

B. — GL'INDIANI DELL' ALTO AMAZZONI

5) *Notizie di Bartolomeo Lucidli raccolte ed ordinate dal dott. G. A. COLINI.*

(Continuazione, vedi BOLLETTINO Luglio 1884, p. 528 e segg.).

La maggior parte degli Indiani cristiani del dipartimento dorme sopra una coperta di *llanchama*, che stende o sul suolo, o sopra un tavolato di *tarapoto* sostenuto da piuoli a guisa di piedi, all'altezza circa

di 50 centimetri da terra (1). Gli Amahuacas sono le sole tribù dell'Ucayali, che fanno amache. Adoperano cordoncini di cotone (2). I Cunibos, gli Scipivos, gli Scetevos e gli Scensevos generalmente dormono in terra sopra foglie di banani. Quando il tempo è sereno, vanno a riposare sopra la sabbia dei fiumi. Tutti questi indigeni poi, compresi i cristiani, per difendersi dai *mosquitos* usano piccole tende di *tocuyo*, cui sospendono a bastoni fissati nel suolo (3).

Gli Indiani cristiani e gli infedeli amici dei bianchi accendono il fuoco coll'acciarino e con l'esca. Raramente, e solo in mancanza dell'acciarino, l'ottengono dalla confricazione di due pezzi di canna (4). È tenuto sempre acceso o nel mezzo della capanna o in un angolo. Le abitazioni non hanno camino per l'uscita del fumo, ma a questo suppliscono le porte e le larghe fessure delle pareti.

Gli indigeni dell'Ucayali usano di preferenza nutrimento animale. Tanto questi, quanto quelli del Huallaga sono amantissimi della carne delle scimmie, e specialmente di quella detta in quichua *maquisapa* (*Ateles ater* Cuv., *issu* cun., *guariva* ling. ger.) (5). Mangiano ancora il tapiro, il pecari o *sagino* (*Dicotyles torquatus* Cuv., *ituchi* quich., *amoèn* cun.), il *ronsoco* o capibara (*Hydrochoerus capybara* Erd.), i *picuros*, il *punchana* (*mari* cun.) e le *vacas marinas*. Fra i volatili prediligono i *paujil*, i *piory*, varie classi di pernici, alcuni palmipedi, le arare e molte specie di pappagalli. I Cunibos, gli Scipivos e gli Scetevos non mangiano il cervo, perchè credono che sia *yunchi* (spirito o demonio).

Due specie di tartarughe fluviali, chiamate *charapa* e *charapilla* (*Podocnemis expansa* Fitz, *Podocnemis tracaxa* Fitz), somministrano a tutti questi indigeni abbondante e gradito cibo. Mangiano anche un gran numero di pesci, fra i quali è necessario ricordare per la sua importanza il *pirarucù* o *paichi*. I Cunibos, gli Scipivos e gli Scetevos si nutrono principalmente di pesce e di tartarughe. Nessuno degli indigeni dell'Ucayali mangia il *candiru* (*Serrasalmus rhombeus* Fitz), salvo che come rimedio per le malattie sifilitiche. Alcuni Indiani cristiani, e specialmente i Chayavitas, mangiano i piccoli coccodrilli detti *challua-lagartos* (pesci-coccodrilli), o *yura*

(1) La corteccia della *llanchama* battuta, scrive il Raimondy (*Apuntes cit.*, pag. 139), assomiglia ad un tessuto e serve di letto alla maggior parte degli Indiani della Provincia litorale di Loreto (confr. p. *Bollett. della Soc. Geogr. cit.*, n. 139 del catal.: SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pag. 207: COLINI G. A., *Osserv. cit.*, pag. 11).

(2) Vedi n. 22 del catalogo.

(3) LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pag. 136; SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pagg. 182, 207.

(4) LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pagg. 138-39; COLINI G. A., *Osserv. cit.*, pag. 11.

(5) LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pagg. 130-39. Confr. per interessanti notizie intorno il nutrimento animale e vegetale degli indigeni RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pagg. 131-63; LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pagg. 156, 182, 185; SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pagg. 209, 242-49; COLINI G. A., *Osserv. cit.*, pag. 16; OSCULATI G., *Espl. cit.*, pag. 213.

*lagartos* (bianchi coccodrilli, quich., *ushu-capuè* cun.), l'iguane (*cheque* cun.) e l'*apachiru*. Tutti poi sono ghiottissimi di alcuni vermi, delle formiche e di altri insetti. Anche i figli dei bianchi sovente apprendono a mangiarli dalle serve indiane, che li allevano.

Il nutrimento vegetale consiste specialmente in *yuca*, banane, maiz, pistacchi, ananassi, *camotas* ed in una specie di patate silvestri dette in quichua *sacha-papa* (monte-patate). Mangiano pure una radice chiamata in quichua *cuicui* (dagli-dagli, *chuin* cun.), il *cumarù* ed altre bacche.

Fra le tribù dell'Ucayali i fanciulli, ed anche gli adulti, sono avidissimi di mangiare la terra. Quest'abitudine è comune anche a molti figli di bianchi, e i genitori debbono usare la massima vigilanza per indurli a lasciare un uso, che per molti è causa di morte immatura.

I Casibos sono generalmente ritenuti antropofagi. Mangerebbero la carne dei nemici uccisi in guerra, ed anche i figli ed i vecchi. Una serva casiba lodava al cav. Lucio la bontà della carne umana, e riferiva che i bocconi più delicati sono le mani ed i piedi (1).

Gli Indiani cristiani, i Cunibos, gli Scipivos, gli Scetevos, gli Scensevos e i Piros fanno uso del sale. Vanno a provvedersene alle saline di Callanayacu e di Pilluana sul Huallaga, ove s'incontrano con tutte le tribù dell'alto Amazzoni e del Napo. Viene raccolto in grandi pezzi, e l'adoperano senza curarsi di ridurlo in polvere (2). Se mangiano la carne o il pesce, li salano strofinandoli sul pezzo del sale. In altri casi ne mettono un pezzo entro la marmitta, e l'estraggono, quando credono la vivanda sufficientemente salata. I Campas sogliono tenere in bocca il sale e succhiarlo. Se ne provvedono alle saline del Cerro de la Sal presso il Rio Perené, ove vanno per terra (3). I Casibos, i Remos e gli Amahuacas non ne usano affatto. Quando i bambini di queste tribù sono presi come servi dai bianchi o dagli Indiani che salano i cibi, in principio risentono grave danno. Per lo più sono assaliti da febbri violente e da malattie della pelle. Dopo qualche tempo però vi si adattano completamente.

La maggior parte degli Indiani condiscono i cibi con peperoni. Ne sono così ghiotti, che rimproverano i bianchi di poco gusto, perchè non ne usano.

Tutti gli indigeni dell'Ucayali, e specialmente gli infedeli bravi, per conservare la carne e i pesci usano affumicarli. È una precauzione richiesta dal clima caldo ed umido, favorevole in modo straordinario alla pu-

(1) SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pagg. 233-34: LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pag. 471: WIENER C., *Pérou et Bol. cit.*, pag. 365: RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pagg. 121-22.

(2) RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pagg. 128-29.

(3) SOBRAVIELA, GIRBAL, ecc., *Ann. cit.*, vol. III, pag. 38: RAIMONDY A., *El Perú*, vol. II, pagg. 192-93.

refazione. Gli Indiani cristiani, i Cunibos, gli Scipivos, gli Scetevos e gli Scensevos, se vogliono conservare la carne e i pesci per le feste o per nutrirsi nei lunghi viaggi, prima di affumicarli li tengono 24 ore circa sotto il sale. Di questi sogliono anche fare commercio. Lasciano alle donne la cura di preparare in tal guisa le loro provviste. A questo scopo sono messe sopra un graticcio di canna con intelajatura quadrangolare di legno, e sostenuto da quattro pìuoli. Accendono sotto un fuoco leggero. Siccome la carne è affumicata in grandi pezzi, così internamente si mantiene fresca, ed è di un sapore squisito. Altre volte i pesci, dopo averli salati, sono fatti seccare al sole. Le provviste così preparate sono per lo più custodite vicino al fuoco entro cesti, o sopra *barbacoas* di canna (1).

Gli Indiani cristiani dell' Ucayali, i Cunibos, gli Scipivos e gli Scetevos sogliono cuocere le tartarughe, la carne ed i pesci, o arrostandoli, o facendoli bollire con l'acqua entro una marmitta (2). In quest'ultimo caso, mentre il cibo si cuoce, usano estrarne con le mani dei pezzi e mangiarne, così che rimane appena la metà pel desinare di famiglia. Nel brodo mettono banane grattate, e fanno una specie di polenta detta *mazsamorra*. Generalmente mangiano crudi i vermi e le formiche, ma alcune volte li friggono con grasso di vacca marina o di tartaruga, che preparano facendolo struggere in una marmitta, e dopo averlo salato conservano entro piccoli vasi (3). Hanno anche una specie di olio fatto con le uova delle tartarughe (*manteca de charapa*), ma di rado se ne servono per la cucina, più comunemente l'adoperano per alimentare i lumi, che sogliono accendere nella notte.

Per fare la *manteca de charapa* riuniscono una grande quantità di uova entro una canoe, e le rompono o con una grossa mazza o coi piedi. Gettato via il guscio, versano acqua nella canoe, e la lasciano per mezza giornata circa esposta al sole. Allora si separa l'olio e viene a galla. Lo raccolgono per mezzo di una conchiglia, che serve come cucchiajo, e lo mettono poi in vasi di argilla. Per purificarlo lo fanno bollire e lo passano attraverso un cencio. La *manteca de charapa* è anche uno dei principali articoli di commercio col Brasile (4).

Gli indigeni del dipartimento di Loreto non usano il pane; lo sostituiscono con *yuca* o banane fatte bollire nell'acqua (*inguirì quich.*, *pavacun.*) o arrostiti nella cenere (5).

(1) RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pag. 159: SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pag. 247.

(2) SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pag. 209.

(3) MARCOY P., *Voyage cit.*, vol. I, pagg. 659-60.

(4) RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pagg. 155-56: SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pagg. 245-46: MARCOY P., *Voyage cit.*, vol. I, pag. 660.

(5) LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pagg. 90, 139: SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pag. 209: RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pagg. 63, 131.

Gli Indiani dell'Ucayali di rado bevono l'acqua sola. Credono che faccia crescere dei funghi nella pancia. Le banane arrostate, pestate e mescolate con l'acqua formano la bevanda usuale dei Cunibos, degli Scipivos e degli Scetevos. Gli indigeni cristiani e i Piros bevono usualmente *chicha* di *yuca*. I Casibos invece preferiscono quella di maiz. La *chicha* (*asua quich.*, *chyatti cun*, *cullà pir.*) più comunemente è fatta con *yuca* o maiz, ma qualche volta anche con banane, con patate dolci e con pistacchi. Si chiama *chicha* dolce (*gnugnu-asua quich*, *battachyatti cun*, *puchuali-cullà pir.*), quando non è completa la fermentazione. Se è del tutto fermentata, si ha la *chicha* forte (*sinchi-asua quich.*, *pan-chyatti cun.*, *capsalà cullà pir.*) (1).

Per fare la *chicha* di *yuca* fanno bollire nell'acqua le radici spogliate della corteccia. Dopo cotte sono messe in una canoe e pestate con una mazza di legno in modo, che ne risulti una pasta simile a quella delle patate. Allora vi sputano sopra della *yuca* masticata, e quindi la mettono a fermentare in vasi adatti. Passati tre o quattro giorni la fermentazione è completa, e con questa pasta fanno delle bevande, mettendone alcune manate nell'acqua e mischiandola con le mani. Le fibre che vengono a galla, sono gettate via. Spesso si fa la bevanda dopo un giorno, che la pasta è stata messa a fermentare, ed allora si ha la *chicha* dolce. Questa specie di *chicha* ha un sapore alquanto acido, simile a quello del lievito del pane, a cui somiglia anche nell'odore. Gli Indiani cristiani, prima di metterla a fermentare, vi mischiano ananassi, che la rendono più amara. Se hanno della *chicha* acida, sogliono prepararvi la nuova versandola nella pasta di *yuca*, a cui si sia già aggiunto il prodotto della masticazione, ma che non sia ancora fermentata. L'allungano poi con l'acqua. In questo caso la fermentazione è più rapida, e nello stesso giorno la *chicha* è preparata. Convien però badare di consumarla subito, perchè il giorno appresso diventerebbe acida. Questa specie di *chicha* è chiamata in quichua *morombassa* e in cunibo *pucuviqui*.

Preparano la *chicha* di maiz facendo bollire l'acqua e mettendovi a poco a poco della farina, in modo che risulti una polenta molto liquida. Quando è sufficientemente cotta, la versano in una piccola canoe, ove la fanno raffreddare. Intanto la vanno rimescolando con grosse spatole di legno, e vi sputano dentro o patate dolci o maiz masticato. Tosto che è fredda, è versata in un grande vaso, che coprono con foglie di banani. Dopo tre o quattro giorni la fermentazione è completa. Questa *chicha* ha un sapore alquanto

(1) SOBRAVIELA, GIRBAL, ecc., *Ann. cit.*, vol. III, pagg. 48-49: RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pagg. 131, 132: LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pagg. 122, 126, 139, 140, 156-57: COLINI G. A., *Osserv. cit.*, pag. 17: SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pagg. 213-14.

amaro, somigliante a quello del vino cotto delle Marche. Se è bevuta dopo un giorno che è stata a fermentare, dicesi *chicha* dolce, ed è simile al latte nel sapore. Questa ancora può ubbriacare, ma conviene berne in maggiore quantità. Inacidisce con facilità, ma gli Indiani la bevono benchè sia acida. Alcune volte, dopo che la *chicha* è fredda, quando vi hanno già mischiato il maiz masticato, la fanno di nuovo bollire. Allora si chiama in quichua *cutipa-asua* (doppio cotta *chicha*).

Fanno la *chicha* di pistacchio come quella di maiz, ma è meno usata di tutte le altre.

La *chicha* di *platano* (*parantà-chyatti* cun., *seruru-cullá* pir.) è preparata facendo bollire le banane mature, e, quando sono cotte, pestandole e mescolandole coll'acqua. Ha il sapore delle mele cotte, sembra un siroppo di mele. È sempre bevuta, quando non hanno *chicha* di *yuca* o di maiz. Se i campi sono inondati, per non bere acqua sola, vi mescolano il succo delle bacche di alcune specie di palme.

Gli Indiani cristiani, i Cunibos, gli Scipivos e gli Scetevos raramente bevono anche il *guarapo*, che è fatto col succo della canna da zucchero versato nell'acqua. Ha il colore bianco sudicio, il sapore è simile a quello di un vino dolce cattivo. Gli indigeni cristiani ed alcuni degli infedeli amici dei bianchi, distillando lo stesso succo, preparano l'acquavite (*aguardiente*) (1).

I nativi dell'Ucayali non hanno ore determinate per mangiare. Generalmente gli Indiani battezzati, i Cunibos, gli Scipivos e gli Scetevos nel mattino mangiano all'alba per essere pronti alla caccia e alla pesca. Durante la giornata, ciascuno, quando ritorna dalle sue escursioni, fa cuocere il pesce o la selvaggina e invita a mangiare gli altri membri della famiglia (2). Se hanno provviste abbondanti, mangiano sempre, giorno e notte, e se non hanno nulla per masticare, bevono la *chicha*. Naturalmente l'abuso del cibo e delle bevande produce indigestioni e diarree, cui curano conservando la dieta per qualche giorno.

Mangiano sempre seduti per terra sopra una stuoja, donne, uomini e fanciulli confusi insieme. Non hanno forchette, ma qualche volta usano, come cucchiari, le conchiglie. Durante il pasto non bevono mai, attendono sempre quando hanno finito di mangiare (3).

Dopochè hanno desinato, 'gettano nel fiume le ossa degli animali mangiati e i gusci dei frutti, temendo che qualche stregone ne approfitti per recar loro pregiudizio. Quando questi può avere in mano gli avanzi del pasto di alcuno, crede di potergli produrre la morte involgendoli in

(1) RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pagg. 79-80, 133-34; LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pag. 137; SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pag. 270; MARCOY P., *Voyage cit.*, vol. I, pag. 690.

(2) SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pagg. 208-09.

(3) LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pag. 139; SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pag. 209.

certe erbe velenose e facendoli bollire. Il cav. Lucìoli raccontava che, essendo accompagnato in un viaggio al Fiume Unini da un Piro, che si riteneva stregone, vide che questi raccolse con cura l'avanzo di una canna di zucchero masticata da un Campa, e che l'involse diligentemente in una foglia. Avendogli domandato la ragione, rispose che se ne sarebbe giovato per far morire quello che aveva masticato la canna; ed in tal guisa, aggiunse, avrebbe potuto comprare i figli di lui, perchè presso i Campas è costume che, quando il padre muore, la vedova o il marito di lei vendono i figli dell'altro letto.

Gli indigeni dell'Ucayali, come tutti i selvaggi, usano festeggiare alcuni degli avvenimenti più importanti della vita.

Le feste consistono specialmente nel tracannare un'enorme quantità di *chicha*. Durano per lo più tre o quattro giorni, nei quali sono di continuo ubbriachi. La maggior parte dei nativi cristiani, tanto dell'Ucayali, quanto del Huallaga, si distinguono per la loro ingordigia. Il cav. Lucìoli, che era vissuto lungo tempo in Sarayacu, riferiva, che non aveva mai veduto Indiani, che s'ubbricassero con maggiore costanza e in un grado maggiore di questi. Non vi è alcuna differenza fra i due sessi nell'amore per l'acquavite. I bambini fino dalla più tenera età ne apprendono l'uso e l'abuso dai genitori. Spesso alle cinque antimeridiane uomini, donne, vecchi e fanciulli già sono in uno stato deplorabile di ubbriachezza. Allora vanno a bagnarsi, poi bevono di nuovo, e proseguono in questo sistema per quattro o cinque volte al giorno. Quando la *chicha* comincia a produrre i suoi malefici effetti, le disgrazie sono frequentissime. Alcuni s'affogano nel bagnarsi o facendo rovesciare la canoe in cui navigano, altri cadono entro il fiume nel remare, molti poi muojono vomitando acquavite. Sovente i genitori, vinti dalle soverchie libazioni, si addormentano senza prendere cura dei piccoli bambini, che rimangono nella notte schiacciati o soffocati. Il cav. Lucìoli mi assicurava, che l'abuso delle bevande fermentate è la causa principale delle morti frequentissime presso gli Indiani cristiani. Naturalmente, quando sono ubbriachi, non hanno alcun rispetto per la moralità, così che le feste alla fine diventano vere orgie. Accadono pure frequenti risse, ma generalmente finiscono con pochi pugni e graffiature. Malgrado ciò questi miserabili Indiani continuano a ritenere come cosa onorevole l'ubbricarsi, e menano vanto del loro stato deplorabile. Tanta è la loro ingordigia pei liquori, che, sebbene abbiano il massimo rispetto per l'altrui proprietà, pure non si vergognerebbero di rubare acquavite (1).

(1) LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pagg. 126, 155: RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pag. 75-76, 112: SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pagg. 213-14, 217-19.

Oltre la *chicha* nelle feste indiane è indispensabile la musica. Tanto gli indigeni cristiani, quanto gli infedeli amici dei bianchi hanno tamburi. I primi ne fanno di due forme diverse. Alcuni sono formati di un tronco di legno cilindrico scavato, sopra cui sono tese membrane di pelle per mezzo di cerchi. L'altezza è di 20, o 25 centimetri circa con 15, o 20 di diametro. Sono sospesi ad una corda, che portano a tracolla, e li suonano con una bacchetta tenuta nella mano destra (1). Altri sono più bassi, ed hanno un maggiore diametro. Per lo più li lasciano pendere dal polso sinistro. Gli Indiani infedeli hanno tamburi più grandi di quelli dei cristiani (2).

Tutti questi nativi hanno anche pifferi o fischietti di osso. Una dell'estremità è a guisa di becco con linguetta, e serve da imboccatura: nella parte superiore sono eseguiti fori per modulare il suono. La lunghezza è di 25, o 30 centimetri. I cristiani fanno anche pifferi di canna, che servono specialmente nelle danze religiose, e compongono siringhe con molti pezzi di canna di differente lunghezza uniti insieme (3).

Nei giorni delle feste quattro o cinque di questi tamburi ed altrettanti pifferi sono in continuo esercizio, giorno e notte. Generalmente ciascun suonatore suona tamburo e piffero nello stesso tempo. La loro musica consiste spesso in rumori senza significato. Conoscono però anche arie graziose, ma semplicissime (4). L'ordine delle feste degli Indiani cristiani dell'Ucayali è quasi sempre il seguente. Molti indigeni si radunano in una capanna. I suonatori vanno in giro per la stanza suonando, mentre gli altri, seduti in cerchio, silenziosi stanno ad ascoltare, vuotando grandi vasi di *chicha*. Quando entra il *curaca* o il governatore, suonano un'aria in suo onore, indi tutti gli adunati levano un alto grido per salutare l'autorità. Allorchè sono ubbriachi, cominciano a danzare, le donne per prime, tenendo un bambino sopra una fascia messa a tracolla, e sostenendolo col braccio. Spesso ballano anche con gli uomini, abbracciandosi pel collo, e con le gambe, le braccia ed il corpo imitando gli atti degli ubbriachi. Alcune volte un uomo balla con due donne, una per braccio. In questi balli non vi è alcun ordine (5).

Le danze più caratteristiche degli Indiani cristiani sono quelle eseguite o dentro la chiesa, o fuori della porta, nelle feste religiose. A questo scopo ciascun villaggio ha quattro o cinque danzatori, che sempre devono

(1) *Bollett. della Soc. Geogr. cit.*, n. 28 del catal.: MARCOY P., *Voyage cit.*, vol. II, pag. 15.

(2) MARCOY P., *Voyage cit.*, vol I, pag. 619.

(3) *Bollett. della Soc. Geogr. cit.*, nn. 31-33, 72 del catal.: MARCOY P., *Voyage cit.*, vol. I, pag. 619, II, pag. 15: LISTER MAW H., *Journ. cit.*, pag. 122, 126, 212.

(4) Sulle canzoni degli Indiani dell'Ucayali e del dipartimento di Loreto vedi la nota che segue qui appresso (N. d. D.).

(5) SMYTH W. e LOWE F., *Narrat. cit.*, pagg. 214-15: MARCOY P., *Voyage cit.*, vol. II, pagg. 15, 74-77.

essere di sesso maschile, e devono ornarsi con la maggiore eleganza. Si rovesciano i calzoni fino al ginocchio, e nelle gambe nude avvolgono un gran numero di cordoncini, a cui sono attaccati i gusci della *schacapa*, che servono a guisa di nacchere. Mettono in testa una corona di piume, con pennacchi di dietro formati da lunghe penne rosse o turchine di arara, sull'estremità delle quali sono attaccate piume bianche. Nelle mani portano una penna, che ballando muovono in varie direzioni. Le danze consistono specialmente in salti e riverenze, girano intorno a sè stessi, sollevano ed abbassano le braccia, e danno al corpo varie pose. In questa occasione ciascun suonatore ha un tamburo sotto al braccio sinistro, un altro è sospeso al polso dello stesso braccio, e con la mano sostiene il piffero di canna. Nella destra tiene le bacchette, con cui percuote i due tamburi alternativamente (1).

I Cunibos, gli Scipivos e gli Scetevos sono amantissimi delle danze, le quali anche presso questi si eseguono al suono dei pifferi e dei tamburi. Consistono nel prendersi per le mani, uomini e donne, in modo da formare grandi cerchi. Allora cominciano a muoversi da una parte, e improvvisamente si volgono girando dal lato opposto. Vanno avanti e dietro, piegano la testa e il corpo in varie direzioni, e prendono differenti pose (2). I Campas e i Piros danzano saltando gli uni dietro gli altri uomini, donne, vecchi e fanciulli, col tamburo alla testa. Accompagnano il suono con alte grida ed urli (3).

Singolare è il modo, con cui gli Indiani cristiani dell'Ucayali celebrano le feste del Natale e della Pasqua, e ricorda quello che avviene in alcuni paesi d'Italia nella vigilia dell'Epifania. Vecchi, giovani e fanciulli si riuniscono in gran numero, e giorno e notte vanno in giro per tutte le case, ove sanno di trovare la *chicha*, facendo un grandissimo rumore con fischietti, siringhe, corni di bove e con tutto ciò, da cui si può ritrarre un suono. Da queste orgie sono sempre escluse le donne (4).

I nativi cristiani fanno sigarette involgendo il tabacco, o con le foglie di banani secche, o con la corteccia del *tahuarì*. Riducono il *liber* dell'albero in fogli così sottili, come la carta (5). I Cunibos, gli Scipivos e gli Scetevos fumano il tabacco entro pipe di legno con corto cannello di osso. I Piros prendono il tabacco mischiato con la scorza del cacao (*Theobroma cacao* Lin.) ridotta in polvere. Usano per scatola una conchiglia.

(1) MARCOY P., *Voyage cit.*, vol. II, pagg. 16-17.

(2) MARCOY P., *Voyage cit.*, vol. I, pagg. 667-68.

(3) WIENER C., *Pérou et Bol. cit.*, pagg. 355, 359.

(4) Il Lowe e lo Smyth (*Narrat. cit.*, pagg. 217-219) descrivono le feste del carnevale, il Marcoy (*Voyage cit.*, pagg. 74-77) ricorda quelle al primo dell'anno.

(5) RAIMONDY A., *Apuntes cit.*, pag. 139.

Quando vogliono prenderne, si servono di due ossa attaccate ad angolo con resine. Una delle estremità è tenuta in bocca, e l'altra è introdotta nelle narici. Soffiando con forza spingono violentemente il tabacco nel naso (1).

I Campas fanno bollire le foglie del tabacco nell'acqua, e le conservano entro astucci fatti con una grossa canna. La pasta risultante è mangiata con avidità (2). Presso alcune di queste tribù si usa masticare le foglie della coca (*Erytroxylon coca*, Lamark) con una liana di un sapore dolcissimo chiamata *chamuyros*.

(*continua*).