
Viaje al Archipiélago Malayo

Alfred Russell Wallace

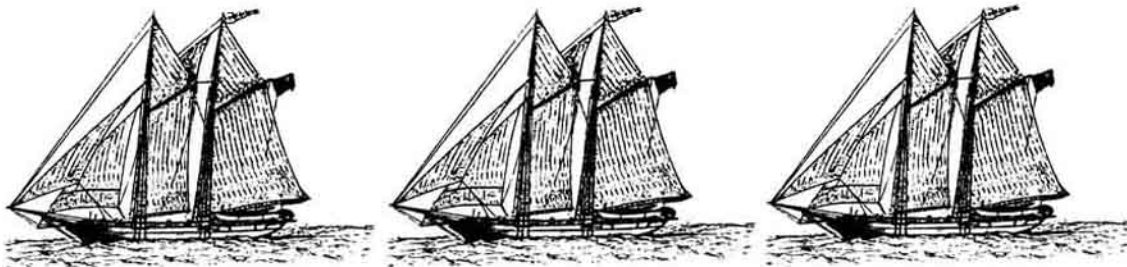
Residí en Ceram una semana, para poder observar en todas sus fases la fabricación del sagú. Este árbol, poco más grueso que el cocotero, aunque no tan alto, tiene enormes hojas pintadas y espinosas que cubren completamente su tronco por espacio de cierto número de años. Su tallo brota horizontalmente, como el de la nipa, hasta la edad de quince años, proyectando entonces una inmensa espiga terminal de flores; cuando concluye la fructificación, se seca y muere. Crece en los pantanos y aguadas de las cuevas pedregosas, donde prospera tan bien como en el agua salada o salobre. La arista central de sus hojas gigantes es una de las cosas más útiles de este país, sustituyendo al bambú con superior eficacia para una porción de usos. Tiene de diez a quince pies de largo, siendo a menudo tan gruesa en su base como el muslo de un hombre. Compuesta de médula compacta, está cubierta de una epidermis delgada, pero muy resistente. Con ella se fabrican cabañas enteras, y se utilizan también, a manera de postes, para sostener los techos. Hendidas y colocadas sobre vigas, sirven de tejado; escogidas de tamaño uniforme y clavadas entre sí, para formar las paredes, producen bonito efecto, y llenan mejor su finalidad que los tablones, porque no se comban ni es necesario barnizarlas, y cuestan la cuarta parte. Cortadas en delgadas tablillas y unidas por medio de clavijas de la corteza del mismo árbol, sirven para fabricar esas elegantes cajas cubiertas de follaje que se venden en Goram. Todas las que empleé en las Molucas para acomodar mis colecciones, habían sido fabricadas en Amboina con estos mismos materiales. Forradas de

papel resistente, por fuera y por dentro, son sólidas, ligeras y retienen perfectamente los alfileres con que se clavan los insectos.

Los folíolos del sagotal, plegados y fijados en sus más pequeñas nervaduras, constituyen el *atap*, tan usado para techumbres; y del tronco de este árbol sacan su subsistencia centenares de miles de personas.

Elígese un sagotal en el momento en que va a echar flor, se le corta a ras del suelo, y se le quitan las hojas, así como una ancha tira horizontal de la corteza del tronco. Entonces aparece la médula, rojiza en su parte interior, pero muy blanca en la superior, de la dureza de una manzana seca y veteada de fibras leñosas que distan una pulgada entre sí. Se la reduce a grueso polvo por medio de un pesado mazo de madera, en cuyo extremo más grueso hay embutido sólidamente un fragmento de agudo cuarzo que sobresale media pulgada. Sírvense de este instrumento para desprender la médula en pequeños trozos que caen en un cilindro formado por la corteza, procediéndose de esta suerte con el tronco entero, cuyo contorno queda reducido en breve tiempo a media pulgada de espesor.

Todos estos residuos se transportan luego al arroyo más cercano, en cestos fabricados con la vaina de las hojas; a su margen instálase una máquina para lavar, cuyos materiales se sacan casi exclusivamente del mismo sagotal. La base de las grandes ramas sirve de artesa o recipiente, colocándose cerca de uno de sus extremos, a manera de filtro, la red fibrosa que cubre los pedúnculos hojosos de un coco tierno. Viértese agua a la médula, que queda apisonada contra el filtro,



hasta que ha disuelto todo su almidón, que pasa a través de él; entonces se retira la parte fibrosa y se transvasa a otro cesto. El agua saturada de fécula cae en el recipiente, más profundo en su centro, y deposita allí el almidón antes de escapar por el otro extremo. Luego, cuando el sedimento resulta amasado en cantidad suficiente, se lo exprime para formar con él cilindros de treinta libras de peso, que se envuelven en las hojas de la misma palmera, para ser entregados como fécula a los traficantes.

El sagú tiene en tal estado ligero color rojizo, y hervido en agua forma una pasta glutinosa y espesa, un poco astringente, que se come con sal y limón. También se cocinan con él tortas en un horno de arcilla dividido en compartimientos verticales de seis pulgadas de lado y tres cuartos de pulgada de ancho. El cilindro de sagú, previamente machacado y secado al Sol, se reduce a polvo fino y se pasa por tamiz. El horno, calentado con ascuas de carbón, se llena de esta harina, tápase la abertura con corteza de palma, y cinco minutos después quedan cocidas las tortas. Calientes, son muy buenas con manteca, y aderezadas con azúcar y coco rallado, constituyen una golosina de las más apetitosas. En su estado natural se parecen a nuestros panecillos de flor de harina, pero con un ligero sabor peculiar que no se advierte en la fécula refinada que se vende en Europa. Para poder conservarlas mucho tiempo, deben secarse al Sol y luego empaquetarse por pilas de veinte tortas. Así se guardan muchos años, quebradizas, secas y duras, pero los naturales tienen los dientes acostumbrados a ellas desde su infancia, y los chiquillos del país las roen con tanta facilidad como los del nuestro los pastelillos de dulce. Empapadas en agua y luego calentadas, son casi tan buenas como recién salidas del horno; cocidas y condimentadas de diverso modo, sustituyen a las legumbres, y nosotros las usábamos abundantemente para economi-

zar arroz, que es bastante difícil de procurarse en la parte oriental de la isla.

Un tronco del grueso común —veinte pies de alto por cuatro o cinco de circunferencia— puede suministrar treinta *tomans* o cilindros de treinta libras; de cada *to-man* salen sesenta tortas de tercio de libra. Un hombre no come más que dos en cada comida, bastándole cinco para su ración diaria. Por consiguiente, estas mil ochocientas tortas, que pesan seiscientas libras, pueden alimentarle todo un año y sin gran trabajo, porque dos jornaleros preparan un árbol en cinco días y dos mujeres pueden convertirlo en tortas en igual tiempo. Mas como la fécula se conserva muy bien en bruto, nuestro hombre alistaré su provisión de un año en menos de diez días, suponiendo que el árbol le pertenezca, porque todos los sagotales son ahora de propiedad privada. Si debe comprarlo, paga por él cuatro peniques, a lo sumo, y con relación a su jornal diario, resulta que el trabajo de un mes le da la subsistencia de un año.

Esta gran baratura de la manutención produce efectos perniciosos, porque los habitantes de las regiones donde abundan los sagotales se contentan con agregar un poco de pescado a su harina, y no teniendo ya nada que hacer en su país, vagan por los circunvecinos buscando algún comercio, o van de pesca a las islas próximas, considerando inútil el cultivo de su tierra. De manera que, en cuanto a comodidades, están muy por debajo del nivel de vida de los *dyaks* montañeses de Borneo y de otras muchas tribus más salvajes del archipiélago.

La comarca es baja y pantanosa en los alrededores de Warú-Warú, sin que existan senderos transitables que lleven al bosque. Esta parada forzosa de mi itinerario apenas aumentó mi colección, y no pude encontrar un ave o un insecto raro que me hiciera formar mejor idea de Ceram, en mi calidad de naturalista.

