



By rodzina i wieś miały co jeść trzeba by coś posadzić - czyli zrobić "ogród", lub coś upolować. Nie ma o czym gadać gdy są traktory, maszyna i narzędzia. Zupełnie inna historia, gdy do dyspozycji jest tylko ogień, kamienna siekiera i jakiś patyk.

Tu dodam tylko, że las tropikalny w zasadzie się nie pali. Jest zbyt wilgotny. Aby ściąć choćby drzewo, to nie wystarczy walić w nie kamienną siekierą. Zupełnie nieskuteczne.



Takie drzewo obłupuje się najpierw z kory, poczym odpowiednio się je opala i później również odpowiednio - obtłukuje, i tak aż do oczekiwanego skutku. Później pora na następne i następne, aż padnie kawałek dżungli. Łatwo powiedzieć gdy sprawa z uschniętym, czy spróchniałym, ale ze zdrowym i wybujałym zaczyna prawdziwa "zabawa".

Zbierano się pod wodzą starszyny i szamanów i rozpoczynano obrzędy przygotowujące do zrobienia nowych ogrodów. Trzeba ugłaskać duchy, wezwać odpowiednie siły natury i te nadprzyrodzone, by współpracowały, a przede wszystkim nie szkodziły, no i oczywiście aby przyniosły obfity plon w odpowiednim czasie. Wszystko było oprawione odpowiednim rytuałem, obrzędem i tańcem. Po czym tabun chłopów ruszał by stoczyć niełatwą batalię z naturą. Po wycięciu kawałka buszu i pobieżnym przesuszeniu całość trzeba spalić. Budulca z tego raczej nie będzie i to nie ze względu na marną jakość materiału. Różne są temu powody, ale chyba najbardziej sensownym i wspólnym dla wszystkich rejonów wytłumaczeniem tego proceduru - mimo, że nikt o tym nie wspomina wprost - jest zniszczenie bardzo bogatego życia robaczego w glebie. Ono poradzi sobie z każdą nowo zasianą, lub posadzoną roślinką (Sam wypróbowałem to na własnej skórze, gdy nie chciałem posłuchać tubylców i zastosowałem powszechnie nam znane metody zasiewów z Polski w moim pierwszym ogródku.)

Sadzono to co było znane i dostępne: banany (nie te słodkie jako owoce), dzikie "taro" (bulwy kolokazji), "jam" lub "mami" (dużych rozmiarów bulwy posiadające długie pędy naziemne - trochę jak fasola "jasiek?"), trochę zieleniny: jak dzika trzcina cukrowa - czyli "pit pit" i rośliny o jadalnych liściach dodawane do gotowania i później razem spożywane. Menu wzbogacane było zbieranymi w buszu owocami, nasionami i liśćmi z drzew i krzewów.

Dziś rzadko robi się to wspólnie. Najczęściej każda rodzina dba o to sama, ale kiedyś było to zajęcie dla całego klanu, lub nawet wsi. Choć muszę przyznać, że na jednej z mniejszych wysp w parafii (Taraway), obyczaj wspólnego przygotowywania ogrodów nadal nie tylko istnieje, ale również jest praktykowany. Po skończonej pracy zagospodarowania buszu i obsadzenia poletka, był czas na kolejny "kastom" wzywający siły nadprzyrodzone do opieki i wsparcia. Podobnie sprawy się miały gdy przychodził czas zbiorów. Ruszano do "boju", a wracano z plonami, popartymi obrzędami i tańcem (odpowiedni "kastom" szedł w ruch). Ogród służył cały czas, w miarę dojrzewania kolejnych roślin i potrzeb ludzi, ale "kastom" musiał być w odpowiednim czasie i miejscu. Wypada w końcu podziękować naturze i siłom nadnaturalnym, skoro ich pomocy najpierw wzywano. (Nam też po słowie: proszę, wypada powiedzieć: dziękuję.)

Codzienną dietę z bananów, bulw oraz nasion i owoców drzew urozmaicał "sag sag" - sago. Taka mączka z palmy rosnącej w miejscach obfitujących w słodką wodę i podmokłe tereny. Dla jednych był to pewien rarytas, który trzeba zakupić na sąsiedniej wyspie lub na niższym terenie, tak dla innych - mieszkańców rozlewisk rzeki Sepik lub mokradeł, była to pewnego rodzaju konieczność, a nawet czasem prawie zhora. Kiedy wylewała rzeka, zalewając ogrody, był on alternatywą i to często jedyną, trwającą przez dobrych kilka miesięcy. Dla nas monotonia aż do znudzenia, a dla nich żaden problem jest to też bardzo ubogie w wartości odżywcze pożywienie. Pozyskiwanie takiego sago to najprościej mówiąc: ścinać palmę, rozłupać ją na pół, lub otworzyć korę od góry tworząc korytko, po czym cały pień przerobić na wióry, które trzeba przepłukać dużą ilością wody, wypłukując z nich coś w rodzaju krochmalu. Ponieważ wokół jest zawsze wilgotno i dużo wody, cała akcja jest okraszona tumanami komarów, które używają sobie do woli na śmiałkach zapewniających im również niezłą ucztę. Z sago można zrobić w zasadzie dwie rzeczy: może to być gęsty kisiel bez smaku i zapchać nim żołądki, albo można też upiec coś w rodzaju placków przypominających nieco naleśniki.

Co widział 'Jasiu' sto lat temu w Papui - opowieść druga

Wpisany przez ks. SAC WD

ks. SAC WD

Na kolejną opowieść zapraszamy wkrótce.