

dos á los melones; las ciruelas silvestres abundan extraordinariamente. En cuanto á los frutos del manzano silvestre no son comestibles. No hemos de olvidar tampoco las vides de las que crecen una porción de especies en estado silvestre en los Estados Unidos y entre las cuales las hay de abundantes y sabrosísimos frutos que, en parte, son en grande escala cultivadas.

Los apartados territorios del Oeste, á pesar del carácter de estepas que les distingue, poseen muchos frutos comestibles: de los que crecen en estado silvestre en la región de los montes Roquizes y en el lago Grande merecen ser citados las distintas clases de ciruelas, especialmente la



Cizaña (*Zizania aquatica*) $\frac{1}{2}$, de su verdadero tamaño

Prunus chicasa, cuatro especies de guindas, las frambuesas, las grosellas rojas y las grosellas espinosas. En California los frutos del arbusto manzanita (*Artostaphylos glauca*) constituyen un elemento importante en los hogares de los indios que sacan de ellos una harina. En Nuevo Méjico y en los territorios occidentales de Tejas existen dos clases de morales y una gran variedad de vides. Los indios californianos utilizan con el nombre de panoche un azúcar que un pulgón forma en las hojas de los juncos y que por lo tanto tiene la naturaleza del maná; usan también, aunque más que á azúcar sabe á resina, el dulce zumo del pino de azúcar (*Pinus Lambertiana*) que exteriormente se parece mucho al maná. El sabroso azúcar de la caña de azúcar (*Acer saccharinum*) es aun en nuestros días un don de la naturaleza de suma importancia para los colonos del Este de la América del Norte. Junto á las resinosas coníferas hemos de mencionar el cerero (*Myrica cerifera*) cuyas bayas cocidas producen una especie de cera y cuyas hojas se emplean en la curtiduría. Para obtener colores negros emplean los norteamericanos las semillas del elianto y la corteza del sauce y para los encarnados las raíces de la planta llamada savoyena y las bayas de búfalo. Para sus cuerdas de pescar utilizan los americanos del Noroeste la corteza del erable, el cedro encarnado ó los troncos del grueso de

un dedo del fuco gigante, *Macrocystis pyriformis*. No faltan tampoco plantas medicinales por más que ya no pueda aplicarse al remoto Occidente, como su autor lo hizo, la afirmación del príncipe de Wied: «No faltan plantas oficinales; lo que faltan son médicos que las empleen.»

A la abundancia de palmeras que crecen en la América del Sud corresponde en cierto modo la riqueza de materias nutritivas y de otras cosas útiles que de estos corpulentos árboles se sacan. Algunas palmeras son útiles bajo los muchos conceptos tan conocidos ya en varias de ellas como el cocotero y la palmera datilera. La afirmación de Humboldt de que la existencia de una tribu entera, la de los guaraunos, depende de una palmera (*Mauritia flexuosa*) puede aplicarse, aunque algún tanto atenuada, á algunas palmeras brasileñas; la palmera carnahuba (*Copernicia cerifera*) es uno de los árboles más útiles del Brasil: «Quizás — dice Wells — no hay en el mundo otra planta, incluso el bambú, de tanta utilidad como esta que, además, resiste las más largas y absolutas sequías sin perder por un momento su verdor y su jugosidad. Sus raíces tienen la misma propiedad medicinal que la zarzaparrilla y de su tronco se sacan delgadas y sólidas fibras que admiten un alto grado de pulimento; su madera se emplea para estacas, vigas, listones, barras para cerrar empalizadas, para instrumentos músicos, tubos, pozos, etc.; la corteza interior de las hojas tiernas proporciona, recién arrancada, un manjar muy estimado y sabroso; además, este árbol produce vino, vinagre, una especie de azúcar, gran cantidad de goma de cualidades y sabor iguales al sagú que muchas veces, en épocas de hambre, ha sido el único alimento de los habitantes de estas comarcas. También se obtiene de él una especie de harina y un jugo blanco como el que contienen los cocos. La sustancia blanda y fibrosa que en su interior contienen las hojas y los tallos es un sucedáneo del corcho. El fruto contiene una carne de agradable sabor y sus huesos aceitosos se tuestan y muelen para ser usados como café. Con las hojas secas de esta palmera se fabrican esteras, sombreros, cestas y escobas. Las hojas producen, además, una especie de cera con la que se fabrican cirios que tienen gran salida en las provincias septentrionales del Brasil.» También produce cera la magnífica *Ceroxylon andicola*, palmera que se cría en los Andes orientales á una elevación de 3,000 metros y que con su tronco de 60 á 80 metros de alto constituye uno de los más soberbios ejemplares del reino vegetal. Sus esbeltos troncos son excelente material para la construcción de cabañas. La palmera tagua (*Phytelphas macrocarpa*) produce el marfil vegetal que con el cautchú y la corteza de quina constituye uno de los pocos productos espontáneos de la América del Sud que en grande escala figuran en el comercio. La palmera real del Brasil (*Cocos butyracea*) produce un fruto que da una manteca muy estimada y sus abanicos, de 12 metros de largo, tienen muchas aplicaciones. Frutos comestibles produce también la soberbia *Maximiliana regia*, la palmera maripa, cuyas semillas contienen una carne jugosa y dulce que constituye una verdadera golosina para los indios, los cuales no suelen perdonar á ninguna de las *Maximilianas* que en sus viajes encuentran á su paso. Dos ó tres palmeras de la América del Sud aportan su contingente al variado surtido de bebidas refrigerantes de que disponen especialmente los indios de las tribus caribes. Los indios macuschis utilizan, además, la pastosa carne de color de naranja de la *Mauritia* amasando con ella una pasta que envuelven fuertemente en hojas de maripa. Para utilizarla sacan de estos cartuchos un trozo de masa y la mezclan con agua formando una bebida muy fresca y de un hermo-

so color amarillo anaranjado pero que despiden el olor fétido que caracteriza á todas las partes de la *Mauritia*. Los indios y los negros de Guayana preparan una bebida refrescante cociendo los frutos de color violeta oscuro de las palmeras turus (*Enocarpus Batana* y *Bacaba*) y mezclándolas con agua. En vista de las muchas utilidades que estas palmeras reportan y de que no son tampoco despreciables como madera de construcción y material para los techos, los indios inteligentes han empezado, hace ya mucho tiempo, á respetarlas y aun á hacer plantaciones de ellas, figurando, como es natural, en esta clase en primer término el cocotero y en la costa de los Mosquitos la palmera supar.

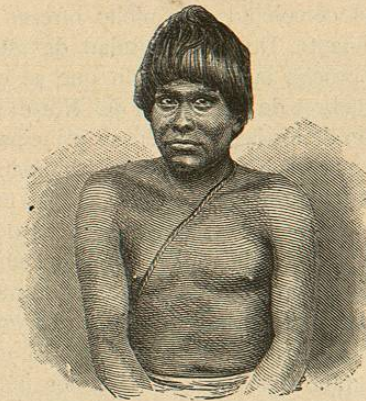
Además de los tan extendidos y utilizados tomates merecen ser citadas en calidad de especias y de plantas de placer la vainilla y el cacao; la primera ha adquirido su importancia gracias á los europeos, el segundo era ya empleado para muchas cosas por los antiguos americanos que lo tenían, por lo mismo, en grande estima. La coca del Perú (*Erythroxylon Coca*) era conocida con el nombre de nayo hasta la América central; en tiempo de la cosecha arrancábanse con la uña del dedo pulgar las hojas de sus pezones que encerradas en un cacharro de arcilla eran puestas á tostar en el fuego. En Bogotá se utiliza como especia la raíz de una bignoniácea, calificada también de azafrán que se pone en todas las salsas.

Las yucas y las agaves proporcionan bastante material fibroso. En el antiguo Méjico fabricábase papel con las fibras del maguey y también con el alburno del árbol de la goma (*Castilloa elastica*); en la actualidad, la agave sisal de Yucatán produce una de las fibras más codiciadas. En los países montañosos de la América del Sud la fibra de la *Fourcroya longava*, que en gran abundancia crece en las zonas moderadamente cálidas, da material para toda clase de cuerdas, lo propio que las fibrosas bromeliáceas, como por ejemplo la especie que en Pasto se denomina *achupalla*. Varios árboles y enredaderas producen cautchú. Los indios de Guayana emplean el jugo secado del balata (*Mimosops Balata*) para encolar sus flechas, y tierno lo beben como leche; los frutos los comen con igual gusto los hombres que los monos y su madera es en la Venezuela meridional, en donde se le da el nombre de *boteri*, una de las preferidas para las construcciones. En la propia comarca empléase la resina del mani (*Moronobea coccinea*) para dar rigidez á los tendones de los arcos. Todas las chozas de los territorios bajos de Colombia están construídas con bambúes que en grandes cantidades crecen en las cercanías del Cauca; la clase que para ello se utiliza es la llamada suribio que tiene de 6 á 10 metros de altura y está coronada por lindos manojos de blancas y olorosas flores. Es un alimento también la carne de muchas cucurbitáceas, algunas de las cuales proporcionan calabazas, siendo de éstas la preferida la llamada totuma que se obtiene vaciando el fruto de la *Crescentia Cujete*. Los tapuyas se pintan con el jugo del urukú (*Bixa orellana*) y de la genipaba (*Genipa americana*).

Las plantas importadas en América han adquirido gran propagación como en parte también aquellas que no cultivaban los colonos blancos en provecho propio y para fines mercantiles. Así por ejemplo crece actualmente en estado silvestre en algunas islas de la India occidental el árbol del pan; el negro indolente y frugal apenas necesita otra cosa, en lo cual se parece del todo al polinesio. Las plantaciones de azúcar y de algodón apenas han reportado individualmente á los indígenas ventaja alguna porque carecen para ello de capital y de cuidado. Mejores resultados ha producido especialmente en Méjico y en la América cen-

tral el cultivo del café, pues para plantar y cultivar este árbol no necesita el negro más capital que su trabajo ni más instrumento que su azadón. Una cosa análoga puede decirse del cultivo del tabaco. El indio no ha podido acostumbrarse á ciertos cultivos importados, tales como el de la viña y el de la aceituna que florecen principalmente en los territorios pacíficos de la América del Norte y del Sud. Los mismos indios desde hace algunas generaciones sedentarios se han acostumbrado más fácilmente á la ganadería que á la agricultura practicada según el sistema europeo á que se dedican los habitantes de los territorios templados de la América del Norte y los de las Tierras frías de los países elevados de las dos Américas.

Para no omitir ni los elementos perjudiciales al hombre citaremos las más peligrosas plantas venenosas de la América del Norte que son: el *Rhus Toxicodendron* (veneno



Un botokudo (de una fotografía del álbum de Damann)

ivy), el *R. venenata dog wood*, la *Cicuta maculata* (*water hemlock*) el *Veratrum viride* (*indian poke*, el *Symplocarpus foetidus skunk cabbage*) y la *Lobelia cardinalis* (*indian tobacco*). Entre las plantas tóxicas importadas figuran la cicuta, el estramonio, el beleño, la hierba mora y el joyo vertiginoso, tan conocidas y extendidas entre nosotros. Existen vastos territorios cuyos habitantes no utilizan los venenos, citando el príncipe de Wied como á tales á los brasileños y los norteamericanos del alto Misuri. Más adelante hablaremos de los venenos activos de las flechas de los americanos, especialmente de los habitantes del Norte de la América meridional, que los obtienen principalmente de las plantas trepadoras, y más que de ninguna de una liana cuyo tallo alcanza un diámetro de un pie y que es conocida con el nombre de *salisali* entre los rukujennes (*Robinia Nicou*). El tallo negro de esta planta, que con su desmedido peso agobia poco á poco los árboles más corpulentos, produce á la primera incisión un jugo fresco y claro como el agua que los indios, en sus excursiones por los bosques, encuentran más refrigerante que el agua de los manantiales; pero el líquido lechoso que luego arroja el tallo es sumamente venenoso, razón por la cual los indios buscan esta planta con tanto afán. Entre las plantas que producen veneno para las flechas podemos incluir también á la *Dieffenbachia Parlatores*, magnífica aroidea terrestre de hojas gruesas, verdinegras y brillantes cual si estuvieran barnizadas cuyos pezones contienen un jugo que es un veneno muy activo.

De las plantas medicinales merece naturalmente ser citado en primer lugar el árbol de la quina (*Cinchona*) que va perdiéndose de día en día á consecuencia de las desmedidas talas que de él se hacen. Los indios no conocieron, al parecer, la acción salútfera de la corteza de este árbol,

en cambio supieron apreciar el valor del árbol de la copai-
ba (*Copaifera officinalis*) que crece en gran abundancia en
los llanos y que produce el precioso bálsamo de su nom-
bre, como también el del tacamajaca cuya corteza debida-
mente rajada da una resina dura, de color amarillo de li-
món y sumamente agria que en Venezuela se emplea como
bálsamo para las heridas. Los indios plantan alrededor de
sus cabañas una *Tecoma chrysantha* cuyas flores utilizan
como purificador de la sangre.

Pero de lo que más utilidades reportaron los antiguos
americanos fué de la fauna que supieron explotar por me-
dio de la caza, El búfalo, el ciervo gentil (*Cervus canadensis*),
el ciervo pequeño (*C. virginianus*), la liebre (*Lepus
americanus* y *L. sylvaticus*) en la América del Norte; el ja-
ballí, el agutís ó cutías, el corzo y el guanaco en la Amé-
rica del Sud, y en ambas la vulpeja, el opossum, el oso
hormiguero, el cercoleptos y el mono ofrecen á menudo
abundante alimento. De la inseguridad de estos anima-
les es buena prueba la disminución que se observa en
el número de liebres de la América del Norte. Los saultes
de la región de los lagos tienen su principal alimento
en las liebres por regla general muy abundantes, de tal
manera que la repentina desaparición de las mismas que
ocurrió á fines de 1860 y cesó algunos años después, fué
causa de una gran mortalidad. Lo propio sucedía á las tri-
bus de las estepas con los búfalos que por su número y su
tamaño eran el objeto principal de la caza en el Norte,
desde Ohío hasta los montes Roquizos. El guanaco es
asimismo de grandísima utilidad para los indios de las
pampas que con la piel de ese animal llegado á su com-
pleto desarrollo cubren su toldo, con la de los no nacidos ó
de los muy jóvenes se confeccionan capa y zapatos; los ten-
dones les sirven de hilos y con la dura piel del cuello for-
man correas para sus lazos y para sus bridas. La región
tropical de la América del Sud fué, quizás, la menos favo-
rable para la caza. Entre las aves cazaderas deben citarse
el avestruz sudamericano (*Rhea americana*) y las gallinas
hokkas de la región de los Andes. El gallipavo sólo se en-
cuentra hoy en estado salvaje en los territorios meridia-
nales de la América del Norte, pues en los septentrionales
hace años que ha sido exterminado: es de color más oscu-
ro y de mayor tamaño que el pavo doméstico. Los *Tetrao-
nina* (el gallo silvestre, el gallo montés, el gallo de jaral y
el francolin) alcanzan su desarrollo máximo en la América
del Norte. La perdiz propiamente dicha de los americanos
que la designan con el nombre de *quail* (*Ortyx virginia-
nus*) es más pequeña que la europea pero más grande que
nuestra codorniz y su carne es exquisita. La gallina de las
praderas es aproximadamente del mismo tamaño y se cría
con la misma abundancia en la región de las praderas. Pero
de todas las aves cazaderas la más perseguida y productiva
para los habitantes del continente es el palomo emigrante
que en cada primavera se presenta en grandes bandadas á
manera de nubes. Dada la abundancia de aguas que pre-
sentan el extremo Sud, el Este y el Norte del Nuevo Mun-
do, ya se comprenderá que no faltan en este continente las
aves lacustres y acuáticas. En la América del Sud la carne
de los numerosos papagayos constituye también un ali-
mento.

La escasez de toda clase de animales domésticos de gran
tamaño ha de haber perjudicado á la agricultura, al comer-
cio y al tráfico impidiendo su desenvolvimiento; la falta de
animales de tiro hubo de ser causa de que el laboreo de los
campos hubiera de hacerse sólo á fuerza de brazos. De aquí
que la mayor parte de la población tuviera que dedicarse

á la agricultura y que lo que no podía ser transportado por
el agua hubiera de cargarlo sobre sus espaldas el hombre.
Las llamas (véase el grabado de la pág. 16) no eran muy
á propósito para esas faenas y en cuanto al tapir no era de
gran aplicación práctica. Las tentativas formales que se hi-
cieron para domesticar á los búfalos, á los alces, á los ren-
gíferos y á los ciervos nobles no dieron buenos resultados.
La llama de la América del Sud puede ser considerada
como lanífera y en grado tal que la mayoría de la pobla-
ción chilena prefiere las mantas de guanaco á las de lana;
en cambio la oveja salvaje de los montes Roquizos care-
ce de lana por completo. En el Norte, por el contrario,
abundan los animales vellosos tales como el castor, la
marta zibelina, el armiño, el tejón, la mofeta y la lutra ter-
restre y acuática, con cuyas pieles confeccionan prendas
de vestir las tribus septentrionales, utilizándose también
para este objeto las de animales más pequeños, como por
ejemplo la ardilla y el ratón almizcleño. Este último abun-
daba tanto en otro tiempo que aun en 1820 un cazador de
pieles solía cazar durante un invierno en las comarcas del
Missurí central de 1.000 á 1.500 de ellos. Apenas cabe
duda de que el perro indio del Norte es descendiente de
una ó de varias especies de lobos; en la parte oriental de
la América del Sud encontramos una raza canina muy pa-
recida á la europea, que convenientemente cebada consti-
tuye un alimento. Entre los perros de largo pelo merece
citarse el de los haidakes que era esquilado cada año y
cuyo largo pelo entraba en la textura de las telas que se
teñían con alburno de cedro y fibra de cáñamo silvestre.

El gallipavo, descendiente probablemente de la *Melea-
gris mexicana*, es una de las pocas aves del Nuevo Mundo
desde muy antiguo domesticadas; las manadas de ellos de-
bieron ser muy numerosas, pues Cortés, en la memoria que
dirigió al emperador, dice que en las posesiones de Mote-
zuma se criaban á millares y que en los mercados se ven-
día diariamente una gran cantidad de ellos. Bernaldo Díaz
habla de patos domésticos á los cuales se les arrancaban
de cuando en cuando las plumas que constituían un im-
portante artículo de comercio; dice también que en el Gol-
fo Dulce había *gallinas de tierra* que indudablemente eran
gallipavos. Asimismo aparecían domesticadas las cochinillas
y las abejas, siendo por lo tanto errónea la afirmación de
los que dicen que estas últimas fueron allí importadas por
los europeos. Los más antiguos autores que han tratado de
la conquista de esos territorios hablan ya de la importancia
de la agricultura que producía grandes cantidades de cera
y de miel. Son consideradas como golosinas las larvas de
mosca de los lagos salados de la América del Norte y de
Méjico y las larvas de escarabajos y las orugas y especial-
mente algunas agaves de Bombax y de Magüey en la Amé-
rica del Sud y en la América central.

Las dos Américas poseen gran número de anfibios; más
adelante veremos el importante papel que en la mitología
americana representa la rana. Los animales de la clase de
los tritones constituyen un alimento. Los peces útiles abun-
dan en el Este y en el Sud y en cambio escasean en la re-
gión de los montes Roquizos y del Pacífico. André no
encontró en el mercado de Bogotá más que el guapucha
ó gubio que se pesca en la laguna de Fontibon y el *Ere-
mophilus Mutisii* de igual sabor que la anguila ó la lam-
prea. Los ríos de la mitad occidental del Perú apenas me-
recen ser citados desde el punto de vista de la pesca, en
cambio los ríos y los lagos de la mitad oriental de la Amé-
rica del Norte contienen casi tanta cantidad de peces como
los de la Europa septentrional y central, en su mayor parte
pertenecientes á las mismas familias. La clase que más

abunda, mucho más que en Europa, es la de los siluros
que se presentan en cantidad asombrosa en la América del
Sud. En los territorios en donde predomina la sequía los
pocos habitantes acuáticos no entran para nada en la ali-
mentación de los indígenas. La mayor riqueza en la pesca
la encontramos en el Noroeste en donde la pesca marítima
se ejercía en grande escala aun en los tiempos pre-euro-
peos. En el Yukon, en el Fraser River, en el Colombia y
en otros ríos pequeños del Noroeste la pesca del salmón
es muy importante y las tribus que junto á ellos habitan
pertenecen al número de las que más se alimentan de pes-
cado de cuantas se conocen. Los principales pescados de
los americanos del Noroeste, que se alimentan esencial-
mente de ellos, son: el salmón, la trucha, el arenque, la
mena (*Thaleichthys pacificus*), una especie de bacalao y el
mero. Aun cuando las costas occidentales de la América
del Sud contienen gran cantidad de peces, la pesca marí-
tima es allí insignificante entre los indígenas, dedicándose
á ella no los indios sino los cholos (mestizos) y reciente-
mente los italianos.

Los moluscos que tanto abundan en los ríos y en los lagos
de la América del Norte sirven en grande escala de ali-
mento á los indios y algunas veces también á los negros; pero
no tienen valor alguno para los blancos, los cuales, en cam-
bio, explotan la extraordinaria riqueza que en ostras ofre-
cen aquellas costas, sobre todo las del Atlántico á las que
ninguna costa europea puede igualar desde este punto de
vista. Las ostras, preparadas de distintas maneras, consti-
tuyen en toda la Unión un importante alimento para el
pueblo; y esta importancia no es moderna sino que data de
muy antiguo como lo prueban los grandes bancos de ma-
risco que se encuentran en todas las costas, especialmente
en las atlánticas.

Los animales dañinos no existen en América en las mis-
mas proporciones que en el Antiguo Mundo. Las fieras de
la América del Sud son, con pocas excepciones, tímidas y
cobardes y únicamente atacan al hombre cuando son pro-
vocadas ó heridas. La onza amarilla (*Felis concolor*) no ata-
ca sino de muy mala gana aun á los perros que ladrando
circundan el árbol en que se ha refugiado. En la América
del Norte la pantera llega hasta los 55° de latitud septen-
trional. Los linces de este país son de pequeñas dimensio-
nes. El animal más feroz de la América del Sud, el tapir ó
anta, es, á pesar de su fiera, sumamente tímido y á lo
más se hace peligroso en las plantaciones de los hondos
valles. El oso de los Andes es de los más pequeños de su
raza; en cambio, el grisly (*Ursus ferox*) de Sierra Nevada
y de las montañas de la costa es tenido, con razón, por el
más fuerte y peligroso de los carnívoros, de suerte que com-
parado con él resulta inofensivo para el hombre el oso ne-
gro (*Ursus americanus*). De la familia de los lobos hay el
lobo de la selva (*Canis lupus*) en la región de los bosques
y el lobo de las praderas ó coyote (*C. latrans*) en la de las
estepas: uno y otro son muy peligrosos para los rebaños.
La zorra de los Estados orientales (*Vulpes fulvus*) es muy
parecida á la nuestra, algo más pequeña pero no menos
astuta. Peligrosos como en todas partes son los cocodrilos
que en número extraordinario se encuentran al Sud del
cabo Hatteras y al Norte del Plata; de estos anfibios los hay
de muchas clases de las cuales el caimán es genuinamente
americano. Menos temidos son los jacarases de la América
del Sud. La América del Norte posee cuatro clases de ser-
pientes de cascabel y una serpiente de macasín, todas ellas
muy venenosas; entre las 50 clases de serpientes sudame-
ricanas el príncipe de Wied cita cinco como venenosas,
siendo la más peligrosa de todas la jararaca (*Lachesis rhom-*

beata): respecto de si es ó no peligrosa la tan temida cu-
lebra coralina andan sobre ello muy divididos los parece-
res. La serpiente boa (*Boa constrictor* y otras) es inofensiva
y objeto más bien de veneración. En los ríos sudamerica-
nos es muy temido el sipari ó raya espinosa que en Gua-
yana da nombre á muchas corrientes. Los insectos están
representados por los escorpiones, por las arañas aladas,
los cien piés, las hormigas voraces tan peligrosas para la
horticultura aquí como en los trópicos, por los mosquitos
y por otras moscas con aguijón, por las niguas, las garra-
patas y por todos los bichos domésticos de Europa que han
sido allí importados.

CAPITULO II

ESTRUCTURA CORPORAL Y VIDA INTELECTUAL
DE LOS INDIOS.

«La antropología que tiende al es-
tudio del hombre físico y al del hom-
bre espiritual ha de buscar en Amé-
rica los más sólidos fundamentos de
sus principios científicos.»

VIRCHOW

Unidad de la población del Nuevo Mundo desde el punto de vista
corporal.—No se encuentran en ella diferencias de raza propiamente
dichas.—Color.—Cabello.—Distintas formas del cráneo.—Otros
rasgos corporales.—Disposiciones morbosas.—Fuerza corporal.—
Carácter y cualidades espirituales.—Ductilidad.

Bien comprendida, la etnografía del Nuevo Mundo nos
ha de dar la clave para resolver los más graves problemas
que el estudio de la antropología y de la etnografía nos
ofrece, y la razón de esta importancia decisiva está en la
situación insular, por no decir absolutamente aislada, de
esta parte del globo terráqueo. Si se consigue demostrar que
los pueblos americanos son, en el fondo, iguales á los del
Antiguo Mundo y en primer término, como es natural, á
los de Asia, quedará resuelta la cuestión de la unidad ó
pluralidad de razas de la familia humana en favor de la
primera. Y si, además, se logra encontrar una relación en-
tre lo que puede llamarse teoría de la civilización de los
americanos y los desenvolvimientos de la cultura del anti-
guo continente, se habrá resuelto también en pro de la
unidad el problema de la unidad ó variedad de origen de las
civilizaciones históricas y de las actuales. No queremos con
esto quitar importancia al estudio de otros pueblos aisla-
dos, pero el grado de éxito del estudio de unos ó de otros
está siempre en cierta relación directa con la magnitud
del objeto. La Polinesia, el más insular de todos los terri-
torios habitados por el hombre y por ende excelente suelo,
á primera vista, para el estudio de los desenvolvimientos
aislados de la civilización, es al propio tiempo un país de
mucho tráfico y nunca ofreció á la humanidad el ancho y
fértil suelo de un desenvolvimiento de cultura grande y
permanente. Polinesia ofrece datos interesantes para las
distintas tendencias en que, sometidos á influencias aisla-
das, se desarrollan algunos elementos aislados del tesoro
de la civilización de un pueblo natural, pero no nos pre-
senta la constancia de un tipo de raza único en todos los
climas de ambos hemisferios (que hoy, prescindiendo de la
actual difusión de los blancos, sólo nos ofrece América)
ni de los diversos matices de la cultura desde el de la Tie-
rra del Fuego, análogo al de los bosquimanos y tasma-
nios, hasta el de los incas del Perú de color claro, instruí-
dos en muchas artes, laboriosos, ricos y apegados á una
adoración del sol que dista mucho de ser estúpida. Pero