

LAS FUNCIONES DEL MASATO EN LA CULTURA CHAYAHUITA

Carole Daggett

Instituto Lingüístico de Verano

Para los Chayahuita, el masato no es simplemente uno de sus alimentos más importantes y una muestra de amistad sino que es el elemento clave para la definición del rol social de la mujer.

La introducción de bebidas ajenas, impide a la mujer chayahuita desempeñarse en sus funciones de responsabilidad.

Introducción

El presente trabajo se propone presentar un breve análisis de las funciones del masato entre los chayahuita. Luego de una reseña de la cultura, nos ocuparemos de los siguientes aspectos y funciones del masato dentro de dicha cultura: (1) Cómo se prepara y se sirve el masato; (2) el masato como alimento básico; (3) ocasiones en las que se toma masato; (4) función del masato en las relaciones y los roles sociales; y (5) el masato y el cambio cultural.

Reseña de la cultura

El grupo chayahuita, formado por unas 6.000 personas habita en la selva baja peruana. Los límites del territorio chayahuita son: el río Marañón por el norte, los Andes por el sur y el oeste, y el río Huallaga por el sur y el este. Los chayahuita han vivido tradicionalmente a orillas de los ríos en grupos de familias extensas que ocupaban varias casas cercanas. Sin embargo, en los últimos años, el Ministerio de Educación ha establecido centros educativos bilingües en ocho zonas del territorio chayahuita y la gente se ha agrupado para tener alumnado suficiente para las escuelas. Pero aun en estas agrupaciones mayores, casi todos son parientes.

Los chayahuita han estado en contacto con el mundo exterior desde principios del siglo XVII cuando sacerdotes jesuitas penetraron en la región. Hasta hace unos veinte años, los chayahuita trabajaron para los patrones en la extracción de madera y caucho. Los patrones les proporcionaban mercancías como machetes, hachas, escopetas, munición y telas a cambio de trabajo. El analfabetismo facilitaba la explotación y siempre estaban en deuda con los patrones. Solamente iban a los poblados mestizos cuando el patrón los llevaba. En la actualidad se han independizado de los patrones y obtienen dinero vendiendo productos agrícolas y ganado que transportan al mercado en canoas y balsas.

Obtienen alimentos por medio de la agricultura de tala y quema, la pesca, la caza y la recolección. Las únicas herramientas que se utilizan en la agricultura son el machete y el hacha. Los hombres limpian chacras de una o dos hectáreas, valiéndose casi siempre del trabajo colectivo, pero la chacra pertenece a un solo individuo. Después de la cosecha la tierra queda inservible y es necesario limpiar otra chacra.

La pesca se realiza utilizando red, anzuelo o arpón. De vez en cuando, en las expediciones de pesca, se echa barbasco a las aguas de los riachuelos. Esta es una ocasión festiva en que participan hombres, mujeres y niños. El barbasco hace flotar los peces y los pescadores los matan con arpones o machetes. Aunque la gente prefiere comer carne, el consumo de pescado es más frecuente en la alimentación diaria.

La carne de monte no es tan abundante como en el pasado; en muchos lugares la gente no obtiene carne por varias semanas. Los animales de caza más comunes son el tapir (que es el más grande), la huangana, el sajino, el venado y el majás (paca). La escopeta ha reemplazado a la cerbatana.

La yuca (mandioca) es el principal producto alimenticio. Se la consume hervida pero la mayor parte se emplea en la preparación del masato.

Cómo se prepara y se sirve el masato

La preparación

La preparación del masato es una tarea diaria de las mujeres que deben tener siempre suficiente masato para la familia

2- y los visitantes; además, tienen que preparar cantidades mayo-
15 res para fiestas y mingas. Observé a una mujer que hizo masato
3- para una minga que iba a realizarse un día lunes. El jueves an-
2- terior sacó dos canastas de yuca; cada una de las canastas con-
10 tenía unos 30 kilos de yuca. Utilizando pretinas de corteza las
3- llevó, una por una, a su casa que estaba a unos 20 minutos de
3- la chacra.

2S En seguida peló las yucas con un machete y las lavó en el
1N río. Luego hizo un hoyo en el piso de tierra de la cocina, co-
3- locó una olla de barro de unos 80 cm. de altura, amontonó leña
1S alrededor de la olla, la llenó hasta la mitad con agua, echó las
yucas, añadió más agua y cubrió la boca con hojas de plátano.
y Mientras hervían las yucas, la mujer ralló camotes crudos para
1- fermentar el masato. Para esto utilizó un rallador hecho de un
3- palo con espinas.

2- Una vez que las yucas estuvieron cocidas, lavó una ba-
1- tea de unos 2 m. de largo, 60 cm. de ancho y 30 cm. de alto, y
puso allí la mitad de las yucas. Entonces mezcló los camotes ra-
llados con el agua en que habían hervido las yucas, se sentó
1e en cuclillas junto a la batea y empezó a majar las yucas con un
o mazo de madera. A medida que majaba, iba añadiendo a la mez-
1e cla el jugo colado de los camotes. Como la batea era pequeña
1S para contener toda la yuca, majó el resto en la olla empleando
1- un palo liviano. Una vez que todo estuvo majado, colocó la mez-
1S cla en una tinaja de fermentación de unos 30 galones de capaci-
dad y la tapó con hojas de plátano.

1- Al día siguiente preparó una cantidad menor para tener
1- suficiente masato. Este no se utilizó exclusivamente para la min-
1S ga sino que también se sirvió a los de la familia y a los visitantes.

1S En otras comunidades chayahuita las mujeres mastican
parte de la yuca cocida a medida que majan el resto y escupen
lo que mastican en la mezcla. La saliva acelera la fermentación.
1- Cuando se mastica parte de la yuca se añade una menor canti-
1- dad de camotes. Un día después de preparado, el masato está
listo para el consumo y durante tres días es dulce. Después del
cuarto día es ya masato fuerte.

Los utensilios

1- Para preparar y servir el masato se emplean tres tipos de
a vasijas de barro: la olla grande en que se cocina la yuca, la ti-
naja de fermentación y el tazón en que se toma el masato. Los
tazones contienen de tres a cinco tazas.

Las mujeres son alfareras muy hábiles y se preciancho de las hermosas vasijas que hacen empleando el método enrrollado en espiral. Generalmente una mujer mayor rectifica la forma de las vasijas hechas por otra más joven. Una vez las vasijas están secas, se pintan con una sustancia mineral para quemarlas. Después de quemarlas se adornan con diseños geométricos. Solamente las ollas no se pintan ni se adornan, a veces se emplean ollas de aluminio para preparar y dejar fermentar cantidades pequeñas de masato, pero cuando se preparan en gran cantidad, solamente las ollas de barro tienen la capacidad suficiente.

Falda especial para servir el masato

Las muchachas chayahuita empiezan a servir masato después de los ritos de la pubertad en los que se les corta el cabello sólo pueden comer ciertos alimentos, y durante dos o tres semanas quedan en casa hilando algodón. Con el hilo la madre teje una tela de unos 70 cm. de ancho y 1.5 mt. de largo. Esa tela se utiliza para hacer una falda tubular que se tiñe de color marrón rojizo y se adorna con diseños geométricos hechos con huato (jagua). Para sujetarla en la cintura se hace un pliegue profundo en el frente y se asegura con una banda tejida angosta. Esta es una falda especial que se lleva para servir el masato también en ocasiones especiales como las fiestas. Cuando se envejece y descolora se la tiñe de negro para el uso diario. Para servir el masato, las mujeres se ponen la falda especial sobre la del uso diario.

En algunas partes las mujeres jóvenes llevan vestidos de tipo occidental pero las mayores llevan la falda y blusa tradicionales. En esos lugares las jóvenes y muchas de las mayores ya no llevan la falda especial, pero se ponen el mejor vestido y el masato aún mantiene su importancia en la alimentación diaria.

Cómo se sirve el masato

Para servir masato la mujer saca un poco de mezcla de la olla con un pate y lo pone en un tazón de barro hecho especialmente para ese uso. Luego añade agua y mezcla todo con sus dedos, saca la fibra de la yuca, limpia el borde del tazón con sus dedos pulgar e índice, y entrega el tazón a la persona servida. Cuando el tazón está vacío se devuelve a la servidora que lo enjuaga y lo vuelve a llenar para ofrecerlo a la misma persona.

si no hay otras personas presentes, o a otro visitante. Una mujer casada sirve primero a su marido y luego a los parientes por orden de edad. Todos los hombres casados y los jóvenes casaderos (de 16 ó 17 años de edad) toman un tazón de masato por lo menos antes de que se sirvan las mujeres. La anfitriona ofrece masato al visitante hasta que éste le diga: "Ahora he terminado de tomar". La primera vez que el visitante rechaza el ofrecimiento, ella, generalmente, insiste hasta que él acepte otro tazón. Al terminar el hombre agradece al anfitrión, al que se dirige empleando el término de parentesco correspondiente. Si desea, agradece a la mujer que le sirvió pero no es su obligación. Las visitantes agradecen a la anfitriona.

El masato como alimento básico

Todo chayahuita consume masato como parte importante de su alimentación diaria, a excepción de los niños pequeños que todavía no se sientan solos. El día empieza muy temprano con un tazón de masato tibio. Más tarde comen plátanos y pescado (si tienen). El masato es la fuente más importante del líquido que se consume, ya que el chayahuita muy raras veces bebe agua. Los hombres toman masato antes de ir lejos a trabajar; cuando regresan a la casa inmediatamente se les sirve masato. Después de las comidas, casi siempre se toma masato. Sin embargo, cuando están enfermos no lo toman. Una mujer enferma me explicó: "Si lo tomo me dará fiebre". Si se les trata con medicinas, muchas veces preguntan si pueden tomar masato durante el tratamiento.

Los ejemplos siguientes ilustran la importancia del masato entre los chayahuita. Nueve hombres acompañaron a mi esposo en un viaje de dos días por canoa a la ciudad de Yurimaguas. En el viaje de regreso tuvieron que surcar un río con poca agua transportando carga pesada. Durante el viaje habían estado tomando el masato que habían llevado consigo pero se les acabó dos días antes de finalizar el viaje. Aunque tenían plátanos, galletas y pescado enlatado, dijeron que no iban a tener energía para terminar el viaje si no tomaban masato. Uno de los viajeros logró enviar un mensaje a su hermano que había quedado en la comunidad. El mensaje decía: "No tenemos masato. No nos queda nada. Por esta razón estamos sufriendo un poco. Ven a encontrarnos trayéndonos masato". Ocho hombres salieron de la comunidad llevando masato y plátanos cocidos. Después de comer y beber terminaron el viaje con buen ánimo.

Otro ejemplo es la preocupación mostrada por la madre de un joven que se hallaba viviendo por un tiempo en un lugar lejos de la comunidad. Su madre me dijo: "Como yo amo a mi hijo quiero enviarle masato". No había espacio en el avión para llevar el envase grande que ella había preparado, pero se alegró de poder enviar algo.

Ocasiones en las que se toma masato

Hay ciertas actividades en las que el consumo del masato es indispensable, éstas son: el trabajo colectivo; las celebraciones especiales; las ocasiones en que se muestra hospitalidad y amistad.

El trabajo colectivo

Los hombres empiezan a reunirse como a las 7:30 a.m. Digamos, por ejemplo, que Pancho va a limpiar una chacra para sembrar arroz y ha pedido a diez parientes que viven en los alrededores que vengan a ayudar. Su esposa ha preparado dos tinajas grandes de masato. Como aún es temprano ha mezclado el masato con agua y lo ha calentado en una olla. Llevando puesta su falda especial, sirve primero a su esposo y luego a los demás hombres según van llegando. Cada uno de los hombres toma varios tazones. Después de tomar el masato afilan los machetes en una piedra grande y como a las 9 a.m. van a la chacra. Dos horas más tarde la esposa de Pancho va al lugar donde están trabajando y lleva masato. Los hombres dejan de trabajar y se reúnen para tomar masato y descansar. Como a las 2 p.m. han terminado de limpiar la chacra y regresan a la casa de Pancho para tomar más masato.

Celebraciones

En las fiestas se sirve masato fuerte. A menudo dos hombres son los anfitriones o mayordomos y las esposas de ellos hacen el masato. En la fiesta se sirve una comida —generalmente carne de monte y plátanos verdes cocidos.

Los hombres llevan adornos tejidos de colores brillantes en los brazos y cruzados sobre el pecho. Algunos hombres llevan coronas hechas de plumas de tucán de colores rojo y amarillo. Las mujeres llevan faldas de color marrón y blusas multicolores, collares y brazaletes de chaquira y tobilleras negras.

Hombres y mujeres se pintan las caras con diseños en rojo y azul.

Al anochecer, los hombres marchan en círculo tocando flautas y tambores y las mujeres bailan en el centro del círculo. Se sirve masato todo el tiempo y la fiesta dura casi toda la noche. La fiesta puede ser ocasión de conducta agresiva y enojo que no son permitidos en la vida diaria, de manera que los hombres borrachos a veces se enredan en peleas con machete.

Hospitalidad y amistad

Tomar masato con alguien es una señal significativa de amistad entre los chayahuita; cualquier otra cosa, como saludar y conversar, resulta muy superficial si no se toma masato. Es una obligación servir masato a los visitantes; si no hay, el anfitrión debe decirlo para que sus visitantes no se sientan deliberadamente insultados. Un hombre chayahuita fue a visitar otra comunidad y lo invitaron a alojarse en la casa de una familia. El dueño de casa dijo que no tenía masato y lo llevó a tomar masato en la casa de uno de sus parientes.

Cuando se encuentran dos chayahuita que no son parientes, ni se conocen bien, la invitación a tomar masato es el símbolo de amistad. Viajando por el río, un grupo de hombres se encontró con una familia chayahuita que viajaba en una balsa. Pararon para saludarse y el dueño de la balsa invitó a los otros a tomar masato.

No se invita masato a visitantes inoportunos ni a paisanos de grupos enemigos; a éstos apenas se les saluda. Por eso, a veces se oye decir: "Fuimos para visitarlos pero no nos sirvieron masato, así que salimos".

No es obligación servir masato a los foráneos. A estos se los llama *nisha*, es decir, otra gente o gente diferente. Cuando los chayahuita viajan y pasan por otras comunidades chayahuita, sólo visitan a los paisanos si son invitados. Una familia, que vivía a una distancia de varias horas río abajo, fue a visitar una comunidad donde no tenían parientes, pero los de la comunidad sabían quiénes eran. Llegaron por la tarde y pasaron la noche en una casa aparte. La familia había traído plátanos y pescado seco. Al siguiente día, dos hombres del pueblo vinieron a la casa y el visitante dio un poco de pescado a cada uno; solamente entonces uno de los hombres invitó a la familia a tomar masato en su casa.

Función del masato en las relaciones y los roles sociales

El consumo del masato expresa y fortalece las relaciones interpersonales en los siguientes niveles: de persona a persona, dentro de los miembros de una familia y entre parientes y amigos.

De persona a persona

Estas incluyen las relaciones de hombre a hombre, de hombre a mujer y de adulto a niño.

Entre hombres, el tomar masato evidencia lazos de amistad; las invitaciones recíprocas a tomar masato forman parte de los derechos y obligaciones en las relaciones entre hombres. Otra obligación recíproca, que también incluye el consumo de masato, es el trabajo colectivo. Se organizan mingas para limpiar una chacra, cosechar arroz, recoger hojas para techar una casa, cortar y transportar horcones para una casa o para traer una canoa nueva del monte hasta la comunidad. Como se toma masato antes, después y durante el trabajo, estas actividades se convierten en reuniones sociales para los hombres.

El lugar del hombre en la sociedad se expresa en las reglas para servir el masato: (1) las mujeres sirven a los hombres (sólo se sirven ellos mismos cuando ninguna mujer está presente, como ocurre cuando viajan); (2) primero se sirve a los hombres; (3) las mujeres llevan puesta la falda especial para servir a los hombres (excepto en los lugares donde se ha abandonado esta costumbre); (4) una mujer sirve primero a su esposo; (5) los hombres beben juntos formando un grupo aparte.

Las costumbres de servir masato ponen de manifiesto la posición más elevada que las mujeres mayores tienen en la sociedad: una mujer lleva la falda especial cuando sirve a una mujer mayor, pero no la lleva cuando sirve a una mujer de su propia generación o de generaciones más jóvenes. El consumo del masato propicia el trato social entre las mujeres; en reuniones de hombres y mujeres, las mujeres conversan y toman masato en un grupo separado.

Se anima a los niños a tomar masato y se les da la cantidad que desean tomar, pero no reciben el mismo trato que los adultos: los hijos de los visitantes toman de los tazones de sus padres; en su propia casa se sirven ellos mismos o se les da ma-

sato pero ellos mismos deben extraer las fibras; beben en pequeños pates de calabaza y no en los tazones de cerámica.

Entre los miembros de una familia extensa

Las mujeres de la familia extensa comparten la responsabilidad de preparar el masato. Se observó que en una familia extensa había cinco mujeres: la madre, dos hijas casadas, una nuerca que estaba de visita, y una hija adolescente. La madre estaba enferma y no preparó masato durante dos semanas. Una o más de las mujeres jóvenes hicieron masato todos los días; cada una dejó fermentar su masato en una tinaja separada y lo sirvió ella misma a los miembros de la familia y visitantes. Cuando uno de los hombres organizaba una minga, su esposa preparaba el masato. Todas utilizaban la batea y el mazo que habían sido hechos por el padre de la familia.

Entre parientes

Las obligaciones más fuertes de un chayahuita son las que tiene con sus parientes. Esto también se puede ver en varios aspectos de la costumbre de tomar masato: (1) el consumo de masato como actividad social ocurre en gran parte entre parientes; (2) es obligación servir masato a los parientes a menos que estén enemistados; (3) si el grupo está formado por parientes y amigos, se sirve primero a los parientes.

Rol de la mujer

Las actividades relacionadas con el masato: sembrar, cultivar y cosechar la yuca; fabricar las vasijas, tejer la falda especial; preparar el masato y servirlo, son características principales del rol de la mujer en la cultura chayahuita. La mujer tiene otras responsabilidades —cocina, lava la ropa, cuida de los hijos— pero su habilidad en preparar y servir el masato es muy importante para el esposo. Si la mujer es ociosa y no cumple con esta obligación, el hombre no puede atender sus compromisos sociales.

Servir el masato es la parte más importante de las actividades femeninas. A veces se pide a una niña que sirva el masato pero las servidoras reconocidas son las mujeres. Esto se pudo ver cuando un hombre invitó a varios amigos a tomar masato y su esposa no estuvo en casa. El pidió a su hija de 10 años de edad que les sirviera. Como ella no tenía falda especial, se puso su vestido más bonito. Apenas había empezado a servir

cuando volvió la madre que se puso rápidamente la falda especial y continuó sirviendo.

El masato y el cambio cultural

En los lugares donde los chayahuita se han asimilado parcialmente a la cultura mestiza ribereña, los hombres consumen aguardiente fabricado en la región y no solamente masato. Cuando los hombres van al bar, las mujeres se quedan afuera —ya no ocupan el lugar central como servidoras de masato.

La provisión adecuada de masato es requisito para proyectos comunales. En una comunidad donde hubo escasez temporal de yuca, las mujeres dejaron de hacer masato. No tenían yuca ni plátanos y estaban alimentándose con productos provistos por los parientes y algunos alimentos recolectados. Cuando visitamos la comunidad, la gente estaba sembrando yuca pero la cosecha vendría cuatro meses más tarde. Al verse privados del alimento básico y de la actividad social propiciada por el masato, los pobladores estaban apáticos y desanimados. Volvimos el año siguiente —había suficiente cantidad de yuca y masato, y la gente, libre de la apatía y el desánimo, realizó varios proyectos comunales.

Concluiremos diciendo que en la sociedad chayahuita el masato cumple las siguientes funciones:

- (1) es el alimento básico;
- (2) propicia las relaciones sociales;
- (3) es un medio para expresar las relaciones entre los miembros de la sociedad;
- (4) es el aspecto central del rol que desempeña la mujer chayahuita.