

KACPER ŚWIERK
Rzeszów

KOPIENIACTWO I ROŚLINY UPRAWNE INDIAN MATSIGENKA PAQUIRIANOS (WSCHODNIE PERU)

Niniejszy tekst, o charakterze przede wszystkim opisowo-przeglądowym, ma za zadanie przedstawić kopieniactwo i asortyment roślin uprawnych Indian Matsigenka Paquirianos z peruwiańskiej Amazonii. Zawiera on także pewne moje refleksje na temat różnic, jakie zachodzą pomiędzy kopieniactwem i wzorcami subsystencji żyjących w relatywnej izolacji Matsigenka Paquirianos a tymi realizowanymi przez Matsigenka znad Dolnej Urubamby, mających stosunkowo częsty i intensywny kontakt z peruwiańskim społeczeństwem narodowym i uczestniczących w regionalnej gospodarce rynkowej. Poruszam również zagadnienie istotności kopieniactwa i roślin uprawnych w kosmologii Matsigenka. Tekst opiera się na moich badaniach terenowych, które prowadziłem wśród Matsigenków nad Paquirią i Urubambą w 2001, 2002 i 2003 roku¹. Badania wśród Paquirianos objęły mieszkańców czterech małych przysiółków rodzinnych w dorzeczu Paquirii, populacja których liczy łącznie 33 osoby. Do przysiółków tych można by doliczyć jeszcze pięty, zamieszkiwany okresowo.

O Matsigenka w ogóle i o Paquirianos w szczególności

Indianie Matsigenka (Machiguenga) to tubylcza grupa etnolingwistyczna z południowo-wschodniego Peru. Ich liczbę szacuje się na 13000 osób. Pod względem języka należą do południowego sektora arawackiej rodziny językowej, podgrupy campá.

Większość Matsigenka zamieszkuje w dorzeczach Urubamby i Górnej Madre de Dios, z czego około 85% — w dorzeczu Urubamby (Shepard, 1999, s. 25).

¹ Mój pobyt w terenie w 2001 r. był sfinansowany z moich własnych środków. Badania w 2002 roku były finansowane z grantu KBN w ramach projektu: *Kierunki etnorozwoju w krajach andyjskich. Antropologiczne studium porównawcze: Ekwador — Peru — Boliwia*, pod kierownictwem prof. dr. hab. A. Posem-Zielińskiego. Badania w 2003 r. odbyły się w ramach projektu: *Proyecto para la Reevaluación y Fortalecimiento de la Reserva Kugapakori Nahua*, kierowanego przez brytyjsko-peruwiańską organizację Shinai Serjali, we współpracy z kilkoma innymi organizacjami. Projekt został sfinansowany przez: Garfield Foundation, The Netherlands Committee for the World Conservation Union, Nouvelle Planète, Oxfam America i Rainforest Foundation US.

Pod względem administracyjnym tereny te znajdują się w granicach departamentów Cusco i Madre de Dios.

Pod względem środowiskowym Matsigenka zamieszkują wyżynny tropikalny las amazoński *selva alta* oraz nizinny — *selva baja*. Będący przedmiotem tego tekstu Matsigenka Paquirianos, a także Matsigenka znad Dolnej Urubamby, zamieszkują *selva baja*. Nie zawsze są to jednak tereny płaskie. Las na znacznej części obszarów tego dorzecza rośnie na wzniesieniach dochodzących do kilkuset metrów wysokości. Pora deszczowa w dorzeczu Paquirii i Urubamby trwa od listopada do marca, a pora sucha od kwietnia do października.

Etos i sposób życia Indian Matsigenka można pokrótce ująć w kilku hasłach: indywidualizm, osobista wolność, samowystarczalność, autonomia, unikanie konfliktów, kontrolowanie negatywnych emocji. Indywidualizm ten wyraża się w zamieszkiwaniu w rozproszonych w lesie przysiółkach rodzinnych². Każdy taki przysiółek, złożony z 1-10 domów, jest zamieszkiwany przez rodzinę podstawową lub rozszerzoną (od kilku do kilkunastu osób). Każda grupa rodzinna/domowa jest sama w sobie jakby autonomicznym, małym społeczeństwem.

Obecnie wielu Matsigenka żyje według wzorca promowanego przez państwo peruwiańskie, w osadach *comunidades nativas*³, w których przeważa zwarte, skupione osadnictwo, ale w znacznej mierze autonomicznym centrum podejmowania decyzji jest nadal rodzina.

Typowy dla Matsigenków indywidualizm pozornie kontrastuje z właściwą im tendencją do unikania konfliktów czy w ogóle sytuacji nacechowanych złością lub gniewem, które uważane są za coś aspołecznego, burzącego pożądaną społeczną harmonię. Jak ujmuje to Shepard (1997a, s. 8), Matsigenka są skłonni wielokrotnie nadstawić drugi policzek. W otwarte konflikty wdają się niemal wyłącznie w stanie nietrzeźwym; głównie podczas fiest, kiedy pije się *masato* (trunek z manioku — *mats. ovuroki*). Kiedy ktoś nie zgadza się z kimś w jakichś istotnych kwestiach, zamiast wszczynać konflikt po prostu przenosi się w inne miejsce. Podobnie Matsigenka reagują na presję z zewnątrz.

Poza grupą rodzinną/domową, u Matsigenka nie istnieje formalna hierarchia władzy. Tak zwani wodzowie (*tinkamintsi*) to osoby, których przywództwo opiera się w głównej mierze na osobistym prestiżu. Nie mają oni władzy w ścisłym sensie, takim, że mogliby komuś coś nakazać, a za niepodporządkowanie się temu groziłyby jakieś sankcje.

² Słowo „przysiółek”, ze względu na swą etymologię może sugerować, że chodzi o aneks do czegoś. Słowo to, użyte przeze mnie w kontekście realiów Matsigenka nie ma (a w każdym razie nie musi mieć) takich konotacji.

³ *Comunidades nativas* (wspólnoty tubylcze), ustanowione przez rząd generała Velasco Álvaro w 1974 roku, są oficjalnie uznaną formą samorządności i posiadania ziemi Indian amazońskich w Peru. Posiadają osobowość prawną i przydzielone terytorium, którego społeczne centrum stanowi zwykle zwarte osada zwana *centro poblado*. Każda *comunidad* rządzona jest przez *junta directiva* z wybranym *presidente* na czele.

To, co określiłbym tu jako postawę prospołeczną Matsigenka, wyraża się nie tylko w unikaniu konfliktów, ale też w etosie gościnności i wzajemnej pomocy. Krewni, powinowaci czy przyjaciele często wzajemnie pomagają sobie przy przygotowaniu poletka, polowie ryb przy użyciu trujących korzeni *barbasco* itp.

System pokrewieństwa Matsigenka jest typu drawidyjskiego. Preferowanymi partnerami małżeńskimi są bilateralni kuzyni przeciwlegli/kuzynki przeciwległe. Potencjalnymi małżonkami są w praktyce wszystkie osoby z tego samego i sąsiednich pokoleń, które nie podpadają pod kategorię krewnych. Kuzyni równolegli/kuzynki równoległe są uważani za krewnych (w terminologii pokrewieństwa są braćmi/siostrami) i małżeństwo czy stosunki płciowe z nimi są uznawane za kazirodztwo.

Rezydencja małżeńska u Matsigenka jest uxorilokalna, to znaczy mąż zamieszkuje tam, gdzie żona (tj. tam, gdzie teściowie). Przez dwa do kilku lat mieszka w przysiółku rodzinnym (czy wręcz w domu) swojego teścia, pracując z nim i będąc mu do pewnego stopnia podporządkowanym. Potem zwykle przenosi się z żoną „na swoje”, choć nierzadko w stosunkowo bliskim sąsiedztwie teściów.

Do cech, których brak Matsigenkom, należy terytorializm. Jak pisze Dan Rosengren:

Grupy osadnicze Machiguenga (...) nie mają pojęcia terytorialności, to jest idei jakiejś konkretnej grupy mającej wyłączne „prawa” dostępu do pewnego obszaru i kontroli nad nim. Przed narzuceniem systemu *comunidades nativas* grupy te nie korzystały z żadnego przywileju do ziemi, na której żyły i nikomu nie było można odmówić prawa przeniesienia się dokądkolwiek (Rosengren, 1987b, s. 44).

Matsigenka posiadają ziemię jedynie wtedy, gdy na niej żyją i ją uprawiają. Rosengren sugeruje, że nawet w tym wypadku nie chodzi o posiadanie w ścisłym (bądź zachodnim) znaczeniu tego słowa. Chodzi bardziej o to, że osoba ma raczej prawo własności w stosunku do efektów swej pracy na jakimś kawałku ziemi (na podobnej zasadzie, jak ma prawo do tego, co upolowała czy zebrała w lesie) niż do samego terenu, na którym zrobiła poletko (Rosengren 1987b, s. 51-52). Teren, który przestał być zamieszkiwany czy/i uprawiany, przestaje być „własnością” danego człowieka gdyż „właścicielem” tej ziemi czyniła go praca, którą na niej wykonywał, a nie abstrakcyjne prawo do parceli „samej w sobie”. Każdy może osiedlić się i wykarczować poletko na terenie, który w danej chwili nie jest przez nikogo zajmowany i nikt nie może mu tego zabronić.

Bazująca na kopieniactwie subsystencja Matsigenka jest w istotnym stopniu uzupełniana łowiectwem, rybołówstwem i zbieractwem. Łowiectwo jest aktywnością wysoce cenioną i związaną z etosem męskości. Mięso jest wysoko cenionym pożywieniem.

Na obszarach gęsto zaludnionych przez Matsigenka i osadników, albo przez samych Matsigenka, w sąsiedztwie dużych *comunidades*, zwierzyna i ryby są

znacznie przerzedzone przez intensywną eksploatację, i w związku z tym łowiectwo i rybolówstwo (jak i zbieractwo) odgrywa mniejszą (niekiedy znacznie) rolę w subsystencji Matsigenka z takich okolic. Nowe dziedziny gospodarki rozwijane w wielu *comunidades* to uprawa kawy (*kaju*, *Coffea arabica*)⁴ i innych roślin na sprzedaż, hodowla zwierząt (również często na sprzedaż) czy wynajmowanie się do różnych prac za pieniądze.

Matsigenka Paquirianos, o których w szczególności traktuje niniejszy tekst, żyją w dorzeczu rzeki Paquiría (stąd nazwa, nadana im przeze mnie) i częściowo w dorzeczu dwóch sąsiednich dopływów Dolnej Urubamby. Obszary te pod względem administracyjnym znajdują się w dystrykcie Echarate, prowincji La Convención, departamencie Cusco. Matsigenka Paquirianos, którzy przez dłuższy czas pozostawali w izolacji od peruwiańskiego społeczeństwa narodowego i od Indian znad głównej rzeki, wciąż żyją w rozproszonych w lesie przysiółkach, poza systemem *comunidades nativas*, powszechnie noszą bawelniane tuniki⁵ i polują z łukiem i strzałami. Tylko jedna osoba spośród nich (Fernando — nieformalny lider) mówi po hiszpańsku. Staranne unikanie kontaktów ze „światem zewnętrznym”, które Paquirianos z sukcesem praktykowali do 1969 roku, związane było z ich traumatycznymi przeżyciami z czasów boomu kauczukowego (ok. 1870-1916) i późniejszych (do 1960 r.), kiedy to byli oni chwytni i zabijani w ramach tak zwanych *correrías* — wypraw łowców niewolników (Indian Piro i Matsigenka urubambińskich), chwytających ludzi dla metyskich kupców i białych posiadaczy ziemskich.

Okres *correrías*, rozciągnięty w czasie, przyczynił się do powstania u Matsigenka Paquirianos poczucia niepewności i strachu przed ludźmi przybywającymi z zewnątrz. Nauczyli się zachowywać ostrożność. Wędrowali przesmykami zwierząt, pozostawione ślady maskowali przykrywając je roślinami. Wędrując wzdłuż strumieni, zawsze brodzili po wodzie, unikając odkrytych łach, by nie pozostawić śladów. Spotkanie śladów bytności kogoś obcego nierzadko powodowało zmianę miejsca zamieszkania, w obawie przed atakiem. Zakładali swe domostwa w górnych biegach małych strumieni, gdzie nie docierali przypadkowi podróżni i gdzie dostęp był utrudniony. Poletka zaś zakładali na wysokich wzniesieniach, na szczytach wzgórz, gdzie trudno było je odkryć. Postawy te przetrwały o wiele lat rzeczywisty okres trwania *correrías*, o których zakończeniu Paquirianos długo nie wiedzieli; nie całkiem też wygasły do dziś.

Matsigenka Paquirianos, pomimo pewnych zauważalnych różnic w dialekcie i w różnych kulturowych detalach, są w zasadzie typowymi Matsigenka i wiele z podanych w tym tekście informacji można odnieść do Matsigenka w ogóle.

⁴ Przed nazwami łacińskimi roślin podaję, w tym samym nawiasie, ich nazwy w matsigenka, które zapisuję z małej litery. Kiedy brak nazwy polskiej jakiejś rośliny, nazwa matsigenka umieszczona jest przed nawiasem.

⁵ Niektórzy używają też odzieży zachodniej (podkoszulków, szortów itp.), uzyskanej od ludzi z dołu rzeki.

Tym, co różni Paquirianos od większości ich pobratymców, zamieszkujących obecnie osady *comunidades nativas*, jest ich sytuacja — żyją w rozproszonych przysiółkach, bez broni palnej i silników do łodzi, a ich otoczenie wciąż obfituje w zwierzynę, ryby i inne ważne zasoby, które w okolicach skupionych i liczących po kilkaset osób *centros poblados* (osad) wspólnot tubylczych są już w znacznym stopniu przerzedzone.

Poletka, ich przygotowanie i uprawa

Ekonomiczną podstawę politycznej autonomii grup rodzinnych/domowych Matsigenka stanowią ich poletka — *tsamairintsi* (hisp.-per.: *chacra*). Żaden Matsigenka, mając swe poletko z maniakiem i innymi roślinami, w normalnych okolicznościach nie musi prosić innych o utrzymanie. Matsigenka z dorzecza Paquiri są klasycznym tego przykładem. Ponadto, żeby zabezpieczyć sobie byt na okoliczność niespodziewanych wypadków, Matsigenka Paquirianos (jak i inni Matsigenka, zwłaszcza nie-*comuneros*), oprócz poletek przydomowych mają jeszcze jedno lub więcej poletek w innych okolicach. W przypadku Paquirianos i grup o podobnej do nich historii, takie zabezpieczenie ma szczególne znaczenie, gdyż zagrożenie mogące spowodować konieczność zmiany miejsca zamieszkania było dla nich do niedawna nadzwyczaj realne. Zabezpieczanie się przez posiadanie dodatkowych poletek spełnia swe funkcje i teraz. Wśród Paquirianos jest ono powszechne. Tak na przykład, mieszkańcy przysiółka Mañokiari nad Paquirią, oprócz *tsamairintsi* wokół swej osady, mają jedno małe poletko dość daleko w dół rzeki od ich przysiółka, a także duże nowe poletko przy ujściu strumienia Koshantiari, nieco w górę rzeki od ich przysiółka.

Mieszkańcy przysiółków w górnym i dolnym biegu strumienia Kipatsiari, oprócz poletek w pobliżu swych domostw, mają też *tsamairintsi* w miejscu zwanym Pongo, położonym nad środkowym biegiem tego strumienia. Znajdują się tam solidne domy tworzące przysiółek okresowo zamieszkiwany przez ludzi, którzy przybywają pracować na swe poletka i zostają tam nierzadko na szereg dni. Zwykle przenoszą się do Pongo ze znaczną częścią swego ruchomego dobytku, który zabierają ze sobą, ciągnąc go w dłubance po strumieniu.

Podstawową uprawą jadalną Matsigenka Paquirianos i wszystkich innych Matsigenka jest maniok jadalny (*sekatsi*, *Manihot esculenta*) w swej słodkiej odmianie⁶. Słowo *sekatsi* oznacza też jedzenie w ogóle (czasownik *sekatagantsi* =

⁶ Dawniej nazwę *Manihot esculenta* rezerwowano dla gorzkiej odmiany manioku jadalnego, zaś słodką, zawierającą znacznie mniej trującego glikozydu manihotoksyny, traktowano jako odrębny gatunek: *Manihot dulcis* (patrz: Podbielkowski, 1985, s. 215-216; Rosengren, 1987a, s. 58). Uprawa słodkiego manioku jest charakterystyczna dla arealu kulturowego Montañii, do którego należą Matsigenka. Ponieważ zawartość wspomnianych toksyn w jego bulwie jest niska, nie musi on być poddawany specjalnym procesom usuwania glikozydu.

jeść). To na manioku w pierwszym rzędzie opiera się ich samowystarczalność, będąca podstawą autonomii politycznej każdego przysiółka. Matsigenka często sadzą bardzo dużo manioku (który rozmnaża się bardzo prosto, wegetatywnie, wystarczy wetknąć złomek gałązki w ziemię), tak, że mają go na zapas niekiedy więcej, niż są w stanie zjeść. Takiemu zabezpieczeniu zapasu pożywienia sprzyja fakt, że korzeń manioku nietatwo gnije w glebie.

Gleba nad Paquirią, jak właściwie wszędzie w Amazonii, pozbawiona naturalnej roślinności szybko jałowuje. Stąd poletka, od ich założenia przechodzą różne stadia, w których uprawia się na nich różne gatunki roślin, a w końcu są pozostawiane, by zarosnąć lasem wtórnym. Wówczas nazywa się je *magashipogo* (hiszp.-per.: *purma*). Poletko zwykle nie jest uprawiane dłużej niż 10 lat, a zwykle już po 6-7 latach raczej się na nim nic nie sadi, choć jeszcze się z niego zbiera. Z tego powodu mężczyźni Matsigenka Paquirianos każdego roku bądź to poszerzają obszar poletek wokół swych domów, bądź zakładają nowe poletka w innych miejscach. Bywa, że robią i jedno, i drugie. Wybór miejsca pod poletko dokonywany jest według różnych kryteriów, takich jak dostępność terenu, rodzaj gleby, rodzaj roślinności. Większość poletek, które podczas moich pobytów otwarto w dorzeczu Paquirii (i, jak sądzę, znaczna część otwartych wcześniej) została wycięta w lesie wtórnym, a więc w miejscach, gdzie wcześniej były już poletka. Część z tych polaci była porośnięta około 8-15-letnim lasem, część stanowiły gęste zarośla bambusowe. Jak pokazuje praktyka, w miejscach, gdzie roślinność wtórna osiągnęła ten stopień wzrostu, warstwa humusu na tyle się odtworzyła, że można tam od nowa zakładać poletko.

Wycinanie roślinności pod *tsamairintsi* ma miejsce głównie w porze suchej. W dorzeczu Paquirii obserwowałem je w lipcu, sierpniu i wrześniu. Zwykle mężczyźni z jednego przysiółka, a niekiedy też z innych, pomagają sobie nawzajem w tej pracochłonnej czynności. Praca przy wycinaniu poletka jest męcząca, choć w skali roku zabiera ona stosunkowo niewiele czasu. Wycinanie nowych poletek w *magashipogo* (lesie wtórnym) jest jednak pracą zdecydowanie lżejszą i trwającą krócej niż robienie tego w lesie pierwotnym, wymagające rąbania siekierami ogromnych niekiedy drzew. Niekiedy podcięte mniejsze drzewa obala się, przewracając na nie większe drzewo. Efektywność wycinania poletek zwiększyła się, a czas pracy nad nimi skrócił, kiedy Matsigenka Paquirianos zyskali w miarę stały dostęp do narzędzi metalowych (maczet i siekier). Jeśli wśród wycinanych zarośli znajduje się pojedyncze wielkie drzewo, często nie wycina się go do czasu wypalenia *tsamairintsi*. Dopiero kiedy jego pień jest nadwęglony, tną się je i obala. Nierzadko pozostawia się na miejscu dzikie lub zdziczałe drzewa, które mogą być użyteczne ze względu na swe owoce lub inne pożytki. Postępuje się tak zwłaszcza z palmą wilhelmką wytworną (*kuri*, *Bactris gasipaes*), a także niektórymi innymi palmami, niekiedy też z drzewami *intsipa* (*Inga* spp.).

Po wycięciu drzew, krzewów i krzewinek na przyszłym poletku, zostawia się je do wyschnięcia, a później pali. Okres, jaki musi upłynąć od wycięcia ro-

ślinności do wypalenia *tsamirintsi*, może być zróżnicowany zależnie od pogody. W porze suchej również niekiedy pada deszcz i zdarzają się chłodne, wilgotne, chmurne dni. W takich okolicznościach ścięta roślinność może czekać na spalenie kilka miesięcy. Kiedy jednak dni są suche, a słońce operuje intensywnie, wystarczyć może miesiąc, by ścięta roślinność wysuszyła się dobrze. Jeśli wycięta roślinność stanowią niskie zarośla, może być ona przy sprzyjających warunkach pogodowych dobrze wysuszona już po tygodniu. Wówczas rozpoczyna się wypalanie, które w przeciwieństwie do wycinki nie jest pracą żmudną, a ma charakter ekscytującego wydarzenia. Mężczyźni, niekiedy z pomocą kobiet, a często z pomocą dzieci (także płci żeńskiej) podpalają ścięte drzewa i krzaki na przyszłym poletku z różnych stron (także w jego centrum), tak aby ogień odpowiednio się rozprzestrzenił i wypalił cały jego obszar. Obszar poletka musi być podpalony z co najmniej kilku różnych miejsc, zwłaszcza wtedy, kiedy jest ono położone na zróżnicowanym terenie, obejmującym fragmenty płaskie, wzniesienia i strome skarpy. Ponieważ czasem w trakcie podpalania dym zaczyna się wznosić i przesłaniać widok, ludzie niekiedy nawołują się. Dzieci Fernanda, pomagające wypalać mu poletko w Kamatikya Kipatsiari, dawały sobie nawzajem znać, gdzie się znajdują, dmuchając w puste tykwy lub w świstawki z pestkowca *matsinkoina*. Kiedy poletko położone jest na płaskim terenie albo, tym bardziej, na łagodnie opadającym zboczu, podpalanie nie wymaga wiele czasu. Na przełomie września i października 2001 roku byłem świadkiem, jak mieszkańcy Mañokiari podpalili wycięte poletko na łagodnym skłonie na prawym brzegu Paquirii, po czym szybko przepawili się na drugą stronę, by móc wygodnie obserwować płonącą *chacra* z wysokiego cypla w swej osadzie. Płonące poletko jest dla Matsigenka czymś w rodzaju ekscytującego widowiska. Plomienie sięgają nieraz wysoko — wyżej niż wzrost dwóch ludzi, powietrze faluje, żar bije na odległość wielu metrów. Jeśli wśród palonej roślinności są bambusy *kapiro* (*Guadua* spp.), ich rurkowate łodygi pod wpływem temperatury pękają wydając głośny i słyszalny z daleka dźwięk, bardzo podobny do odgłosu wystrzału z broni palnej. Wszystko to wprowadza obserwujących pożar Matsigenków w stan wesołego podniecenia, co, jak sędzę, związane jest także z faktem, że wypalenie wieńczy pewien okres pracy nad poletkiem i zaczyna nowy — związany z sadzeniem i uprawą.

Po wypaleniu poletko jest czystym obszarem, usianym tu i ówdzie nadwęglonymi, dymiącymi kawałkami grubszych pni czy konarów (które są potem sukcesywnie zbierane na opał). Jeśli nie pozostały na nim większe, spalone, stojące drzewa do wycięcia, pozostaje tylko poczekać, aż popioły ostygną i można zacząć sadzenie. Ogień i wysoka temperatura podczas wypalania zabiły rośliny, które mogłyby zagrozić uprawom jako chwasty. Zaczną one wyrastać na poletku dopiero po pewnym czasie. Pierwszą rośliną wysiewaną na nowym poletku jest zwykle kukurydza (*shinki*, *Zea mays*), w następnych miesiącach i latach istnienia poletka sadi się maniok (*sekatsi*, *Manihot esculenta*), pochrzyn (jam) trójdzielny (*magona*, *Dioscorea trifida*) i inne rośliny. Niekiedy maniok sadi się wraz

z kukurydzą, zaraz po wypaleniu poletka. Charakterystyczny jest widok *tsamairintsi* ze wschodzącą, całkiem już wysoką kukurydzą, rosnącą wśród polaci ziemi wciąż czarnej od popiołu i wśród zwęglonych kawałków drewna.

Sadzenie roślin jest zajęciem bardziej męskim, zaś ich zbiór bardziej kobiecym. Niewiele jest tu jednak ścisłych reguł i osoby obu płci mogą pomagać sobie wzajemnie w tych czynnościach. Uprawa niektórych roślin czy też piecza nad nimi jest bardziej przypisana jednej z płci, innych zaś drugiej. Tak na przykład tytoń (*seri*, *Nicotiana tabacum*), roślina związana z szamanizmem, jest uprawą przede wszystkim męską, zaś bawelna (*ampeï*, *Gossypium barbadense*) przede wszystkim żeńską. Już jednak uprawą manioku zajmują się zarówno mężczyźni, jak i kobiety. Ci pierwsi zdecydowanie częściej go sadzą. Kobiety częściej zbierają i przynoszą bulwy.

Dość uciążliwą, a wymagającą w miarę regularnego wykonywania pracą na poletku jest plewienie. Jest ono zajęciem przede wszystkim męskim, a dokonuje się go za pomocą maczet. *Tsamairintsi* wymagają plewienia w ciągu całego roku. W miarę „starzenia się” poletka jest ono coraz bardziej podatne na zarastanie chwastami i oczyszczanie go staje się coraz trudniejsze.

Ze względu na to oraz na stopniowe jałowienie gleby, poletko jest w końcu porzucane. Odbywa się to nie od razu, a sukcesywnie. Coraz mniej się na nim sadi, choć wciąż się zbiera. Na zarastającym poletku mogą rosnąć bananowce (*parianti*, *Musa* sp.), arnota (*potsoṭi*, *Bixa orellana*) i różne rośliny lecznicze. Stare poletka, znajdujące się blisko domostw zamieniają się niekiedy w przydomowe ogródki. Wciąż są używane, rosną na nich różne użyteczne, niewymagające rośliny, jak np. leczniczy złocień (*sisoshi*, *Chrysanthemum* sp.). Bardziej oddalone poletka zwykle stopniowo zarastają lasem wtórnym, zamieniają się w *magashipogo*. Wciąż jednak sadi się na nich *kogi* (*Tephrosia toxicaria*, *Lonchocarpus* sp.) i banisterię (*kamarampi*, *Banisteriopsis caapi*), a kiedy już się ich nie sadi, wciąż jeszcze się je zbiera. Informowano mnie także, że rośliny te niekiedy same dziko wyrastają na zarastających poletkach. Na końcu poletko zamienia się w las wtórny lub zarośla bambusowe.

Opuszczone poletka są też użyteczne z innych względów. Wciąż gdzieś na nich pozostające rośliny bulwiaste i inne przywabiają liczne zwierzęta, dla których *magashipogo* jest atrakcyjnym żerowiskiem. Przychodzą na nie gryzonie, jak: paka (*samani*, *Agouti paca*) i aguti (*sharoni*, *Dasyprocta* spp.), poza tym tapiry (*kemari*, *Tapirus terrestris*) i ryjące w poszukiwaniu bulw i kłaczki pekari (*shintori*, *Tayassu* spp.). Do pozostawionych drzew owocowych ściągają różne ptaki i małpy. Stąd łowcy budują na zarośniętych poletkach swe zasiadki w postaci kopulastych szałasów z pierzastych liści palm, w których z łukiem i strzałami czają się na zwierzęta.

Zresztą również czynne, uprawiane poletka przyciągają zwierzynę, która pojawia się nawet na *tsamairintsi* rozciągających się wokół domostw. W lipcu 2003 roku Fernando zastrzelił z łuku dwa pekari białobrode (*shintori imarapageni*, *pi-*

ratsi, *santaviri*, *Tayassu pecari*) ze stada, które wtargnęło na jego poletko. Zwierzęta znajdowały się o kilka metrów od jego domostw. W 2002 roku widziałem w Mañokiari czarniawe aguti (*sharoni*, *Dasyprocta fuliginosa*) ukazujące się na poletku, bardzo blisko domu. Zwierzę przychodziło do wyłożonego na przynętę kawałka manioku, a gospodarz, znajdujący się na platformie swego domu, próbował je ustrzelić z łuku.

Jak widać, kopieniactwo pośrednio służy też łowiectwu. Atrakcyjność poletek dla mieszkańców lasu może być niekiedy niekorzystna dla gospodarza Matsigenka. Liczne wędrujące stado pekari białobrodych jest w stanie wyrządzić duże szkody w uprawach. Jednak szkody wyrządzone na poletkach przez zwierzęta podczas moich pobytów w dorzeczu Paquirii nie były znaczne.

Jak wynika już z moich wcześniejszych wzmianek, praca na poletku i wzajemna pomoc w niej mają też znaczenie społeczne. Zakończenie istotnych etapów pracy często zostaje uczczone wspólnym piciem *ovuroki* (które robi się z manioku uprawianego na poletkach).

Rośliny uprawiane przez Matsigenka Paquirianos

Oprócz omówionego już manioku jadalnego (*sekatsi*, *Manihot esculenta*), który nad Paquirią uprawiany jest co najmniej w kilku kultywarach (odmianach uprawnych), najważniejszymi w ekonomii Matsigenka roślinami uprawnymi są kukurydza (*shinki*, *Zea mays*) i bananowiec (*parianti*, *Musa* sp.). Kaczany kukurydzy je się na ogół prażone lub gotowane. Młode kielki z ziaren wsadzonych do wody dodaje się do fermentującej masy maniokowej (*shitea*), by uzyskać świeży, słodkawy smak *ovuroki*.

W przeciwieństwie do manioku i kukurydzy, banan nie jest rośliną rdzennie amerykańską. Pochodzi z Azji Południowo-Wschodniej⁷, a do Nowego Świata został wprowadzony w XVI wieku. Matsigenka Paquirianos uprawiają co najmniej trzy odmiany (typy kultywarów) bananów. *Parianti*, nazwa generyczna ich wszystkich, jest jednocześnie używana specyficznie na określenie tzw. bananów mączystych czy warzywnych (ang. *plantains*)⁸, które je się gotowane lub

⁷ *Musa acuminata* i *Musa balbisiana* — dzicy przodkowie uprawnych form bananów pochodzą z Azji Południowo-Wschodniej. Uważa się, że około IV wieku naszej ery uprawne banany zostały przywiezione przez żeglarzy z Nusantara na Madagaskar. Stamtąd zawędrowały na kontynent afrykański. W XVI w. banany z zachodniej Afryki zostały przewiezione przez Hiszpanów i Portugalczyków na kontynent amerykański. W Ameryce Południowej i Środkowej szybko się rozpowszechniły i są tu powszechnie uprawiane. Niektóre formy istnieją również w postaci dziczynej lub półdzikiej (Rieger, 2005; Mudge, Hammer, 2000). Niektórzy autorzy (np. Sauer, 1950, s. 527) rozważają również możliwość występowania bananów (mączystych) w Nowym Świecie przed kolonizacją europejską.

⁸ Używam terminu: banany słodkie (soczyste) w odniesieniu do form udomowionego banana które są słodkie i spożywane głównie jako świeże owoce (ang. *bananas*). Termin: banany mączyste stosowany jest natomiast do tych form, które nie są tak soczyste, zawierają dużo skrobi i je się je zwykle gotowane i/lub pieczone, traktując raczej jako warzywo niż owoc. (ang. *plantains*). Ponieważ w Polsce

pieczone. Z gotowanych robi się też *purée*, ugniatając je w stępie, oraz zupę *chopiri*. Ich owoce są smuklejsze, o ostrzej zakończonych końcach niż u słodkich bananów. Banany słodkie (soczyste), takie jakie znamy z polskich sklepów, są określane słowem *sera*. Są jedzone na surowo, niekiedy podpiekane w ognisku. Robi się z nich kompot zwany *chapo*⁹. Do kategorii *sera* należy też duży, słodki banan o czerwonej skórce zwany w regionalnej hiszpańszczyźnie *bellaco*. Małe bananki zwane *posuro*¹⁰, kiedy dojrzałe, są jedzone tak jak banany słodkie, ale kiedy są zielone, można je ugotować i zrobić z nich *purée* jak z *parianti*. Przy niektórych przysiółkach nad Paquirią uprawiane są także brązowo-czerwone bananki zwane *noroni*. Podobnie jak *posuro*, występują one też w stanie zdziczałym, głównie na brzegach rzek i strumieni.

Pojedyncze bananowce lub ich gaje rosną zwykle w bezpośrednim pobliżu domów i na poletkach, na których nie sadi się już innych roślin. Bananowce rozmnaża się tylko wegetatywnie (z kłącza). Oprócz owoców, Matsigenka Paquirianos używają też włókna bananowca, które może służyć jako prowizoryczny, słabej jakości sznurek, oraz jego liści, które spełniają jednorazowo funkcje stołu przy jedzeniu, podkładki pod różne przedmioty, prowizorycznej przykrywy do naczyń z cieczami.

Inną, dość ważną uprawą jadalną Matsigenka Paquirianos jest trzcina cukrowa (*Saccharum officinarum*), również pochodząca ze Starego Świata (z Azji), ale w Ameryce rozpowszechniona od czasów kolonizacji. Jest ona uprawiana dla swego słodkiego soku. Matsigenka, wybierając się w podróż, często zabierają za sobą kawałki jej łodygi, które podczas odpoczynków są sprawnie obierane za pomocą noża lub maczety, a następnie wysysa się z nich sok. Podobnie postępuje się podczas odpoczynków w pracy na poletku. Sok z trzciny można też wyciskać za pomocą umocowanych w ziemi drewnianych pras zwanych *piamentontsi*. Sok ten jest używany zamiast cukru do słodzenia różnych napojów.

Prócz manioku, Matsigenka Paquirianos uprawiają też inne rośliny bulwiaste. Należy do nich pochrzyn trójdzielny (*magona*, *Dioscorea trifida*) o smacznych, okrągłych bulwach (spożywanych po ugotowaniu lub upieczeniu), i batat, czyli wilec ziemniaczany (*koriti*, *Ipomoea batatas*). Ten ostatni, oprócz tego, że bywa dodawany do *ovuroki*, jest też jedzony po ugotowaniu. Jego bulwy są wyraźnie słodkie. Nad Paquirią i Urubambą uprawia się głównie kultywar o różowym

znane są niemal jedynie banany słodkie, w naszym języku brak zakorzenionych terminów wprowadzających rozróżnienie pomiędzy tymi dwoma typami owoców (niekiedy stosuje się terminy: pizang — dla słodkich, i plantan — dla mączystych). Po angielsku, oprócz nazw wzmiankowanych powyżej, stosuje się czasem określenia: *dessert banana* i *cooking banana*, spotykane także w niektórych innych językach europejskich. W Polsce odpowiedniki tych nazw nie są jednak powszechnie stosowane. Terminy: banana soczysta i mączyste stosuje za Podbielkowskim (1985, s. 29).

⁹ Matsigenka Paquirianos określają słowem *chapo* kompot ze słodkich bananów. Metysi i niektórzy Matsigenka znad Dolnej Urubamby nazywają tym słowem zupę *chopiri*.

¹⁰ Bananki te pojawiają się w krótkiej „śpiewce” chętnie powtarzanej przez Matsigenka Paquirianos. Brzmi ona: *Ararara arara. Nokovaira posuro*. Znaczy to: „Ararara arara (coś jak: la la la). Szukam bananów”.

kolorze bulw. Małe, smaczne bulwki ostrzeszyny jadalnego (*shonaki*, *Calathea allouia*) są jedzone jako przekąska w ciągu dnia lub jako urozmaicenie posiłków głównych. Dla bulw uprawiany jest także szereg, niezbyt dobrze przeze mnie rozpoznanych, roślin z rodziny obrazkowatych (*Araceae*). Mogą tu wchodzić w grę dwa rodzaje, co najmniej dwa gatunki, a ponadto różne ich kultywary. Wszystkie mają duże liście o podobnym kształcie. Nazwy matsigenka dla tych roślin to *makato*, *tsanaro*, *shotoegi* i *onko*. Chodzi tu najprawdopodobniej o następujące gatunki: pochodzące z Azji taro, czyli kolokazja jadalna (*Colocasia esculenta*) i tubylcza ksantosoma, czyli żółtosocza (*Xanthosoma* sp.). Bulwy tych roślin jedzone są na ogół po ugotowaniu. Inna roślina bulwiasta, uprawiana przez Paquirianos, to kłębian bulwiasty (*poi*, *Pachyrhizus tuberosus*), którego dużą, soczystą bulwę je się na surowo, na podobnej zasadzie jak korzeń rzepy, którą nieco przypomina smakiem.

Inne rośliny jadalne uprawiane przez Matsigenka nad Paquirią to fasola (*poroto*, *Phaseolus vulgaris*), dynia (*pama*, *Cucurbita* sp.), *kaimito* (*Pouteria caimito*) — niewielkie drzewko czy krzew o okrągłych, słodkich owocach, papaja (*tinti*, *Carica papaya*) o słodkich, pożywnych owocach i ananas (*tsirianti*, *Ananas comosus*). W Kamatikya Kipatsiari widziałem też roślinę podobną do ogórka i przez tamtejszych Matsigenków określaną hiszpańskim słowem *pepino*. Był to z pewnością jakiś kultywar ogórka (*Cucumis sativus*) lub tak zwanego ogórka antylskiego (*Cucumis anguria*)¹¹.

Drzewa *intsipa* (*Inga edulis*) są uprawiane ze względu na słodką, wilgotną, podobną do waty wyściółkę ich długich strąków. Niektóre palmy rosnące na poletkach lub na ich skraju są uprawiane lub pozostawiane przy wyrębie ze względu na ich jadalne owoce.

Papryka (*tsitikana*, *Capsicum* sp.) jest uprawiana przede wszystkim jako roślina przyprawowa. Matsigenka z dorzecza Paquirii mają na swych poletkach co najmniej trzy jej kultywary. Są to: papryki czerwone, podługne i umiarkowanie ostre, o podobnym wyglądzie — bardzo ostre, oraz małe jak jagódki, okrągłe żółte papryczki, również bardzo ostre. Papryki te służą jako przyprawy do mięsa i ryb. Pan lub pani domu do posiłku często zrywa kilka czy kilkanaście drobnych, ostrych papryczek, najczęściej żółtych, okrągłych, ale czasem też większych, czerwonych, podługnych. Nadgryzioną lub nadmiążdżoną papryczką jedzący maszczą (dotykają) jedzone ryby czy mięso i tak przyprawione biorą do ust. Papryczki te często sadzone są tuż przy domach, aby znajdowały się pod ręką podczas posiłków.

¹¹ Hiszpańskie słowo *pepino*, oznaczające ogórek, może być w kontekście peruwiańskim mylące. Określa się nim tu bowiem również *Solanum muricatum* — tutejszą roślinę z rodziny psiankowatych (*Solanaceae*) blisko spokrewnioną z ziemniakiem (*Solanum tuberosum*), a niekiedy też *Cyphomandra splendens* z tej samej rodziny (patrz np.: Heiser, 1984, s. 48; Towle, 1961, s. 82-84). Rośliny te mają owoce przypominające ogórki, lecz w przeciwieństwie do prawdziwego ogórka są krzewami lub drzewkami. W opisywanym wypadku chodziło o właściwego ogórka (*Cucumis* sp.), należącego do rodziny dyniowatych (*Cucurbitaceae*) i pochodzącego ze Starego Świata.

Przed wszystkim do celów przyprawowych używany jest też owoc cytryny (*irimoki*, *Citrus limon*), sok z którego wyciska się na jedzone ryby, rzadziej na mięso lub do wywaru. Cytryna jest rośliną pochodzącą z Azji.

Palczatka cytrynowa (*kasankari*, *Cymbopogon citratus*) służy do przyrządzania wywarów o cytrynowym smaku, słodzonych sokiem z trzciny cukrowej. Wywary te pite są w celu ugaszenia pragnienia, ale także w charakterze lekarstwa, w wypadku przeziębienia czy osłabienia. Palczatka jest często sadzona blisko domostw. Trawa ta również pochodzi z południowej Azji. Pomarańczowo kwitnący, niewielki złocień (*sisoshi*, *Chrysanthemum* sp.) jest uprawiany jako roślina lecznicza.

Spośród roślin uprawnych Matsigenka Paquirianos — tytoń (*seri*, *Nicotiana tabacum*), a także liana banisteria (*kamarampi*, *Banisteriopsis caapi*) są roślinami o znaczeniu szamańskim. Tytoń uprawiany jest zarówno na poletkach, jak i przy ścianach domów. Jego liście są zbierane, suszone i proszkowane na mocną tabakę. Pali się je też w fajkach. Z tytoniu przyrządza się również halucynogeny wywar.

Służący podobnym celom wywar przygotowywany jest z banisterii. Dodać należy, że istnieje banisteria uprawiana i banisteria dzika. Ta uprawna, którą uprawia się na poletkach w dość zaawansowanym stadium zarastania, jest uważana za mocniejszą i przez to lepszą. Wydaje mi się jednak, że w praktyce granica pomiędzy dziką a uprawną *kamarampi* bywa płynna. Często trudno było ustalić, czy chodzi o zbieranie dzikich lian w lesie wtórnym, czy też roślin uprawnych, które rosną tam jako na starym poletku¹².

Rośliną uprawianą na zarastających poletkach, a także rosnącą dziko jest *barbasco* (*kogi*, *Tephrosia toxicaria*, *Lonchocarpus* spp.)¹³, używane jako trucizna na ryby¹⁴.

Z roślin uprawianych na cele inne niż spożywcze, Paquirianos mają na swych *tsamairintsi* tykwę zwyczajną (*pachaka*, *chonkorina*, *Lagenaria siceraria*) i nie-

¹² Do przypadków takich jak ten odnoszą się słowa Lévi-Straussa (1950, s. 465), którymi otwiera on swój klasyczny tekst o użyciu dzikich roślin w tropikalnej Ameryce Południowej: „W Ameryce Południowej rozróżnienie pomiędzy dzikimi i uprawnymi roślinami nie zawsze jest łatwe, i istnieje tu wiele stadiów pośrednich pomiędzy użyciem roślin w ich stanie dzikim, a prawdziwą ich uprawą”. Prócz banisterii, z roślin występujących w niniejszym artykule, słowa te można adekwatnie odnieść też np. do *barbasco*, różnych palm, *intsipa*, balsa, helikonii i *shakapa*, a zapewne także do amoty.

¹³ Należy ona do rodziny motylkowatych (*Leguminosae* = *Fabaceae*). Czasami hiszpańska nazwa *barbasco* jest stosowana też na określenie innych roślin, należących do innych rodzin botanicznych, ale posiadających podobne właściwości i również używanych do trucia ryb (niekoniecznie przez Matsigenka) (patrz np. Rutter, 1990, s. 25; Lévi-Strauss, 1950, s. 484).

¹⁴ Korzenie tych roślin zawierają w znacznych ilościach i stężeniu substancję o nazwie rotenon, bardzo skuteczną jako trucizna na ryby. Połowy ryb z *kogi* odbywają się w porze suchej. W przeciwieństwie do Matsigenka z dorzecza Górnej Urubamby (Johnson, 2003, s. 63-67; Rosengren, 1987a, s. 66-71; 1987b, s. 47-49), Paquirianos w celu połowu z *barbasco* zwykle nie konstruują żadnych tam czy zapór, ani nie budują grobli odcinających rzeczne odnogi. Wiąże się to zapewne z faktem, że tutejsze rzeki i strumienie są stosunkowo powolne i spokojne w porównaniu z tymi płynącymi przez *selva alta*, przez co woda nie oczyszcza się szybko, a śnięte ryby są łatwe do wybrania, gdyż nie porywa ich wartki nurt. Korzenie *barbasco* są ubijane, zawijane w liście palmowe, a następnie wkładane do wody i ugniatane, by wypuścić sok, który powoduje śnięcie ryb.

spokrewnione z nią, choć posiadające podobne owoce dzbaniwo (*pamoko*, *Crescentia cujete*), zwane też drzewem kalebasowym¹⁵. Z wyschniętych owoców pierwszej robi się butelki na wodę ze zwężającymi się szyjkami (taki jest naturalny kształt owocu). Kobiety, przynoszące wodę w mniejszych tykwach, wkładają je sobie pod pachy i w ten sposób transportują. Owoce tykwy mogą mieć różne rozmiary, od niewielkich do dużych dzbanów. Ich wyschnięta lupina ma zwykle kolor ciemnobrązowy. Dzbaniwo zaś jest przeważnie cięte na pół i służy jako miski do podawania *ovuroki*, oraz krótkotrwałego przetrzymywania wody i innych płynów.

Na poletkach i przy domach uprawiana jest cibora (*ivenkiki*, *Cyperus* sp.) z rodziny turzycowatych (*Cyperaceae*), używana w magii miłosnej, w lecznictwie, jak i do wielu innych celów, z których na plan pierwszy wysuwa się polepszanie sprawności łowieckiej, osiągane poprzez żucie bulwek. Wszystkie uprawne rośliny cibory są opanowane przez pasożytniczego grzyba bulawinkę (*Claviceps* sp.), zawierającego alkaloid podobny do LSD. Grzyb niszczy kwiaty i owoce turzycy i przepaja całą roślinę, w tym jej korzeń. Przez to wszystkie uprawiane przez Indian cibory rozmnażają się tylko wegetatywnie i każda roślina zachowuje właściwości linii, z której się wywodzi. Alkaloid zawarty w grzybie zwiększa, na krótką metę, zdolność precyzyjnego skupienia i koordynacji zmysłów, potrzebną aby wypuścić strzałę w takim kierunku i w takiej chwili, by trafiła ona ledwie widoczną małpę, poruszającą się w baldachimie mrocznego lasu deszczowego, kilkanaście lub więcej metrów nad głową łowcy (Shepard, 1997b, 2002, s. 117-119). Matsigenka często przypisują swe sukcesy łowieckie turzycom i potrafią powiedzieć, które z roślin lub ich kępek, zewnętrznie niczym się między sobą nie różniących, są dobre do polowań na poszczególne zwierzęta (a także do jakich innych celów).

Bawelna (*ampeí*, *Gossypium barbadense*) służy do wyrobu nici, cienkich sznurków, odzieży i chlebaczków (*tsagi*). Arnotę właściwą (*potsoti*, *Bixa orellana*), występującą też dziko, uprawia się dla czerwonego barwnika (używanego do malowania ciała i przedmiotów). Drzewo balsa (*paroto*, *Ochroma* sp.), rosnące także dziko, dostarcza miękkiego i lekkiego drewna, z którego robi się nawijki do żyłki, tratwy itp.

Trzcina okolcz (*chakopi*, *Gynerium sagittatum*), rosnąca dziko nad brzegami rzek, jest też sadzona na poletkach Matsigenka Paquirianos. Jej łodygi służą przede wszystkim do wyrobu strzał i mat *shitatsi*, a także fletni (*sonkarintsi*) i pudełek (*tsivogo*). W przeciwieństwie do Urubamby, nad mniejszymi rzekami takimi jak Paquiria, a zwłaszcza jej dopływy, las przeważnie dochodzi do samych brzegów i jest niewiele miejsc na trzcinowiska. Jeśli są, to na ogół tworzą wąskie pasy, pomiędzy granicą wody a ścianą lasu, i nie mieści się na nich wiele roślin. Stąd Matsigenka Paquirianos, by mieć pod dostatkiem tej ważnej dla nich rośliny, posadzili w pobliżu swych osad własne trzcinowiska, często większe i gęstsze od

¹⁵ Tykwa należy do rodziny dyniowatych (*Cucurbitaceae*), zaś dzbaniwo do rodziny bignoniowatych (*Bignoniaceae*).

tych naturalnie występujących nad Paquirią. Z nich biorą materiał na swe wyroby. Ściana trzin, które są wyższe od człowieka, dostarcza też cienia w południe. Trzinowiska przywabiają pekari, które żywią się dolnymi częściami okolcza.

Spokrewniona z bananowcem helikonii (*tsipana*, *Heliconia* sp.) jest uprawiana (a może po prostu pozostawiana przy obejściu) głównie dla swych liści. Zawija się w nie drobne i średnie ryby, a także ptaki, kraby, żaby, ikre, które opakowane w ten sposób stawia się przy ogniu, aby się upiekły, czy udusiły. Liści helikonii używa się też czasem w podobnych celach jak liście bananowca, których zastosowanie opisałem wyżej. Rośnie ona również dziko w lesie wtórnym i na zarastających poletkach.

Łzawica Hioba (*sarioki*, *Coix lacrymajobi*), *shakapa* (*Mendoncia hoffman-seggiana*), *tyompianiroki* (niezidentyfikowane), *pagiroroki* (niezidentyfikowane) i prawdopodobnie też paciorecznik (*Canna* sp.)¹⁶, są uprawiane, ponieważ ich fragmenty (nasiona, skorupy, osłonki kłosów) służą do wyrobu ozdób. Z wymienionych roślin wyróżnia się łzawica Hioba, z osłonek żeńskich kłosów¹⁷ której Matsigenka Paquirianos robią efektowne, wielosnurowe (20 i więcej) naszyjniki¹⁸. Jest to roślina z rodziny traw (*Poaceae*), rosnąca do metra wysokości i więcej, pochodząca z tropikalnej Azji, ale sprowadzona już w XVI wieku do Nowego Świata, gdzie szybko się rozpowszechniła ze względu na atrakcyjne białawe i szare otoczki, lśniące, o fakturze zbliżonej do perły lub do muszli porcelanek.

Jak już wzmiankowałem, na poletkach są też sadzone (a czasem po prostu zostawiane z brzegu przy wycince) różne palmy. Z tych najczęstsza jest wilhelmka wytworna (*kuri*, *Bactris gasipaes*), zdaniem wielu badaczy będąca rośliną raczej uprawną niż dziką, choć rośnie też w lesie, z dala od osad ludzkich (Balick, 1984, s. 15)¹⁹. Ma ona jadalne owoce. Palma rosnąca na poletku może być ścięta w razie pilnego zapotrzebowania na jej twarde, ciemne drewno lub smaczne *palmito* („kapustę palmową”)²⁰. Inne palmy, które widziałem na poletkach lub przy domach Matsigenka Paquirianos, to: *konta*, zwana też *para* (*Attalea tessmanii*), *kompipo* (*Phytelephas macrocarpa*) i *chorina* (*Oenocarpus mapora*). Są one cennie z różnych względów (np. liście *kompipo*, owoce *chorina*).

¹⁶ Widziałem u Paquirianos naszyjniki z nasion paciorecznika, natomiast nie zaobserwowałem na ich poletkach samej rośliny. Podobnie nie dostrzegłem rośliny *tivana* (*Bromelia* sp.), za to widziałem w użyciu liczne przedmioty wykonane z jej włókien (cienkie sznurki, siatki na ryby).

¹⁷ Osłonka ta, czy otoczka, jest zmodyfikowaną częścią pochwy podsadki (Podbielkowski, 1985, s. 209).

¹⁸ Naszyjniki (*nenketsiki*) z *sarioki* zwykle wykonywane są parami (dwa wielosnurowe naszyjniki). Jeden z nich zakładany jest na lewe ramię i na szyję, po czym przekłada się przez niego prawą rękę w ten sposób, że przechodzi on w poprzek górnej części tułowia jak bandolier. Drugi zakładany jest na prawe ramię i szyję, i pod lewą rękę. W efekcie obydwie naszyjniki krzyżują się na piersi. Podczas fiesty, postukujące i ocierające się o siebie „perelki” naszyjników znaczą rytm tańca.

¹⁹ Jak na temat tej palmy pisze Balick (1984, s. 15), „zawsze spotyka się ją jako roślinę uprawną. Napotkana w lesie lub na brzegu rzeki, w miejscu wyglądającym na niezamieszkałe, jest wskaźnikiem, że uprzednio było ono zajęte przez ludzi”.

²⁰ Białe, jadalne pędy znajdujące się wewnątrz pnia palmy, będący zaczątkiem jeszcze nie rozwiniętych liści. Pozyskanie *palmito* wymaga uśmiercenia palmy.

Jest pewne, iż Paquirianos, poza wymienionymi, mają na swych poletkach też inne rośliny, na które nie zwróciłem uwagi. Z pewnością jednak w przeglądzie moim uwzględniłem wszystkie najważniejsze uprawy.

Różnice w kopieniactwie i uprawach Matsigenka Paquirianos i Matsigenka comuneros znad Urubamby

Charakterystyce kopieniactwa Matsigenka Paquirianos dobrze posłuży krótkie zestawienie go z kopieniactwem Matsigenka comuneros znad Urubamby (i znad dolnych biegów jej większych dopływów). Życie Matsigenka comuneros na pierwszy rzut oka bardzo różni się od życia Paquirianos i podobnych im grup. Comuneros żyją w zwartych, dużych osadach, a nie w małych rozproszonych przysiółkach. Osady te mają swe władze, mogące stawiać wymagania członkom wspólnoty i stosować sankcje za niepodporządkowanie się im — coś, co nie ma odpowiednika u Paquirianos. Niemniej, przy bliższym oglądzie różnice te okazują się nie aż tak znaczne. Rodzina/grupa domowa nadal w znacznej mierze jest autonomicznym centrum podejmowania decyzji, możliwości stosowania sankcji są w praktyce znacznie ograniczone, a przestrzenna bliskość wielu rodzin wcale nie musi oznaczać, że zbliżyły się one społecznie. Oczywiście różnice pomiędzy takimi grupami jak Paquirianos (których możemy tu roboczo nazwać Matsigenkami tradycyjnymi) i comuneros istnieją. Środowisko obszarów położonych nad dużą rzeką różni się nieco od tego, które spotykamy nad małymi dopływami. Comuneros mają też znacznie intensywniejszy kontakt z peruwiańskim społeczeństwem narodowym i uczestniczą, w pewnym stopniu, w regionalnej gospodarce rynkowej. Te różnice odzwierciedlają się również w praktyce uprawy roślin i w przeznaczeniu plonów z tej uprawy.

Różnice środowiskowe pomiędzy Paquirią a Urubambą, mogące mieć wpływ na uprawy to przede wszystkim występowanie nad drugą z tych rzek w miarę obszernych, okresowo zalewanych plaż, na których Matsigenka comuneros w porze suchej sadzą w równych rzędach fasolę i niektóre inne rośliny. Nad Paquirią i jej dopływami większe plaże są rzadkością. Inna cecha specyficzna obszarów nadurubambiańskich, występująca gdzieś indziej, a związana nie ze środowiskiem samym w sobie, a z działalnością człowieka (dużym lokalnym zagęszczeniem ludności), to wyjałowienie gleb. W niektórych okolicach większość gleb w pobliżu osady jest wyjałowiona i poletka są zakładane coraz dalej od niej. By przynieść maniok z *tsamairintsi*, trzeba coraz bardziej nadkładać drogi. Stąd też w takich *comunidades* wiele rodzin buduje sobie domy przy oddalonych poletkach i spędza w nich sporo czasu w skali roku²¹.

²¹ Sytuacja taka dotyczy nie tylko *comunidades* położonych nad samą Urubambą czy też w dolnych biegach jej dopływów. Np. Baksh (1995, s. 197, 200) opisuje podobne sytuacje we wspólnocie Kamana, położonej nad rzeką Parotori — dopływem Picha, która z kolei jest lewym dopływem Urubamby. Spe-

Comuneros znad Urubamby mają intensywny kontakt z przedstawicielami społeczeństwa narodowego. Przejeli od nich różne rośliny uprawne obcego pochodzenia, których nad Paquirią brak. Z roślin tych wymienić tu można pomarańczę (*naranka*, *Citrus* sp.), mango (*manko*, *Mangifera indica*) czy cebulę (*tsepoya*, *Pallium cepa*). Paquirianos nie tylko nie uprawiają cebuli, ale też odmawiają jej spożycia, twierdząc, że w przeciwieństwie do ludzi z dołu rzeki „nie potrafią tego jeść”, i że mogłoby to im zaszkodzić.

Z kontaktami ze społeczeństwem narodowym związany jest też fakt, że Matsigenka nadurubambiańscy uczestniczą w regionalnej ekonomii rynkowej, chcąc zdobyć środki pieniężne na różne praktyczne lub prestiżowe przedmioty (np. narzędzia metalowe, broń palną, amunicję, silniki do łodzi). Jednym ze sposobów zdobycia pieniędzy jest uprawa na handel. W tym celu część Matsigenka znad Urubamby uprawia różne rośliny obcego pochodzenia — kawę (*kaju*, *Coffea arabica*), ryż (*aroshi*, *Oryza sativa*), jak i tubylcze — kakao (*sarigemineki*, *Theobroma cacao*), orzache (*inki*, *Arachis hypogaea*), fasolę (*poroto*, *Phaseolus vulgaris*), arnotę właściwą (*potsoti*, *Bixa orellana*)²². Paquirianos nie uczestniczą w regionalnym rynku, tak więc nie praktykują upraw na sprzedaż. Wiele spośród roślin, które *comuneros* uprawiają na sprzedaż, jest w ogóle nieobecnych na poletkach Paquirianos.

Poza uprawą w celach handlowych, Matsigenka *comuneros* zarabiają pieniądze także na inne sposoby. Przede wszystkim zajmują się wyrębem cennych rynkowo gatunków drzew²³ i sprzedażą drewna, a w ostatnich dekadach również wynajmują się do pracy w firmach nafciarskich (jako kierowcy łodzi z silnikiem, przewodnicy i pracownicy niewykwalifikowani). Zarówno uprawa na handel, jak i inne sposoby zarabkowania mają niemalże wpływ na uprawy, które Matsigenka utrzymują na własny użytek (tj. plony z nich są przeznaczone do konsumpcji we własnej grupie rodzinnej/domowej i częstowania gości). Praca przy kawie i innych uprawach na handel jest stosunkowo czasochłonna, zaś wyrąb drzew czy praca dla kompanii nafciarskiej przeważnie wymaga wielomiesięcznego pozostawania poza domem. Skutkuje to znaczącym zaniedbaniem poletek uprawianych na własny użytek. Kiedy mężczyźni Matsigenka są poza domem, znaczna część pracy na poletku spada na kobiety. Dotyczy to na przykład uciążliwego plewienia, które normalnie jest zajęciem przede wszystkim męskim. Kobiety mogą wykonać wiele prac zwykle będących w gestii mężczyzn (co z kolei odbywa się

cyfika, o której mowa, jest związana z zagęszczeniem ludności, a nie z typem środowiska, jakkolwiek jest zwykle właściwa obszarom nad rzeką główną, gdzie zagęszczenie to jest z reguły większe.

²² Głównymi nabywcami plonów są kupcy z miasta Quillabamba, położonego w górnym biegu Urubamby.

²³ Wyrąb ten odbywa się zwykle w systemie tzw. *habilitación*, tzn. w celu umożliwienia przedsięwzięcia Indianie są wyposażani w sprzęt (np. piły łańcuchowe) przez któregoś z kreolskich *patrones de madera* z miejscowości Sepahua. Po zakończeniu *zafry* i spławieniu drewna, *patron* ma prawo do znacznej jego części. Tylko nielicznych *comuneros* stać na sprzęt potrzebny do wyrębu drzew. *Zafra* (jednorazowe przedsięwzięcie drwalskie kończące się spławieniem i sprzedażą drewna) jest długotrwała i może wymagać półrocznego pobytu w lesie.

kosztem wielu kobiecych aktywności subsystencjalnych), ale są czynności, jak wycinanie terenu pod poletko, którym kobiety samodzielnie mogą nie podolać. O wykonanie cięższych prac można poprosić inne osoby, ale to z kolei pociąga za sobą zobowiązania. W efekcie, Matsigenka *comuneros*, zarabiając pieniądze, obniżają jakość swoich upraw i zubożają swą dietę. Podczas moich pobytów w *comunidades* nad Dolną Urubambą zauważyłem, że codzienne posiłki są tam znacznie mniej urozmaicone niż nad Paquirią, a różnorodność gatunków uprawianych na poletkach jest znacznie mniejsza. O ile nad Paquirią do ryb czy mięsa, prócz manioku, niemal zawsze podawane są jakieś inne smakołyki (np. bulwy pochrzynu, ostrzeszynu, klębianu i inne), o tyle w *comunidades* zdarza się to rzadko. Również owoce (może z wyjątkiem bananów) są znacznie słabiej reprezentowane w diecie mieszkańców brzegów Urubamby. Wraz z trudniejszą dostępnością zwierzyny i ryb (które w pobliżu dużych wspólnot są przetrzebione) daje mi to podstawę do ogólnego scharakteryzowania diety Matsigenka *comuneros* jako uboższej i mniej wartościowej niż dieta Paquirianos. Ubóstwa tego nie rekompensują słodczyce, oranżady, makaron i inne produkty spożywcze, dostępne za zarobione pieniądze. Paquirianos narzekają niekiedy, że są „biedni” i wyrażają dyskomfort z powodu nieosiągalności wielu praktycznych i/lub prestiżowych przedmiotów, które posiadają *comuneros*. Niemniej *comuneros*, zdobywając środki na zakup tych przedmiotów, prowadzą do pogorszenia jakości swego odżywiania, co w skrajnych przypadkach prowadzi do objawów niedożywienia u ich dzieci²⁴. Tak więc, przynajmniej w kwestii odżywiania, Paquirianos wychodzą lepiej na tym, że nie uczestniczą w rynku.

Dodać jednak należy, że subsystencja wszystkich Matsigenka (z wyjątkiem niektórych pojedynczych osób) wciąż opiera się na tradycyjnych podstawach, w tym głównie na kopieniactwie. Niemal żaden Matsigenka nie utrzymuje siebie i rodziny za pieniądze. Są one ważne i pomocne w nabyciu różnych pożądanых przedmiotów, okazjonalnie też jedzenia, ale to *tsamairintsi* pozostaje trwałym, solidnym i niezastąpionym źródłem utrzymania, podstawą samowystarczalności i politycznej autonomii grupy domowej. Praca za pieniądze, która raz jest, raz jej nie ma, nie może konkurować z poletkiem o tę pozycję.

Rośliny uprawne w kosmologii i szamanizmie

Matsigenka wysoko wartościują łowiectwo oraz pochodzące z polowań mięso, a świat zwierząt zajmuje poczesne miejsce w ich kosmologii. Niemniej, rośliny uprawne też są dla nich ważne, co nie dziwi, wzięwszy pod uwagę, że wśród składników diety tych Indian są one dostarczycielami największej ilości kalorii (Johnson, 2003, s. 44).

²⁴ Podobne spostrzeżenia, w odniesieniu do Matsigenka i Harakmbut z dorzecza Górnej Madre de Dios, ma Bennett (1991, s. 140, s. 128, s. 333-334, s. 338-339, s. 378-379, s. 384-385).

W najogólniejszej klasyfikacji świata roślin stosowanej przez Matsigenka (w tym Paquirianos) wyróżniane są trzy główne kategorie. Rośliny uprawne to *pankirintsi* („to, co się sadi” lub „to, co się wysiewa”). Kolejna kategoria to *to-vaseri*. Słowo to można przetłumaczyć jako „chwasty”. Jest ono najczęściej stosowane właśnie wobec roślin wyrastających na poletku i konkurujących z uprawami, choć bywa też używane na określenie innych dzikich roślin, rosnących w lesie. Trzecia kategoria to *inchashi* lub *inchatoshi*, co w dosłownym tłumaczeniu brzmiałoby „liście drzew”. Obejmuje ona różne gatunki roślin (zwykle użytecznych — leczniczych itp.) rosnących w lesie, a także liście drzew. *Inchatoshi* można więc tłumaczyć jako „liście” lub „ziola”. Wreszcie, jako ewentualną czwartą kategorię można potraktować *inchato* — słowo oznaczające drzewa (zwłaszcza dziko rosnące), jak się zdaje rozszerzane niekiedy na inne dzikie rośliny, i wówczas używane w znaczeniu zbliżonym do *inchatoshi*.

Granice pomiędzy wymienionymi kategoriami bywają czasem płynne. Np. Johnson (2003, s. 193-194) zauważa, że badani przez niego Matsigenka z Shima (dorzecze Górnej Urubamby) używali słów *inchato* i *tovaseri* na rośliny uprawne rosnące w stanie dziczyalym na opuszczonym poletku.

Matsigenka, podobnie jak inni Indianie Amazonii, są przekonani, że świat zaludniają rozmaite byty będące podmiotami o mocy sprawczej. Do bytów tych, obok ludzi, zaliczane są zwierzęta oraz istoty, które z zachodniego punktu widzenia określilibyśmy jako nadprzyrodzone, choć dla Matsigenka ich status ontologiczny nie jest zasadniczo różny od statusu ludzi czy zwierząt. Wszystkie kategorie bytów widzą siebie, ze swej perspektywy, jako ludzi i jako istoty kulturowe (tj. posiadające domy, osady, różne artefakty itd.). W myśl powyższych zasad np. ścierwnik urubu widzi jedzoną przez siebie padlinę jako maniok, a jaguar pita przez siebie krew jako trunek z manioku *masato*. Ciało, pozostające we wzajemnej zależności z tożsamością i perspektywą danego bytu, nie jest dla Indian czymś danym raz na zawsze, lecz kształtowanym zależnie od spożywanego pokarmu, sposobu życia i tego, w czym towarzystwie się przebywa (Viveiros de Castro, 1998). Dlatego też spożywanie określonych pokarmów ściśle związane jest z tożsamością. W związku z tym, dla Matsigenka i ludów sąsiednich jadalne rośliny uprawne, zwłaszcza maniok i jego pochodne, jak *masato* mają ważne znaczenie tożsamościowe. Ten, kto je maniok, jest człowiekiem, jest *matsigenka* — osobą jak my, „osobą moralną”. Matsigenka definiują siebie jako „jedzących maniok” nie tylko w opozycji do zwierząt i demonów, ale też w opozycji do białych i *poñarona* (górskich Metysów i Keczua), którzy przybywając do ich kraju, nie zawsze chętnie jedzą maniok (patrz: Baer, 1994, s. 72). W wielu indiańskich opowieściach, osoba, która „wpadła w pułapkę pozorów” — zobaczyła pokarm Innych (zwierząt, duchów, zmarłych) pod postacią manioku i skosztowała go, sama staje się Innym, przejmuje perspektywę (punkt widzenia) klasy bytów, której pokarm zjadła, a ostatecznie transformuje się cieleśnie w jednego z nich.

W korpusie mitycznym Indian Matsigenka poczesne miejsce zajmuje mit o Kashiri (Księżycu), który przyniósł ludzkości maniok i inne rośliny uprawne²⁵. Jest on znany na całym obszarze zamieszkiwanym przez Matsigenków, również wśród Paquirianos. Akcja tej historii zaczyna się w czasach, kiedy obecna kondycja świata nie była jeszcze ostatecznie ukonstytuowana. Ludzie jedli wówczas różne odmiany ziemi i gliny, postrzegając je jako bulwy manioku, pochrzynu i inne jadalne części roślin uprawnych. W owym czasie pewna młoda dziewczyna przechodziła okres odosobnienia w związku z pierwszą menstruacją. Spędzała czas ukryta w niewielkim szalasie, a jej rodzice, wychodząc z domu, pozostawiali jej do jedzenia maniok, pochrzyn, bataty itp., w rzeczywistości będące kawałkami gliny. Pewnego dnia, pod nieobecność rodziców dziewczyny, Kashiri — Księżyc pod postacią młodego mężczyzny zstąpił na ziemię w pobliżu miejsca jej odosobnienia i nawiązał z nią rozmowę. Widząc, że dziewczyna je ziemię, zapytał: „Co jesz?”. Odpowiedziała mu: „Maniok, pochrzyn etc.”. Wówczas on zaczął tłumaczyć, że nie jest to maniok, tylko ziemia. Podczas kolejnych odwiedzin dostarczał dziewczynie maniok i inne rośliny jadalne, które spożywała, aż w końcu jej rodzice zaczęli dziwić się, dlaczego nie je pozostawianego jej pożywienia. Z początku twierdziła, że dlatego, iż nie jest głodna, ale w końcu powiedziała, że to, co dają jej do jedzenia, nie jest prawdziwym maniokiem, tylko ziemią. Pokazała im prawdziwy maniok, jaki przyniósł jej Kashiri. Bardzo zasmakował on jej rodzicom. Przyznała się też, że odwiedza ją mężczyzna, od którego otrzymuje to pożywienie. Kashiri został wreszcie przedstawiony rodzicom dziewczyny i zadeklarował chęć wzięcia jej za żonę. Żyjąc wraz z ludźmi, pokazał im, jak przygotowywać poletka i uprawiać poszczególne rośliny, a także jak robić *masato*. Od tej pory ludzie mają rośliny uprawne (zwane niekiedy „córkami Księżycą”) i odróżniają prawdziwy maniok od gliny. Patrząc na to w świetle kosmologii i ontologii Matsigenka, można powiedzieć, że wraz z wprowadzeniem manioku ludzie zyskali bardziej ludzką kondycję, taką jak obecna. Zyskali też perspektywę obecnie utożsamianą z ludzką (tj. *matsigenka* — prawdziwie ludzką), wyrażającą się w identyfikowaniu ludzi jako tych, którzy jedzą prawdziwy maniok (a nie ziemię postrzeganą jako maniok) i piją *masato*.

Rośliną bardzo istotną w wizji świata Matsigenka jest arnota właściwa (*potso-ti*, *Bixa orellana*), z której nasion (dokładniej z okrywy nasiennej) otrzymuje się czerwony barwnik. Barwnik ten — biksyna — jest przez Matsigenków trakto-

²⁵ W literaturze poświęconej Indianom Matsigenka możemy spotkać mit o Kashiri w wielu, różniących się pewnymi detalami, wariantach. Jest on przytaczany m.in. przez Barrialesa (1979, s. 167-169), Baera (1994, s. 249-252), Renard-Casevitz, Dolfusa (1988, s. 22-24), Rosengrena (1987a, s. 85-87, 1998, s. 262-263, 2004, s. 39-40), Johnsona (2003, s. 208-209) i Sheparda (2003, s. 249-251). Po polsku dwa znacznie skrócone i obrobione literacko warianty mitu Kashiri znajdują się w tłumaczeniu powieści Vargasa Llosy (1997, s. 97-100) pt. *Gawędziarz*. Mity o Księżycu przynoszącym ludziom maniok i umiejętność uprawy roślin występują także u ludów pokrewnych. Np. Shaver, Dodds (1990, s. 91-92) przytaczają taki mit Nomatsiguenga z dorzecza Perene i Ene. W ich języku heros-Księżyc nosi imię Manchakori.

wany nie tylko jako farba, ale też jako perfumy. Posiada przyjemną woń, która, jak twierdzą Indianie, jest ulubionym zapachem *saankarite* („niewidzialnych”) — pozytywnie waloryzowanych i na ogół przychylnie usposobionych względem ludzi istot „nadprzyrodzonych”, żyjących na leśnych polanach (będących według Indian ich poletkami i obejściami)²⁶ i w krainach niebiańskich. Według Matsigenków *saankarite* chętnie malują się biksyną i są skłonni okazywać swą przychylność zwłaszcza tym ludziom, którzy również to czynią. W wymiarze życia codziennego przychylność *saankarite* jest dla Matsigenka przede wszystkim istotna dlatego, że bronią oni ludzi przed demonami *kamagarini* — obecnymi w lesie i uśmiercającymi istoty ludzkie poprzez gwałt analny²⁷. Człowiek, który chodzi po lesie pomalowany biksyną (lub choćby ma przy sobie barwnik z arnoty czy jej nasiona) może z większym prawdopodobieństwem liczyć na to, że w razie potrzeby *saankarite* przybędą mu z odsieczą. Malowanie się biksyną przed wyjściem do lasu ma jeszcze jedno uzasadnienie. Mianowicie uważa się, że *kamagarini* mogą przybierać ludzką postać, by zwieść swą ofiarę. W związku z tym obca osoba napotkana w lesie może być podejrzewana o bycie demonem udającym człowieka. Demony jednak brzydzą się barwnikiem z arnoty i nigdy go nie używają. Stąd też, gdy napotkana osoba nosi na ciele czerwony malunek biksyną, można być pewnym, że nie jest ona *kamagarinim*.

Dwie spośród roślin uprawnych Matsigenka odgrywają ważną rolę w ich szamanizmie. Pierwsza to tytoń (*seri*, *Nicotiana tabacum*); druga — banisteria (*kamarampi*, *Banisteriopsis caapi*), szeroko znana pod keczuańską nazwą *ayahuasca*. Z obydwu tych roślin sporządza się wywary (niekiedy nawet mieszane ze sobą), po których zażyciu *seripigari*²⁸ odbywają szamańską podróż, podczas której spotykają się ze swym *inetsaane*, to jest osobistym przyjacielem szamana wśród *saankarite*. Przyjaciel ten wprowadza szamana do społeczności „niewidzialnych”, udziela mu rad, mówi, jak leczyć chorych itp. Podczas podróży szamańskiej, *seripigari* może też transformować się w jaguary i inne istoty, zmieniając ciała widzieć Innych pod ludzką postacią (czyli przejmować ich perspektywę), staczać walki z demonami i złymi czarownikami, „lobbować” na rzecz ludzi u różnych bytów mających władzę nad ważnymi dla Matsigenka zasobami²⁹.

Kamarampi pomagają bardzo jasno, śmiało i konstruktywnie myśleć. W celu przemyślenia jakiegoś problemu, poradzenia sobie z nim, Matsigenka biorą niekiedy *kamarampi* indywidualnie. Jak mówią — „żeby widzieć” lub „żeby

²⁶ Chodzi o polanki będące wynikiem działalności mrówek *matyaniro* (*Allomerus* spp., *Myrmalachista* spp.), żyjących w symbiozie z krzewinką *matyagiroke* (*Cordia nodosa*) (Shepard, 1999, s. 83-84).

²⁷ *Isure/osure* (dusza, istota tożsamości) tak uśmierconej osoby sama następnie zamienia się w demona i dybie na ludzi.

²⁸ Słowo *seripigari*, oznaczające szamana w matsigenka, można tłumaczyć jako: „ten, który odurza się tytoniem” lub „ten, który zwraca tytoń”.

²⁹ Temat szamanizmu Matsigenka poruszam tu nad wyraz pobieżnie. Szerzej zajmują się nim: Baer (1994, s. 120-137), Baer, Snell (1974), Bennett (1991, s. 201-215), Shepard (1999, s. 82-86; 2003) i Rosengren (2002, 2004, s. 45-54).

wiedzieć” (*neagantsi*). Jak widać, ich pojmowanie efektów wywołanych przez wywar z banisterii jest bardzo różne od znaczenia zachodniego terminu: „halucynacja”, które konotuje złudzenie, a więc coś, co nie ma nic wspólnego z wiedzą o rzeczywistości. *Kamarampi*³⁰ często powoduje też wymioty, co według Matsigenka jest bardzo pozytywnym zjawiskiem — oczyszczaniem organizmu.

Banisteria jest pnączem z rodziny malpigiowatych (*Malphigiaceae*). Do wywaru z niej, aby wywoływał on odpowiednie stany, muszą być dodane liście rośliny *ompikirivanashi* (*Psychotria* sp.), należącej do rodziny marzanowatych (*Rubiaceae*). To właśnie *ompikirivanashi* ma właściwości halucynogenne. Banisteria jedynie niejako je udrażnia³¹.

Zakończenie

Jak widać, kopieniacza uprawa odgrywa znaczącą rolę w życiu Indian Matsigenka, w tym ich podgrupy żyjącej nad Paquirią. Będąc ważnym źródłem kalorii (a także wielu substancji potrzebnych do rozwoju i zdrowia organizmu), rośliny uprawne mają duże znaczenie w diecie Matsigenka, a fakt, iż wiele z upraw ma charakter długotrwały i można łatwo je rozmnażać, sprawia, że są one najbardziej pewnym i „godnym zaufania” źródłem pożywienia i zabezpieczeniem na przyszłość, w przeciwieństwie do wysoko cenionych, lecz mniej systematycznie dostępnych dzikich zasobów pożywnościowych. Kopieniacza uprawa pozwoliła Matsigenkom Paquirianos przetrwać trudny okres polowań na ludzi w czasie boomu kauczukowego i po nim, pomimo że poletka musiały być wówczas zakładane na trudno dostępnych wzgórzach (i przez to zapewne niekiedy na gorszych glebach), by nie zwrócić uwagi łowców niewolników. W przeciwieństwie do garstki innych ludów amazońskich (jak np. Guajá, Yuquí, Mashco-Piro), niesprzyjające okoliczności historyczne związane z kolonizacją nigdy nie skłoniły Matsigenków do porzucenia kopieniactwa i oparcia swej subsystencji na łowiectwie i zbieractwie. Kopieniacza uprawa pozostaje również podstawą subsystencji Matsigenka *comuneros*, mających ciągle kontakt ze społeczeństwem narodowym i uczestniczących do pewnego stopnia w jego gospodarce opartej na pieniądzu. Oparcie utrzymania na zarabianiu pieniędzy byłoby dla Matsigenków nawet bardziej ryzykowne niż przerzucenie jego ciężaru wyłącznie na łowiectwo i zbieractwo. Stąd też kopieniactwo jest wśród *comuneros* wciąż powszechne, nawet jeśli poświęcanie większej ilości czasu aktywnościom zarobkowym (włączając w to uprawy z przeznaczeniem na rynek) często powoduje zaniedbanie poletek i zmniejszenie różnorodności upraw. Warto też zauważyć, nie rozwijając tu tego tematu, że ko-

³⁰ Słowo *kamarampi* można przetłumaczyć jako „lekarstwo powodujące wymioty”, choć jeden z Matsigenków znad Urubamby proponował tłumaczenie: „śmiertelne lekarstwo”. Z etymologicznego punktu widzenia obydwie te interpretacje są uprawnione.

³¹ Szczegóły chemiczne tego procesu przedstawia Shepard (1999, s. 80).

pieniacza uprawa, połączona z przenoszeniem się w inne miejsce co 5-20 lat, nie powoduje wyniszczenia lasu tropikalnego. Oczywiście, by system ten mógł nadal funkcjonować, potrzebne jest duże terytorium, o niewielkiej gęstości zaludnienia. Poddorzecze Paquirii, podobnie jak wiele innych okolic w dorzeczu Urubamby i Madre de Dios, jak najbardziej spełnia te warunki.

Jak już wspominałem, uprawa kopieniacza, będąc podstawą gospodarczej samowystarczalności grup domowych Matsigenka, jest również podstawą ich politycznej autonomii.

Waga kopieniactwa i roślin uprawnych polega w końcu również na tym, że są one uwikłane w relacje społeczne. Chodzi tu nie tylko o to, że wspólna praca na poletku buduje (i zarazem wyraża) więzi społeczne, czy o to, że wzajemne częstowanie się pożywieniem i wspólne picie *ovuroki* (pochodnego manioku) jest istotną częścią społecznego etosu Matsigenka. Dla Matsigenków bowiem cały wszechświat jest uspołeczniony. Używając słów Hvalkofa i Veber (Hvalkof, Veber 2005, s. 247) — dla nich „nic nie istnieje poza sferą społeczną lub, innymi słowy, poza sferą społeczną jest nicość”. Zgodnie z tą zasadą, arnota, tytoń i banisteria są uwikłane w relacje społeczne z „niewidzialnymi” — *saankarite* (a także w antagonistyczne relacje społeczne z demonami), a maniok, pochrzyn i reszta roślin uprawnych zostały przyniesione przez Księżyc, który wszedł w związki społeczne (rodzinne) z ludźmi Matsigenka.

Wyrażam wdzięczność Glennowi Shepardowi za pomoc w oznaczeniu kilku spośród gatunków roślin wymienionych w tekście.

Słowa kluczowe: kopieniactwo, Amazonia, Peru, Matsigenka, etnobotanika

BIBLIOGRAFIA

- Baer G.
1994 *Cosmología y shamanismo de los matsiguenga (Perú Oriental)*, Ediciones Abya Yala, Quito.
- Baer G., Snell W.W.
1974 *An Ayahuasca Ceremony among the Matsigenka (Eastern Peru)*, „Zeitschrift für Ethnologie” vol. 99, s. 63-80.
- Baksh M.
1995 *Changes in Machiguenga Quality of Life*, w: *Indigenous Peoples and the Future of Amazonia: An Ecological Anthropology of an Endangered World*, ed. L.E. Sponsel, The University of Arizona Press, Tucson, London, s. 187-205.
- Balick M.J.
1984 *Ethnobotany of Palms in the Neotropics*, w: *Ethnobotany in the Neotropics*, eds. G.T. Prance, J.A. Kallunki, The New York Botanical Garden, New York, s. 9-23.

Barriaes J.

- 1979 *Mitos de la cultura matsigenka: Parte I*, „Revista Antisuyo” no. 3, s. 163-181.

Bennett B.Y.

- 1991 *Illness and Order: Cultural Transformation among the Machiguenga and Huachipairi*, rozprawa doktorska, Cornell University.

Heiser Ch.B.

- 1984 *The Ethnobotany of the Neotropical Solanaceae*, w: *Ethnobotany in the Neotropics*, eds. G.T. Prance, J.A. Kallunki, The New York Botanical Garden, New York, s. 48-52.

Hvalkof S., Veber H.

- 2005 *Los ashéninka del Gran Pajonal*, w: *Guía Etnográfica de la Alta Amazonía*, t. V., eds. F. Santos Granero, F. Barclay, Smithsonian Tropical Research Institute & Instituto Francés de Estudios Andinos, Lima, s. 75-279.

Johnson A.

- 2003 *Families of the Forest: The Matsigenka Indians of the Peruvian Amazon*, University of California Press, Berkeley, Los Angeles, London.

Lévi-Strauss C.

- 1950 *The Use of Wild Plants in Tropical South America*, w: *Handbook of South American Indians*, t. 6., ed. J.H. Steward, Smithsonian Institution — Bureau of American Ethnology, Washington, s. 465-486.

Mudge K., Hammer A.

- 2000 *Musa X paradisiaca Linnaeus, and Musa acuminata Colla*, <http://instruct1.cit.cornell.edu/courses/hort400/mpts/musa.html>.

Podbielkowski Z.

- 1985 *Słownik roślin użytkowych*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.

Renard-Casevitz F.M., Dolfus O.

- 1988 *Geografía de algunos mitos y creencias: Espacios simbólicos y realidades geográficas de los Machiguenga del Alto Urubamba*, „Amazonía Peruana” vol. 8 (16), s. 7-40.

Rieger M.

- 2005 *Banana and Plantain — Musa spp.*, <http://www.uga.edu/fruit/banana.htm>

Rosengren D.

- 1987a *In the Eyes of the Beholder: Leadership and the Social Construction of Power and Dominance among the Matsigenka of the Peruvian Amazon*, Göteborgs Etnografiska Museum, Göteborg.
- 1987b *Concepciones de trabajo y relaciones sociales en el uso de la tierra entre los Machiguenga del Alto Urubamba*, „Amazonía Peruana” vol. 8 (11), s. 39-59.
- 1998 *Matsigenka Myth and Morality: Notions of the Social and the Asocial*, „Ethnos” vol. 63 (2), s. 248-272.
- 2002 *Cultivating Spirits: On Matsigenka Notions of Shamanism and Medicine (and the Resilience of an Indigenous System of Knowledge)*, „Anales Nueva Época” no. 5, s. 85-108.

- 2004 *Los matsigenka*, w: *Guía Etnográfica de la Alta Amazonia*, t. 4., eds. F. Santos Granero, F. Barclay, Smithsonian Tropical Research Institute, Instituto Francés de Estudios Andinos, Lima, s. 1-157.
- Rutter R.A.
1990 *Catálogo de plantas útiles de la Amazonía Peruana*, Ministerio de Educación & Instituto Lingüístico de Verano, Pucallpa.
- Sauer C.O.
1950 *Cultivated Plants of South and Central America*, w: *Handbook of South American Indians*, t. 6., ed. J.H. Steward, Smithsonian Institution — Bureau of American Ethnology, Washington, s. 487-543.
- Shaver H., Dodds L.
1990 *Los Nomatsiguenga de la Selva Central*, Ministerio de Educación, Instituto Lingüístico de Verano, Pucallpa.
- Shepard G.H.
1997a *Native People of the Manu: Culture, History and Ethnobotany*, <http://www.pbs.org/edens/manu/native.htm>.
1997b *A Kill in the Rainforest of Manu: Machiguenga Hunting Medicines*, <http://www.pbs.org/edens/manu/hunt.htm>.
1999 *Pharmacognosy and the Senses in Two Amazonian Societies*, rozprawa doktorska, University of California, Berkeley.
2002 *Primates in Matsigenka subsistence and world view*, w: *Primates Face to Face: Conservation implications of human — nonhuman primate interconnections*, ed. A. Fuente, L.D. Wolfe, Cambridge University Press, Cambridge, s. 101-136.
2003 *Chamanes y la ambigüedad del bien y el mal en la mitología matsiguenka*, w: *Los pueblos indígenas de Madre de Dios: Historia, etnografía y coyuntura*, B. Huertas Castillo, A. García Altamirano, IWGIA, Lima, s. 243-257.
- Towle M.A.
1961 *The Ethnobotany of Pre-Columbian Peru: A reconstruction of the relationship between man and the plant world in the prehistoric cultures of the central Andes*, Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research, Inc., Aldine Publishing Company, Chicago.
- Vargas Llosa M.
1997 *Gawędziarz*, Dom Wydawniczy Rebis, Poznań.
- Viveiros de Castro E.
1998 *Cosmological Deixis and Amerindian Perspectivism*, „Journal of the Royal Anthropological Institute” vol. 4, no. 3, s. 469-488.

Kacper Świerk

SLASH-AND-BURN CULTIVATION AND CULTIVATED PLANTS OF THE MATSIGENKA PAQUIRIANOS INDIANS (EASTERN PERU)

(Summary)

The Matsigenka Indians live in the basins of the Urubamba and Madre de Dios rivers in Peru. Individualism, which finds expression in their living in small family hamlets scattered all over the forest, is the characteristic feature of their ethos. In the course of the 20th c. the majority of Matsigenka Indians began to live in larger settlements, which in 1974 were officially recognised as *comunidades nativas* (native communities) with elected authorities, title to land, etc.

The Paquirianos Indians are the Matsigenka Indians, who continue to live in the forest hamlets, outside the system of native communities. They subsist on slash-and-burn cultivation, supplemented with hunting, fishing and gathering. The political independence of each hamlet derives from the possession of fields, which provide for food.

If one wants to have a plot, a patch of forest must be cleared. The plants, which have been cut, are then dried and burnt. Then seeds are sown and plants are planted. In the following years the system of shifting cultivation is applied. Eventually, the plot is abandoned and it gradually changes into a secondary forest. The basic crops of the Matsigenka include cassava (manioc), maize and bananas but the Matsigenka also grow other edible plants.

The Matsigenka from the *comunidades* also base their existence on slash-and-burn cultivation. However, unlike the Paquirianos, they grow some plants for sale. Consequently, and in relation to the fact that men are often hired for many months to do paid work, their plots are neglected and the range of plants grown is much poorer than that of the Paquirianos, despite the fact that they adopted many different new cultivated plants from the Peruvians.

Many plants grown by the Matsigenka are important in their cosmology and shamanism.

Key words: slash-and-burn cultivation, Amazonia, Peru, Matsigenka, ethnobotanics

