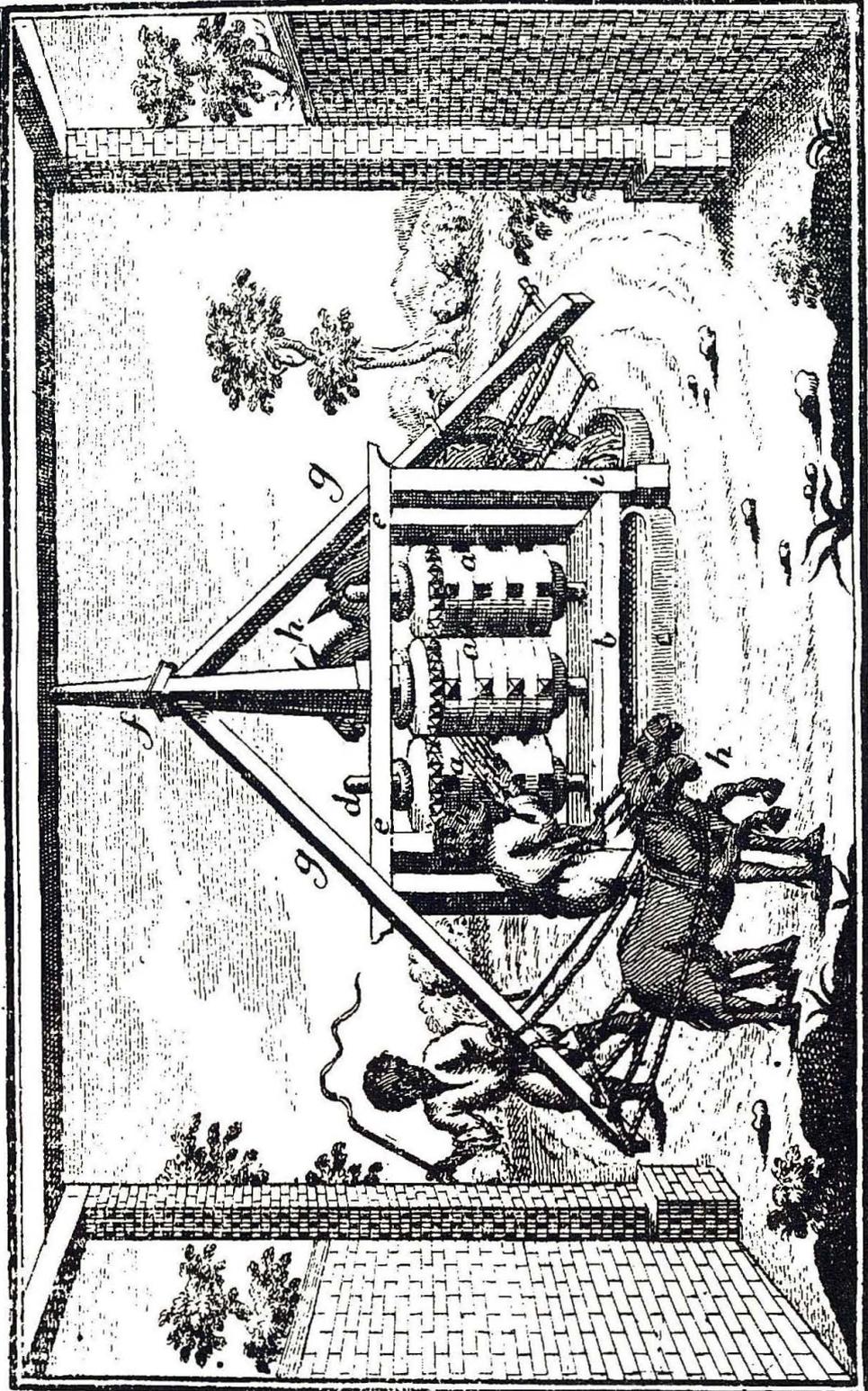
bien fijo en el suelo, y provisto de sus tres cilindros,
 labrados de sólido roble y coronas dentadas de bronce.
 Los tres se dirigen al techo con cuello extendido a la altura,
 y erguido cada uno con giro a la inversa en su eje que pisa 145
 en un puente inferior de robusto madero labrado,
 y bajo éste una artesa muy grande empotrada en el suelo,
 para así recibir con su amplia acogida los dulces licores.
 Del trapiche estas mazas silvestres, tan mínimo huelgo
 presentan, que casi entre sí, con el dorso vecino, los dorsos 150
 se rozan, y un dedo podrían prensar cuando giran.
 Pues el cilindro central, enhiesto en el puente
 horroriza con rígidos dientes, y él mismo con ellos arrastra
 mordiendo en su giro a los otros cilindros y giran en trío.
 Si bien de estos otros su cuello las vigas de arriba apenas 155
 (en las cuales se afirma la prensa al moverse veloz)
 supera, empero el central se prolonga a una altura
 adecuada, y al techo amenaza romper con su espiga prolija.
 Y de allí reciamente trabadas al cuello del eje, dos vigas
 descienden oblicuas al suelo, y al suelo se acercan, 160
 a fin de que en torno movidas por mulas ceñidas del pecho,
 aglomeren innúmeros giros y arrastren consigo girando
 al eje en aérea espiral, y con él al cilindro del centro,
 el cual engranando con diente mordaz a los otros vecinos,
 los haga girar, y así roten los tres entre gran estridencia. 165

166-193 El trapiche por agua

Mas si quieres tú mismo abstenerte de mulas robustas,
 y mover con un gasto menor el pesado trapiche,

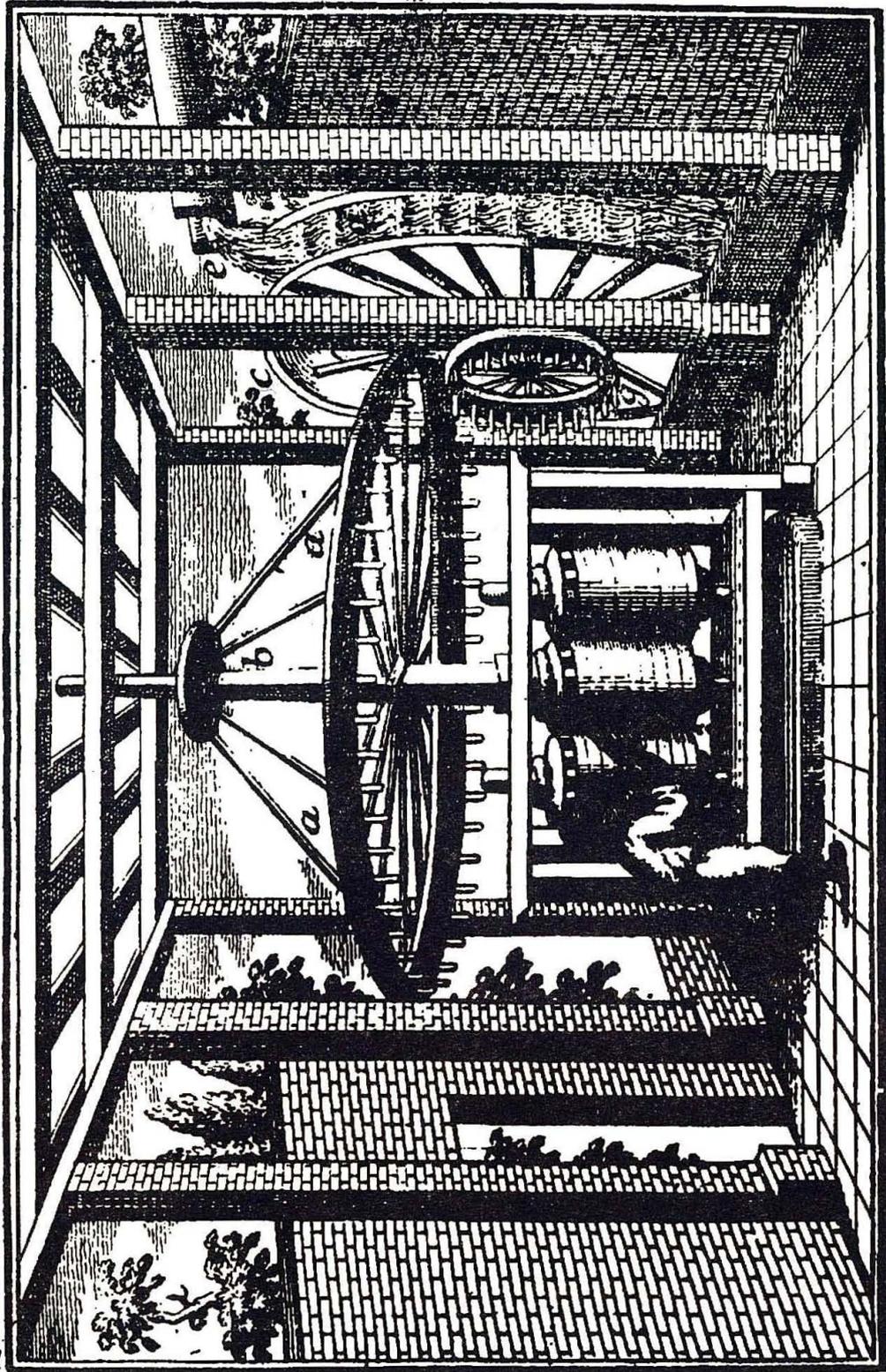
(*) Prae oculis habe trapetum aquarium uariis etiam litteris signatum.: *Ten a la vista el trapiche por agua, marcado también con diversas letras.* (Cfr. el gráfico facsimilar, en la página siguiente. Adviértase sobre las siglas, lo anotado. idem, idem; lo mismo sobre el número 106 del ángulo superior izquierdo del gráfico).

Trapetum commune.



L.C.f.

Trapetum aquarium.



106

L.C.S.

el agua fluyente lo puede girar con pesada caída,
 y exenta la mole crujiente de vigas oblicuas,
 un rodezno trabado con vigas tirantes al alto espigón 170
 dé vueltas y, en órbita aérea en tal grado extendido
 con dientes en torno hacia el suelo, revuele mordiente
 con bronce brillante y compacto por aros de hierro;
 y que a todo el trapiche a nivel suspendido corone.
 Mas a la vez, colocada por fuera del techo, una rueda 175
 muy grande dispón con ingenio, que esté dividida
 en el borde por muchas celdillas con parvos accesos,
 y que el rápido chorro reciba en sus bocas continuas.
 La atraviese su parte central con un eje fogoso
 labrado de hierro y con todo acicate pulido, 180
 el cual en dos quicios, alzada la rueda, la gire
 y que pase el recinto interior con su espiga prolija.
 Después en la punta saliente del eje alargado
 ciñe un rodezno menor que, con diente enduredo,
 muerda enganchando los dientes del otro rodezno 185
 que a nivel suspendido en el centro, corona al trapiche.
 Presto tú mismo retira el cerrojo tapón de las aguas,
 a fin de que libre se ruede el caudal con pesada caída
 y revuelque violento a la ingente volanta y a su eje
 ligero; al momento podrás admirar que moviéndose el eje 190
 circula el rodezno pequeño con lento volteo,
 haciendo girar con su muerdo al rodezno en el aire volando,
 al cual enseguida acompañan las mazas con grande traqueo.

194-203 Prensado de la caña, y riesgos de los obreros

Entre tanto de un lado y del otro incansables mozos
 someten la mies acarreada a las prensas pesadas, 195
 e insomnes se entregan de noche y de día al trabajo.
 Uno introduce en la estrecha abertura las cañas doradas,

182 domûs • 183 longâ • 186 praela • 187 Ocyus • 193 praela • 194 utrâque
 195 praelo • 197 arctis,

el otro afanoso repasa en la prensa las ya machacadas
 y apura en sacarle los jugos prensando del todo,
 hasta que firmes las mazas devuelvan los trozos sin jugo, 200
 y al fuego le sirvan, exahustos de humor, los despojos.
 Destila el caudal sacarino en la artesa debajo dispuesta,
 y todo el contorno redunda de linfa espumante.

204-214 Riesgos de los obreros

¡Ay empero de aquel, cuyos dedos acaso la mole mordiese!
 Pues sigue a los dedos la mano, y detrás sigue el brazo, 205
 y después por el brazo a la zaga completo su cuerpo.
 En tal caso será necesario que tesen en giro las mulas,
 o al punto parar la caída del agua que fluye,
 o mejor a cuchillo cortar su antebrazo apresado,
 a fin de que bárbaro y fiero el trapiche no muele su cuerpo. 210
 ¡Ay, cuántas veces un miembro tronchado por hado maligno
 transióme de negro dolor condoliendo tal suerte!
 De aquí que convenga, alternando la charla, engañar
 al nocturno sopor, o pasarse la noche en vigilia cantando.

215-242 Cocción y depuración del jugo

Cuando la prensa ha sudado el licor sacarino, 215
 y la artesa leñosa rebosa espumosos los bordes,
 desde allí por un largo canal conducido discurre
 el líquido néctar, y marcha alocado cual río a una paila
 suspensa del techo, y por fuego inflamado abrasada,
 que acoge una casa vecina de nave anchurosa. 220
 Salta al instante en la paila aquel jugo con grande furor
 sacudiendo con ola agitada los tórridos bordes,
 y nadan las heces hirvientes por rato en las ondas.
 Mas aquél que trasiega, provisto de un cribo, la amurca

trapetum aquarium) 203 circùm • 215 praela • 218 ahenum • 222 littora

retira, y después de que agita los turbidos caldos a fondo, 225
 de nuevo relimpia de sórdidas heces la paila.
 Recibe después en su seno los jugos una olla vecina
 y otra vez ardorosa se excita por fuego Vulcanio la ira;
 diligentes los mozos les mezclan y mezclan lejías
 mientras sigan las heces nadando en las ondas impuras. 230
 Entonces verás blanquearse entre grandes burbujas la miel
 revuelta con heces que ha poco ahorraron las llamas.
 Pues al punto lejías purgantes detergen el caldo furioso,
 sacando también hasta sórdidas briznas a flote.
 Sin embargo no deja el obrero que naden por tiempo, 235
 antes bien con presura las saca al flotar en lo alto,
 hasta el punto en que el caldo dorado rutila
 y de allí, trasegado en vasijas, se pase a otra paila.
 Mas cuida no riegues, con más de lo justo, lejías
 en el cálido néctar: cargada de linfas mordaces 240
 la miel obstinada retiene un color algo oscuro,
 que jamás ni la greda mollar es posible que limpie.

243-255 El jugo se convierte en miel

Al punto en que el jugo de caña ya puro recibe
 la paila tercera en su seno, poniendo debajo ramaje 245
 los mozos renuevan la ingente fogata y procuran
 que el néctar purgado con más y más fuego se espese.
 Por lo cual diligente el perito presenta un gran cazo
 provisto de mango prolijo, al que diestros los mozos
 con las manos agitan atentos batiendo los caldos:
 bien los revuelcan del fondo profundo hasta arriba, 250
 bien los levantan, volando vapores, a lo alto del aire.
 Luego entre giros, hacen que el cazo dé vueltas,
 y de nuevo los caldos revueltos al aire levantan.
 Y es que al impulso frecuente del brazo agitadas,
 más rápido espesan las líquidas mieles, y cuajan. 255

253 coelo • limpham

256-265 Trasiego y condensación de la miel

Después de que el néctar ya denso se posa en el fondo,
 y en parte mermado ha soltado los negros vapores,
 al punto a una gélida paila se pasa de nuevo,
 y el por tantas fogatas quemado por fin se refresca.
 Como suele el viajero por estivo Titán abrasado
 adentrarse so gélida sombra a calmar sus calores, 260
 no de otro modo acogidos en gélida olla los caldos
 melosos deponen su férvido ardor entibiados,
 haciéndose más y más densos al frío del cobre,
 y después condensados se ven cual viscosa jalea. 265

266-283 Cuajamiento de la miel en los moldes

Juntará mientras tanto la gente un acervo muy grande
 formado de conos de barro recoctos al fuego
 Vulcanio; cuya punta con un agujero descanse
 en el suelo, y que tienda su base más ancha a los cielos.
 Experta la gente primero taponan con greda el boquete, 270
 y en filas los moldes coloca en el hueco de bífidas tablas,
 a fin de que, abierta la punta, destilen a gotas las mieles.
 Después con el cazo el viscoso licor en los moldes envasa,
 y apartado lo deja que al ser contraído de frío se cuaje.
 Cuando el azúcar compacta en los conos de barro 275
 se asienta, y los líquidos ya no parece que fluyen,
 de seguido, invertida hacia arriba la punta, las bocas
 pequeñas del cono al principio obstruidas, se abren;
 y la gente se afana en pasar el dulcísimo seno
 con barreno de un palmo, a fin purgar de nuevo el humor 280
 que, aún sin cuajar, por el vientre del molde fluctúa,
 y así por su propia caída arrastrado destila,
 y al ser recibido en tinajas se guarda con fines diversos

277 conuersâ • 278 primùm • 281 humore • 282 Hàc

284-293 Blanqueamiento del azúcar

Empero no toma blancura con brillo fulgente el azúcar
 purgado, si no recubrieras los conos con gredas oscuras. 285
 Por ello de arcilla, después de licuada con vítreas aguas,
 impregna las caras del cono y, de costra empapada,
 recubre frecuente las bocas ha poco compactas.
 La greda penetra por todos los dulces rincones del cono,
 y limpia por dentro su entraña; y de líquidas mieles 290
 los restos por fin va expulsando de todo su cuerpo;
 tras contar hasta veinte los días exactos, las cándidas
 bocas abriendo, se muestran hermosas del níveo color.

294-308 Origen de tal arte

Mas, ¿quién a nosotros, oh Musas, mostró tal arcano?
 ¿De dónde los hombres sacaron la fuente de tal artificio? 295
 Sobre un cono dorado, se dice, enlodada paloma
 sus plantas manchadas posó; y picando picando
 los tenues trocitos de miel endureda enseguida apresó;
 pero luego, del hurto y sabroso manjar hecha dueña,
 marchóse fugaz con sus alas a etéreas alturas, 300
 dejando en el cono amarillo sus sórdidas huellas;
 mas estas, al irse secando a los rayos de Febo furioso,
 se fueron vistiendo, oscuras ha poco, de níveo color.
 Así descubriendo lo arcano, dejó compensados los hurtos
 la dulce paloma, y mostró que con lodo blanquean los conos. 305
 Como antaño con rígido muerdo un moloso apretando
 al azar una concha, bañóse de tinte las fauces
 enseñando a teñir de purpúreo color los vestidos .

 287 crustâque

309-321 Secamiento del azúcar al sol

Después que con limo y más limo blanquean la azúcar,
 y ya blanca ha depuesto del vientre negreantes licores, 310
 bajo sol refulgente colocan tarimas los mozos,
 y dejando en la casa lo moldes de barro cocido,
 afanosos disponen sobre ellas los conos brillantes
 cual marmóreas pirámides altas del egipcio Canopo.
 Al ser refractados los rayos doquiera, la argétea masa 315
 refulge brillante, y en torno vistiendo nutricia hermosura
 sorprende con vivo fulgor a los ojos errantes.
 El sol con su fuego penetra y penetra las tiernas medulas,
 y habiendo expulsado por fin de la cándida mole humedades
 que había dejado en el vientre encerradas el limo, 320
 del todo endurece y convierte en marmóreos los conos.

322-346 Nave para secadero del azúcar

Mas a fin de evitar con ingenio peligros inciertos,
 y poder arrojar al nocivo enemigo que ronda cercano,
 se ciñe el espacio de rica cosecha con altas murallas,
 y por cima se cubre con móviles techos livianos. 325
 La flotante techumbre, provista de ruedas exiguas, discurre
 por muros muy amplios; y arrastrada por largas amarras,
 ya tiende con rápida marca hacia el Austro templado,
 ya torna otra vez regresando hacia gélida Osa y el Carro.
 Bajo esta encumbrada techumbre coloca la gente un tablado 330
 que aguante en su dorso robusto la carga de azúcar.
 Así cuando Febo, ahuyentando su fuego los nimbos,
 levanta su tea fulgente en el límpido cielo,
 al punto los mozos retiran los techos tirando de amarras,
 y descubren los conos que albean de nívea blancura. 335
 Si empero la lluvia amenaza con negros nublados,

 333 coelo, • 336 è

arrastran el techo a la inversa, jalando al revés las amarras,
 y cubren los mármoles blancos con densas tinieblas.
 Mas después que expulsó bajo un sol y otro sol los humores
 humeantes, y los tenues vapores brotaron del cono, 340
 la turba al momento almacena con orden las blancas
 pirámides, recoge los trozos partidos y colma
 de bienes la granja con magno sudor conseguidos;
 con ellos feliz la región sus enormes mercados sustenta,
 y lucra ganancias, valor del sudor, aquel amo opulento 345
 que ofrece delicias rumbo a festines de Reyes.

347-361 Los astutos tordos

Pero antes de entrar so el umbroso almacén el azúcar,
 a menudo saliendo, glotón ladronzuelo, de bosques tupidos
 el Tordo, acomete picando los blancos fragmentos.
 Mas es de admirar el ingenio infrecuente del ave: 350
 una vez que arrebató furtiva los trozos de miel endureda,
 a fin de que bruscos no raspen su tenue garganta,
 y que fluyan más bien resbalando a lo largo disueltos,
 se ha visto a menudo que astuta los moja en el agua.
 El hurto, prensado en su pico, ya mete en la pura corriente, 355
 erguida después absorbe del trozo el licor dimanante;
 luego de nuevo lo moja en la linfa, y de nuevo licuado
 apura el licor con el pico empinado hacia el cielo.
 Y aún no bastante contenta del níveo candor la volátil,
 recoge insidiosa también de los moldes exiguos 360
 dorados fragmentos cuajados sin untos de limo.

362-375 Fabricación de las tortas o panelas; usos y ventajas

Y puesto que turbas de caña bravía en los campos arados
 se yerguen a veces, conviene con ellas formar áureas

358 humorem • sydera

mieles, y henchir recipientes de tortas doradas.
 Por eso después que en trapiche las altas avenas retuercen 365
 lo mozos, y diestros con llamas depuran las mieles,
 antes que el fuego furioso más de lo justo las dense,
 a gélida paila con cazos, ya limpias, trasiegan,
 y con palos oblongos el caldo hervoroso agitando
 adensan, y un tanto le dan que en la paila repose. 370
 Luego recién espesado lo encierran en moldes pequeños,
 y enduredo por cálido Sol se convierte en panelas.
 De aspecto algo oscuro, podrás advertir que la masa
 parece ser cera reciente: mas es de admirar cuán alegre
 la vil gentecilla al comprarlas a precios exiguos aplaude. 375

376-382 Usos y utilidad de las panelas

Con ellas abrumba de viandas la mesa, y corona festines;
 y también con viciosa artimaña los fuertes licores fabrica,
 con los cuales camina embriagada a traspiés por las urbes.
 De aquí que los cándidos conos muy presto destierren
 algunos, y gocen cuajando la oscura panela: 380
 pues así, los productos dispuestos a precios menores
 atraen a la plebe, en tanto que suma el avaro monedas.

Fin del Libro Noveno

378 plantâ • 379 exilio