

levantan con ella, uniendo sus esfuerzos, un gran terruño. Así se sigue hasta que todo el terreno queda desmontado, ofreciendo el aspecto de un campo arado. En algunos puntos antes de procederse á este trabajo se arrancan las malas hierbas, malezas, etc., valiéndose para ello de un instrumento de una vara de largo, delgado, en forma de remo, afilado en sus cantos y hecho con una madera muy dura. A pesar de esto, á las pocas semanas y cuando empiezan á salir los retoños, la mala hierba ha crecido de tal suerte que se hace indispensable barbechar, faena que se lleva á cabo con un instrumento parecido á una azada que el labrador, con el cuerpo encorvado, mueve casi sin tocar más que la superficie del suelo. Existen, además, según T. Williams, en Fidschi unas azadas puntiagudas de 2 y $\frac{1}{2}$ metros de largo y cuchillos para podar los árboles.

Con estos instrumentos, cambiando de terreno cada año ó cada tres años y apelando, si es preciso, al riego artificial produce el melanesio lo que para su sustento necesita y á menudo mucho más, pero en este caso no sabe sacar provecho por medio del comercio del sobrante de sus frutos porque sus vecinos se encuentran, bajo este concepto, en la misma condición que él; así es que lo que les sobra ó ha de perderse ó tiene que ser sacrificado á los dioses.

Los melanesios hacen, por regla general, dos comidas de las cuales la más abundante es la de la noche ó de las últimas horas de la tarde. La distribución de las comidas depende, sin embargo, del sistema de cocer los manjares; cuando se cuecen al horno sólo se hace esta operación una vez al día, cuando se cuecen en pucheros, dos. El alimento principal lo constituyen los vegetales (frutos del árbol del pan, plátanos, cocos, sagú, batatas y taro) fácilmente digeribles y de no menos fácil preparación. Y sin embargo la lista de manjares ofrece una gran variedad; Eckardt dice, hablando de las islas Salomón, que en ellas se comen cerdos, gallinas, ratones, tortugas, cangrejos, crustáceos y moluscos y en algunos puntos como cosa muy delicada larvas de una carcoma del pino, amén de la infinidad de sustancias vegetales. Los europeos están de acuerdo en que algunos platos fidschianos son gratos aun á los paladares más civilizados. De todas maneras la colección de platos es de tal naturaleza que deja ancho campo á los gustos más encontrados: sólo en clase de principios y de entremeses contiene 12 variedades de pan, 30 de pudding y 12 sopas, todas de tortuga, habiendo además una porción de infusiones calientes de hierbas aromáticas que se ponen juntas en maceración y que se toman combinadas con el té. Raras veces se come el pescado con salsa; algunos pescados se comen vivos á modo de principios y como accesorios favoritos encontramos el jugo de la caña de azúcar, el coco y la raíz del *ti*. Menos apetitoso es lo que, según descripción de Viñes, constituye una golosina entre los papúas de la isla Waigiu (Nueva Guinea) —cuya principal alimentación consiste en el pescado y en las tortugas—á saber: una especie de morcilla hecha con huevos de tortuga y sangre, tan repugnante y tan hedionda que el paladar europeo no puede resistirla. En medio de esta variedad pueden, sin embargo, ser designados como alimentos principales el taro en la Melanesia oriental y el sagú en la Melanesia occidental, especialmente en Nueva Guinea.

La preparación de los manjares tiene mucha analogía con la de Polinesia; así por ejemplo en las islas Salomón el fruto del árbol del pan es primero mondado y luego tostado ó cocido. Hay un gran número de frutas que son arrancadas del árbol antes de que lleguen á un perfecto estado de madurez y después de peladas se las coloca en un hoyo embaldosado con piedras, cubriéndolas con capas de hojas y

encima piedras para que de esta suerte fermenten. En los tiempos de carestía se toma un puñado de estas provisiones, se las pone entre dos hojas y se cuecen entre dos piedras. El procedimiento más en uso para tostar estos manjares consiste en caldear una piedra al rojo, colocar sobre ella el manjar y poner encima de éste otras piedras calientes.

Para obtener el fuego síguese siempre el sistema de frotar dos maderas que, según dice Miklucho-Maclay, es completamente desconocido en la costa de su nombre, en donde el que quiere fuego tiene que pedirlo al vecino ó ir á buscarlo á la aldea más próxima; á pesar de la respetabilidad del que la hace parécenos de difícil crédito esta afirmación.

Como bebida espirituosa consúmese en Melanesia, según llevamos dicho, la kava ó ava que los fidschianos denominan *jakona*. El método de prepararla por medio de la masticación de las raíces debió ser importado de Tonga, pues antiguamente se obtenía en Melanesia cortando aquellas raíces. No en todas las islas se hace uso en iguales proporciones de esta bebida, así es que mientras en algunas los caudillos la beben como café, en otras apenas se hace consumo de ella y sólo por vía de excepción la toman las mujeres. En Melanesia son muy raros los que se emborrachan. Las ceremonias que se practican con motivo de su preparación, la convocación de los jóvenes que han de mascar y de los viejos que han de disfrutar de la bebida, los cantos que se entonan en el acto de prensar las raíces mascadas, las plegarias que se rezan al rociarlas con agua y finalmente la canción que se entona cuando el caudillo hace la primera libación, traen á la memoria las costumbres polinesias. Es peculiar de los fidschianos la *vakasiva*, es decir los brindis que siguen á las libaciones: después que el bebedor ha soplado fuertemente produciendo un silbido para limpiarse los restos del brebaje que han quedado adheridos á su barba ó en sus labios formula un deseo en pocas palabras ó en un largo discurso; estos discursos son á menudo ó muy humorísticos ó muy patéticos y los deseos que por medio de los mismos se expresan caracterizan las pasiones de este pueblo y los apetitos individuales. Uno desea: ¡un cráneo! ¡un corazón de hombre! ó dice hablando enigmáticamente ¡un largo cerdo! lo cual los compañeros de libación interpretan como un cadáver humano; otro desea dinero, otro alimentos, cuál un rico botín en la pesca, cuál un «sendero sonante» (canoa), etc.

Los vateses sólo beben la kava cuando adoran á los espíritus que dispensan la salud; los tanneses la beben de la misma manera que los polinesios y verifican sus libaciones, de las cuales no pueden gustar las mujeres, en un lugar determinado que posee cada aldea. El uso de la kava disminuye hacia el Oeste, lo cual puede ser una demostración del origen polinesio de esta bebida, poco conocida también en las islas meridionales del grupo de las Salomón. Más frecuente es en Uji y en Bauro, en donde con ocasión de las grandes fiestas se sacan las poncheras de kava ricamente adornadas con incrustaciones de madreperla. Los neoguineos preparan una bebida espirituosa que denominan *keu*. Por lo demás, el uso de las bebidas espirituosas era primitivamente poco conocido ó desconocido por completo, como positivamente se sabe respecto de Nueva Caledonia, de las islas de la Lealtad, de Wageu y de la bahía de Humboldt, pero en Nueva Caledonia y en Nueva Guinea el aguardiente y el tabaco han hecho rápidos progresos gracias á la influencia europea y sobre todo á la malaya.

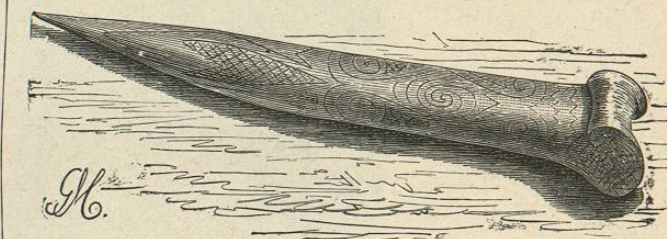
La bebida común es la que proporciona el jugo del coco que se bebe empujando esta fruta, pues se considera poco decente que ésta toque á los labios: tampoco se bebe di-

rectamente de las vasijas sino que de ellas se derrama en la boca. En Guadalcanar, en Nueva Georgia y en otras islas se fabrica, además, un cierto vino de palma extrayendo el jugo de las flores no abiertas todavía de la palmera por medio de incisiones que en ella se hacen. Podemos citar también la costumbre de comer tierra que tienen los neocaledonios, los cuales devoran grandes cantidades de una galaxia verde no sólo cuando están hambrientos sino también después de succulentas comidas.

Así como la kava fué importada del Este, el tabaco y el betel lo fueron del Oeste, pudiendo designarse como foco del uso de uno y otro la Nueva Guinea y las islas á ésta vecinas, del mismo modo que cabe designar á Fidschi como foco del uso de aquella bebida. Por A. B. Meyer sabemos que en Nueva Guinea, especialmente en la montaña Arfak, cultivan los papúas tabaco de no mala calidad y que los habitantes de la costa lo adquieren de los montañeses dándoles en cambio algunos productos que han llegado á sus manos por conducto de los comerciantes malayos. «Sorprendíome más tarde extraordinariamente—dice este autor—ver hasta qué punto están acostumbrados los papúas al uso del tabaco que fuman (los de la costa en pipas de madera y los del interior en forma de cigarrillos) pero no mascan como con tanta frecuencia lo hacen los malayos. De una sola vez fuman una cantidad muy pequeña de tabaco, pero al cabo de un momento encienden otro cigarro. Liberales en todo para con sus amigos, comparten con ellos pequeñas cantidades de tabaco tan necesario para su vida como el comer y el beber. A no haber distribuido constantemente tabaco entre los que me acompañaban, de seguro que me hubieran abandonado.» A. B. Meyer cita como particularidad de los fumadores papúas la costumbre que tienen, después de arrojar el humo por la nariz ó por la boca, de inspirar el aire con gran ruido alargando para ello la boca como si aspiraran por medio de una pipa; esto hace que aun sin verlo se conozca la proximidad de un papúa que fuma.

La costumbre de fumar no se ha extendido todavía hasta las islas del Almirantazgo; en cambio el betel se masca en todas partes aun en aquellas en que los blancos han dado á conocer el tabaco, y en las islas en que el betel no es de fácil adquisición, como en la isla Isabel, empléase para sustituirlo una corteza aromática. Todos los melanesios occidentales son mascadores de betel: como los malayos hacen uso de la nuez de areka, de la hoja del pimentero y de la cal y llevan el betel en unas calabazas ovaladas y con muchos adornos por cuya angosta abertura se introduce la larga y delgada espátula: ésta y la caja para el betel forman parte de los utensilios cuidadosamente fabricados de los neoguineos y de sus vecinos. Moseley sólo encontró en las islas del Almirantazgo uno ó dos hombres que ni mascaban ni llevaban calabaza de cal. Es verdaderamente extraño que las palabras con que designan estas cosas estos insulares difieran tanto de las que para las mismas emplean los malayos; éstos llaman á la cal *kapur* y á la nuez de areka *pinang*; aquéllos las denominan respectivamente *mav* y *mbung*, denominación esta última que probablemente se emplea lo mismo para designar á la nuez de areka que á la de la pimienta del betel. No menos extraño es también que los nombres con que designan estos productos los naturales de Yap, que figuran entre los micronesios occidentales menos mascadores de betel (*waef*, cal y *mbun*, nuez de areka) sean los únicos que recuerden á sus correlativos de las islas del Almirantazgo tan diferentes, por su parte, de los que se estilan en Dore, á saber: *mereun* por nuez de areka, y *afe* por cal.

La actividad industrial de los melanesios sólo en muy pocas cosas aparece inferior á la de los polinesios estando muy por encima de ella en muchas otras. La primera vez que Cook vió fidschianos en Tonga escribió: «Los fidschianos que aquí encontré parecían ser muy respetados y á juzgar por algunos productos de su industria que pude contemplar superaba, al parecer, muy mucho en habilidad á los tongatabus. Mazas y lanzas magistralmente cinceladas, telas elegantemente estampadas, esteras de varios colores, vasijas de tierra y otros artículos, todos ofrecían el sello de una ejecución superior.» Este mismo sello de superioridad lo encontramos en otros puntos de Melanesia, según hemos podido ver al ocuparnos de las armas que legan al colmo de la perfección en las islas Salomón. Únicamente la Nueva Caledonia, algunos territorios de la Nueva Guinea y las islas del Almirantazgo acusan en ciertos conceptos una inferioridad respecto del resto de Melanesia, á pesar de lo cual los motus de Nueva Guinea nos presentan un notable ejemplo de división del trabajo. De todos los



Puñal de hueso de castuario, de Nueva Guinea (Christy Collection, Londres) $\frac{1}{4}$ de su verdadero tamaño. Véase pág. 515

insulares del Océano Pacífico meridional y central, salvo muy raras excepciones, son los melanesios los únicos que fabrican cacharros de arcilla, algunos de ellos de notable belleza. Desde Nueva Guinea hasta las islas Fidschi fabricanse á mano cacharros de arcilla mezclada con arena que luego se untan con un jugo resinoso que da mucho brillo á su parte exterior; pero este arte no está muy extendido; falta, en efecto, en Nueva Irlanda y Nueva Bretaña, existe en Nueva Guinea, en las islas del Almirantazgo, en Trobriand y en algunas de las islas Salomón y alcanza su apogeo en Fidschi. En Nueva Guinea, sin embargo, está poco generalizado, puesto que hay muchas tribus, especialmente en el interior, que no lo conocen, mientras que otras son en él maestras: Finsch cita una aldea en el estrecho de Hall cuyos habitantes pertenecen á dos distintas tribus de las cuales la una conoce la alfarería y la otra la ignora por completo. A consecuencia de esto los pucheros constituyen aquí en todas partes un importante artículo de comercio. Miklucho-Maclay vió que la alfarería era desconocida en la costa Maclay de Nueva Guinea ocupándose en ella solamente los habitantes de dos islas situadas enfrente de la misma. «En el caso de que aquellos insulares se vieran precisados á abandonar el comercio de los cacharros ó de que no llegaran éstos hasta ellos por causa de guerra ó por otras causas, los habitantes de la costa tendrían que inventar algún otro método para cocer los manjares.» A lo que parece, esas gentes recuerdan todavía los tiempos en que tenían que arreglárselas sin pucheros. El propio viajero afirma que el arte de la alfarería se ha perdido en las Nuevas Hébridas, no habiendo encontrado en ellas un solo cacharro entero y únicamente en Vate vió algunos tiestos. Este suceso hay que atribuirlo á los inmigrantes polinesios que introdujeron la costumbre de cocer por medio de piedras calentadas al rojo.

Es extraño que Nueva Guinea y las islas Fidschi, es decir los puntos orientales extremos de la zona de propaga-

ción de los cacharros en el archipiélago del Pacífico y al propio tiempo punto occidental extremo del mismo con relación á Australia, sean precisamente los territorios en donde esta industria ha alcanzado mayor desarrollo. Los melanesios no conocen el torno, en cambio son muy hábiles en el arte de cocer los cacharros para lo cual usan las hierbas secas y las cañas. Más concretos son los datos relativos á Dore y Port Moresby, la Bunzlau (1) de esta costa, como lo denomina Finsch, en donde se fabrican los cacharros por medio de dos piedras; pero las noticias

más detalladas que tenemos se refieren á la alfarería de los fidschianos. Estos fabrican sus cacharros con arcilla encarnada y azul mezclada con arena y todos los instrumentos de que se valen se reducen á un cojinete en forma de corona — en Nueva Guinea la parte superior de un puchero viejo — á una piedra plana redonda y á cuatro palillos de madera y con esto sólo fabrican cacharros que en punto á regularidad de formas pueden competir con los que se hacen cuidadosamente á torno. Los cacharros que han de recibir una capa del brillante barniz que se emplea en Fid-



Un guerrero de las islas Salomón (de una fotografía del álbum de Godeffroy). Véase pág. 515

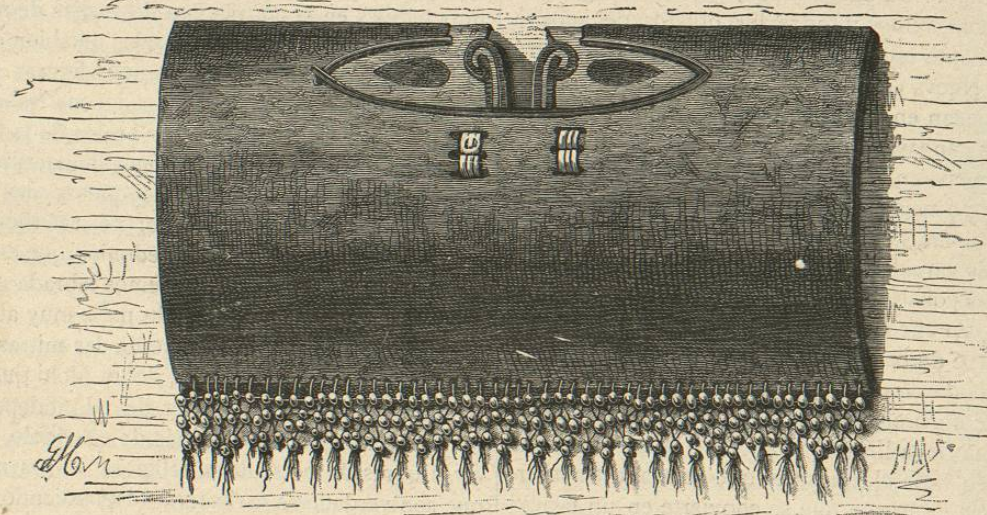
schi son untados mientras están aún calientes, con pez, procedimiento que es también conocido entre los motus de Nueva Guinea. En cuanto á formas existe una gran variedad. Los cacharros para guisar, de los cuales cada ajuar contiene un buen número, suelen tener la forma de una urna elegante, son sencillos bien que raras veces están desprovistos de todo adorno, y algunos de ellos tienen un tamaño más que regular. No son raros tampoco los cacharros con tapaderas adornadas; lo que no se encuentra nunca en ellos son las asas laterales. La variedad de formas de los pequeños cacharros para beber y de las botellas es extraordinaria: encontramos entre ellos cacharros esféricos unidos de

(1) Villa alemana.

dos en dos ó de tres, en tres cada uno con su orificio especial y muchas veces, además, con un orificio común practicado en el asa que los une y que está hueca: también vemos entre estos pueblos botellas en forma de huevo y de huso con un orificio y otras en forma de canoa con dos orificios. Los adornos que en estas últimas se prodigan consisten en líneas de puntos ó de zig-zag ó en estrias grabadas que Finsch, apoyándose en sus experiencias, califica de marcas mercantiles. Muchos que han estudiado esta notable variedad de formas de los cacharros de arcilla han creído ver en ellos ciertas imitaciones de algunos objetos de la naturaleza; así por ejemplo, los cacharros en forma de urna han sido copiados de los nidos de una abeja negra que abunda mucho en estas islas; los cacharros

unidos han de ser copias de ciertos racimos de frutas y otros imitación de determinadas flores. Sin embargo, más probable es todavía que no la naturaleza sino la industria correlativa de alguna otra zona de cultura haya servido de modelo á todos estos objetos. Es un detalle digno de observarse que mientras en el resto de Nueva Guinea se fabrican los cacharros con la base esférica, en la punta meridional la misma se nos aparece plana. En estos pueblos como en casi todos aquellos que dominan este arte, la alfarería está exclusivamente confiada á las mujeres, con la particularidad de que á ella sólo se dedican, al parecer, las mujeres de los pescadores y de los navegantes, lo cual parece ser indicio de la existencia de una casta de industriales análoga á la que aun en otras ramas, por ejemplo en la construcción de embarcaciones, encontramos en Fidschi.

En todas las islas de Melanesia se fabrica la tela de corteza. En Nueva Guinea se prepara con la corteza de un árbol de goma ablandándola á martillazos; en Fidschi esta fabricación es superior á la fabricación polinesia de la tapa y llega á producir, gracias al empleo de prensas matrices para el estampado de las muestras de colores, pedazos de 130 metros de longitud. Además del moral papirífero, que algunos consideran como planta de cultivo, proporcionan corteza para telas la *Ficus prolixa*, la *Ficus tinctoria* y el *Artocarpus incisus*. El telar es en esas regiones instrumento desconocido y los tejidos que procedentes de Nueva Guinea existen en nuestros museos parecen ser de importación malaya. Es difícil decir hasta dónde se extiende hacia el Oeste el método polinesio fidschiano de preparar la tapa, pues ésta es un artículo de comercio que en-



Un escudo de la bahía del Astrolabio, Nueva Guinea (Christy Collection, Londres) 1/1, de su verdadero tamaño Véase pág. 520.

contramos en las Nuevas Hébridas, en Santa Cruz y en las islas Salomón (Isabel). En Nueva Bretaña la tapa es mucho más gruesa, más basta y no estampada sino pintada. Al lado de la fabricación de la tapa ó masi, la más activamente cultivada de las artes domésticas es la de trenzar esteras y otras cosas, empleándose para las más bastas las fibras del coco y para las más finas, las hojas de pandano y los juncos. Hablando de la variedad de clases, dice T. Williams que en las islas Fidschi, en donde este arte ha llegado á su apogeo, un indígena inteligente puede decir de qué isla procede cada estera, porque cada una de ellas presenta sus particularidades ya en la calidad del material ya en su confección. Para alfombrar el suelo y para colgar las cabañas se usan las esteras bastas, empleándose las finas para velas de barcos, para dormir y para los niños. Hay esteras para el suelo de 5 á 8 metros de longitud y anchura y esteras para velas de 100 metros de largo; respecto de las esteras para dormir encontramos dos clases de ellas, una gruesa para debajo y otra fina para taparse. Una de las esteras más estimadas es la que tiene en el centro de cada tira de trenzado un pliegue. Los bordes adheridos á estas esteras suelen ser sencillísimos, lo cual no obsta para que sus dibujos de color oscuro sean de muy buen gusto. Para mayor adorno entrelázanse en la estera algunas plumas blancas y en los últimos tiempos harapos de telas europeas. Uno de los productos más bellos y al propio tiempo más generalizados del arte del entrelazado es el *liku* ó cinturón de las mujeres para cuya confección se trenzan tiras de alburno del árbol *wau* (una especie de *Hibiscus*) con fibras de una raíz silvestre y con tallos de cier-

tas hierbas formando un cinturón franjeado ó especie de ancha faja á menudo elegantemente dibujada.

A esta rama de la actividad técnica pertenece también la fabricación de bolsas y de cestas hechas con los mismos materiales que las esteras, fabricación tan perfeccionada que W. Lawry pudo escribir hablando de la misma: «Las cestitas entrelazadas de Fidschi son más fuertes, más bonitas y más útiles que las de otra clase cualquiera de cuantas he visto en Inglaterra y en todos los países.» También los abanicos nos ofrecen muchas y elegantes formas y están fabricados con hojas de palmera reforzadas y recortadas en los bordes ó bien con corteza entrelazada. Pero por encima de todos estos productos del arte del entrelazado están los afines de la fabricación de cordones y cuerdas que se hacen con fibras de coco los mejores y con la corteza del árbol *wau* los más comunes. Hasta en esta industria, tan sencilla y práctica en sí, demuestran los fidschianos la variedad de su gusto arrollando los cordones y las cuerdas en forma de esferas, de óvalos, de husos, etc. T. Williams midió un rollo de cuerda que tenía 3 metros de alto y 4 de circunferencia.

Una simple comparación con Nueva Caledonia ó con Nueva Guinea basta para ver á cuánta altura se encuentra en estas artes la Melanesia oriental. En nuestras colecciones abundan los entrelazados neocaledonios representados por cestas de junco ó de tallos de hierba y por esteras de alburno: estos objetos están delicadamente trabajados, pero por regla general carecen de adornos. Si se compara uno de los abanicos de este grupo de islas con uno de Fidschi ó de las islas Salomón, se verá desde luego el poco gusto