

ca, si en éste no hubieran encontrado los europeos, desde su llegada, abundantes reses bovinas tan expuestas también a las picadas de aquel insecto: si los bueyes pudieron atravesar aquellos peligrosos territorios, con mucha mayor razón hubieran podido cruzarlos los caballos que andan más de prisa. Mucho más plausible es la explicación que ha dado G. Fritsch, según la cual la no existencia de los caballos antes de la llegada de los europeos se debe a dos enfermedades epidémicas propias del Sud de África, víctima de las cuales perece el 70 por 100 de aquellos animales. El mismo autor opina que esas enfermedades causan con seguridad la muerte de los caballos durante las estaciones malsanas en el África subtropical, al paso que en nada afectan a los bueyes. Por lo demás, el interior del África, con sus desiertos, ríos y selvas vírgenes, ofrece a las caminatas de un animal tan delicado como el caballo, grandes dificultades que casi son impedimentos. En la actualidad, sólo desde el Norte los pueblos jineteros (gallas) han pasado el ecuador. Los negros no son buenos jineteros



El granero del rey Miriro (según Stanley)

ni aun en aquellos países, como el Sudán central y las costas de Suaheli, en las cuales los árabes han introducido, hace tiempo, sus caballos y sus crías caballares. Algunas tribus cabalgan sobre bueyes, sistema que no conocen otras tribus tan ganaderas como aquéllas, las de los hereros y dinkas por ejemplo. En cambio, es general el uso de los bueyes como animales de carga. El asno no se ha aclimatado más que en los territorios civilizados árabes y abisinios. Ni el idioma ni las tradiciones de los negros nos dan indicio alguno que pueda resolver definitivamente la cuestión de la domesticación de los elefantes de que en otro lugar nos hemos ocupado (véase pág. 66). Schweinfurth, cuya autoridad es innegable, se adhiere a la opinión de Livingstone de que el elefante africano en otro tiempo estuvo domesticado y reconoce con Burton que ese animal puede competir en inteligencia, no sólo con el negro, sino con cualquier otro bípedo que pise las costas de África. En el hecho de volver a ser los elefantes indómitos ve Schweinfurth un efecto del retroceso general de la civilización en

África, pero hasta el presente, no se han presentado pruebas fehacientes que confirmen esta hipótesis.

Al perro lo encontramos en África como en todo el mundo; en todas partes es un animal doméstico y un compañero de caza; no se interesa, ni aun entre las tribus más ganaderas, por la custodia del rebaño, pero sirve para alejar de éste a las fieras. Los perros de los negros que en gran número vagan por los alrededores de las aldeas, pertenecen a una raza difícil de determinar y son por regla general feísimos, cerdosos y flacos. Algunas ligeras diferencias aparecen entre los perros de ciertos pueblos del alto Nilo, pero no son tales que lleguen a marcar diversas razas. Como el negro no da nunca al perro todo el alimento que necesita, esos amigos de la casa son en alto grado rateros; en medio de sus muchas malas cualidades, tienen una buena y útil, el acendrado odio que sienten hacia las hienas, lo cual hace que sean excelentes defensores de los rebaños. Además de esto, son útiles a sus amos por el productivo ejercicio de la caza menor a que les impulsa su hambre constante; pero como es natural, si aquéllos no se dan prisa por arrebatarles la presa, se la comen inmediatamente. Algunas tribus negras crían perros para comérselos, costumbre propia de los malayos y de los polinesios: esto sucede a menudo en el interior, pero Erskine refiere que los mandandas son también comedores de perros, que ceban a estos animales para asarlos después que están gordos, y que dan como razón de ello la de que los zulús no pueden sufrir los perros y comen cabras, y que por lo tanto si ellos criaban cabras pronto se las robarían sus opresores. Estas tribus comen también ratones, que tanto abundan en su país.

La alimentación de los negros es casi generalmente vegetal y animal a la vez: únicamente algunas tribus gallas y masais desprecian los manjares vegetales. El arte culinario figura en grados muy distintos: Schweinfurth ensalza la perfección culinaria de los dinkas, mientras que entre los wagandas la cocina se encuentra, según Hildebrandt, en el estado más primitivo. La preparación de la leche ya la hemos descrito; la de la carne presenta caracteres muy variados. El sistema más sencillo es comerla cruda, como sucede con la caza: el grado superior a éste lo constituye el asarla, procedimiento que sólo se emplea con pequeños pedazos. Las aves y los pescados — éstos por medio de un palo rajado — son asados a fuego libre. Para conservar la carne, los habitantes de los países secos del Este de África la cortan en largas tiras que se secan muy pronto, puestas al sol sobre malezas. Los territorios civilizados árabes y europeos son, al parecer, los únicos que conocen el procedimiento de ahumarla. Los afers (danakils) y otros bedjas asan la carne por medio de piedras calentadas al rojo: los masais-wakwafi hacen un hoyo en donde ponen leña, luego piedras y encima de éstas más leña y pegan fuego a todo: cuando el fuego se apaga, separan las cenizas y colocan los pedazos de carne en las piedras ardientes. Esta manera de asar, usada también por los manganjas, es propio de la Arabia, en donde se cuecen de esta suerte ovejas y cabras enteras previamente limpiadas por dentro, pero no desolladas: no hay otra diferencia sino que los árabes no ponen piedras en el hoyo, calentando simplemente las paredes de éste. Además de estos sistemas para preparar la carne, algunos negros la cuecen con agua. Los huesos, crudos ó asados al fuego, son chafados entre dos piedras y el tuétano sirve para engrasar las lanzas y las espadas; si bien muchas veces aquéllos se lo comen preñiéndolo a la carne. Los negros comen especialmente grasa en grandes cantidades, no

sintiendo, desde este punto de vista, la influencia del clima. La carne y la grasa son para todos los negros la expresión del ideal en punto a manjares. «La carne y la buena voluntad recorren unidas toda el África,» escribe Horacio Waller en el último diario de Livingstone. Un buen tirador puede estar seguro de contar con un gran partido. Los faquines waniawesis que en tiempo de Livingstone permanecieron en la villa de Kasembé durante el período de las lluvias, pudieron alimentarse con los productos de la caza de búfalos, pues las mujeres de por allá compraban con avidez esta carne que preferían a las perlas y a toda otra clase de géneros. «Su alimentación farinácea — añade Livingstone — despierta una verdadera hambre de carne, y a no haber estado rotos mis zapatos, yo mismo hubiera ido a cazar búfalos.» Los elementos de la alimentación vegetal son de muy distintas clases, pero los más generalizados son las tortas de harina de mijo cocida, de mijo sacarina y aun de maíz. Las duras tortas de la tosca harina de estos frutos constituyen la comida diaria de los africanos del Sud y del Este. El panadeo es desconocido, pero se conoce la manera de cocer unos flanes planos y no fermentados, sobre planchas de piedra ó de hierro candentes. En la región de los lagos, el alimento principal lo constituyen los plátanos: el cazabe y el cacahuete, uno y otro en tortas duras, ocupan el primer puesto en la alimentación de los africanos del Oeste.

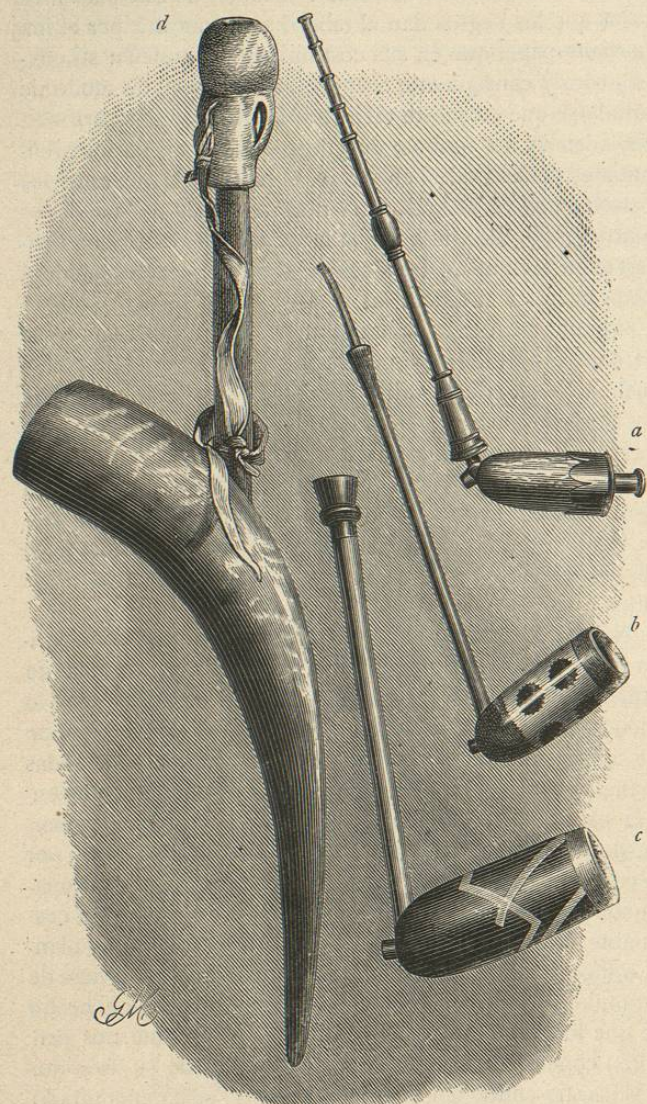
Entre las especias, la sal es la más generalmente solicitada y constituye uno de los más importantes artículos de comercio del interior del África: allí donde se carece de ella procurase sustituirla con equivalentes potásicos. Algunos pueblos carecen en absoluto de ella. La pimienta española ó roja, indígena en el África, no se usa como especia, sino que las tribus del alto Nilo la emplean como veneno para las flechas. Con ciertas hierbas aromáticas se hacen infusiones que se beben como el the, y con polvos de las mismas espolvorean sus cuerpos untados. Los negros preparan gran número de bebidas embriagadoras, fabricando cerveza de mijo ó de maíz con los granos debidamente elaborados, cerveza que contiene también algunos principios aromáticos. Con plátanos y caña de azúcar se preparan otras bebidas espirituosas, y es también costumbre generalmente extendida por toda la zona palmífera la de encentar las distintas clases de palmera para sacar el vino que contienen. A estos placeres hay que agregar los del tabaco, del cáñamo, de las habas del café y de las nueces del guru. Estos pueblos tienen verdadera pasión por el tabaco, que toman en todas las formas de que éste es susceptible. En el África oriental, los paganos prefieren fumar y las tribus mahometanas mascararlo: entre los cafres, es más común el tomar rapé, cosa que hacen a la perfección. Su manera de aprovechar el rapé es ingeniosísima: entre dos piedras frotan el tabaco de fumar hasta convertirlo en polvo y entonces le echan ceniza y brotes frescos de una hierba fuerte para darle mayor fortaleza y para que resulte mayor cantidad. Este rapé «preparado» lo echa el cafre en un pedazo de piel de la cual toma grandes raciones de este polvo narcótico y picante que introduce en su nariz. Sumido en este placer, puede permanecer durante largas horas sentado al sol con la preciosa piel aplicada constantemente a la nariz hasta haber consumido el último grano. Los muy ricos pueden permitirse el lujo de tomar el rapé de una caja que llevan colgada del lóbulo auricular en forma de caña, ó anudada al cuello ó al cinturón en forma de canuto de calabaza ó de marfil. Del ajuar del fumador forma también parte la cucharera de la nariz (*libeko*) pequeña pala de 4 á 35 centímetros que sirve, además, para rascar las manos después de la comida, como sabemos lo hace Se-

popo, rey de los marutses. Para fumar tienen esos pueblos distintos utensilios: los del África del Sud el cuerno de antílope, cuya parte ancha sirve de receptáculo; los de los territorios ecuatoriales la pipa que puede contener hasta medio kilogramo de tabaco; y los pueblos primitivos el agujero practicado en el suelo y cubierto con piedras horadadas. La costumbre de mascar el tabaco está poco extendida y parece haber sido introducida por los árabes. La aspiración de la nicotina que queda depositada en el fondo de la pipa es por muchos considerado como el máximo de este placer. El valor que los negros dan al tabaco se demuestra por el importante papel que en sus costumbres desempeña: su ofrecimiento y consiguiente aceptación constituye un modo de saludarse que establece estrechos lazos entre dos personas. Es, además, un símbolo de gran significación en los preliminares de las bodas: en efecto, el mensajero que entre los betschuanes va al kral de la novia después del mediador matrimonial, dice, una vez la muchacha ha dado una contestación afirmativa, las siguientes palabras: «He venido a pedir tabaco:» entonces las mujeres pican tabaco y llenan con él una pequeña calabaza que es llevada por uno de sus varones al kral del novio, cuya familia se lo fuma solemnemente. El acto de absorber el tabaco de la novia es uno de los episodios de las ceremonias nupciales. La calabaza vacía es devuelta a la novia, la cual la adorna con perlas y se la pone en las grandes solemnidades: esta calabaza, a la cual llama «su hijo», es el signo de que está prometida y no se la quita hasta después del primer parto: entonces la desgarnece de las perlas que la adornaban y se la pone a su primogénito.

No es del todo inverosímil que el uso del tabaco en África sea anterior a la importación de la planta oriunda de América hecha por los árabes y por los europeos: por lo menos, se cultiva en muchas partes de África una especie de tabaco distinta de la *Nicotiana virginiana*. «De todas maneras, los africanos superan a todos los pueblos en inventiva para construir los más variados aparatos para fumar, desde los más sencillos hasta los más complicados, razón por la cual cabe suponer que quizás favorecieron la rápida propagación de la planta extranjera sólo porque tuvieron ya costumbre de tragar el humo, sea del tabaco rústico como planta indígena, sea de otra hierba cualquiera que les sirviese de estimulante. Pero en contra de esta hipótesis existe el hecho de que los monumentos del antiguo Egipto, que nos permiten conocer los más minuciosos detalles de su vida doméstica, no contienen, ó por lo menos no se ha encontrado hasta hoy en ellos, inscripción ni dibujo alguno que pueda ser indicio de que tal uso se hallara establecido en los pueblos entonces conocidos» (Schweinfurth). Los negros de la costa oriental ó del Sud de África fuman, como dacha ó bange, las hojas secas de la *Cannabis india*, ora solas, ora mezcladas con tabaco para darles mayor fortaleza: esta costumbre parece la encontraron establecida en el Sud de África los primeros europeos. Cuando un boer del África meridional quiere utilizar los trabajos de los fumadores de dacha, empieza por cultivar esta clase de cáñamo, porque sabe que la mejor manera de tenerles sujetos a la tierra que labran es darles la posibilidad de disfrutar de ese placer. Por regla general emplean aquéllos para fumar una especie de pipa de agua consistente en una caña, en cuyo extremo superior hay el receptáculo que contiene el tabaco y en el inferior un cuerno, lleno en parte de agua (véase el grabado de la pág. 166): el fumador, al aspirar por la boca del cuerno, hace pasar el humo por el agua y luego lo espira por medio de otra caña al suelo, haciendo toda suerte de dibujos, ó lo lanza con fuerza al aire junto con el agua que toma en la



boca. Estas pipas de dacha van dando la vuelta alrededor del corro y cada uno de los circunstantes se entrega con pasión á este placer. Cuando no se tienen á mano estas pipas, fabrican los fumadores un recipiente de arcilla, en uno de cuyos lados se pone la hierba, mientras el otro se aplica á la boca: en el centro hay una cantidad de agua. Esta clase primitiva de la pipa de agua, á pesar de no ser muy cómoda, está extraordinariamente extendida. Las tribus que habitan alrededor del gran Nyanza toman café, pero no como infu-



a, b, c: pipas para tabaco y d pipa para dacha, de los cafres sud-africanos (Museo británico)

sión sino mascando el grano crudo. En el Sudán occidental y en la alta Guinea se comen las nueces gurús que contienen un principio análogo al del café y al del the, y constituyen uno de los principales artículos comerciales del Sudán occidental y del país del Níger.

Las industrias no son entre los negros, por regla general, objeto de la actividad de obreros á ellas especialmente destinados por una natural división del trabajo, sino que son ejercidas simultáneamente con la agricultura y la ganadería. Solamente por lo que toca á la herrería y á ciertas clases de caza (la de hipopótamos) hay quien á ello se dedique como ocupación única. La alfarería es más bien cosa de mujeres. Por lo demás, la agricultura, por su carácter sedentario, favorece más á la industria que la ganadería propensa al nomadismo. Lo que hace que las manufacturas de los negros apenas tengan importancia es su inconstancia como obreros.

Livingstone supone que la gran habilidad de los banyetis del Zambézé medio, que son de todos los habitantes de esta región los que mejor trabajan el hierro y la madera, se debe á que la presencia de la mosca zezé, al impedirles dedicarse en sus residencias á la ganadería, les ha obligado á ser los herreros, los carpinteros, etc., de los makololos y otras tribus vecinas: los banyetis son, además, los mejores cazadores de hipopótamos. Por esto son también los wagandas mejores trabajadores que los wahumas; los waniamwesis mejores que los watutas y los mombuttús mejores que los dinkas. La caza constituye, asimismo, un obstáculo para la industria, así es que en las comarcas del Oeste de Africa pobres en caza, florece la elaboración del algodón.

Lo que más importa consignar, en este punto, es que los negros han salido, en la actualidad, por completo del estado que se suele designar con el nombre de «edad de piedra.» Sus utensilios y sus armas principales que pudieron, en otro tiempo, ser de piedra, hoy son de hierro; y esto puede decirse de todos los africanos, excepción hecha únicamente de los bosquimanos, entre los cuales, como en otro lugar hemos visto, se encuentra generalizado el uso de las incómodas piedras redondas y agujereadas que sirven de picos y también algunas veces emplean la piedra para las puntas de las flechas. Nadie ha visto á los indígenas agujerear esas piedras; es, pues, probable que las consideren como obra de antiguas generaciones. Al número de los utensilios de piedra pertenecen también las piedras de moler, es decir las piedras sílicas manuales y las losas de piedra pulida que les sirven de complemento, como también los pedazos de piedras duras con los cuales suelen ser afiladas esas muelas extendidas por toda el Africa. Para moler el maíz y el trigo de los negros se sirven también dichos pueblos de cubetas labradas en la superficie plana de peñascos horizontales, en las cuales se muele el grano por medio de una piedra de doble tamaño que el puño. De piedra también son los principales instrumentos de herrería. El yunque es, entre los manganjas tan hábiles en los trabajos de fragua, un bloque de piedra; el martillo es también una piedra fuertemente envuelta en cuerda hecha de corteza, y las tenazas dos pedazos de corteza ó de madera; de suerte que entre ellos sólo son de hierro los productos que con tales instrumentos se fabrican.

Por lo que se refiere á las armas de piedra, que son los verdaderos testimonios de una edad de piedra, los mismos bosquimanos las sustituyen cada día más por las armas de hierro: esto no obstante, hace diez años W. G. Palgrave vió, al Norte de la colonia del Cabo, una flecha de piedra recién labrada como las que describía el *Cape Monthly* (1870), y que consistía en dos pedazos de caña unidos por medio de un fémur: en un extremo de la caña había adherida, en una pequeña hendidura, con pasta de arcilla una punta de piedra de cristal en forma de lanceta: una pulgada más abajo, veíase clavado un garfio de cuerno y á unas tres pulgadas de la punta venía pegado con arcilla el mango, para dar peso al extremo anterior é impedir que se rajara la caña. Ningún dato tenemos que demuestre que los actuales negros usen grandes armas y utensilios de piedra, cuyos restos — lo propio que los objetos de arcilla y piedras de moler — abundan en el Sud de Africa, entre cuyos habitantes cafres tanto se ha desarrollado la industria herrera.

Los utensilios de piedra que se han descubierto en Africa se parecen mucho, así por la materia de que están hechos como por sus formas, á las que se han encontrado en Europa. Como en ésta, es también en aquella enigmática la existencia de utensilios de nefrita. Si pasamos revista de los lugares en los cuales han sido hallados

utensilios de piedra, tendremos que venir á parar en que el período de piedra es propio de todas aquellas comarcas que han sido minuciosamente exploradas en este concepto: todas las comarcas en las cuales no se han hecho hallazgos de esta naturaleza es que no han sido exploradas desde este punto de vista, debiendo desvanecerse indudablemente las tinieblas en que están envueltas el día en que el viajero, conocedor de la ciencia antropológica, se dedique á buscar con experta mirada esos testigos de antiguas generaciones que han desaparecido. De ello se deduce que el Africa, que desde los tiempos históricos ha estado, según nuestras noticias, en plena posesión del hierro, ha tenido también su edad de piedra.

Estos restos de un antiguo grado de cultura son objeto en Africa de una veneración digna de notarse. En el pilar de una puerta de la empalizada que rodea la aldea de Ponda (en Moero) habitada por Tipo Tip, vió Livingstone una piedra de pórfido rojo de unas 8 pulgadas de largo por 4 de ancho, agujereada por el centro y achatada por uno de sus extremos, que tenía mucha semejanza con la piedra del pico de los bosquimanos. Aquellas gentes nada sabían acerca del origen de la tal piedra y sólo veían en ella un talismán para alejar de la aldea todo lo malo. El propio viajero vió otra piedra igual puesta también en un pilar de una puerta de la aldea de Kasonsos. Oscar Lenz refiere que los tuaregs dan á los utensilios de piedra un valor sobrenatural y lo propio hemos oído decir del Oeste de Africa. Créese generalmente que tales objetos han caído del cielo ó bien se les considera como armas de hombres antiguos más corpulentos y más fuertes, ó se les atribuyen propiedades curativas: esto último es lo más común. No pretendemos que estos hechos sean bastantes por sí solos para demostrar la antigüedad del período de hierro, sino recordar el horror que á los negros inspira todo lo que procede de tiempos remotos. Ningún negro se atreverá así como así á robar furtivamente de la familia ó de la tribu algo antiguo: no sucede lo propio con un objeto recientemente introducido, sobre todo si es de origen europeo, pues en este caso se considera la cosa fuera de la ley y el hombre no se siente tan íntimamente ligado con ella. Dada la poca memoria de los negros, no cabe considerar como apoyo cronológico el hecho citado por Livingstone de que habiendo preguntado acerca de las armas de piedra á un caudillo wayao de Miule (en el alto Rovuma), éste le contestó que no había oído hablar nunca de hachas, ni de lanzas, ni de puntas de flecha de piedra, no teniendo tampoco noticia alguna de los objetos de esta clase que las mujeres encontraban en los campos en donde trabajaban. De todas suertes la edad de piedra aparece tan remota que ni siquiera se encuentra la piedra allí donde falta el hierro. Sabemos, por ejemplo, que los makondes usan lanzas de madera cuando no tienen hierro, y que los betshuanes y los batokas suelen cavar el suelo con azadones de madera, nunca de piedra. El hecho de que los herreros africanos usen yunques y martillos de piedra no puede ser considerado como imperfección de su industria; más bien significa una institución práctica que se aviene perfectamente con su modo de ser, pues no conociendo como no conocen el arte de temprar, tan provechoso para ciertas partes de nuestros yunques, su hierro blando resultaría peor que la piedra. Sobre todo, las instituciones de este pueblo se distinguen por la falta de fiexa y de duración, y sin éstas son imposibles el aumento y el perfeccionamiento de los instrumentos que se necesitan para que esta industria alcance un superior desenvolvimiento. En los lugares en que residen de una manera fija, como por ejemplo en la costa, utilizan no sólo cualquier pieza de

hierro colado que llegue á sus manos, sino que á veces se valen de piezas de gran tamaño; pero en el interior, en donde llevan una vida que puede llamarse semi-nómada, no les convienen á esos pueblos las piezas difíciles de transportar. Cuando se oye contar que precisamente en las comarcas más ricas en hierro y más industriosas, como el país de los batokas ó el territorio que en el alto Rovuma habitan los manganjas, después de las frecuentes expediciones guerreras de las hordas extranjeras ó después de las cazas de esclavos quedan arrasadas centenares de residencias de herreros, es de admirar que no se haya roto antes el hilo de la tradición y que esa industria no figure ya en el catálogo de las pérdidas. Una de las cosas que más la han favorecido ha sido la frecuencia con que se han dedicado á ella algunas tribus herreras emigrantes, como la de los malembas en el bajo Zambézé.

Que en mejores circunstancias es posible llegar á un grado superior de desarrollo nos lo demuestra la siguiente descripción que hace Thornton del país de los dschaggas y que muestra el mayor perfeccionamiento de la industria herrera, perfeccionamiento en el cual ha influido seguramente la habilidad artística de los árabes: «Encontramos al maestro trabajando en un patio ovalado y cercado por una valla de maleza viva, y nos enseñó por orden todas sus artes: primero, nos llevó á la fragua situada fuera del vallado, que semejava muchísimo á las de los suahelis de Zanzibar: sus martillos parecían haber sido importados de Europa, pero aquel hombre nos aseguró que los había fabricado él mismo. Algunas piedras duras y pulidas hacían las veces de yunque. Los fuelles son de doble acción y consisten en dos pieles curtidas y dispuestas en forma de sacos, cada uno de los cuales está atado por su extremo inferior al zarcillo de un tronco ahuecado y cargado con una piedra, mientras el extremo superior tiene una prolongada hendidura á lo largo de la cual van adheridos dos bastones planos. Cuando con las manos se abren y levantan, se cierran y se aprietan las pieles, prodúcese una corriente de aire que se recoge en las cañas del zarcillo y es dirigido á un hogar del sistema más sencillo. El maestro puso un poco de fuego en el horno y luego carbón vegetal y avivó con fuerza el fuego: después, calentó al rojo varios pedazos de hierro viejo y los pegó por medio de una soldadura consistente en pedazos de un gran marisco. De igual manera juntó muchos cuchillos en pequeñas barras, que á fuerza de martillazos convirtió en largos pedazos de corte cuadrado. Dos de estos palitos soldados por un extremo y por el otro algo arqueados y provistos de un anillo que por ellos corre, forman una poderosa tenaza que sirve de tirador, como luego habíamos de ver. El herrero cogió un rollo de alambre grueso, y á fuego ligero, con hojarasca y pajas lo calentó hasta que tuvo un color rojo oscuro: mientras el fuego ardía lentamente sacó su hilera, plancha de hierro dulce, cuyos agujeros se achicaban á martillazos ó se agrandaban introduciendo por ellos un clavo bruñido: luego martilló el alambre por un extremo adelgazándolo, lo untó con grasa, lo introdujo en la hilera, cogió el trozo que salía con las tenazas y, empujando éstas, se echó violentamente hacia atrás, con lo cual el alambre se alargó un poquito. Cuando, después de repetir muchas veces esta operación, hubo adelgazado, cosa de un pie de alambre, nuestro hábil amigo se dirigió á un poste sostenido por estacas y con muchos agujeros, puso la hilera detrás del mismo en una raja, hizo pasar el alambre por el orificio y cogiendo de nuevo el extremo con las tenazas, sacó un pedazo mayor. Como se comprenderá, el agujero de aquella placa de la hilera poco dura se iba ensanchando bastante rápidamente, con lo cual