

cambio, véase lo que hemos dicho en la pág. 44. Los indios de los bosques aun en la actualidad sólo crían perros, gatos, cerdos, gallinas y patos, desconociendo por completo la cría de caballos, mulos, asnos, bueyes, cabras y ovejas. Según las investigaciones practicadas por Baird, la primera región que crió el pavo fué Méjico, pero también los indios de la desembocadura del Arkansas tenían sus manadas de estas aves. La ganadería en grande escala comenzó á adquirir un gran desarrollo en los llanos (llanuras naturales cubiertas de hierba) de Venezuela y de Guayana y en las llanuras análogas de las estribaciones meridionales de los Andes que descienden hacia el río La Plata, dando origen á una población de un carácter en extremo particular que de una manera especialmente marcada vemos en los apureños de Venezuela, país en donde nacieron los llaneros, que constituyen una clase especial y distinta de las demás,



Cacharros de arcilla barnizados, del Brasil (Colección de Martius, Museo Etnográfico, Munich) $\frac{1}{8}$ de su verdadero tamaño

el hombre puede sentir, llevan una vida exenta de cuidados y de trabas. El llanero no se preocupa por la escuela ni por el templo; conoce los nombres de algunos santos y á esto queda reducida toda su religión. Su verdadera casa es la silla del caballo montado en la cual pasa materialmente la mayor parte de su existencia. Los llaneros, como los gauchos de las argentinas pampas, son excelentes jinetes y sienten una verdadera pasión por sus caballos, de suerte que cuando descabalgan después de una penosa marcha no descansan hasta después de haber dado pienso y agua en abundancia á sus cabalgaduras, y en los casos de necesidad antes prefieren privarse de sus últimas provisiones que dejar perecer de hambre á sus bestias. La silla y los arreos de los indios del Norte y del Sud son imitación de los modelos españoles. Al revés que los gauchos y en parte también que los patagones, los cuales usan grandes espuelas, el indio de las estepas norteamericanas monta casi siempre sin ellas, pero en cambio lleva un largo látigo cuyo mango suele ser de cuerno de alce.

En todos los territorios americanos existen perros cazadores, pero puede afirmarse que los buenos no se conocieron en el Nuevo Mundo hasta que los importaron en él los europeos. Desde los pueblos del Norte hasta los mandanes del Misurí central todos utilizaron los perros como animales de tiro para lo cual los enganchaban á los trineos y á otros vehículos análogos. La buena alimentación de los amos contrasta con lo mal comidos que por regla general andan estos pobres animales que sólo muy de tarde en tarde pueden conseguir un poco de carne de su botín de

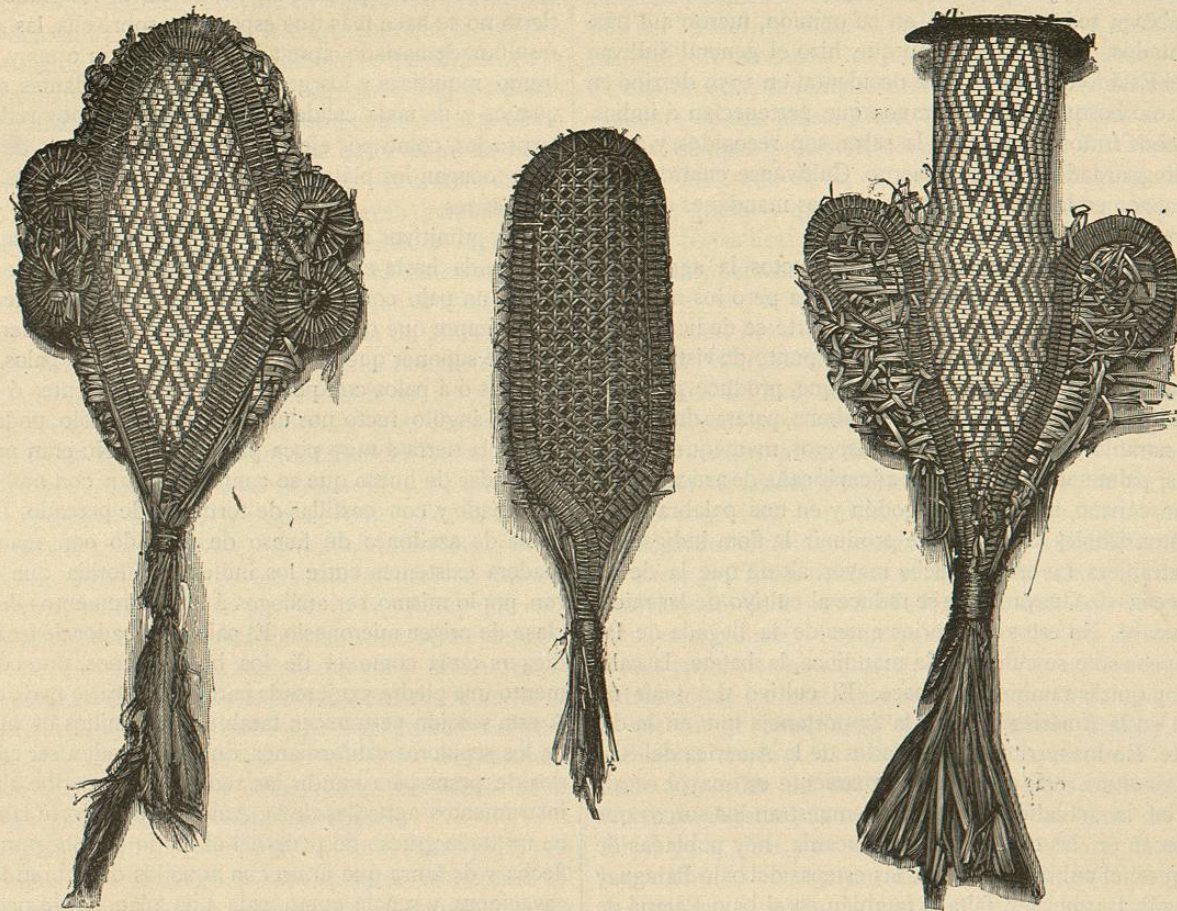
desde el punto de vista territorial, social y económico; estos llaneros, producto de una mezcla de varias razas del país, son hombres de color y forman un verdadero pueblo de jinetes que, aunque en más pequeña escala, ha desempeñado un papel histórico análogo al de los pueblos jinetes del Este de Europa. Los llaneros habitan en campo raso, á veces en pequeñas residencias propias pero generalmente en los *hatos* ó granjas de algunos ricos propietarios de rebaños (*hateros*) quienes á pesar de ser dueños de ganados que llenarían todo un principado alemán, llevan las más de las veces una existencia tan salvaje como sus mismos pastores. Uno de estos hatos cuyos moradores guardan á menudo millares de bueyes que pacen libremente por los alrededores, se compone de dos cabañas construídas del modo más primitivo con troncos y hojas de palmera: sus habitantes, cuyas necesidades son la expresión mínima de las que

caza devorado por los indios hasta dejar mondos y lirondos los huesos: tienen, pues, que contentarse con un poco de cazabe duro ó de torta de maíz y con tal cual manjar que ellos mismos se buscan. Los grandes perros europeos siempre fueron codiciados por los cazadores indios.

La mayor parte de los indios del Sud del San Lorenzo y del Este del Misurí se dedicaban, ya antes de la llegada de los europeos, á la agricultura cuyo principal elemento era generalmente el maíz. La afirmación de que sólo fueron agricultores los llamados *moundbuilders* carece de fundamento; lo único probable es que antiguamente la agricultura era más enérgicamente explotada que en la época en que llegaron allí los europeos, como lo indican, por ejemplo, los llamados tablares de Michigán y de Indiana que tanto se parecen á los campos. Aun en los tiempos históricos la disminución de los rebaños de bisontes hizo que algunas tribus antes exclusivamente cazadoras se hicieran agricultoras; así sucedió con los monitarris, cuyos más próximos afines, los indios cornejas, siguen dedicados por entero á la caza. Según las investigaciones hechas por Gallatin, cultivaban maíz al Este del Misurí todos los pueblos del golfo de Méjico hasta los grandes lagos. La agricultura faltaba únicamente en los territorios del Norte de Wisconsin y de Kennebec, en Maine, en Nuevo Brunswick y en Nueva Escocia, dedicándose en cambio á ella en grande escala algunos pueblos de Nueva Inglaterra, los irokese y entre ellos especialmente las tribus del Sud. Al Oeste del Misurí extendíase la agricultura únicamente

entre los arickarriis, que habitaban en aldeas fortificadas, los mandanes, monitarris, osages, las tres tribus de los sioux meridionales, los pahnis, caddos y algunos indios del Red River. En estos pueblos se profesaba una adoración religiosa al maíz hasta el punto de que su siembra y su recolección iban acompañadas de fiestas propiciatorias en las que se hacían ofrendas de este grano que era el alimento favorito y al que se daba el nombre de «anciano que nunca muere.» Brackenridge cuenta también en el número de agricultores á los omahas, á los puncas y á todos los pue-

blos de la orilla sudoccidental del Misurí, en donde, según descripción del príncipe de Wied, crecían 9 especies de maíz, 6 variedades de calabazas y 4 de judías. Todos los campos de estas comarcas estaban situados en las fértiles hondonadas de los ríos. También se encuentran huellas de la agricultura en California; Powel califica de muy primitivo el trabajo agrícola de los indios de Coyote Walley y no le falta razón para ello, pues las mujeres, que son las encargadas de estas faenas, hacen las labores sin palo escarador, de modo que para cada agujero de siembra necesi-



Trabajos de entrelazado de los indios de Guayana, usados en las grandes solemnidades (Colección etnográfica, Stockolmo). Véase pág. 43

tan 15 minutos. La agricultura constituía indudablemente la principal base de alimentación de las tribus que habitaban en las mesetas de Nuevo Méjico y de Arizona. Respecto del grado de intensidad con que era ejercida encontramos grandes diferencias, pudiendo decirse que, por regla general, también en este ramo aparecía el Sud más adelantado que el Norte, opinión que tiene en su favor en primero y principal término los testimonios de los compañeros de Soto que no hubieran podido recorrer por espacio de tres y cuatro años los territorios meridionales de la América del Norte á no haber sido por las cosechas de los indios sobre las cuales de continuo caían. Un oficial de Soto descubrió en una sola casa 500 *medidas* de maíz molido y una gran cantidad de maíz en grano. Garcilaso de la Vega habla en distintas ocasiones de grandes plantaciones de maíz que atravesó Soto en su desdichada expedición al Misurí. Según algunas memorias de la propia época se quemaron en una campaña emprendida por el marqués de Nonville 1.200.000 *bushels* (un bushel=35 litros aproximadamente) de maíz y el general Sullivan quemó en 1779 á los irokese 160.000.

Es un hecho con frecuencia citado el de que los prime-

ros colonos cambiaron sus géneros con maíz de los indios: Charlevoix atestigua respecto de los indios de Luisiana, el capitán Smith respecto de los de Virginia y otros viajeros respecto de los de Massachusets y Connecticut, que con sus cosechas protegieron á los primeros colonos y Smith no vacila en decir en una de sus cartas sobre Virginia que los colonos virginianos hubieran perecido si los indios no les hubiesen facilitado alimento. Los indios de Nueva Inglaterra enseñaron á los primeros inmigrantes el modo de cultivar y cosechar el maíz, siendo muy probable que lo mismo hicieran los indígenas de otros territorios. En algunas relaciones del siglo décimoséptimo se habla del abono de los campos de maíz con pescados y moluscos y Bradford dice claramente que los padres peregrinos de Plymouth fueron los que enseñaron á los indios á abonar las tierras con peces. Los colonos del Canadá aprendieron de los hurones á ablandar el maíz en el agua antes de sembrarlo. Los indios, aun antes de que á su país llegaran los blancos, clareaban las selvas escamondando y quemando los árboles que luego morían por sí solos: en este trabajo toman parte todos los vecinos, hombres, mujeres y niños. Además del maíz existen varias especies de calaba-

zas, y en el Sud batatas y desde los tiempos europeos judías y guisantes: en los territorios del Missuri aparece, además, el girasol. Pero en las ofrendas funerarias que se han encontrado en los antiguos sepulcros únicamente figura el maíz que se cultivaba no sólo por sus virtudes alimenticias sino por el uso que de él se hacía en las ceremonias religiosas. Los árboles frutales fueron cultivados para imitar á los europeos; esto no obstante, Bartram encontró en Alabama y en Georgia en los emplazamientos de antiguas aldeas indias algunos de ellos como el persimón, el ciruelo *chikasaw*, la nuez de la Selva Negra, el moral y el *hickory*, todos los cuales, en su opinión, fueron allí trasplantados. En una incursión que hizo el general Sullivan en el Estado de Nueva York occidental en 1779 derribó en un solo bosque 1600 manzanos que pertenecían á indios. Muchos frutos y bayas de la selva son recogidos y á menudo guardados para el invierno. Cultívanse cuatro clases de tabaco en la América del Norte y los mandanes cultivan entre otras la *Nicotiana quadrivalvis*.

A juzgar por el número de sus productos la agricultura es hoy en América del Sud muy variada pero los indios de los territorios tropicales en ninguna parte se dedican á ella con verdadero entusiasmo. Desde este punto de vista la agricultura de las tribus colombianas que produce plátanos, mandioca, yukka, nyame, charke, tabena, patatas dulces, cocos, naranjas, mangos, limones, nísperos, mantequeros, mameys, palmeras ceranoideas y además caña de azúcar, maíz, cacao, tabaco, arroz, café, algodón y en una palabra todos cuantos árboles útiles puede producir la flora indígena y la extranjera, no está á mucha mayor altura que la de los indígenas de Guayana que se reduce al cultivo de las raíces de cazabe. En estos territorios antes de la llegada de los europeos sólo se cultivaba la mandioca, la batata, la calabaza y quizás también el tabaco. El cultivo del maíz no tenía en la América del Sud la importancia que en la del Norte. En los territorios templados de la América del Sud la agricultura era ejercida antiguamente en mayor escala que en la actualidad y así lo demuestran los surcos que aparecen en las comarcas de Araucania, hoy pobladas de bosques: el cultivo cesaba en las estepas del bajo Paraguay y, según Burmeister, faltaba también en el bajo Paraná de las Palmas.

El sistema de agricultura es muy sencillo, aun en los territorios indios, siendo su principal defecto la falta de fecundación artificial del suelo que obliga á cambiar muy á menudo de tierras. Los indios no son muy aficionados á plantar dos veces seguidas la mandioca en un mismo sitio sino que prefieren cultivar un terreno nuevo; transcurridos algunos años repiten la plantación para lo cual no tienen más que quitar los matorrales para que vuelvan á prosperar las mandiocas. No es, pues, de extrañar que las plantaciones no sean objeto de grandes cuidados porque éstos no son necesarios allí donde tan pródiga se muestra la naturaleza. La mandioca exige tan poco espacio, tiempo y cultivo que se le puede denominar el árbol del pan de América; del mismo modo que el verdadero árbol del pan introducido por los polinesios en las Indias occidentales, hace nacer la mandioca en América la pereza por lo mismo que satisface casi todas las necesidades con el pan y agardiente que produce. Con sólo que el hombre dedique de cada ocho días uno á su cultivo basta la cosecha para alimentar á una familia que cuente en su seno hasta dos y tres mujeres y cinco ó seis hijos. De aquí que ejerza una funesta influencia en el hábito del trabajo y en el espíritu de empresa, desventaja no compensada por el hecho de que una plantación de mandioca fácilmente montada

constituye rápidamente un centro de cristalización para las colonias siendo como tal un poderoso auxilio para el avance de los exploradores blancos ó de raza mestiza. A los seis meses de plantada produce la mandioca durante un año muchos y excelentes frutos, y bajo este concepto no tiene más competidor que el maíz que da fruto á los tres meses y apenas esquilma la tierra, razón por la cual se le utiliza para roturar los terrenos en que más tarde se plantará cacao, café, plátanos, etc. El resultado del maíz está, sin embargo, altamente perjudicado por el poco cuidado con que se hace; en efecto, como en vez de clavar los granos en la tierra no se hace más que esparcirlos sobre ella, las plantas resultan demasiado apretadas unas contra otras y en extremo raquíticas y los granos aunque abundantes son pequeños y de mala calidad. Únicamente en muy reducidos territorios, como por ejemplo entre los guatusos de Costa Rica, ocupan los plátanos el primer lugar entre los frutos campestres.

Los primitivos aperos de labranza eran de una sencillez extremada hasta el punto de que algunas veces se reducían á un palo con el cual se removía la tierra; de modo que siempre que oímos hablar de «azadas de madera» hemos de suponer que se hace referencia á estos palos escarbadores ó á palos con pedazos de rama salientes ó doblados en ángulo recto por un extremo que sólo podían remover la tierra á muy poca profundidad. No eran mejores las azadas de hueso que se confeccionaban con omoplatos de venado y con costillas de tortuga y de pescado. De Bry habla de azadones de hueso de pescado con mango de madera existentes entre los indios de Florida que debieron, por lo mismo, ser análogos á los instrumentos de igual clase de origen micronesio. El palo escarbador de los indios diggers tenía como el de los bosquimanos, por complemento una piedra agujereada para comunicarle mayor peso. A esta sección pertenecen también «los anillos de piedra» de los sepulcros californianos que no pueden ser calificados de pesos para hundir las redes. Rau describe algunos instrumentos agrícolas de la América del Norte labrados en un trozo grueso de pedernal al modo que las puntas de flecha y de lanza que junto con aquéllos descubren las excavaciones, y señala como pala una plancha de pedernal de $\frac{1}{2}$ de metro de largo por $\frac{1}{4}$ de ancho, de delicada labor y de forma ovalada prolongada, y como azadas unos pedazos de la misma piedra y análoga labor, de corte transversal en un extremo y con muescas debajo de los dos ángulos así formados. De una y otras se han encontrado varios ejemplares en el Illinois. Los cantos afilados de estos instrumentos, es decir, los que habían de dar contra la tierra estaban bruñidos y provistos de delgadas estrías. En 1868 se descubrió en San Luis del Este un yacimiento que contenía varias docenas de estos instrumentos de grandes dimensiones que pueden figurar entre los productos más grandes de la industria de la piedra pero que para nada servían. En las descripciones de los antiguos viajeros de América encontramos muchas alusiones referentes á aperos de labranza de piedra. Pero por muchas variaciones que se hicieran sobre el tema del palo escarbador y de las azadas de madera, hueso ó piedra, siempre resultaba un instrumento poco eficaz, no pudiendo, por tanto, ser cuestión de una agricultura intensa mientras la mano del hombre no estuviera provista de mejores aperos. Y así era en efecto, pues sólo se removía la tierra superficialmente, es decir lo estrictamente necesario para arrancar de raíz las malas hierbas, á lo cual se agregaba que las faenas agrícolas incumbían esencialmente á las mujeres, ancianos y niños y á las esclavas, por más que los hombres

no fueran tan ajenos á ellas como á menudo se ha dicho y que tomaran especialmente parte en el clareo de los bosques.

Allí donde no existen prohibiciones en punto á manjares, los indios no tienen especial predilección por un animal dado sino que á veces descienden en esta materia hasta las últimas capas zoológicas. Los rukujennes estiman en mucho las larvas de un gran avispero llamado *okano* que comen con cazabe. A las hormigas blancas se las deja que muerdan en las hojas y entonces el indio se las come dejando sólo la cabeza. Los indios á pesar de poseer hermosas dentaduras, no mascan la carne sino que la rompen con los dedos á pequeños pedazos que se introducen en la boca: la mano izquierda les sirve de plato, con los dedos anular y meñique suelen sostener un pedacito de cazabe ó de *tortilla* (torta de maíz) que hace entre ellos las veces de pan, y con el índice y pulgar cogen un trocito de carne, de modo que para comer no mueven generalmente más que una mano. La carne que no comen en seguida la asan á fuego lento y la ahuman con lo cual tienen alimento para una porción de días. Los tinnes hacen el comercio de pescado seco con las factorías de la bahía de Hudson: este pescado constituye aun hoy en día con el nombre de *carne seca* el artículo de que más comunmente se aprovisionan los que viajan por Méjico, Argentina y otros Estados. Los habitantes de las costas septentrionales del Atlántico suelen secar la carne de la *Venus mercenaria* que les sirve de provisión para el invierno y para los viajes. Los indios del Norte cazadores de búfalos fabricaban una conserva de carne, el pemmikan, que en la actualidad goza de indiscutible estima como provisión para los países fríos y que consiste principalmente en carne de búfalo convenientemente preparada. La preparación de esta sustancia alimenticia se hacía antiguamente, según Belcourt, cortando la carne de búfalo en pequeñas tiras que luego eran puestas á secar y reducidas á polvo con el que se mezclaba una cantidad igual de grasa del propio animal, con preferencia sebo, formándose con ello una masa homogénea.

Las prohibiciones relativas al uso de la carne y del pescado eran en su mayor parte consecuencia del sistema del *totem*, así es que ninguna tribu comía del animal ó planta que constituía su *totem*. Los mohaves se abstienen de comer pescado porque creen que cada pez contiene el alma de un indio. A estas causas se agregan las razones higiénicas. Habiendo preguntado Crevaux á algunos oyampis y rukujennes por qué no comían gallinas ni huevos, contestóle su hospederero que á pesar de ser de edad avanzada todavía quería tener hijos; de modo que entre estos pueblos las gallinas no son estimadas por otra cosa que por las plumas que son las que más se usan en las fiestas para los adornos de este género. Otras tribus reservan los huevos de todas clases para los ancianos. Los huevos de iguana empollados son tenidos por golosina.

Una particularidad de las tribus sudamericanas, de los botokudos, rukujennes y otros es la costumbre de comer tierra, es decir arcilla, que se obtiene raspando unas bolas de ésta previamente puestas á la acción del humo, que no pueden faltar entre las provisiones para los viajes. Las tribus yumas llevan en sus cinturones anillos de arcilla amasada con las cuales se pintan después de haberlas humedecido con saliva: esta costumbre podría quizás indicar la existencia de la de comer tierra.

El alimento principal de las tribus atlánticas y del Missisipi, desde los hurones hasta los floridanos, es el maíz que antes constituía la provisión para el invierno y para los viajes al par que un artículo de comercio. La misma exis-

tencia religiosa del indio habitante en los territorios en donde se cultivaba el maíz, no podía concebirse sin este grano con el que hacía aquél diariamente su sacrificio á sus penates. En las comarcas occidentales era molido por el mismo procedimiento que en la actualidad, es decir, por medio de una moleta y una pieza plana: las planchas de una pulgada de espesor, de piedra ó de arcilla que allí se han encontrado corresponden á los *comales* de los actuales mejicanos que sirven para cocer las tortillas. En determinados rincones de las casas de los zúñis encontramos también clavadas en el suelo varias piedras de estas. En los territorios del Missuri se chafa el maíz. Para moler el maíz utilizábanse con frecuencia los huecos de algunas peñas y más de uno de estos «molinos» naturales fué causa del emplazamiento de una aldea. Tazas de piedra casi iguales á las de los tiempos prehistóricos nos han sido descritas por Strobel hablando de la Argentina, y servían para chafar nueces y granos y quizás también sal y pescados secos. En algunas peñas lisas aparecen á veces hasta más de 100 de estas tazas, pero en este caso casi puede asegurarse que entra en ello la superstición.

La patata constituye, además de la quinoa, el manjar principal y nacional de los indios chilenos del Sudoeste de la América del Sud; también es un alimento importante la fresa indígena cuyo cultivo se-halla tan extendido que sus zarcillos cubren millas enteras de terreno. En el Noroeste, en donde actualmente representa la patata entre los haidahes un papel importantísimo, pudo también anteriormente haber alcanzado buen desarrollo gracias á la influencia de los europeos. Estos pueblos vivían en un principio casi exclusivamente de la pesca y de los productos del reino vegetal cuya explotación hemos ya descrito. La lista de sus platos fué probablemente análoga á la que Powers nos describe hablando de los wintunes: en el invierno como principios la corteza de pino, luego el tan codiciado trébol y finalmente las raíces y las patatas silvestres; en junio y julio están á la orden del día los salmones, á los cuales siguen la avena silvestre y la semilla de grama, las bayas de manzanita y las piñas y en último lugar las bellotas; la caza y las sabandijas constituyen durante toda la estación un accesorio muy deseado.

Hay dos clases de mandioca, cada una de las cuales se prepara de un modo especial: una es de jugo venenoso con la cual se hace el *couc* (harina en pequeños grumos); otra, denominada yuca, que se corta y se cuece con la carne como patata. La primera produce el verdadero cazabe, igualmente importante como alimento que como sustancia de fácil conservación, cuya preparación no deja de ofrecer algún interés. Las tribus del Orinoco lo preparan moliendo ó raspando las raíces, lavando las raspaduras y colándolas en el *zebucan*, aparato prensador que consiste en un tubo de paja entrelazada con dos anillos en sus extremos, y que cuando está lleno afecta la forma de un cilindro corto y grueso: suspendido por uno de sus anillos se tira muy violentamente del otro, con lo cual el tubo se alarga y estrecha haciendo desprender el agua de la masa que queda dentro. A fuerza de repetir esta operación se extrae hasta la última gota de agua y luego se saca la pasta casi seca que colocada en delgadas capas sobre pizarras ó cascos de tierra previamente calentados acaba de secarse por completo después de lo cual se muele en una especie de cedazo raspador. Así preparado, el cazabe no tiene sabor alguno y se parece á un pan de serrín. Crevaux dice que los rukujennes poseen una criba para la harina de mandioca muy semejante á un utensilio africano de igual índole. Hay muchas tribus que, según parece, no condimentaron sus man-