



Santos Shamanes y Zemíes

BERNARDO VEGA



Fundación Cultural Dominicana
SANTO DOMINGO, REPUBLICA DOMINICANA
1987

La herencia indígena en la cultura dominicana de hoy

Introducción

En el día de hoy, nuestro Museo inicia un ciclo de conferencias que tiene por objetivo analizar las características esenciales de la cultura dominicana, es decir la dominicanidad, a través de un estudio de los diferentes grupos étnicos y los diferentes fenómenos político-económicos que han participado en y conformado, respectivamente, el proceso histórico nacional. Estas serán luego reproducidas en un libro. La labor conuerda, perfectamente, con los objetivos de un museo antropológico, como el nuestro, que incluyen el rescate, preservación; presentación y estudio de todos los elementos arqueológicos y etnográficos que componen nuestro Patrimonio Cultural.

Siendo este ciclo de conferencias auspiciado por el Museo del Hombre, parecería una falta de delicadeza que su propio Director-General se auto-eligiera para pronunciar la primera de las mismas. Debemos aclarar que sólo aceptamos prepararla luego de que el primer candidato, a quien reconocemos mayor experiencia y capacidad en este campo, declinara aceptar la labor, por falta de tiempo, excusa válida, dadas las múltiples ocupaciones que su alto cargo en la Administración de la Educación y la Cultura le imponen, en los momentos actuales.

La dimensión apropiada

El contacto intenso de españoles y negros esclavos con el indio, no duró, en nuestra isla, más de 50 años. Esto es, de por sí, un factor que necesariamente limitó el impacto que pudo haber tenido la cultura indígena sobre la dominicana, por más desarrollada que hubiera sido la primera, que no lo era, con relación a las culturas de Meso-América y la Inca, por ejemplo, aún cuando hay que reconocer su mayor evolución en las Grandes Antillas, en comparación con su lugar de origen: La zona de selva tropical del Nor-este del Continente Suramericano.

Este comentario inicial creemos que debe de enfatizarse, para colocar la influencia indígena dentro de una dimensión justa y apropiada y evitar el error de algunos que, movidos por un romanticismo bien intencionado pero poco científico, exageran dicha influencia como un modo, talvez inconsciente, de hacer justicia a la raza aniquilada o, peor aún, como un medio para subestimar la influencia africana, por razones de prejuicio.

Lo indígena no debe de exagerarse en nuestra cultura. Factores genéticos, de por sí solo, explican el mayor peso de la cultura Europea y Africana en el surgimiento de la nuestra. Lo que sí es justo apuntalar, sin embargo, es lo sorprendente de la persistencia de ciertas herencias culturales indígenas, a pesar de lo breve del período de contacto.

Aclarado el marco de referencia dentro del cual efectuamos nuestro análisis, adentrémonos en el mismo.

La base económica

Opinamos que es en el campo económico donde se advierte mayor impacto continuo de la cultura aborígen, impacto que, por supuesto, ha ido perdiendo importancia a través del tiempo, pero que aún perdura, más de lo normalmente sospechado.

En esto no nos mueve un prejuicio derivado de nuestra profesión, sino una observación objetiva de lo permanente de ciertas prácticas agrícolas de origen pre-histórico. En un país eminentemente agrícola, como todavía lo es el nuestro, y de agricultura tradicional, la importancia del cultivo de roza y del conuco no pueden subestimarse y ambos son herencias indígenas.

El cultivo de roza y el conuco

De la foresta tropical suramericana, trajo el Arauaco el cultivo de roza, o sea, la agricultura de "tumba y quema". Quien quiera notar su sobrevivencia actual sólo tiene que sobrevolar nuestros llanos y montañas, especialmente en los meses de marzo, abril y agosto para ver las columnas de humo, provocadas por las nuevas 'tumbas' o 'claros' que preparan nuestros campesinos. Es esta una forma de cultivo itinerante, que entraña la mudanza periódica del establecimiento familiar. Implica, primero, la tala o "tumba" de los árboles y la limpieza de la maleza, el picar los troncos en pedazos reducidos, para posteriormente, quemarlo todo, lo cual despeja el terreno y fertiliza el suelo con una rica capa de ceniza. La quema, consecuentemente, restituye al suelo las substancias nutritivas que se pierden y libera otras que ya se encontraban en la tierra.

Para cualquiera que haya visto una "tumba" agrícola en la zona Orinoco-Amazónica, su similitud con la dominicana es evidente y aclara cualquier duda que exista de una mayor influencia africana en esta práctica, común también en dicho continente pero con variables, que la hacen diferir de la Suramericana.

El conuco (palabra taína), a su vez, se caracteriza, por el cultivo simultáneo de varios productos en una misma zona, lo que disminuye el comercio, al hacer al agricultor más auto-suficiente, más cuando la siembra se efectúa en forma tal que los diferentes plantíos maduran uno tras el otro y así se cosechan alimentos el año entero.

La concentración de la producción conquera en tubérculos (yuca, batata, mapuey) produce la ventaja adicional de que dichas raíces se pueden dejar en la tierra hasta cuando se necesiten, lo que elimina el problema de almacenamiento y de excedentes perecederos.

La combinación cultivo de roza-conuco, ambas herencias taínas, ha sido la técnica agrícola más común en toda la historia de nuestro país. El montero, el hatero y el dueño de las breves plantaciones del siglo XVI, utilizaron, por supuesto, otros métodos para sus operaciones, que nunca tuvieron, sin embargo, la importancia del pequeño predio familiar.

El cronista Oviedo nos recuerda que los taínos: "Junto a sus lugares tenían sus labranzas e conucos que así llamaban sus heredamientos de mahizales e yucas e arboledas de fructales".

El gran daño del cultivo de roza radica en que está basado en una premisa falsa: Una oferta ilimitada de bosques que talar. El resultado de su aplicación indiscriminada, por nuestra sociedad moderna, es la deforestación y la erosión.

Los montones y la coa

Otro método importante de cultivo pre-colombino subsistió sólo hasta finales del siglo XVI: El cultivo por 'montones' de la yuca. Los cronistas nos hablan como, estando la ciudad de Santo Domingo aún en la ribera oriental del Ozama, toda la margen occidental (la actual zona colonial) era una gran zona de montones, donde se cultivaba la yuca.

Rodríguez Demorizi, en "El Pleito Ovando-Tapia", explica como "En el mismo sitio en que hoy se alza la ciudad de Santo Domingo tenía Cristóbal de Tapia una hacienda con 38,000 montones de yuca y de ajos. El millar de montones de yuca valía entonces, cincuenta castellanos de oro".

Tan común fue el sistema de montones que fue utilizado por los españoles para establecer la medida de superficie terrestre, que se utilizaría en Las Antillas. Así, el Rey de España instruye, en 1513, a Pedrarias Dávila:

"Aveys de dar y señalar al escudero y persona que nos aya servido y sirviere, y se avecindare allá, por repartimiento tierras en que pueda poner y señalar ducientos mil montones, y esto se llama una cavallería de tierras, y al peón a razón de cien mil montones, que es una peonía".

La Coa, por otro lado, es el único instrumento de labranza pre-colombino que subsiste todavía en la agricultura dominicana.

Las Casas nos habla del Cacique que:

"De su propia voluntad trae 4 a 5000 hombres, sin armas, sinó solamente con sus coas, que son unos palos tostados que usan por azadas, y pide al Adelantado qué donde quiere que le haga una gran labranza de pan casabi".

El casabe

Pasando de las técnicas de producción a cultivos individuales, es indiscutible que la yuca y su industrialización vía el casabe, representan el aporte más importante de la agricultura taína a la dieta dominicana.



Foto No. 1. Indios taínos haciendo casabe según grabado de la época. Nótese además la similitud del bohío con los bohíos contemporáneos.

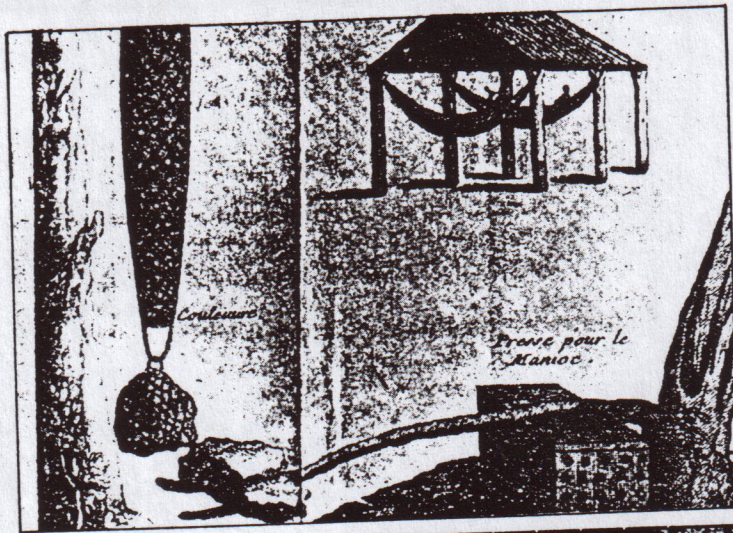


Foto No. 2. Prensa para exprimir la yuca, según dibujo de los cronistas de la época.

Foto No. 3. Prensa contemporánea utilizada para exprimir la yuca. Nótese su similitud a la de la foto 2.



El casabe no sólo fue la fuente de alimentación por excelencia de los taínos sino que los conquistadores, en sus primeros años, literalmente se hubieran muerto de hambre sino hubieran obtenido un producto no perecedero como lo es el casabe. La necesidad del mismo llegó a extremos tales que exigían oro a los indios, como tributo, pero, frenando su avaricia por la necesidad de sobrevivir, a otros demandábanles casabe. Luego, cuando los indios buscan formas de derrotar a los españoles, optan por irse a vivir a las montañas para que nadie trabaje los montones de yuca y tratar así que los españoles mueran por falta de alimentos. Todos los barcos que salían de Santo Domingo a descubrir nuevas tierras, llevaban casabe como alimento esencial para los tripulantes.

Tirso de Molina, quien vivió entre nosotros, en su obra "La Villana de Vallecas" se refiere al Jabjao que era un casabe fino, reservado a los Caciques.

La importancia del casabe en la dieta dominicana a principios del siglo XVII se hace evidente en el censo de 1606 pues de los 9648 esclavos que había, solamente 888 trabajaban en ingenios y en el servicio doméstico y el resto, laboraba principalmente en estancias de jenjibre, casabe y maíz.

En el ataque español a los piratas de la Tortuga, en 1653, se obtuvo un botín de 11 embarcaciones, cargadas de artillería, sal, "Cazabe, yuca y otras labranzas", pues dichos piratas en "las costas de la banda del Norte, hacen sus rancherías y sementeras de tabaco, jenjibre y cazabe".

↓4 y 5→

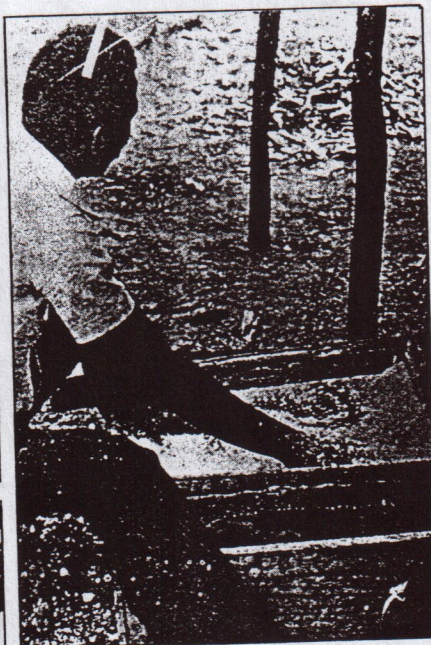
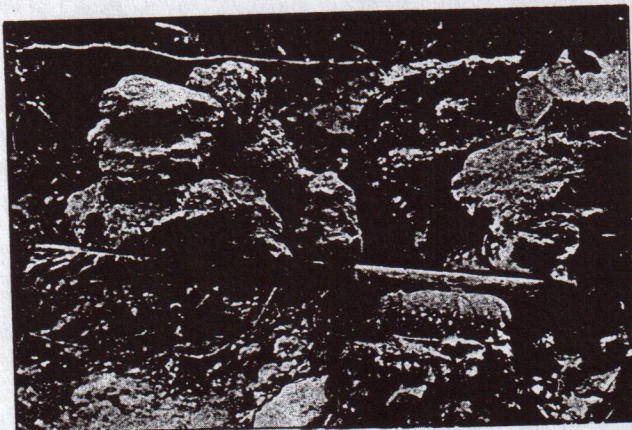


Foto No. 4. Prensa para exprimir la yuca. Foto tomada por el autor en el archipiélago Indonés, cerca de Nueva Guinea. Esta técnica pasó a Asia desde las Antillas.

Foto No. 5. Parte del proceso moderno de producción de casabe, utilizando las mismas técnicas taínas.

Foto No. 6. Un burén moderno utilizado en el proceso de producción de casabe. El burén es un objeto taíno.

6

En 1672, un huracán "afectó los conucos de yuca y de plátanos que los habitantes tenían para alimentarse". Según la Real Audiencia, en carta escrita en el mismo año, "la actividad económica en toda la colonia se redujo a trabajos de subsistencia luego de la ruina del cacao, y la gente ahora se dedicaba a fabricar casabe, que se convirtió en la actividad más productiva por ser el pan ordinario de la población".

En el siglo XVII continúa la importancia del casabe. Moreau de St. Mery, en 1783 visita nuestra parte de la isla y dice: "Los plátanos, el maíz y el casabe, es lo que les sirve de pan". En ese mismo siglo, la poesía popular recoge la importancia del casabe. Maese Mónica dice:

*No es ningún asunto grave
en el que os vengo a ocupar,
pues sólo vengo a buscar
una torta de casabe.
En lo posible no cabe
el que de tí yo me valga;
y para que con bien salga,
si tu amistad me remedia,
dame de una torta, media,
que yo no busco una carga.*

En el siglo XIX también se cita la preponderancia del casabe. Randolph Keim, viaja al país en 1860 y dice: "El pan del país se fabrica con la raíz de la yuca".

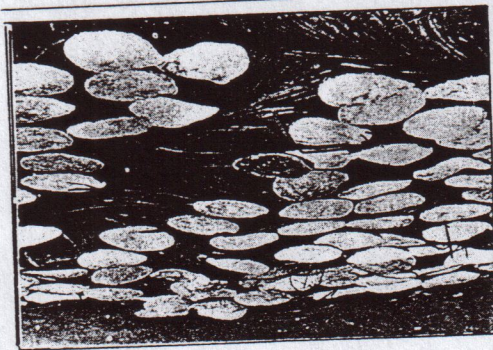
Agrega: "La arepa, una especie del pan de maíz —se emplea extensamente y no es desagradable al paladar—. No hay dificultad en disponer durante todo el año de yuca y maíz".

En resumen la yuca, el maíz, el casabe, la arepa y la catibia (palabras taínas) todas han sido, continuamente, parte esencial de la dieta dominicana. Hoy en día, el casabe se sigue produciendo de la misma forma en que lo hacían los taínos y las palabras que definen los instrumentos siguen siendo las mismas palabras taínas: Guayo, Guariquitén, Naiboa, Cuisa, Jibe, etc. (Ver fotos No. 1 al No. 8). La harina de maíz ha disminuído en importancia, a diferencia de Haití, donde el sorgo y el maíz son parte esencial de la dieta.

En el lenguaje popular tenemos citas tales como: "Hacer la yuca" y el baile de la yuca.

Foto No. 7. Casabe contemporáneo puesto a secar en la tierra, proceso utilizado desde la época del descubrimiento.

Foto No. 8. Casabe vendido en el mercado de La Vega, 1916. Foto del Museo de Historia Natural de New York.



←7 y 8↑

La guáyiga

La guáyiga fue otro cultivo importante indígena cuyo uso fue adoptado por el dominicano para confeccionar la "chola" y el almidón. Su uso contemporáneo ha sido bien documentado por Veloz Maggiolo. (Ver fotos No. 9 al No. 13). Las Casas nos explica como: "En la Costa de la Provincia de Higüey se crían unas raíces que no las hai en todas esta isla; estas raíces se llaman guayagas i hacen dellas el pan que comían por toda esta provincias los indios".

En 1516 los Padres de la orden de Santo Domingo, escriben a Mr. de Xevres: "Había algunos cristianos que no teniendo cazabí para dar a sus indios, coxían otras raíces que se llaman guiaros que son unas raíces montesinas, las cuales ralladas para hacer pan, que se pueda comer sin que mate, es menester que el primero se pudra i se hinche de gusanos, i entonces se puede comer sin que mate i deste pan sin otra cosa alguna, mantienen sus indios".

Dado que "derrienga" el ganado, ha sido combatida a medida que los terrenos vírgenes se convierten en potreros. Con el tiempo se fue perdiendo el conocimiento de como evitar que envenene. Es interesante una cita de cómo, cuando Santo Domingo fue sitiada en 1809, los habitantes, para no morir de hambre, optaron por comer guáyiga, pero con resultados poco placenteros. L.H. Lemonnier De la Fosse, ex-

←9 y 10↓

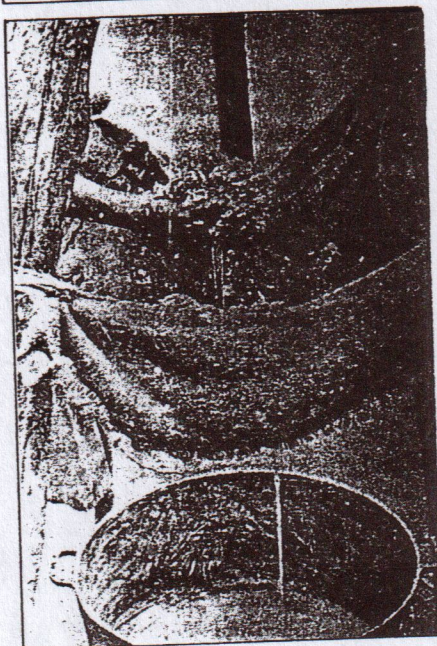


Foto No. 9. Guáyiga.

Foto No. 10. Guáyiga en Cabo
Cabrón.

Foto No. 11. Exprimiendo guáyiga para hacer chola. Foto
cortesía M. Veloz Maggiolo.

plica como: “—Nada tenían que dar a hombres extenuados, incapaces en su mayor parte de poder moverse, a quienes les faltaba la fuerza necesaria para cavar la tierra bajo los muros mismos de la ciudad, para extraer una planta, la guáyiga, cuya raíz es un veneno violento, pero que rayada y lavada cinco o seis veces, deposita un almidón nutritivo. Este almidón se convierte en una papilla parecida a nuestras cubetas de engrudo que se ponen en las tiendas comestibles de París: ¡Y se vendía! y los pobres no podían comprarlo, y se conformaban con la especie de salvado que se extraía de la raíz y que provocaba una hinchazón de las piernas muy parecida a la elephantiasis; después venía la hidropesía y la muerte”.

Gilbert Guillermin, comentando el mismo incidente dice: “Las raíces de guáyiga, planta venenosa, cuya preparación exige los mayores cuidados y cuyo uso es peligroso, se hizo por segunda vez el recurso de los habitantes. Nos aprovechamos de este momento de tranquilidad para activar la excavación de la guáyiga, cuya recolección se hacían cada día más indispensable”.



←12 y 1

Foto No. 12. Chola hecha de guáyiga. Foto cortesía M. Veloz Maggiolo.

Foto No. 13. Cocinando cholas hechas de guáyiga. Foto cortesía M. Veloz Maggiolo.

(La cita sobre la hinchazón de los pies nos hace pensar que talvez la hinchazón en ambas piernas, común en tantos vasos-efigies taínos, pueda bien ser la representación de los efectos de la ingerencia de la guáyiga o la yuca, sin la previa eliminación de los factores tóxicos, técnica que representó un gran avance, tanto así que en el panteón de los dioses taínos se hace referencia al primero que enseñó a comer yuca, sin envenenarse).

Tabaco

El tabaco es un tercer renglón importante de producción agrícola que sobrevive la conquista y se desarrolla a niveles que lo convierten en uno de los dos mayores productos de exportación, en los siglos XVII al XIX y, hoy en día, sigue siendo vital, pues es la cuarta fuente principal de ingresos de divisas para el país.

La Cohoba (PIPTADENIA PEREGRINA) se utilizaba como alucinógeno en el rito del mismo nombre y no debe confundirse con el tabaco cuyo uso era bien distinto. Las Casas es bien explícito cuando dice: "En esta isla Española i en las comarcas tenían otra manera de yerba como propias lechugas, i esta secaban al sol i al fuego, i hacían de unas hojas de árbol secas un rollete como se hace un mosquete

de papel, i metían dentro una poca de aquella yerba i encendían el mosquete, por una parte, i por la otra sorbían o atraían el humo hacia dentro en el pecho, lo cual les causaba un adormecimiento en las carnes y todo el cuerpo; de manera que ni sentían hambre ni cansancio, i estos mosquetes llamaban tabacos, la media sílaba luenga”.

Otros alimentos autóctonos

Otras fuentes alimenticias autoctónas de importancia y que siguen siendo utilizadas en la actualidad son las siguientes: El maíz, la yautía, el maní, el palmito, el algodón, el mapuey, el frijol, la batata, el lerén, la bija y el ají. Muchos ignoran, por ejemplo, que fue en nuestra isla donde los europeos vieron, por primera vez, el maíz y el maní, productos de enorme importancia universal. Del maíz hace una interesante descripción Oviedo:

“La manera del pan de los indios es de dos géneros en esta isla (Española), muy distintos i apartados el uno del otro, e aquesto es muy común en la mayor parte de todas las islas e aún en parte de la Tierra Firme; e por no lo repetir más adelante, se dirá aquí qué cosa es aqueste pan que llaman mahiz, i qué tal es el que llaman cazabi. El mahiz es grano, i el cazabi se hace de una planta que llaman yuca. Para sembrar el mahiz tienen los indios este orden. Nasce el mahiz en unas cañas que echan unas espigas o mazorcas de un xene luengas; i mayores i menores, i gruesas, como la muñeca del brazo o menos, i llenas de granos gruesos como garbanzos (pero no redondos de todo punto); i quando los quieren sembrar, talan el monte o cañaverál (porque la tierra donde nasce solamente hierva no es avida por fértil en estas partes; como la de los cañaverales i arboledas), i después que se ha fecho aquella tala o roza, quémanla, i queda aquella ceniza de lo talado, dando tal temple a la tierra, como si fuera estercolada... Quiero decir que estos indios, aunque ignoren tales preceptos, la natura les enseña lo que conviene en este caso, i también la necesidad que hai de desocupar la tierra de los árboles o cañaverales e plantas que de sí misma produce, para que los indios puedan sembrar i hacer sus sementeras; i siempre quando han de sembrar es al principio de la luna, porque tienen opinión que, assi como ella va creciendo, así lo hace la cosa sembrada. E quando han de poner en efecto el desparcir de la simiente, quedando la tierra rasa, pónense cinco o seys indios (e mas e menos) segund la posibilidad del labrador, uno desviado del otro un passo, en ala puestos, i con sendos palos o macanas en las manos, i dan un golpe en tierra, con aquel palo de punta, e menéanle, porque abra algo más la tierra, i sácanle luego, i en aquel agujero que hizo, echan con la otra mano siniestra, quatro o cinco granos de mahiz que saca de una taleguilla que lleva ceñida, o colgada al cuello de través, como tahelí, e con el pie cierra luego el hoyo con los granos, porque los papagayos i otras aves no los coman; e luego dan otro passo adelante, e hacen lo mesmo. Y desta forma a compás i prosiguiendo de un tenor, en alas todos aquellos indios, siembran hasta que llegan al cabo de la haza o tierra que siembran, e de la misma guisa vuelven al contario, e dan la vuelta sembrando, hasta que hinchen toda la haza, e la acaban de sembrar... i porque el mahiz de sí es muy seco o recio, para que más presto nazca, un día o dos antes échanlo en remojo, e siémbrenlo al tercero... En esta Isla Española y en las otras comíanlo en grano tostado, o estando tierno sin tostar, quassi seyendo leche; e quando es assi tierno llámanlo ector, querieno quaxar o recién quaxado. Lo que está bueno i de buena sazón, después que los chripstianos poblaron esta isla, dáse a los caballos e bestias de que se sirven, e esles muy gran mantenimiento, i también lo dan a los negros e indios esclavos, de que los chripstianos se sirven”.

Inclusive, los primeros granos de maíz que se llevan a Europa, provinieron de nuestra isla. Colón, en su carta a los Reyes sobre el tercer viaje, explica: “maíz, que es una simiente que hace una espiga como una mazorca, de que yo llevé allá i hay ya mucho en Castilla”.

Con referencia al maní, dice Oviedo: “Una fructa tienen los indios en esta isla Española, que llaman maní”.

Las Casas es más explícito, refiriéndose también a la Española:

"Otra fructa tenían que sembraban y se criaba, o hacía, debajo de la tierra, que no eran raíces sino lo mismo que el meollo de las avellanas de Castilla; digo que eran ni más ni menos que las avellanas sin cáscara, y éstas tenían su cáscara o vaina en que nacían y con que se cubrían muy diferente que las avellanas, porque era de la manera como están las habas en sus vainas cuando están en el habar, puesto que ni era verde la vaina ni blanda, sinó seca, cuasi de la manera que están las vainas de las arvejas o de los garbanzos en Castilla cuando están para cogerlos: llamábase *maní*, la última sílaba aguda y era tan sabrosa que ni avellanas ni nueces, ni otra fructa seca de las de Castilla, por sabrosa que fuese, se le podía comparar. Y porque siempre se comían della mucha por su buen sabor, es luego el dolor de la cabeza tras ella, pero no comiendo demasiado, no duele la cabeza ni hace otro daño; hase de comer siempre, para que sepa muy bien, con pan cazabi o de trigo, si lo hay".

En cuanto a frutas, son oriundas de la isla y eran comidas por los taínos las siguientes: La piña, la guayaba, la guanábana, la lechoza (cuyo nombre autóctono: papaya, se conserva en otras partes pero no entre nosotros), la jagua, el caimito, el jobo, el anón, el hicaco, la chirimoya, el mamón y el mamey.

Otros productos agrícolas no-comestibles, de importancia fueron el algodón, el henequén, la calabaza y la cabuya.

Un cálculo en base a las modernas estadísticas de cuentas nacionales nos indican que un 5.3% del tonelaje total de productos agrícolas que produce hoy en día nuestro país, está representado por los productos antes mencionados, que cultivaban y consumían nuestros aborígenes. Esto no debe de sorprender, pues cometemos comúnmente el error de concentrar la atención en los productos agrícolas de exportación (azúcar, café, cacao) sin considerar la alta proporción de la producción agrícola nacional representada por bienes que consume el propio productor, sin pasar a manos de terceros. Cualquier campesino le indicará que come "víveres" es decir yuca, batata, maíz, yautía, mapuey, los mismos tubérculos que consumían nuestros indios. Un estudio interesante sería el determinar cuanto de precolombino tiene el sancocho, que usa, precisamente, todos estos ingredientes y es un plato común a las Antillas (ajiaco, pepper pot). La palabra AJIACO es taína y puede derivarse de ají, indicando la costumbre de los taínos de comer cazabe con ají en una especie de sopa.

En 1969 nuestro Banco Central hizo una encuesta para determinar en qué gastaba su dinero una familia típica de la ciudad de Santo Domingo. Para las familias más pobres de la ciudad, un 13% todavía se gasta en los productos agrícolas autóctonos antes mencionados. Una encuesta similar se efectuó recientemente en nuestras zonas rurales pero está pendiente de publicación. Aún así, se puede adelantar que la proporción gastada en los productos antes mencionados es bastante superior al 13%.

En resumen, la influencia en nuestra dieta contemporánea, de los productos esenciales usados por los taínos, es sorprendentemente grande.

Los taínos nos dejaron mucho de comer. Sobrada razón tuvo el gran poeta, maestro de la octava, Juan de Castellanos, cuando en 1589, en sus Elegías de Varones Ilustres de Indias, pone en boca de los indios antillanos, ante la presencia española, el siguiente poema:

*"Si son gentes de buenos pensamientos
A bien es recibilos, si son gratas,
Si vienen fatigados y hambrientos,
Darémosles comidas bien baratas;
Darémosles de nuestros alimentos
Guamas, auyamas, yucas y batatas,
Darémosles cazabis y maíces,
Con otros panes hechos de raíces.*

*Darémosles jutías con ajíes,
Darémosles pescados de los ríos,
Darémosles de gruesos manatíes;
Las ollas y los platos no vacíos;*

*También guariquinayes y coríes,
De que tenemos llenos los bohíos,
Y curaremos bien a los que enferman,
Colgándoles hamacas, en que duerman.*

La pesca

Diferentes métodos taínos de pesca fluvial y marítima persisten en nuestro país.

Primero

El sistema de corrales ha sido ampliamente documentado por el autor en un trabajo anterior. Consiste esencialmente, en una serie de estacas de caña o de palos de mangles, hincados en el lodo, muy juntos entre sí al estar entrelazados con bejuco y que cubren toda o casi toda la desembocadura de un río o parte importante de una laguna o de una ensenada tranquila en el mar. Estas empalizadas acuáticas obligan a los peces a seguir todos una dirección dada, por su forma de embudo, al final del cual existe un área en forma de círculo o doble círculo, donde convergen las empalizadas y los peces y de donde no pueden salir estos últimos. Corrales de este tipo existen todavía en las lagunas de Rincón, Redonda, Limón y en la desembocadura de ríos, tales como el Yásica. (Ver foto No. 14).

Oviedo explica:

“Pescaban con canales de atajos hechos a mano de astacados, en los arrecifes donde la mar en las costas crece”.

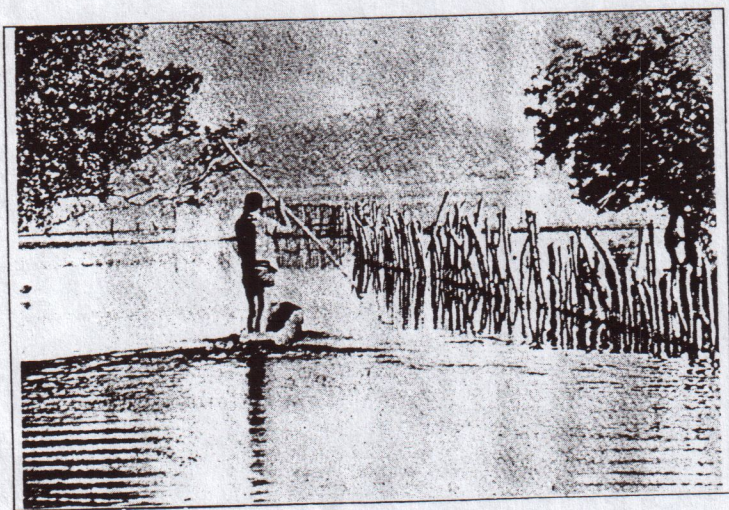


Foto No. 14. Corrales de pesca en la Laguna de Rincón.

Las Casas agrega: “Los peces eran atrapados en el puerto de forma tan fácil como si fuera en una pecera, siendo acorralados con junquillos y cañas que eran clavados en el fondo, bien cerca unos de otros, formando una jaula”.

Segundo

El envenenamiento de los ríos con barbasco. Los taínos usaban una planta llamada “Baiguá”.

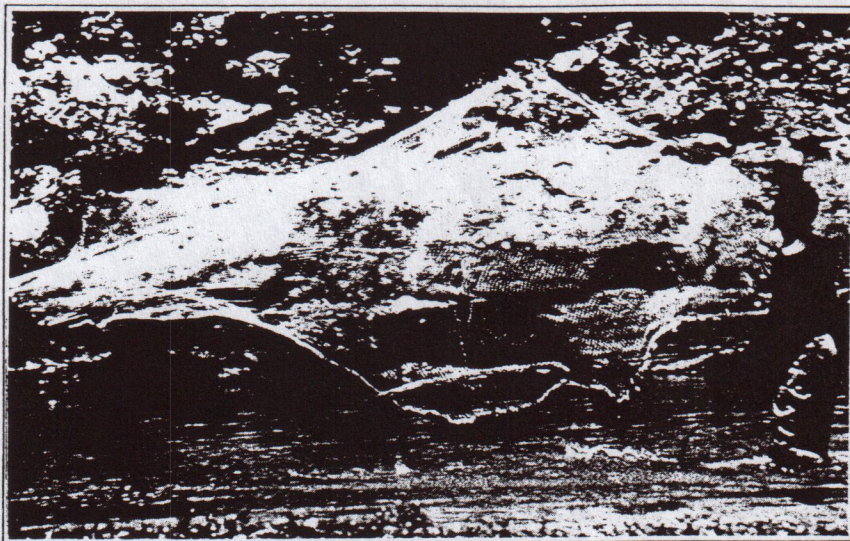
Tercero

Uso de trampas (nasas —palabra taína), hechas de fibras, transportables de un sitio a otro del mar. Hoy en día constituyen un magnífico ejemplar de cestería nativa y son de origen taíno.

Cuarto

Uso de tarrayas. Las Casas explica que los taínos pescaban en el mar y en los ríos con "redes muy bien hechas". Los arqueólogos han encontrado muchas muestras de pesas de red. (Ver foto No. 15).

Foto No. 15.
Uso de
tarrayas en
pesca fluvial.



Quinto

Sumergiéndose a pulmón para sacar lambíes, burgaos y otros caracoles, en zonas poco profundas.

Los sistemas taínos que han desaparecido son la pesca con flecha, harpones y con rémoras.

La mayoría de los peces que abundan en nuestras aguas llevan todavía nombres taínos: Carite, Menjúa, Cojinúa, Jurel, Dajao, Guábina, Macabí, Tiburón, Guatapaná, etc., y cuando están que no se deben comer, están "ciguatos".

Lo mismo se aplica a otros elementos de la fauna marina: Lambí, Burgao, Carey, Juey, y la fluvial: Hicotea, Jaiba.

La caza

La herencia indígena en este campo es menor. Hemos sido testigo de la persistencia en ciertos lugares del país del sistema de cacería de pequeñas aves utilizando la goma del copey, para que colocada en la copa de los árboles, sus pies queden adheridos en ella y no puedan escapar. Las Casas cita este método.

La cacería de cangrejos (y peces de ríos) "cuabeando", es decir, encandilando los peces con teas encendidas, también está documentado como de origen taíno.

Algunos autores han planteado que la conservación de la carne de mamíferos (hutías, iguanas), peces y aves, ahumándolos, es una tradición taína y que, inclusive, la palabra "Bucán" es taína, así como la palabra "Barbacoa" que es el instrumento usado para ahumar la carne.

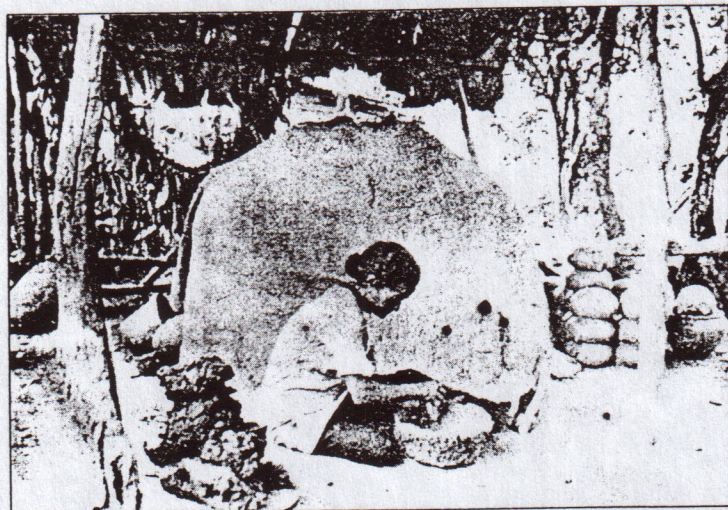
Los bucaneros y los monteros vivieron de la carne así conservada.

Antes de abandonar el campo de alimentación, es útil señalar dos herencias taínas en el campo de la bebida: El mabí (Pru) y el Cacheo, el primero proveniente del behuco llamado, precisamente, de indio y el segundo de una palma.

La artesanía y el ajuar doméstico

A) La cerámica

La supervivencia de la tradición de construir vasijas de barro, con motivos y métodos pre-colombinos, en la zona de Higüerito, cerca de Moca, ha sido bien estudiada por García Arévalo. (Ver fotos No. 16 y No. 17). Es probable que la tradicional tinaja, común en toda casa o bohío, hasta el advenimiento de la electricidad, fuera de inspiración taína. Algo más discutible es el posible origen pre-colombino del típico cachimbo de nuestro campesino, de confección de barro. Elpidio Ortega y Veloz Maggiolo se han adentrado cautelosamente, en el tema.



←16 y 17↓

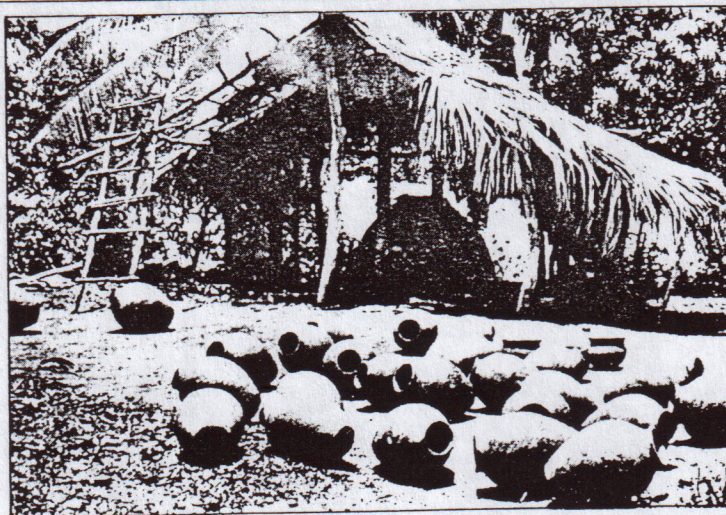


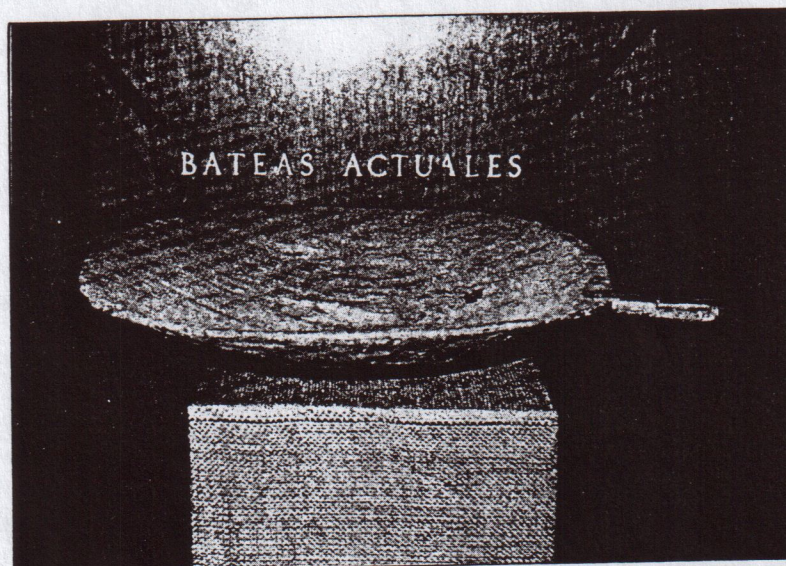
Foto No. 16. Confección de vasijas de barro de Higüerito, Moca, utilizando técnicas indígenas.

Foto No. 17. Vasijas fabricadas en Higüerito, Moca.

B) Madera

La Batea (palabra taína) utilizada por los indios, para buscar oro en los ríos, sigue utilizándose para esos fines en la zona de Miches y en los ríos del Cibao. (Ver foto No. 18). El Higüero (palabra taína) como recipiente para agua, fue de gran uso en nuestro país, hasta muy principios de este siglo, cuando cobran importancia las latas cuadradas para kerosene y aceite. Las Casas dice:

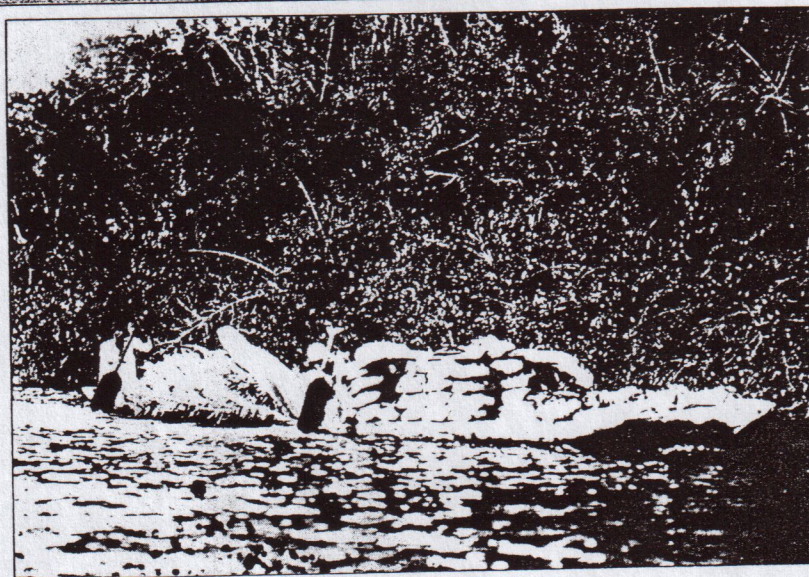
“Otro árbol hay muy provechoso en esta isla (Española) y es el que llamaban



←18 y 19↓

Foto No. 18. Batea para buscar oro, procedente de Miches.

Foto No. 19. Cayucos en el río Ozama (1916) con petaca de carbón. Foto cortesía del Museo de Historia Natural de New York.



los indios higuero, la sílaba penúltima luenga; este produce unas calabazas redondas como una bola —servíanse dellas de vasos para beber y de platos y escudillas—. Su uso para producir el güiro, instrumento musical, parece ser de época histórica, aunque la palabra es taína.

La Canoa, y el Cayuco (canoa pequeña), ambas palabras taínas, medios de transportación utilizados en la época prehistórica para remontarse los indios desde Suramérica hasta las Antillas, han sido utilizados intensivamente en nuestros ríos y lagunas, y aún lo son en épocas actuales. En Sánchez, bahía de Samaná, es todavía de uso común. Poseemos una foto, de 1916, del atracadero del río Ozama, donde aparecen más de 25 cayucos. (Ver foto No. 19). Sus dimensiones, aspecto y forma de confección son las descritas por los cronistas. También lo es el remo que aparece en la fotografía, que refleja exactamente la descripción del cronista Oviedo, quien explica que se les llamaban Nahe: "Son estos nahes como palas luengas i las cabezas como una muleta de un cojo o tullido". El dibujo de Oviedo y el de la fotografía también coinciden. Este tipo de remo es bien diferente al utilizado en el Amazonas, por ejemplo. (Ver fotos No. 20 al No. 24).

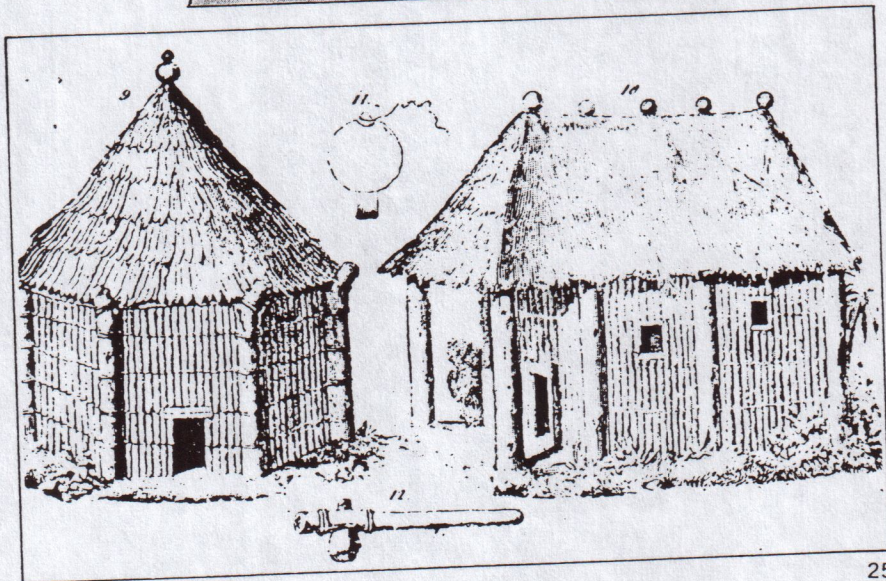
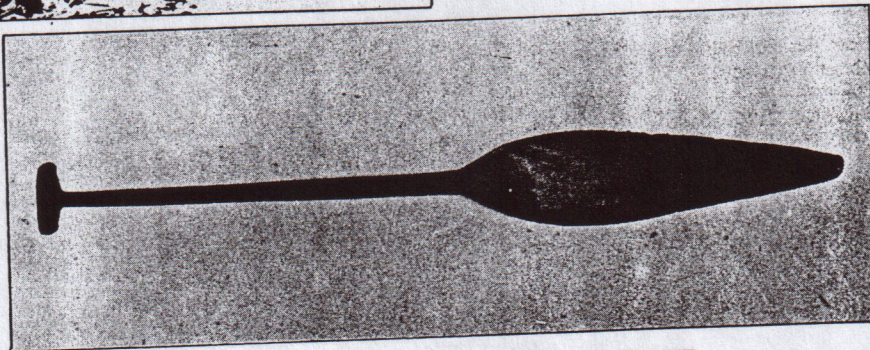


Foto No. 23. Cayuco en el río Ozama (1916). Compárese el remo con las fotos anteriores. Foto cortesía del Museo de Historia Natural de New York.

Foto No. 24. Remo taíno encontrado en Las Bahamas, actualmente en el museo del Indio Americano de New York.

Foto No. 25. Bohío taíno según Oviedo.

↑23 y 24→



25

Además, con la yagua se hace la petaca (palabra taína), caja rústica en la cual se coloca el carbón para vender. Tenemos fotos, tomadas en la ciudad de Santo Domingo en 1916, mostrando como el carbón se vendía exclusivamente, en ese entonces, en petacas.



←26 y 27↓



28



Foto No. 26. Bohío dominicano (1916). Foto cortesía del Museo de Historia Natural de New York.

Foto No. 27. Bohío dominicano.

Foto No. 28. Hamaca de los taínos, según grabado de los cronistas.

C) La cestería

La Hamaca y el Macuto (palabras taínas) son los dos productos de cestería más importantes, de la cultura precolombina, que llegan hasta nosotros. (Ver foto No. 28). El dormir en hamacas fue común en nuestro país hasta hace poco, como lo relatan los viajeros extranjeros que visitaron el país en los siglos XVII, XVIII y XIX.

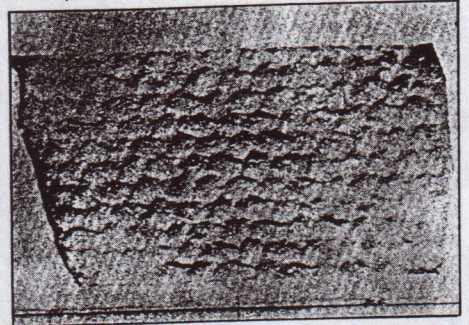
Colón en su diario, anota:
 "Vinieron en aquel día muchas almadías o canoas a los navíos a rescatar cosas del algodón hilado y redes en que dormían, que son hamacas".

Guacal (Huacal) es vocablo taíno que describe una cesta.

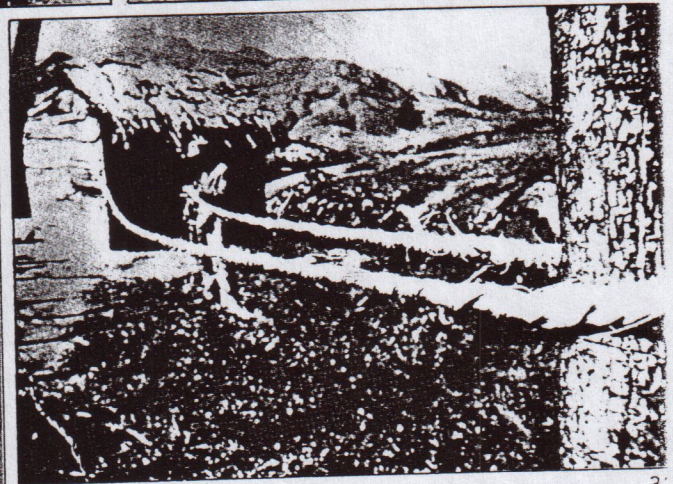
En la pequeña industria rural dominicana sobrevive la confección y uso de una serie de cestos, exprimidores, cernidores, esteras y jáquimas, hechas con diferentes tipos de fibras textiles y cáñamos y pocos estudiados hasta el momento, pero que denotan influencia taína. (Ver fotos No. 29 al No. 34).



←29 y 30↓



31



32

Foto No. 29. Petacas de carbón, Santo Domingo (1916). Foto cortesía Museo de Historia Natural de New York.

Foto No. 30. Marcas de diseño textil dejadas en un burén taíno en Cuba.

Foto No. 31. Zemí de algodón encontrado en Santo Domingo y ahora en el Museo de Etnografía de Turín.

Foto No. 32. Industria de soga.

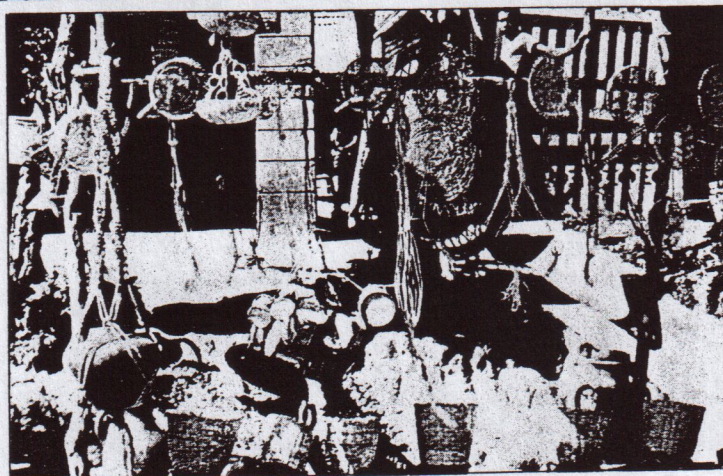
En cuanto a la confección de tela con algodón silvestre por parte de nuestros campesinos, esto se ha reportado en la zona rural de San Juan de la Maguana, incluyendo, la utilización del "uso" tradicional y que aparece en las excavaciones arqueológicas. El Zemí de Algodón prueba lo diestro que eran los taínos en hilandería.



←33 y 34↓

Foto No. 33. Monteros de Padre de Las Casas (1916). Nótese el tejido del macuto. Foto cortesía Museo de Historia Natural de New York.

Foto No. 34. Textilería artesanal moderna dominicana.



Debe de estudiarse hasta donde hay influencia taína en las tarrayas, chinchorros y nasas (palabra taína) que usan nuestros pescadores.

Sobre la Cabuya y el Henequén, por ejemplo, palabras taínas, dice Las Casas: "Hacen los indios mui buena i grandes redes i anzuelos de huesos y conchas de tortuga, i, porque les falta hierro, córtanlos con unos hilos de cierta especie de cáñamo que hai en estas indias, que en esta Española llaman cabuya i otra más delicada, nequén".

Piel

El único caso de uso de piel, como tradición precolombina, radica en el uso de la piel de ciertos pescados, como guayo para trabajar los tubérculos.

Minería

Los taínos localizaron para los españoles y, consecuentemente, para los dominicanos, algunas minas importantes, por lo que contribuyeron al desarrollo de nuestro patrimonio minero. Tal es el caso de la hoy mundialmente famosa y controvertida mina de Pueblo Viejo, en Cotuí. Pedro Mártir explica:

"Hai en la Española otra región con el mismo nombre Cotoy, la cual divide las provincias Uhabo i Cayabo. Tiene montes y valles i llanuras; más por ser estéril

cuenta con pocos habitantes: Allí está la mayor abundancia de oro. Allí está el origen del oro. No se cojen terroncitos ni al menudo: En piedras porosas i entre las vetas de las rocas se encuentra el oro sólido i puro: Rompiendo las peñas se siguen los filones de oro"

Las minas de La Buenaventura (en el Río Haina) y de San Cristóbal, así como la de Sal de Barahona, también fueron enseñadas por los indios a los españoles.

Localización de ciudades

Varias ciudades de importancia se localizaron sobre poblados indígenas. Estos bien sabían localizar los suyos cerca de agua, evitando insectos, etc. En la Fundación de la Isabela, por el contrario, Colón escoge la zona de la playa al lado de la desembocadura de varios ríos, zona de mosquitos, como mostró el tiempo. Colón dice que había allí un pueblo indígena pero investigaciones hechas, en 1978, por arqueólogos del Museo del Hombre Dominicano, comprobaron que la zona indígena estaba en el tope de un cerro, cerca del río, pero lejos de los mosquitos.

La Vega, por ejemplo, fue fundada al lado del poblado de Guarionex; San Juan de la Maguana en el poblado de Caonabo (Niti); Puerto Príncipe en el pueblo de Anacaona y Bohechío.

Lenguaje

Es indudable que el aporte taíno al lenguaje dominicano, al español e, inclusive, al inglés, francés, etc., fue extraordinario. Don Emilio Tejera nos señala más de 700 palabras como indigenismos. Julia Tavares explica como 20 de ellas han pasado al inglés.

Tomemos sólo tres ejemplos. Primero los nombres de nuestros ríos. Con sólo tres excepciones, todos los ríos importantes del país conservan sus nombres indígenas. Veamos, comenzando por la costa Norte: Yaque, Maimón, Bahabonico, Yásica, Sosúa, Charamico, Joba, Boba, Nagua, Yuna, Nisibón, Sanate y Anamuya. Por la costa Sur: Yuma, Chavón, Higuamo, Casuí, Soco, Cumayasa, Ozama, Haina, Baní, Ocoa, Nigua, Isa, Tábara, Jura, Vía, Nizao, Duey, Bahoruco.

En el interior del país: Mijo, Amina, Bao, Manabao, Maguá, Chacuey, Yabacao, Guanuma, Guaiguí, Jimenoa, Nibaje, Tireo y Payabo. En la frontera: Macasia, Artibonito.

Dos de las tres excepciones son, curiosamente, ríos que demarcan fronteras: El Masacre, que sabemos se llamaba hasta el siglo XVII río Dajabón (palabra taína) y el Pedernales que, curiosamente también, lleva su nombre por la gran cantidad de sílex que acarrea y que era utilizado, precisamente, por los indios.

En dicho río se ha localizado uno de los yacimientos más antiguos, 2600 antes de Cristo, perteneciente un grupo cultural que trabajaba esencialmente el pedernal.

La tercera excepción es el río Isabela.

Como segundo ejemplo tomemos los nombres de nuestras maderas: Caoba, Cua-ba, Capá, Ceiba, Corozo, Copeí, Guano, Guayacán, Guazábara, Guayaba, Guázuma, Guaconeco, Guao, Mangle, Manacla, Maguey, Majagua, Balatá, Búcara, Jobobán, Pita-haya, Tuna, Yagrumo, Yarey, Samo. Todos son indigenismos.

Regiones y lugares también conservan nombres taínos.

Veamos, el tercer ejemplo, la fauna: Cocuyo, Comején, Curí, Guabá, Guaragao, Guacamayo, Jején, Jutía, Iguana, Maye, Mime, Maco, Manatí, Nigua, Hicotea y su consorte el Catuán.

Algunas palabras han sufrido cambios en sus significados. "Batey", que originalmente aludía al juego de pelota o al lugar alegre donde este se jugaba, ahora se refiere al lugar triste donde viven cortadores de caña.

Guácara, originalmente se refería a cavernas. Hoy tiene una connotación de antigüedad: "De los tiempos de las guácara", aludiendo indirectamente a lo anti-guo de las cavernas.

Mambí y manigua son ya más usados en Cuba que en nuestro país. Guaitiao significaba gran amistad entre dos personas y fue adaptado por los mexicanos: "Cuate". Túbano, Enagua, Sabana, Totuma, Jíbaro, Macana, Fotuto son todos indigenismos así como Maniel, a pesar de estar vinculado a los negros cimarrones.

(En esta parte para no repetir, no hacemos mención de todos los indigenismos a los que nos hemos referido en las secciones anteriores de trabajo).

Impacto sobre las artes y las letras dominicanas

En el campo de la literatura dominicana, varios autores han escrito sobre temas indigenistas, sobre todo, a mediados del siglo XIX, cuando el indigenismo fue un movimiento continental. Basta mencionar a Galván y su novela "Enriquillo", Javier Angulo Guridi y su obra teatral "Iguaniona"; José Joaquín Pérez y su poema "Fantasías Indígenas" y, en nuestro siglo, Juan Bosch; Fernández Simó y Marcio Veloz Maggiolo con cuentos y novelas.

En general tienden a tratar en forma romántica a la raza indígena, sin entrar en consideraciones de tipo social o político. Hay más literatura dominicana sobre este tema que sobre el tema africano.

En el campo de la Música, la influencia, por razones obvias, ha sido prácticamente nula. La maraca, el güiro y el fotuto de lambí son herencias marginales. (Ver foto No. 35). En el campo de la pintura, el tema indígena ha sido poco tratado (Murales de Vela Zanetti). Más uso se ha hecho de motivos indígenas en la escultura (Prats-Ventós), sobre todo en la década de los años 50 cuando también se hizo un esfuerzo en el campo de la Artesanía. En el siglo pasado, Desangles esculpió su "Caonabo".

Medicina popular

Este es un campo donde indudablemente hay una fuerte herencia taína aún no estudiada. Los cronistas, sobre todo Oviedo, hablan y enumeran el uso curativo de que hacían los indios de varias hierbas y maderas. En años recientes, por lo menos dos escritores han hecho una recopilación sobre el uso de la medicina popular dominicana por parte de nuestros campesinos. Sin embargo, nadie ha hecho una comparación entre los dos listados para ver cuánto de común hay entre ellos.

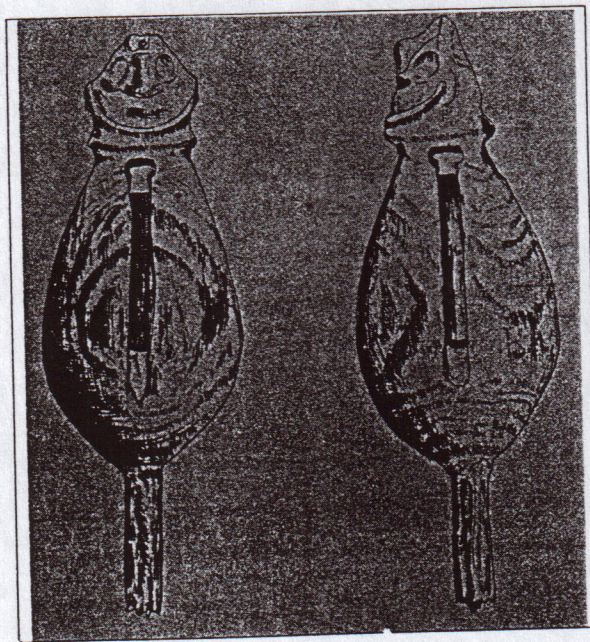


Foto No. 35.
Maraca taína.
Colección V. Pepén.

La tradición oral

La tradición oral es una de las formas más interesantes de medir el grado de transculturación.

Entre los dominicanos persisten, a pesar del tiempo, las leyendas de la Ciguapa, la Jupía y la India del Charco, todos ligados a lo taíno, específicamente al mito del Cemí OPIYELGUOBIRAN y de los opias o almas de los muertos, que vagan por las noches. La leyenda de los Bienbienes probablemente esté también ligada a estos mitos pero también a los cimarrones.

Religión popular

Aún cuando ni las creencias mágico-religiosas, ni el panteón de dioses, ni la ceremonia de la Cohoba, de los taínos, han sobrevivido entre los dominicanos, no es menos cierto que en la religión popular dominicana hay sincretismos relacionados con la historia de la conquista. Carlos Esteban Deive nos cuenta como, en el vodú dominicano, entre los luás se encuentran: Anacaona, Caonabo, Cayacoa, Enriquillo, Guarionex, Guacanagarix, Guaroa, Hatuey, Mencía, Tamayo y la "india del Agua Dulce", o del "Agua Azul"

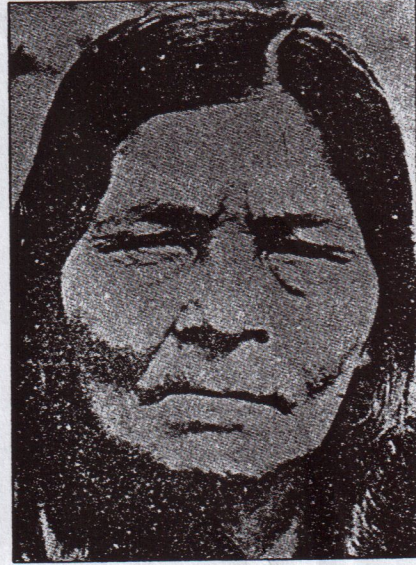
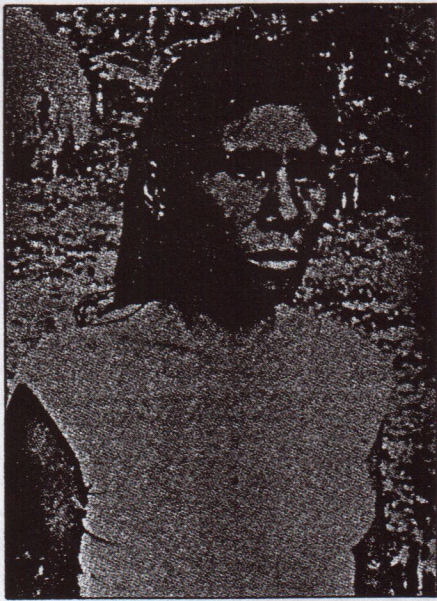
Los luases, según el mismo autor, pertenecen a cuatro divisiones (agua, tierra, aire y fuego) y la división del agua es también conocida como la división "india".

En las ceremonias vodúistas se hace uso de "túbanos" de "tabaco", que traen recuerdos del ceremonial de la Cohoba.

En la brujería dominicana, además, es común colocar, en los altares, piezas taínas, usualmente de piedra, que son pintadas de azul claro. Muchos "huaqueros" tienen dificultad en comprarle piezas a los campesinos, por creer éstos últimos en sus poderes mágicos. El hacha petaloide o piedra de rayo, como le llaman los campesinos, en todo el Caribe, se supone que protege contra los rayos y, además, refresca el agua en las tinajas.



Foto No. 36.
Idolo taíno pintado
para fines de usos
mágico-religiosos
contemporáneos.



Fotos Nos. 37 y 38.
Cubanos
con sangre indígena.

Genética

En nuestro país prácticamente no se han hecho estudios para determinar el porcentaje de sangre indígena que queda entre grupos de dominicanos. Los cubanos, en años recientes, sí han podido localizar grupos aislados que todavía conservan características raciales indígenas. (Ver fotos No. 37 al 40). Es obvio que la influencia cultural indígena en países como Méjico, Guatemala, Ecuador, Perú y Bolivia, donde un alto porcentaje de la población es de sangre indígena, tiene que ser mucho mayor que en Venezuela o Brasil, por ejemplo, donde sobreviven grandes grupos pero aislados o que en las Antillas donde, para fines prácticos, no existen.

Un comentario final sobre el cual espero traten los expositores que me seguirán en este ciclo de conferencias. La mayor y más frecuente presencia de nuestro indio, en nuestra cultura contemporánea, es su presencia donde no existe. Nuestro curioso



Fotos Nos. 39 y 40.
Cubanos
con sangre indígena.

39



40

sistema de valores culturales nos ha obligado a crearnos, a conveniencia propia, un espejismo, a utilizar un sofisma, para tratar de ocultar un prejuicio nacional. Una gran proporción de nuestra población exige que se le tipifique como "indios" o "indias", en vez de mulatos, o mulatas, cuando de genes indios no tienen nada.

Muchas gracias.

(Conferencia dictada en el Museo del Hombre Dominicano el 27 de marzo de 1979. Reproducida en *Ensayos sobre Cultura Dominicana*, ediciones Museo del Hombre Dominicano, Santo Domingo, República Dominicana, 1981, págs. 9-53).