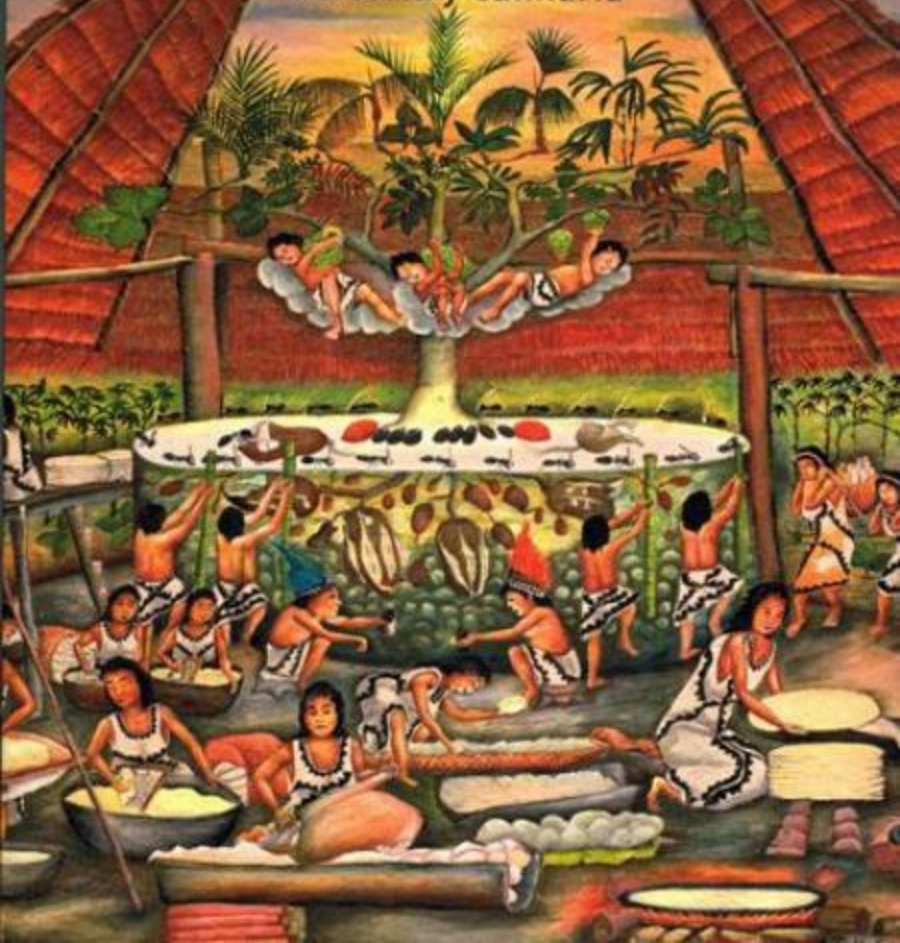


Alberto Chirif

PUEBLOS DE LA YUCA BRAVA

Historia y culinaria



Alberto Chirif



PUEBLOS
DE LA

YUCA
BRAVA

HISTORIA Y
CULINARIA



Agradecimientos

En las comunidades:

A la moradores de Bellavista (secoya), Boras de Pucaurquillo y Huitotos de Pucaurquillo y Nueva Esperanza (ocaina), por su hospitalidad para recibirme y enseñarme sus conocimientos sobre cultivos, y técnicas de transformación y de preparación de alimentos, y también por ayudarme a comprender su situación actual.

A Marcelino Sandoval y su esposa Carmen Cabrera Sánchez, en Bellavista, de manera especial por haberme siempre hospedado en su casa durante mis visitas a su comunidad. Ambos respondieron con paciencia y cariño mis preguntas sobre su manera de sembrar y cocinar sus alimentos. A ella, gracias también por permitirme fotografiar el proceso de preparación de casabe, y conocer lo laborioso de la tarea.

A Richard Cabrera, Marta Cabrera Sandoval y Silverio Cabrera (matë sěño pja, su nombre secoya: “pajarito del cielo amarillo”), también de la comunidad de Bellavista, quienes de múltiples maneras (aclarando dudas, mostrándome sus preparaciones, escribiendo los nombres de plantas y animales en su lengua) me ayudaron en mi búsqueda.

A Ricardo Cabrera, profesor de la comunidad de Yaricaya, y a Gustavo Cabrera, vice cacique de la de Belén, por atender mis preguntas.

A mi comadre doña Estefanía Mibeco por el cariño con que atendió mi pedido de contarme sobre la cocina de su pueblo, y de escribir en lengua bora los nombres de los platos y de los productos empleados en su preparación. También por hacerme conocer sus recuerdos de lo que le había contado su padre, acerca de cómo un grupo de boras fue trasladado desde el Putumayo hasta el Yaguasyacu por patrones caucheros.

A Nélide López Mibeco, hija de doña Estefanía, quien me ayudó con la traducción del relato hecho por su madre sobre el traslado de los boras al Yaguasyacu y con la escritura de algunas palabras.

A doña Zoila Merino, del pueblo Bora, presidente de la Federación de Comunidades Nativas del Ampiyacu (Fecona), quien me facilitó una conversación con la junta directiva de la organización que lidera para discutir mi propuesta de escribir este libro y autorizar mi visita a las comunidades afiliadas.

A don Alfonso García, curaca huitoto de la comunidad de Huitotos de Pucaurquillo, con quien mantuve largas conversaciones que me permitieron aprender acerca de su cultura y, sobre todo, sobre su calidad humana.

A doña Rebeca Rubio, esposa de don Alfonso García, quien me enseñó acerca de las diversas formas de preparación de comidas basadas en la yuca y otros productos, y que además tuvo la gentileza de preparar algunas comidas especiales, tanto para que yo pudiera observar el proceso y a la vez disfrutar del resultado.

A Mauricio Rubio, de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo, quien me apoyó con la transcripción de palabras de su lengua.

A Brus Rubio, hijo de Mauricio, pintor huitoto, por autorizarme a usar el hermoso cuadro de la carátula de este libro.

A Rember Yahuarcani y a su padre Santiago, por permitirme reproducir varias de sus pinturas.

A don Carlos Vásquez, curaca ocaina de Nueva Esperanza, por haberme hospedado durante los días que permanecí en su comunidad y contado sobre cómo sus antepasados llegaron a la cuenca. También por abrirme sus conocimientos acerca de las enseñanzas de la coca y el tabaco.

A doña Rosa Andrade, también de Nueva Esperanza, por enseñarme sobre la preparación de comidas de la tradición ocaina y permitirme observar y fotografiar una jornada en la que ella asaba casabe.

A don Pablo Andrade, hermano de Rosa, quien me ayudó a resolver una duda acerca de la transcripción de una canción ocaina.

A don Fernando Montes, de Nueva Esperanza, por su simpatía y buena conversación.

A Irma Teteye, estudiante bora de biología en La Chorrera (río Igaraparaná, Colombia), por explicarme acerca de la importancia de la yuca dulce en su cultura.

En otros lugares:

A Sarah Kerremans, excelente compañera del viaje a Bellavista, en septiembre de 2011, por su gentileza de aclarar con la gente de esa comunidad, en marzo de 2012, las dudas y vacíos que surgieron cuando sistematicé la información de mi visita.

A Ludmila Škrabáková, colega checa, por su orientación para conseguir bibliografía referida a los Ocaina, incluyendo un trabajo suyo, y por poner a mi disposición la excelente colección de fotos tomadas por ella en comunidades de este pueblo durante su estadía en 2008.

A Manuel Cornejo por su generosa atención a mis reiterados pedidos de bibliografía.

A Luisa Elvira Belaunde por la energía que me transmitió su entusiasmo cuando le conté acerca de mis planes de escribir un libro sobre culinaria indígena que incluiría a los Secoya, pueblo con el que ella trabajó y por el que guarda especial cariño.

A Malena García Tuesta que me proporcionó valiosa información sobre el uso de la hoja de yuca en la cultura Awajun.

Al antropólogo Fernando Santos por proporcionarme bibliografía y atender a mis preguntas sobre temas históricos.

A María Scurrah, ingeniero agrónomo, que me proporcionó un valioso texto sobre la domesticación de la yuca y aclaró mis dudas sobre temas botánicos.

Al ingeniero agrónomo Salvador Flores Paitán por sus precisiones botánicas sobre la yuca y la *Renealmia*.

A Doris Fagua, lingüista colombiana, por su generosa ayuda para escribir de manera correcta palabras ocainas y traducir una canción que grabé durante mi viaje.

A Jorge Gasché, colega suizo, con seguridad el mejor conocedor del mundo cultural de los Huitoto, por atender mis preguntas cada vez que se lo solicité y revisar la escritura de las palabras boras y huitotos incluidas en la parte de este libro en la que abordé el tema de la culinaria de esos pueblos.

A la bióloga Mariana Leguía por su explicación acerca de las diferencias entre procesos químicos, físicos y biológicos.

A Isabel Álvarez por su invaluable aliento para realizar esta obra, destacando siempre, con pasión y visión política, el íntimo vínculo entre culinaria y biodiversidad y el hecho de que ésta solo es posible si la sociedad la cuida.

Al biólogo Freddy Ferreira del Instituto del Bien Común de Iquitos quien me hizo los contactos necesarios en la cuenca del Ampiyacu para asegurar mi estadía y facilitar mi desplazamiento por las comunidades.

A Jean Patrick Razon, colega francés que me alcanzó valiosos testimonios, tanto publicados como inéditos, recogidos por él en años pasados, destacando entre estos últimos grabaciones de entrevistas realizadas a descendientes de caucheros.

A mi colega Alejandro Parellada por haberme alentado a escribir este libro y por su búsqueda de fondos para financiarlo.

A Richard Ch. Smith, Jeremy Narby y al Comité Directivo de IWGIA por su generoso apoyo para financiar la edición de este libro.

A Gredna Landolt, artista gráfica, por su magnífico trabajo de diseño y edición de este texto.

A Pablo Macera, por cederme las imágenes de las pinturas de Jairo Churay.

A Lucy Trapnell, colega y esposa, por alentar siempre mis iniciativas y ayudarme a resolver las interrogantes que surgen durante su ejecución, y por revisar partes de este trabajo.





Foto: Jacques Desplats



PUEBLOS DE LA YUCA BRAVA. HISTORIA Y CULINARIA

© **Alberto Chirif**



Diseño gráfico y edición fotográfica

Gredna Landolt

Fotografía

Ludmila Škrabáková

Alberto Chirif

Cuidado de la edición

Gredna Landolt



Portada

El casabe. Pintura del artista huitoto Brus Rubio

Tintes vegetales sobre llanchama (tela de corteza)

Colección Christian Bendayán

ISBN xxxxxxxx

Hecho el depósito en la Biblioteca Nacional del Perú

Impresión: Tarea Asociación Gráfica Educativa

Psje. María Auxiliadora 156, Lima 5 - Perú

Impreso en el Perú, enero de 2014

CONTENIDO

Introducción	13
Capítulo 1 La yuca, alimento solidario	31
Capítulo 2 Bora, Huitoto y Ocaina, una historia de resurgimiento	51
Capítulo 3 Los Secoya, historia, hábitat y problemas actuales	95
Capítulo 4 La historia contada en primera persona	109
Capítulo 5 La tierra tiene forma de seno de mujer	139
Capítulo 6 Al principio reinaba el vacío	157
Capítulo 7 La cocina sagrada de los Ocaina	201
Capítulo 8 El primer hombre nació de un huevo	243
Bibliografía	273
Vocabulario	277
Nombres comunes y científicos de especies de flora y fauna	278
Información fotográfica	285









Introducción

El presente libro es el resultado de una investigación sobre la culinaria de algunos pueblos indígenas de la Amazonía peruana. Aunque se trata de pueblos distintos tienen algunas características comunes. Sobre una de ellas trata este texto: la utilización de la yuca “brava” o venenosa como producto central de su alimentación. Son solo cuatro los pueblos indígenas asentados en el Perú los que cultivan y consumen la yuca brava: Huitoto, Ocaina (ambos del tronco lingüístico Huitoto), Bora (único representante del tronco del mismo nombre) y Secoya o Airo Pai (Tucano Occidental). Los cuatro se ubican en la parte norte de la región de Loreto, provincia de Maynas.

La llamada “yuca brava” o “yuca amarga”, mortalmente venenosa en estado natural dado su alto contenido de ácido prúsico o cianhídrico, una vez procesada se convierte en apta para el consumo con ventajas comparativas frente a la yuca no venenosa por su mayor contenido de almidón y por elaborarse con ella alimentos, como el casabe, que constituyen productos almacenables. Es la inteligencia de esas sociedades la que ha hecho que opuestos tan marcados como veneno y alimento, muerte y vida, sean superados mediante la elaboración de un producto al servicio de la sociedad.

Hago ahora un paréntesis para explicar el tema de los diversos tipos de yuca. Cuando comencé este trabajo, la bibliografía consultada establecía diferencias entre la yuca brava o amarga y la dulce, llamadas en la literatura en inglés “bitter” y “sweet”, respectivamente. Mis primeras conversaciones con doña Rebeca Rubio, de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo (río Ampiyacu), me hicieron dar cuenta de que algo dificultaba nuestra comunicación. Entonces comprendí que por “yuca dulce” ella entendía algo distinto a lo que yo pensaba y que su sociedad manejaba una tercera categoría sobre la que nunca había escuchado: la “yuca buena”. Esta categoría corresponde en realidad a lo que nuestra sociedad conoce como yuca dulce, es decir, aquella que puede ser consumida hervida, asada o frita sin problema alguno para la salud¹. En cambio, llaman yuca dulce a una que produce un tubércu-

1. Incluso la yuca dulce, la que consumimos normalmente en las ciudades, tiene un porcentaje de ácido cianhídrico, pero este es tan pequeño que no tiene efectos tóxicos para quien la consume.

lo succulento, con bajo contenido de almidón y que sirve únicamente para hacer refrescos. No obstante, el jugo, que se obtiene rallando la yuca, debe ser hervido antes de consumirse ya que también contiene cierto porcentaje de ácido cianhídrico. En un viaje a La Chorrera (Amazonía colombiana), en octubre de 2012, comprobé que los huitotos que viven allá hacen la misma diferenciación y le llaman “yuca de comer” a la yuca buena.

Más adelante comprobaría que esta misma distinción es hecha por boras y ocaínas. En tanto no sabía de su existencia, no consulté sobre el tema con los secoyas cuando visité algunas de sus comunidades en septiembre de 2011. Sin embargo, supongo que no manejan esta tercera categoría porque nunca se refirieron a ella en las conversaciones que tuve con ellos.

No obstante, para no confundir al lector continuaré usando la distinción binaria, común en la literatura, en los primeros capítulos de este libro. En los capítulos finales, cuando aborde el tema de la preparación de comidas y refrescos propios de los pueblos indígenas considerados en este trabajo, sí tomaré la clasificación de las tres categorías a las que me he referido en estos párrafos.

¿Por qué limito este trabajo solo a pueblos que cultivan y consumen la yuca brava? Básicamente por dos razones. La primera es el hecho extraordinario que ya he mencionado de la conversión de un producto venenoso en alimento. Aunque se sabe bien que se trata de un proceso físico y químico de tratamiento de la yuca para volverla comestible, la explicación científica no agota el acto maravilloso de que un fruto dañino sea convertido en un producto cultural benéfico. La eliminación del veneno es un proceso sencillo en su aplicación, en la medida que no requiere de instrumental complicado, pero complejo en su descubrimiento, porque se debe haber llegado a él siguiendo caminos del saber que aún están por dilucidar. Es, además, muy laborioso, en especial cuando se trata de aprovechar sus subproductos, como los jugos venenosos para preparar una pasta picante.

Relacionado con el hecho extraordinario de la transformación de la yuca venenosa en alimento, de la muerte en vida, existe una narración mítica de un pueblo indígena de la Orinoquia venezolana. Cuenta el relato la muerte de un joven llamado Manioc, hijo de un cacique importante. Tiempo después, cuando fueron a desenterrar sus restos para proceder, de acuerdo con la costumbre, al enterramiento definitivo, no hallaron rastros del cadáver. En su lugar, en cambio, encontraron una gran raíz, la manioc o mandioca que se convirtió en el principal alimento de los indígenas de la región. La asociación muerte-vida a la que me acabo de referir, en este caso representada por la conversión del cadáver de un muchacho en alimento principal de una sociedad, también es algo que admira a este pueblo indígena.

La otra razón es que los pueblos indígenas que utilizan la yuca brava como producto central para la preparación de sus alimentos tienen una culinaria más compleja y variada que aquellos que no la emplean. Este trabajo no se limita a dar cuenta de la elaboración de comidas a partir de la yuca brava, sino que también incluye anotaciones sobre sus conocimientos y técnicas culinarias en general y, en algunos casos, acerca del entorno social en el que se consumen los alimentos. El documento se completa con información histórica y actual de cada uno de esos pueblos. En otras palabras, el presente no es un libro de cocina aun cuando aborda el tema de la culinaria y presenta recetas para la preparación de algunas comidas. Este libro pretende ser solo una primera aproximación a un tema mucho más vasto, en la medida que la alimentación en los pueblos indígenas compromete su universo entero de conocimientos, creencias, modos de organización y de relacionamiento con el monte y los seres tutelares de las plantas y animales.

Biodiversidad, diversidad cultural y culinaria

El Perú es uno de los doce países megadiversos del mundo debido a la gran variedad de ecosistemas que posee. De las 104 zonas de vida establecida por el sistema Holdridge², Perú posee 84 y 17 transicionales, entre desiertos, páramos alto andinos, bosques tropicales, tundras, bosque seco tropical, bosque seco subtropical y otras, además de “ocho provincias biogeográficas y tres grandes cuencas hidrográficas que contienen 12 201 lagos y lagunas, 1007 ríos, así como 3 044 glaciares”³. En el Perú existen 25 000 especies de plantas (10% del total mundial), de las cuales al menos 30% son endémicas. De ellas, la población utiliza más de cinco mil en diversos usos: alimenticios (782 sp), medicinales (1 400 sp), ornamentales (1 608 sp), para madera y construcción (618 sp), forrajes (483 sp), tintes y colorantes (134 sp).

Perú es un país de una alta diversidad genética “y es uno de los centros de origen de cultivos y de recursos genéticos de plantas y animales y primero en especies nativas domesticadas (128 sp.). Es el primer país en variedades de papa, ajíes, maíz (36 sp.), granos andinos, tubérculos y raíces andinas”. Posee una alta diversidad genética de dos de

2. Leslie Holdridge (1907-1999), botánico y climatólogo estadounidense, estableció su sistema de clasificación de zonas de vida utilizando cuatro ejes: biotemperatura, precipitación, piso altitudinal y región latitudinal.

3. La información sobre la biodiversidad que ahora cito ha sido tomada del documento “GTZ – País Megadiverso”, disponible en Internet: http://www.jananpacha.com/gtz_sp.htm. Sin duda, se trata de un texto muy útil para conocer acerca de la biodiversidad en el Perú. Se percibe, sin embargo, una mano política interesada en el hecho de haberse omitido como riesgos a la biodiversidad la contaminación causada por la explotación minera y de hidrocarburos. La explicación está en el aval dado a esa iniciativa por el Ministerio del Ambiente durante el gobierno del Apra y por la Comisión de Relaciones Exteriores del Congreso de la República de aquel entonces.

los cuatro cultivos más importantes para la alimentación humana, como son la papa y el maíz (los otros dos, el trigo y el arroz, tienen otro origen).

Las antiguas civilizaciones indígenas domesticaron cuatro especies animales: “la alpaca, forma doméstica de la vicuña (*Lama vicugna*); la llama, forma doméstica del guanaco (*Lama guanicoe*); el cuy, forma doméstica del poroncco (*Cavia tschudii*); y el pato criollo, forma doméstica del pato amazónico (*Cairina moschata*)”. Algunas fuentes, sin embargo, añaden uno más, el perro (*Canis familiaris*).

Alberga alrededor del 10% del total de orquídeas del mundo. Como se desprende del listado siguiente, el Perú es uno de los países que posee más especies de flora y fauna:

- Segundo lugar en diversidad de aves: 1 816 sp.
- Quinto lugar en especies de mamíferos: 515 sp.
- Quinto lugar en especies de reptiles: 418 sp.
- Cuarto lugar en especies de anfibios: 449 sp.
- Primer lugar en especies de peces: cerca de 2 000 sp. de aguas marinas y continentales, 10% del total mundial.
- Octavo lugar en especies de plantas con flor: 25 000 sp. descritas.
- Primer lugar en especies de mariposas: 3 532 sp.

No es cierto decir que el Perú no es un país agrícola. Se trata de una afirmación que esconde la intención de justificar la explotación intensiva de la minería metálica y de los hidrocarburos. Si se lo compara con los grandes productores de cereales del mundo, el Perú, en efecto, no solo está a la zaga de ellos sino que es deficitario en ese tipo de cultivos. Otra cosa es, sin embargo, cuando se tiene en cuenta la importancia de los cultivos y animales domesticados que ha aportado al mundo: 128 especies de planta de acuerdo a la fuente citada y más de 180 según otras, y cinco de animales. Entre los más conspicuos, los dos camélidos –llama y alpaca- son apreciados, antes y ahora, por su carne; el primero, además, por servir como animal de carga y, el segundo, por su fina lana, de gran demanda actual en los talleres de alta costura. Entre los cultivos destaca la papa, de la cual existen en el Perú más de 3 500 variedades.

De acuerdo al Convenio de Naciones Unidas sobre Conservación y Uso Sostenible de la Diversidad Biológica, biodiversidad es: “La variabilidad de organismos vivos de cualquier fuente, incluidos, entre otras cosas, los ecosistemas terrestres y marinos y otros ecosistemas acuáticos y los complejos ecológicos de los que forman parte; comprende



la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistema”. La biodiversidad se considera formada por tres componentes relacionados: variedad de genes o formas genéticas subespecíficas, variedad de especies u otras categorías taxonómicas y variedad de ecosistemas en cualquier nivel geográfico.

Es claro que la explotación minera y de hidrocarburos es lo opuesto a la biodiversidad, no solo por el carácter inorgánico de los minerales y el petróleo, sino por su potencial contaminante y, en muchos casos, abiertamente destructivo de ambientes y ecosistemas; por ejemplo, cuando se hace explotación minera a tajo abierto los impactos negativos son inevitables y no dependen del cuidado que se ponga al realizar la actividad. Mientras que el buen manejo de la biodiversidad ha permitido que millones de personas produzcan, se alimenten y vivan en paz, la explotación minera ha dado como resultado la concentración de la riqueza, las más de las veces en manos extranjeras, y el empobrecimiento y deterioro de la salud de la población local.

De la gran diversidad ecológica del Perú se admiraron los primeros misioneros que anduvieron por el país. Para el caso de la Amazonía, el jesuita austriaco Franz Xavier Veigl, en sus *Noticias Detalladas*, publicadas por primera vez en 1785, habla de la “enorme variedad de productos” y del “verano perpetuo” que favorece el crecimiento de árboles; se admira ante la gran variedad de palmeras y sus distintos frutos y demás productos, como fibras para hamacas y cashiungos (especie de esteras fabricadas por algunos pueblos

indígenas) y hojas para techar casas; menciona la diversidad de cultivos de los indígenas (Veigl, 2006: 167-179), así como la de los animales del monte (Ibíd.: 185-196) y lo que él llama las “cosas extrañas que se encuentran en el agua”, entre las que menciona los manatíes o vaca marina, las charapas [tortugas acuáticas de gran tamaño] que crían en corrales y dan huevos de los que la gente saca aceite, y que secan y salan para preservar; las taricayas [o “tariqueya” como el misionero la nombra], otra especie de tortuga acuática; una gran variedad de peces comestibles de carne agradable; los lagartos o jacarés; y los delfines, anguilas y rayas (Ibíd.: 217-221).

Biodiversidad domesticada

Pero la biodiversidad sería un referente estático si no hubiese existido, paralelamente, una gran diversidad cultural en el pasado que no solo la aprovechó sino que la fomentó y, por supuesto, la cuidó. En efecto, sobre el territorio que hoy ocupan Perú y Bolivia florecieron las principales civilizaciones de esta parte del Continente. En este sentido, ni los cultivos ni las especies animales son productos “naturales” sino culturales dado que se deben a la inteligencia y capacidad de conocer y experimentar de dichas civilizaciones.

La biodiversidad no solo está dada por lo que la naturaleza ofrece, sino también por lo que el ser humano aporta. Varese (1979) señala que los Ashaninka de la selva central cultivan más de 70 variedades de ivenki o pipiripi (*Cyperus spp.*) que ellos distinguen con nombres propios. Menciona que el etnobotánico Brent Berlin, mediante una investigación realizada a fines de la década de 1970, determinó que los Aguaruna del Alto Marañón hacen lo propio con 40 variedades de yuca. En su trabajo, Berlin (1979) analiza el mito de Nungkui, personaje femenino que da a la humanidad las plantas cultivadas, y descubre que el relato expresa una manera de clasificar plantas cultivadas y sus contrapartes silvestres, la cual, dice él, es semejante a la de la ciencia moderna. Hay mucha literatura que presenta el aporte de las civilizaciones antiguas a la domesticación de plantas y al cuidado de la biodiversidad.

Muchas plantas que la mentalidad popular califica como silvestres son en realidad cultivadas. Así, se habla del tabaco y del algodón silvestre cuando en realidad son plantas producto del esfuerzo de las sociedades indígenas. Günter Tessmann, que escribió su obra sobre los indígenas del nordeste peruano en 1930, refiriéndose a los Bora, Huitoto (él escribe Uitoto), Ocaina (Okáina) y Secoya (Piojés) enfatiza que el pijuayo (*Bactris gasipaes*) y el macambo (*Theobroma bicolor*) solo se encuentran cultivados en las chacras de los in-

dígenas amazónicos y no en estado silvestre (Tessmann, 1999: ver numeral 25 sobre cada pueblo).

En un trabajo sobre agroforestería tradicional, Denevan y Padoch (1990) analizan el sistema de los Bora de manejo de *purmas*, que son las chacras dejadas en descanso (barbechos) para que la regeneración natural del bosque reponga los nutrientes que los cultivos han consumido. De acuerdo a una visión desinformada y prejuiciada, las *purmas* son consideradas como tierras abandonadas, lo que da pie para responsabilizar a este tipo de agricultura de la destrucción del bosque. Sin embargo, no es así por varias razones. Una de ellas es que las áreas taladas para establecer chacras de cultivo son pequeñas y no afectan sustancialmente la composición florística del bosque, ni tampoco los suelos quedan libres y sometidos a la erosión. Pero otra razón -y este es un tema central abordado por dichos autores-, es que las *purmas* no son tierras abandonadas sino áreas que se siguen aprovechando de otra manera mientras el bosque cumple su misión de regenerar la fertilidad de los suelos. En efecto, en esos espacios los boras (y muchos indígenas de otras identidades) siembran diversos árboles frutales, como umarí, macambo y pijuayo que además atraen animales silvestres, razón por la cual las *purmas* “constituyen buenos terrenos de caza” (Denevan y Treacy, 1990: 64).

De acuerdo a esos autores: “El manejo de chacras y bosque entre los Bora es en realidad la conversión de un sistema de cultivo de corto plazo a un sistema agroforestal de largo plazo”. Ellos identificaron 118 especies útiles en dichas *purmas*. En este sentido, añaden: “Proponemos establecer una designación apropiada para barbechos enriquecidos, que posiblemente son característicos de todos los sistemas tropicales de agricultura de corte y quema. Podríamos usar el término “huerto-*purma*” para describir los aspectos estructurales (árboles perennes) y funcionales de la agroforestería tradicional” (Ibíd.: 70).

Por su parte, Gasché habla de la biodiversidad domesticada al analizar el sistema de cultivo secoya, el cual combina tres criterios: 1) patrones de siembra homogéneos que crean asociaciones vegetales de cultivos mixtos. Señala la existencia de dos asociaciones, una que incluye yuca (venenosa y no venenosa), maíz, shihuango, achiote y pijuayo, y otra que combina maíz, plátano y eventualmente yuca, aunque en menor densidad, 2) siembra de cultivos más exigentes, que enriquecen esporádicamente los cultivos mixtos homogéneos, en lugares de mayor fertilidad por la existencia de carbón y cenizas, y troncos y tocones en descomposición; entre ellos están la caña de azúcar, la sachapapa, ayahuasca, plátanos, tabaco, y diversos árboles frutales, como uvilla, caimito, guaba y pijuayo, y 3)





siembra al azar de un pequeño grupo de cultivos principalmente herbáceos, como la conilla y ciertas especies aromáticas (Gasché, 2001: 31-33).

Como los frutales producirán después de que la chacra haya sido dejada en descanso, este sistema implica que esos árboles se siembren con antelación para enriquecer el área cuando se convierta en purma. En esta misma lógica se ubica el sembrío de ayahuasca y la presencia de especies adventicias, como la topa o “palo de balsa” y el cetico, que no son eliminados y preparan “la formación secundaria del estadio subsecuente, la purma, la cual se enriquecerá a su vez con el crecimiento de árboles del bosque primario” (Gasché, 2006: 56).

Biodiversidad y culinaria

Una de las maneras en que la diversidad se expresa en el Perú es a través de la culinaria. Sobre la base de una herencia biológica y cultural ancestral y con la contribución posterior de nuevos productos al parecer traídos por los chinos (como el arroz y el plátano originarios del Asia)⁴ y también por los europeos, y de nuevas técnicas de cocina aportadas por inmigrantes llegados durante la Colonia y la República (principalmente, árabes, españoles, chinos, japoneses, africanos, franceses e italianos), la culinaria peruana ha desbordado las fronteras nacionales y ha proyectado su influencia hacia otros países de América y de Europa. La culinaria es hoy uno de los aspectos más dinámicos de la cultura nacional, ya que siempre continúa a la búsqueda de nuevos rumbos y fusiones que la enriquezcan.

La culinaria peruana tiene, sin embargo, dos grandes deudas. La primera es destacar y rendir homenaje a quienes lograron en el pasado la domesticación de las especies de flora y fauna que hoy constituyen los insumos indispensables de la cocina nacional. Y no solo se trata de destacar los productos que legaron, sino también sus métodos de cultivo utilizando suelos hoy abandonados porque la agroindustria, la agricultura intensiva de monocultivos no los toma en cuenta. Es el caso de las laderas de los cerros trabajadas como graderías (andenes) con la finalidad no solo de ganar tierras para el cultivo sino también de evitar la erosión y administrar sabiamente las aguas, y hacer que la humedad llegue desde las partes altas a las bajas. Es también el caso de los waru waru, camellones levantados en zonas inundables a orillas del lago Titicaca para cultivar en su parte más ele-

4. Es un hecho comprobado que en América ya se cultivaba arroz y plátanos cuando llegaron los europeos. Gavin Menzies (2002) sostiene que estos y otros cultivos habrían sido traídos por los chinos que conocían este continente, aproximadamente, desde 1420, unos 70 años antes de la llegada de Colón.

vada, método que no solo gana tierras sino que crea un microclima, ya que el agua circundante eleva la temperatura y protege los cultivos de las heladas. Son también producto de la inteligencia de las antiguas civilizaciones indígenas las obras de irrigación hechas en los desiertos costeros. Diversos arqueólogos que han investigado la civilización Moche, que floreció en el área de las actuales regiones de Lambayeque y La Libertad, en la costa norte del Perú, entre 300 a.C. y 600 d.C., afirman que en ese tiempo se cultivaban extensiones mayores de tierra que las actuales, y con mayor conocimiento del medio, gracias a las obras de irrigación.

La segunda deuda tiene que ver directamente con las culinarias indígenas, aún poco conocidas en el resto del país, a pesar de que algunas de las cocinas regionales del Perú han recogido platos y técnicas de las cocinas indígenas que, posteriormente, se han integrado como parte de la propuesta culinaria nacional. Es el caso de la pachamanca (literalmente, “olla de tierra”), técnica ancestral para cocinar alimentos propia de los Andes. Consiste en calentar piedras en una hoguera que luego se colocan en un pozo cavado en la tierra. Envueltos en hojas de plátano, los alimentos se ordenan, de abajo hacia arriba, de acuerdo a sus propias necesidades de cocción (más o menos calor) y del tiempo que demoran en cocerse, y luego son cubiertos por capas de tierra. Se trata de una técnica indígena pero que ha incorporado nuevos productos, como el cerdo, el carnero y el queso.

La huatia, practicada en Cusco, es una variante de la pachamanca, aunque solo sirve para cocinar papas durante las cosechas: las piedras se colocan sobre el suelo, cubriéndose luego estas y las papas con un montículo de tierra.

En el caso de la Amazonía peruana, más precisamente de las regiones de Loreto, Ucayali y San Martín, diversos platos indígenas han entrado a formar parte de la cocina regional. Una prueba de esto es que se encuentran referencias a ellos en crónicas misionales escritas hace dos y tres siglos. Así, el jesuita austriaco Franz Xavier Veigl (2006: 223), a mediados del siglo XVIII describe perfectamente, aunque sin usar el nombre, la comida que hoy se conoce con el nombre de zarapatera. Dice: “La parte superior de la charapa les sirve a menudo de olla para cocinar las vísceras junto con la sangre y algunos trozos de carne; se agrega un poco de harina de yuca así como algunos pedazos de plátano bien maduro, y, dejando todo hervir, se obtiene realmente un plato sabroso gracias al agradable olor que le trasmite la coraza igualmente asada”.

El mismo Veigl (Ibíd.: 223) describe la patarashca, llamándola por su nombre. Dice: “Pescados pequeños los envuelven en cierta clase de hojas, y así, sin otro aderezo, los

meten debajo del rescoldo, llamando esta comida ‘patarashca’”. Alusiones de este tipo se encuentra asimismo en las *Noticias Auténticas* del también jesuita Pablo Maroni. En una carta enviada por el padre Lucas de la Cueva al padre Francisco Figueroa, el 22 de marzo de 1665, señala haber visto a unos indígenas saboreando una patarashca “... ó envoltorio de hojas donde habían asado en el rescoldo gran cantidad de gusanos verdes” (Maroni, 1988: 246).

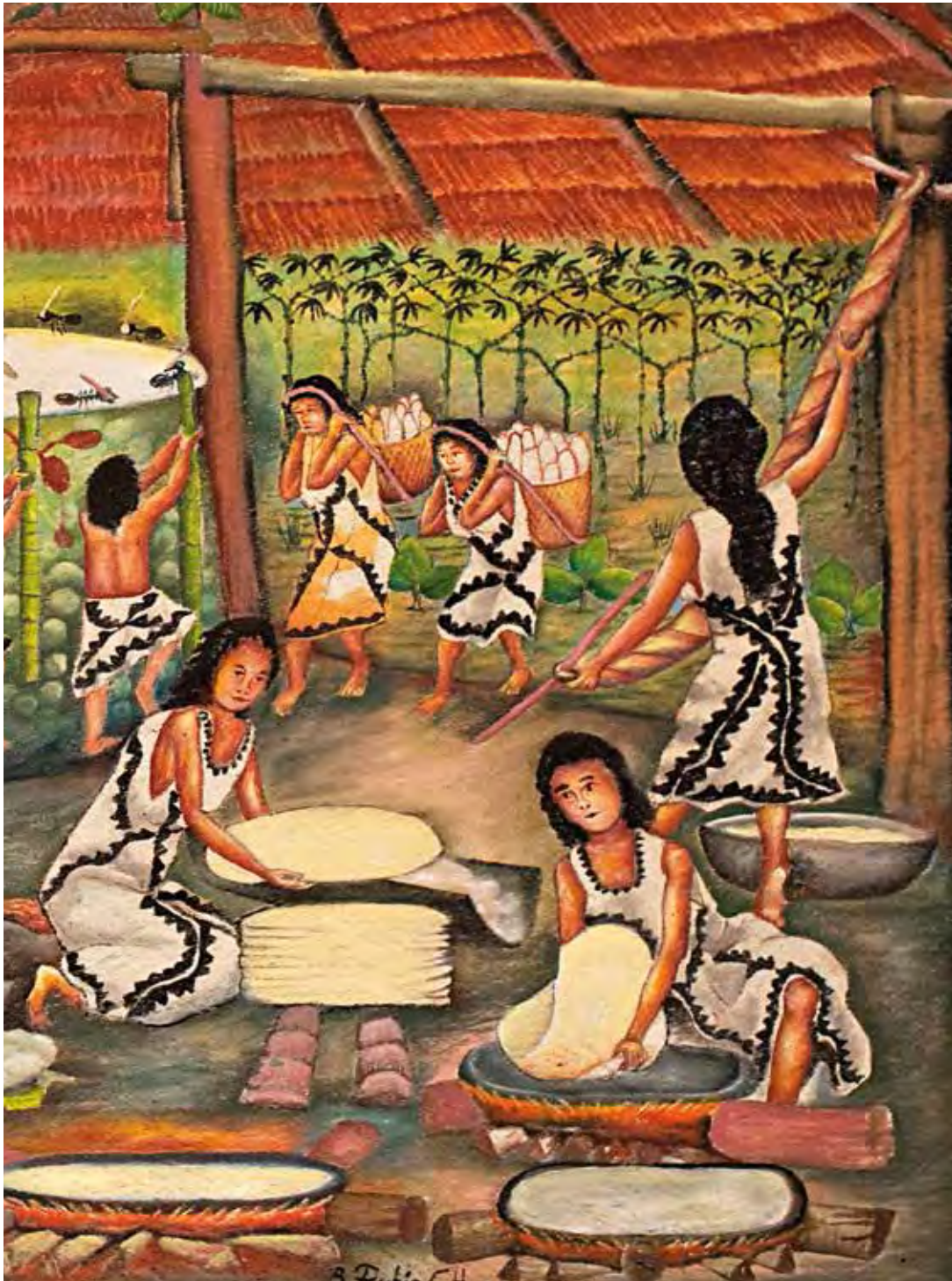
Al igual que estos, son también platos de origen indígena ciertas sopas de pescado, como el timbuchi, y los asados y hervidos, tanto de carnes y de peces como de vegetales. No obstante lo dicho sobre la integración de estas preparaciones en las cocinas regionales, reafirmo que la deuda a la que me he referido sigue pendiente por dos razones. La primera es que no es evidente para la población no indígena amazónica en el Perú que el origen de los mencionados platos es indígena. Un reconocimiento de este tipo es indispensable si queremos superar la pesada herencia de racismo que afecta al país. La segunda, es que los platos señalados son apenas una pequeña muestra de la riqueza culinaria de los indígenas amazónicos. Concretamente, el casabe preparado sobre la base de yuca brava es casi totalmente desconocido para esa población no indígena que tampoco, en la mayoría de los casos, sabe de la existencia de ese tipo de yuca.

La elaboración del libro

Como ya lo mencioné en páginas anteriores, el presente no es un libro de cocina, aun cuando aborde el tema de la culinaria de pueblos que usan la yuca brava y dé algunas recetas. Es más bien un libro que intenta una aproximación histórica a pueblos que sufrieron la época del caucho, en la que destaca su capacidad de resistencia para sobreponerse a la barbarie, así como a su cocina que considero que es un campo especial de expresión de su fino conocimiento y creatividad. En el caso de la yuca brava, la conversión de un veneno en alimento, es decir, de la muerte en vida es un hecho que me parecerá siempre asombroso.

Aspiro con este libro llegar a alumnos de colegios y universidades, así como al público en general. Espero que pueda aportar a la lucha contra el racismo, tara que no se combate con eslogan sino poniendo en evidencia los conocimientos y aportes que han legado los pueblos indígenas a la Humanidad.

Para elaborar este libro he revisado bibliografía sobre la historia y situación actual de los cuatro pueblos indígenas incluidos en él, así como sobre sus mitos de origen y los



El casabe, detalle de una pintura de Brus Rubio. Tintes naturales sobre llanchama. Colección Christian Bendayán

de los productos centrales de su cocina, en especial, la yuca. También he realizado trabajo de campo en comunidades secoyas del alto Putumayo, en septiembre de 2011, y huitoto y ocaina, en mayo de 2012.

En el caso de las comunidades secoyas no usé grabadora en mis entrevistas. Por entonces sentía mucha inseguridad de usar este medio y temía que mi mal manejo del instrumento echara a perder mi trabajo. Mi opción de tomar notas no fue la mejor, ya que al momento procesarlas me di cuenta que mi escritura apresurada me hacía difícil entenderlas. Preparé una lista de preguntas con mis dudas que mi amiga Sarah Kerremans me hizo el favor de llevar y aclarar con la gente unos meses más tarde cuando viajó a la zona.

Conocí sobre las maneras de preparar las comidas de los boras mediante entrevistas a mi comadre Estefanía Mibeco. Ella es de la comunidad de Brillo Nuevo (río Yaguas-yacu), pero vive desde hace unos años en Iquitos. También en este caso tomé notas de lo que ella me contaba para después transcribirlas y entregárselas para que las corrigiera. Ella tuvo además la gentileza de proporcionarme por escrito la traducción al bora de una serie de palabras relativas a la fauna y la flora y al instrumental de cocina. Más adelante, ya envalentonado en el uso de la grabadora, regresé para grabar el relato de lo que su padre le había contado sobre su traslado a la cuenca del Ampiyacu por patrones caucheros.

Mis visitas a comunidades huitotas y ocainas tuvieron por finalidad aprender sobre sus técnicas culinarias y recoger las maneras que tiene la gente de preparar diferentes comidas y bebidas, además de grabar relatos de los descendientes de los pobladores que fueron trasladados hacia la cuenca por los patrones en la década de 1930. En esas visitas también tomé fotografías sobre la preparación de alimentos, la vida en la comunidad, las chacras y el paisaje. Sin embargo, cuando meses más tarde mi colega checa Ludmila Škrabáková puso generosamente a mi disposición una magnífica colección de fotografías de su autoría, resolví usarlas y prescindir de las mías para ilustrar la vida y labores de las comunidades ocainas donde ella había trabajado.

Las entrevistas fueron grabadas en los casos de las comunidades huitotas y ocainas, lo que me permitió recoger la riqueza expresiva de las personas con las que hablé. Posteriormente las transcribí y edité a fin de evitar algunas repeticiones innecesarias o de aclarar ciertos pasajes. Las incluyo en los capítulos referidos a la culinaria de estos pueblos. La correcta transcripción de las palabras de estas dos lenguas no hubiese sido posible sin la generosa colaboración, respectivamente, de Mauricio Rubio, comunero de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo, y de Doris Fagua, lingüista colombiana a la que no conozco personalmente pero que no dudó en ningún momento en ayudarme en esta

tarea. Ella recibió las grabaciones que le envié vía Internet, transcribió las palabras y una hermosa canción ocaína sobre el tabaco que además tradujo al castellano.

La revisión final de las palabras en las lenguas huitoto y bora que figuran en la parte de este libro que trata sobre culinaria, se la debo a Jorge Gasché. En otra de las tantas muestras de generosidad que he recibido al escribir este texto, quiero destacar su ofrecimiento *motu proprio* para realizar este trabajo.

Este libro está compuesto por ocho capítulos. Sobre el origen de la yuca, sus centros de origen y su difusión por el mundo entero trata el primero. El segundo aborda la dramática historia de los pueblos Bora, Huitoto y Ocaína quienes sufrieron la barbarie desatada por los caucheros durante la época del auge de la explotación de gomas silvestres, durante el cambio de siglo XIX al XX. El tercero da cuenta de la historia del pueblo Secoya que quedó dividido por una frontera y un conflicto armado que enfrentó a Ecuador y Perú, hecho que ahora afortunadamente pertenece al pasado. En el cuarto ofrezco relatos actuales de personas que narran lo que escucharon de sus padres y abuelos sobre cómo fue su traslado desde el Putumayo hasta el Ampiyacu. En el quinto presento los orígenes míticos del pueblo Bora, así los como los de la yuca y el pijuayo, y luego abordo el tema de la preparación de comidas y bebidas. Una lógica similar siguen los capítulos sexto, séptimo y octavo dedicados a los orígenes y culinaria de los pueblos Huitoto, Ocaína y Secoya, respectivamente.

La edición de este libro ha sido posible principalmente gracias al apoyo siempre solidario y eficaz de Alejandro Parellada, amigo argentino radicado en Copenhague que labora en el Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas (IWGIA por sus siglas en inglés). Para él mi sincero agradecimiento. Vaya también mi agradecimiento a mis colegas Richard Ch. Smith, del Instituto del Bien Común, y Jeremy Narby, de Nouvelle Planète, por su aporte financiero para la edición de este libro. El trabajo de investigación lo he realizado como aporte voluntario y lo considero una manera de retribuir a los pueblos indígenas por lo mucho que me han dado a lo largo de mi vida, en términos de afecto, hospitalidad y conocimientos. En casos específicos, he compensado el tiempo y la información que la gente me brindó durante esta investigación.









1





La yuca, alimento solidario



Origen y difusión

La yuca (*Manihot esculenta* Crantz) es una planta originaria de América del Sur perteneciente a la familia de las Euphorbiaceae, en la cual también se ubican la shiringa (*Hevea brasiliensis*), la sangre de drago o de grado (*Croton lechleri*) y la catahua (*Hura crepitans*), entre muchas otras plantas. Hasta la década de 1970 se usó el nombre de *Maniot utilissima* para referirse a las variedades “amargas” y “dulce” de la yuca⁵, pero en adelante se usa el nombre *M. esculenta* Crantz para todas las variedades de yuca domesticadas (Isendahl, 2011: 453-54).

De acuerdo a Cock, antes de la llegada de los europeos al Nuevo Mundo el género *Manihot* solo crecía en las Américas en la franja comprendida entre aproximadamente 30° de latitud norte y 30° de latitud sur. Señala también la existencia de dos centros principales de diversidad, el más importante en Brasil y el otro en Centro América. Afirma que la planta crece en la mayoría de zonas donde existen especies de *Manihot*, pero que no se conocen sus progenitores silvestres, ni se han determinado con certeza las áreas donde la yuca ha sido domesticada (Ibíd.: 12). Información proporcionada por Hoyt (1992: 26) parece contradecir el dato sobre los progenitores silvestres de la yuca, cuando afirma que los bancos de semillas tienen el 2% de las especies silvestres de este cultivo.

Cock apunta también que aunque en un momento se pensó que la yuca fue domesticada originalmente en Brasil, donde existe el mayor número de especies de *Manihot* y donde la diversidad entre las especies es también mayor que en cualquier otro lugar, no existen suficientes pruebas arqueológicas para confirmar esto. La ausencia de evidencias arqueológicas se debe al hecho de que la yuca crece en zonas donde la estación de lluvias es más prolongada que la estación seca, lo que no es favorable para la conservación de material leñoso (Cock, 1985: 14).

5. Como he señalado en la Introducción, los Bora, Huitoto y Ocaina clasifican la yuca en tres grandes grupos: venenosa o amarga, buena y dulce. Para ellos, la yuca “dulce” tiene particularidades que no corresponden con la que la literatura anglosajona nombra como “sweet”. Para no confundir al lector no utilizaré la categoría de yuca buena, salvo en los últimos capítulos dedicados a la preparación de comidas y bebidas.

Centros de origen y de domesticación

Sin embargo, Isendahl (2011: 464) apunta que el mapeo botánico “de la actual distribución de especies sugiere que el origen geográfico de la yuca es en las sabanas bajas del Neotrópico al sur del bosque lluvioso amazónico, el Cerrado del estado brasileño de Rondonia y el noroeste de Mato Grosso”. Ese autor señala que no existe material temprano que directamente ubique el cultivo inicial de la yuca en el Cerrado, pero que evidencias paleoetnobotánicas sugieren que puede haber tenido lugar hace más del 10 000 años, en el Holoceno temprano, aunque ciertamente alrededor de 7000 a.C. De acuerdo a él dichas evidencias apuntan a que las variedades más tempranas de yuca fueron cultivadas en la costa del Pacífico. De hecho, el sitio más antiguo donde se han encontrado evidencias paleoetnobotánicas de este cultivo es Quebrada de las Pircas, en el valle de Zaña, en la costa norte del Perú, con una antigüedad de entre 7306-6428 años a.C. Once otros sitios donde también se han encontrado evidencias de este cultivos se localizan en la misma área y, salvo dos de ellos que corresponden a nuestra era, todos los demás han sido datados entre los años 2470-295 a.C. (Ibíd.: 462-463).

Las especies “dulces” y las “amargas”, distinción que se hace entre las que contienen menos y más ácido prúsico, ocurren en zonas separadas, lo que sugiere haber sido domesticadas en diferentes lugares. Algunos académicos señalan que las primeras fueron domesticadas al este de los Andes y las segundas, en Centro América. Su difusión a lo largo y ancho de las Américas se produjo antes de la llegada de los españoles quienes la encontraron como parte de la dieta de la gente de las islas del Caribe y del continente. No hay consenso entre los investigadores sobre cuál de estas variedades es más antigua. Sauer y Rogers (citados por Isendahl, 2011: 456) señalan, el primero, que la amarga es más antigua y cercana al progenitor silvestre, mientras que el segundo opina lo contrario: “que las variedades de yuca dulce encontradas en las laderas orientales de los Andes fueron las primeras en ser usadas para cultivarlas y consumirlas” y que las variedades amargas fueron seleccionadas más tarde del stock silvestre y usadas solo cuando se desarrollaron las técnicas para extraer su contenido venenoso.

La yuca fue introducida en el Congo por los portugueses hace más de 400 años. Fueron muchas las ocasiones en que este cultivo se llevó al África y muchos los centros por los cuales se introdujo a la costa oeste de ese continente y desde los cuales se expandió por Angola, Zaire, Congo, Gabón y Camerún la yuca en el África. A mediados del siglo XVIII se introdujo en África del este y Madagascar. Cien años más tarde, desde las costa este y oeste del continente, la yuca llegó al Lago Tanganica. Cuando esclavos manumisos

procedentes del Brasil regresaron al África, ellos llevaron la tecnología para producir farinã y la utilizaron para elaborar *gari*, un producto parecido a la farinã, pero con mayor grado de fermentación.

La introducción de la yuca al Asia no está bien documentada. Al parecer los portugueses la llevaron al estado de Goa, en la India, a inicios del siglo XVIII. En el mismo tiempo, parece haber sido introducida a Indonesia y las Filipinas desde México. Desde Indonesia fue llevada a Mauricio alrededor de 1740, de donde se la llevó a Sri Lanka en 1786. Por su parte, la India la importó directamente de Sudamérica en 1794 y de las Indias Occidental en 1840. La yuca hoy existe también en el sur de China, Malasia, Taiwán y Tailandia (Cook, 1985: 15-16).

De acuerdo a estadísticas de fines de la década de 1970 e inicios de la siguiente, la yuca se produce y consume más afuera de su lugar de origen que dentro de este. En efecto, la producción de África y Asia triplicaba la de Sud y Centro América: 90.41 millones de toneladas contra 30.80 (Ibíd.: 15, 5).

Importancia en la alimentación

La yuca es uno de los cultivos más difundidos en los trópicos y constituye la principal fuente de carbohidratos para muchos pueblos de los pueblos originarios del mundo. Se produce y consume en África, Asia, Sud y Centro América y el Caribe. Se estima que 500 millones de personas la consumen a lo largo del mundo (Isendahl, 2011:452)⁶. Para el periodo 1979-1981, la producción total de Sudamérica se calculó en 29.90 millones de toneladas, correspondiendo a Brasil el mayor volumen de esta producción, con 24.47 millones de toneladas, mientras que Perú ocupó el tercer puesto con 0.40 m/ton (Cock, 1985: 5). Esta enorme diferencia entre un país y otro se explica no solo porque Brasil tiene mucho más de seis veces la población del Perú, sino principalmente por la gran difusión del consumo de la yuca y de productos preparados con base a esta, en especial, la *farinha*, ese tipo de harina granulada que acompaña siempre la mesa de hogares pobres y ricos, y también la tapioca, elaborada con almidón de yuca.

Es probable que la producción sea mucho mayor que la mencionada, teniendo en cuenta que gran parte de la yuca no entra a los circuitos de comercialización porque

6. La cita de Isendahl dice: "... some half a billion people in Africa, Asia, and Latin America depend on manioc for their sustenance". En los Estados Unidos, de donde es la revista en que se publica este artículo, un billón es mil millones y no un millón de millones como en el mundo latino. De allí que en la referencia señale la cifra de 500 millones de personas.





se destina para el consumo directo. De hecho, la fuente citada estima que que la cultivan, más del 40% de la producción es destinada al ya sea directamente



consumo directo. citada estima que que la cultivan, más del 40% de la producción es destinada al ya sea directamente

o elaborada como harina. En el caso del Perú, el mayor consumo se da en la región amazónica y, en especial, en la llamada “selva alta” que se ubica por encima de los 500 msnm, ya que en la parte baja de la cuenca, por ser inundable, los suelos no son propicios para este cultivo. De allí que la fuente principal de carbohidratos en esa zona sea proporcionada por diversas variedades de plátano.

La yuca es un producto que contiene 1460 calorías por kilo, un alto contenido considerando que el requerimiento de un adulto mayor es de 2500 cal/día. Sin embargo, el porcentaje de proteínas del tubérculo es de apenas 3.2% (Cock, 1985: 24-25). En el África tropical la yuca proporciona, en promedio, 230 calorías por persona por día, pero en Zaire y Congo esta cantidad se eleva a 1287 y 1128 cal/día, respectivamente. A pesar de ser el mayor productor de Sudamérica y uno de los mayores del mundo, Brasil, con 203 cal/día, no es el país de Sudamérica en el cual la yuca proporcione la mayor cantidad de calorías por día, sino Paraguay, con 351 cal/día. En tercer lugar se ubica Colombia con 114 cal/día. La fuente no incluye Perú (op. cit.: 11).

El alimento principal de esta planta es la raíz que, si es “dulce”, se consume cocinada o asada, pero si es “amarga” (venenosa), solo sirve para la alimentación después de realizar un largo proceso para extraerle los tóxicos mortales. De ambos tipos de yuca se puede preparar *fariña* (palabra de origen gallego), un tipo de harina gruesa, y almidón que, a su vez, se puede consumir en estado líquido o sólido (granulado) como tapioca o elaborado como casabe. Una vez cosechados, los tubérculos deben ser consumidos o procesados antes de las 48 horas; de lo contrario comienzan a deteriorarse “debido al principio a cambios enzimáticos en las raíces y, luego, a putrefacción y desmedro” (Grace, 1977: 16).

La *fariña* es, a su vez, una manera de transformar la yuca para darle mayor duración, puesto que termina en la deshidratación del tubérculo que previamente ha sido ablandado (“podrido” en términos regionales) en agua o rallado, mediante el tostado en “blandonas” (planchas hechas de metal, por lo general usando el material de bidones de combustibles).

Otra técnica para conservar la yuca en previsión de las inundaciones es la empleada por los Kukama de la parte baja de las cuencas del Marañón y Ucayali. Ellos “pudren” la yuca en agua y luego la trituran hasta que quede una masa que envuelven en hojas de plá-

tano o bijao; por último, la entierran en el suelo que luego será cubierto por el agua durante la creciente. Meses después desentierran los paquetes y tuestan la masa para hacer fariña. En su diario, el padre Fritz se refiere a otra manera de conservar la yuca practicada por los Omaguas: "...la entierran en unos hoyos bien vestidos de hojas anchas; así la conservan debajo del agua y tierra, no solo meses, sino uno y dos años más, de donde sacan, después que comienza [a] bajar el río, la que han menester para su gasto, dejando lo demás enterrado; y aunque esa yuca y mandioca se pudra, exprimida bien, es mejor y de más sustento que fresca, y de ella hacen sus bebidas, harina y cazaves" (Maroni, 1998: 307).

De la yuca también se puede consumir las hojas. Los Awajun, pueblo del tronco Jíbaro, consumen las hojas tiernas de esta planta. Luego de lavarlas para quitarles el amargor, les dan un hervor y las vuelven a hervir, pero esta vez se ahumada, sin echarles sal. Al momento de consumir las hojas para preparar una sopa (técnica de cocinar carnes y vísceras de gallina o de A este preparado lo llaman *na-*este trabajo, los Bora, Huitoto las hojas de la yuca, preparán-



les cambian el agua. Entonces vez junto con pescado o car-Cada quien le pone la sal a su mir la sopa. También usan las con yuca y suri; y en patarash-envueltas en hojas de bijao), algún ave silvestre o pescado⁷. *magkamu*. Como veremos en y Ocaina también consumen dolas como sopa.

Cock (1985: 43) señala valores muy altos de proteínas para las hojas de yuca, de entre 20 y 30%, indicando que son exitosamente usadas como suplemento proteínico en la dieta del ganado. Giraldo apunta que "la composición nutricional del follaje de hoja de yuca varía en calidad y cantidad, según el tipo de cultivar, época de corte, densidad de siembra y proporción entre hojas (laminar foliar más peciolo) y tallos". Establece que si solo se utiliza laminar foliar el contenido de proteínas puede ser entre 23 y 28% en base seca, pero si se incluyen los peciolo y las ramas verdes apicales el contenido se reduce entre 18 y 21% (Giraldo, 2006: 18).

De su trabajo reproducimos el siguiente cuadro que da cuenta comparativamente del porcentaje de aminoácidos que poseen las hojas de yuca, algunos de los cuales superan los contenidos por alimentos como la soya y la alfalfa.

7. Malena García Tuesta, comunicación personal, abril 30, 2012.

Cuadro comparativo de aminoácidos esenciales en g/100g de proteína en base seca

Nutrimiento	Follaje de yuca	Torta de soya	Alfalfa
Proteína cruda	18.94	47.50	22.00
Lisina	5.87	6.50	0.60
Metionina	1.86	1.60	0.20
Treonina	4.20	4.39	n.r.
Triptofano	1.99	n.r.	n.r.
Isoleucina	4.50	4.70	0.70
Leucina	8.19	7.10	1.10
Arginina	5.39	7.50	3.80
Alanina	5.73	4.40	n.r.
Histidina	2.30	2.80	1.20
Valina	5.56	5.10	0.70
Glisina	4.86	4.40	1.90

Fuente: Wanapat, 2002. Role of cassava hay as animal feed. En 7th Regional Cassava Workshop (23 octubre-1º noviembre, 2002, Bangkok – Thailand). Memorias Clayuca, Palmira, CO. ed. 1.

De la yuca también se elabora el casabe y el tucupí. Este último se prepara hirviendo el jugo de la yuca, dulce o amarga, agregándole ají hasta concentrarlo en una pasta negra muy sabrosa y picante que sirve para condimentar comidas. De estos dos productos trataremos en detalle más adelante.

Existen tres tipos de bebida que se pueden elaborar a partir de la yuca: la cahuana, de la cual trataremos en detalle en este texto; refrescos hechos con la yuca llamada dulce por huitotos, boras y ocaínas; y el masato, bebida fermentada de gran importancia en la ritualidad social de muchos pueblos indígenas. Uno de esos pueblos es el Awajun, y sobre el masato, su origen, elaboración e importancia social trata un detallado trabajo realizado por Tuesta *et al* (2008). Los autores señalan: “La importancia en este contexto de la elaboración del masato es evidente. Beber masato abundante, preparado en tinajas frescas, espumeante y servido en la vasija apropiada es una imagen de la vida ideal. Nugkui [personaje mitológico que da a conocer la yuca y otros cultivos a la humanidad] revela no solo la fabricación del caldo primordial sino el menaje más conveniente para prepararlo y servirlo así como las características de su excelencia. El masato abundante y sabroso es el indicador mítico de la felicidad de la pareja”.

La yuca tiene cada vez más usos industriales, sea como alimento o para otros propósitos. La fariña, como ya mencioné, tiene gran importancia como alimento en un país como Brasil, donde también elaboran panes de harina de yuca con queso: el *pão de queijo*. Productos similares son el *cuñapé* de Bolivia, el *pandebono* de Colombia, el *chipá* de Paraguay y Misiones (Argentina) y el *pan de yuca* de Ecuador. La fécula de yuca también tiene valor alimenticio.

En la India, la harina de yuca ha sido usada para producir espaguetis y otro tipo de fideos, en combinación con harina de trigo (Cock, 1985: 41). Se ha probado también en diversos países, incluyendo el Perú, la adición de harina de yuca a la de trigo para elaborar pan, en porcentajes de hasta 20% sin que disminuya su calidad. Aunque la puesta en marcha significaría un gran ahorro de divisas para el país, además de una dinamización interna de su propia industria, la medida no ha podido plasmarse por falta de apoyo político.

También se emplea el almidón de yuca para fabricación de papel, como lubricante de pozos de petróleo, en la industria textil, para la producción de dextrinas usadas para hacer pegamentos y para producir alcohol como combustible. Por último, también se está usando yuca para producir alimentos balanceados para el ganado, en reemplazo de cereales que son más caros (Cock, 1985: 42-53).

Cock menciona que se ha registrado toxicidad crónica por ácido cianhídrico “en algunos lugares de África donde el consumo de yuca es alto, por encima del equivalente de un kilogramo o más de tubérculo fresco por día durante un largo periodo, y donde el consumo de yodo y proteína, particularmente proteína animal, es extremadamente bajo”. Se refiere específicamente a Nigeria y Zaire, países en los cuales se han dado casos de neuropatía atáxica (una degeneración nerviosa) y bocio, que en muchos casos lleva al cretinismo, que han estado asociados con un alto grado de consumo de yuca (Cock, 1985: 26).

En el Perú, un estudio médico consideró como hipótesis que el uso de la yuca brava entre los Secoya sería la causa de la existencia de casos de bocio, en la medida que el ácido prúsico que contiene consume el yodo de las personas (Berweger & Berweger, 1982: 16). La razón sobre por qué esta enfermedad se da entre ellos y no en los otros pueblos sería el menor manejo por parte de los Secoya de la técnica para extraer las sustancias venenosas de la yuca antes de consumirla como casabe o como caldo. Esta menor habilidad podría deberse a que tanto los pueblos del África como los Secoyas han incorporado tardíamente la yuca brava a su culinaria.

Otra posible razón es la que ofrece Isendahl (2011: 454), quien señala que el bajo contenido proteínico de la yuca es una de las desventajas de este cultivo y que, en

sociedades donde la dieta está dominada por la yuca, la “deficiencia de proteína puede llevar a la malnutrición y también agravar síntomas relacionados con la toxicidad del cianógeno”.

Ciertamente hoy se observa un desbalance nutricional en muchos pueblos indígenas que no hubo en el pasado, a juzgar por los testimonios dados por misioneros que quedaron maravillados por la diversidad y abundancia de alimentos (ver Veigl, 2006: 167-196, 217-221; Maroni, 1988: 176-180; o la crónica de Francisco de Acuña en Figueroa, 1996: 49-57, por citar solo algunas fuentes). Esto se debe fundamentalmente a tres causas: los impactos de industrias extractivas (explotación minera y de hidrocarburos, y forestal), la expansión de áreas de cultivos, sobre todo los agroindustriales, y la alteración de patrones culturales de los pueblos indígenas por efecto de la escuela y la “modernidad” que han quebrado las relaciones de respeto y reciprocidad que ellos mantenían con el bosque y los “dueños” de las especies de flora y fauna, y han modificado su sistema de asentamiento, disperso y ocupando espacios interfluviales, que se ha convertido en concentrado y ribereño.

Descripción botánica y cultivo

La yuca es una planta cultivada que llega a medir entre 2 y 4 metros de altura. Cuando la planta crece, su tallo principal se bifurca por lo general en tres ramas, las cuales, a su vez, se dividen en otras tres. Sus flores son de color blanco rosáceo y sus hojas, partidas, anchas y palmeadas, tienen entre 5 y 7 lóbulos y son soportadas por un peciolo largo y delgado. Su fruto es una cápsula elíptica o en forma de globo. Sus raíces o tubérculo, de forma cilíndrica, pueden alcanzar entre 30 y 120 cm de largo y de 4 a 15 cm de diámetro. Penetran en el suelo entre 50-100 cm, consiguiendo así nutrientes a cierta distancia por debajo de la superficie. Esto ayuda a entender la razón por la que pueden crecer en suelos pobres (Grace, 1977: 3; Cock, 1985: 12-14). El tubérculo es la principal parte comestible de la yuca. La planta tiene también usos medicinales. Así, el almidón mezclado con aguardiente se usa en la Amazonía peruana como febrífugo, el látex de su tallo, como cura para la conjuntivitis y las hojas, como cicatrizante y vermífugo (Proyecto Araucaria, 2011: 306).

Una planta de yuca puede producir entre cinco y diez tubérculos de un largo variable, pero los de los modernos cultivares llegan a medir aproximadamente 1 m y pueden pesar hasta 2 kg. En condiciones óptimas, una hectárea puede producir hasta 30 ton, aunque por lo común su rendimiento es de entre 15 y 20 ton. La temperatura más favorable

para su crecimiento es la que fluctúa entre 25° y 29° C, pero la planta tolera temperaturas más bajas y más altas de entre 16° y 38° C. Mayormente crece en áreas con precipitación anual mayor de 1000 mm, no obstante también se da en climas más secos, en zonas donde el promedio de lluvias es de entre 500 y 800 mm (Isendahl, 2011: 484).

La yuca se cultiva en suelos de altura porque la planta requiere de suelos bien drenados y no resiste las inundaciones (Isendahl, 2011: 454). El sistema tradicional empleado por los indígenas es el llamado de roza, tumba y quema. La yuca se siembra asociada con otros cultivos, como señalamos en otra parte de este trabajo. Una misma chacra suele aprovecharse hasta por tres años, luego de lo cual se la deja en descanso (*purma*) para que la regeneración natural reponga los nutrientes extraídos por los cultivos. Una razón adicional para el abandono de una chacra es la competencia de las hierbas.

Existen muchas variedades de yuca. Según algunos informes, superan las 5000 en todo el mundo. Los indígenas cultivan una gran diversidad de ellas dentro de una misma chacra. Brown (citado en Isendahl, 2011: 455) señala que, colectivamente, los Aguarunas en el Perú “cultivan más de 100 distintas variedades de yuca, que son distinguidas principalmente sobre la base de la forma del tubérculo y del color de las hojas”. Añade que en una misma chacra pueden encontrarse hasta 25 variedades diferentes.

Existen algunas variedades que pueden consumirse desde los tres meses. Son las llamadas “tresmesinas”, aunque en realidad alcanzan su estado de madurez total a los seis meses. Hay otras variedades que maduran a los nueve meses y otras al año. En estado de sobre madurez la yuca se vuelve fibrosa y no llega a ablandarse por más tiempo que se la cocine. En el castellano regional recibe el nombre de yuca *caulla*⁸.

La yuca es una planta que tiene evidentes ventajas frente a otras que también proporcionan carbohidratos. Puede reproducirse mediante semillas, lo que da como resultado una progenie con gran variabilidad genética que permite mejores condiciones para la selección de variedades. No obstante, el método habitual de siembra es mediante esquejes de la misma planta, lo cual produce una progenie genéticamente idéntica o clones (Cock, 1985: 14). Una vez cosechado el tubérculo, la mujer indígena corta el tallo en pedazos de 25 cm de largo aproximadamente y los entierra de manera diagonal en el suelo. No es un cultivo exigente dado que crece en suelos pobres. Se da bastante bien en suelos de bajo pH asociado con altos niveles de aluminio, “lo que es característico de muchos de los suelos bien drenados en los cuales la yuca es ampliamente sembrada” (Cock, 1985: 20).

8. Salvador Flores Paitán, comunicación personal, mayo, 4, 2012.



Yuca venenosa

Es una planta que crece con facilidad y tiene gran rendimiento, y que apenas es afectada por enfermedades y plagas (Grace, 1977: 2).

Pero sin duda su mayor ventaja es el hecho de que no tiene que ser recogida toda a la vez, como en el caso del maíz o del plátano, que una vez que alcanzan su madurez deben ser cosechados ya que de lo contrario se malogran. La yuca, en cambio, puede permanecer en la tierra y, salvo que sea afectada por una creciente o por la incursión de roedores como el majaz o el añuje que la considera uno de sus alimentos preferidos, el tubérculo seguirá creciendo. En un medio tan propicio para la descomposición de los alimentos, la posibilidad de conservar la yuca en el suelo es una evidente ventaja del cultivo. En este sentido, las familias pueden extraerla de acuerdo a las necesidades propias, manteniendo la planta en pie (Cock, 1985: 20-22).

Al respecto, Cock señala que la yuca, por sus atributos especiales, ha ganado la reputación de ser un “cultivo de reserva para la hambruna”, es decir, un cultivo que puede ser plantado en caso que otros fallen. Señala que puede servir como un cultivo para encarar la carestía de alimentos por varias razones. Una de ellas es la que señalamos en el párrafo anterior: mientras que la mayoría de cultivos deben ser cosechados en un periodo específico porque si no se malogran o caen al suelo y germinan o se echan a perder, la yuca puede permanecer bajo tierra hasta que se la necesite, lo que puede extenderse durante dos o tres años. Es verdad que su calidad no será la misma porque la yuca se volverá más fibrosa.

Podríamos incluso dar a la yuca el atributo de ser un cultivo solidario. Hemos vivido la experiencia, viajando con ashaninkas por el río Ene, de acampar en una playa y ver como la gente buscaba en purmas antiguas de un asentamiento indígena abandonado las yucas salvadoras del hambre, las que ciertamente siempre encontraron.

Los tipos de yuca

Como he mencionado, todas las variedades de yuca contienen ácido cianhídrico. En caso de las dulces, cocinarlas o freírlas reduce o elimina el veneno y la yuca queda lista para ser consumida. No ocurre lo mismo con la amarga o venenosa. Un mal procesamiento de esta yuca para extraerle el ácido cianhídrico puede dar como resultado una



aguda intoxicación, “con síntomas como vómitos, vértigos y parálisis, y puede ser letal” (Isendahl, 2011: 455).

Cock (1985: 14-15) señala que no existe una distinción tajante entre la yuca amarga y la dulce, “aunque los tipos dulces usualmente, pero no siempre, tienen niveles más bajos de ácido prúsico que los amargos”.

Grace (1977: 12-13) retoma el tema, indicando que las numerosas variedades de yuca suelen agruparse en dos clases principales: *Manihot palmata* y *M. aypi*, que corresponden, respectivamente, a la yuca amarga y a la dulce. No obstante, acota que: “Esta toxicidad no es una constante de la variedad, y difiere de un lugar a otro, considerándose actualmente todas las clases de yuca como variedades de *Maniot utilissima*, y, en ciertas circunstancias, una variedad ‘amarga’ puede hacerse ‘dulce’ y viceversa”. Añade que el contenido de ácido cianhídrico suele aumentar en suelos pobres carentes de potasio y en condiciones de sequedad. La cantidad de ácido que se encuentra en una planta puede variar desde inocua hasta letal, de unos pocos mg a 250 mg o más en la raíz fresca. Indica que en las variedades dulces la mayor cantidad de ácido se concentra en la cáscara y en la capa cortical exterior, mientras que en las amargas se distribuye en todas las partes de las raíces. Por último, apunta que la toxicidad de la planta varía “notablemente según las condiciones de cultivo, el suelo, la humedad, la temperatura y la edad de la planta” y que “algunas variedades de África inocuas en Dahomey son tóxicas cuando se cultivan en suelos forestales en Nigeria, y el tipo llamado amargo de Jamaica no produce la sustancia tóxica cuando se cultiva en Costa Rica” (Op. cit.: 13-14).

¿Qué dicen los huitotos y los boras?

Los Bora, Huitoto y Ocaina definitivamente prefieren las variedades tóxicas de la yuca para cultivar y preparar sus alimentos. Ellos clasifican la yuca en tres grandes variedades: venenosa, buena y dulce. La primera es ciertamente la tóxica y debe ser procesada antes de ser consumida. La buena y la dulce no son venenosas, pero son diferentes entre sí en sus características y en el uso que les dan los indígenas. Mientras que la buena es eventualmente usada para elaborar casabe, mezclándola con la venenosa, la dulce no sirva más que para preparar un tipo de refresco efectivamente dulce. Su escaso porcentaje de almidón hace que la gente no la use ni para mezclarla con la masa de casabe ni para preparar cahuana, una bebida espesa de almidón, un tipo mazamorra. Otra particularidad es que ninguno de estos tres pueblos, y tampoco los Secoya, consumen la yuca directamente, como lo hacen otros pueblos indígenas sea cocinada o asada. Si no es usada como

insumo para preparar alimentos (casabe u otros) o bebida (cahuana o chicha) no se la consume, a menos que el grupo haya experimentado cambios culturales⁹.

Las personas que consulté en las comunidades acerca de si alguna vez habían sido testigos de la conversión de una variedad de yuca brava en yuca no venenosa, dijeron que no, que nunca habían visto una cosa así. Por otro lado, la gente distingue perfectamente las plantas de yuca que pertenecen a cada uno de los grandes tipos que manejan. Confieso que mis intentos por aprender algo de su conocimiento en este sentido fueron vanos, y cada vez que, con entusiasmo, señalaba que tal planta correspondía al tipo venenoso, la gente me decía que no, que era buena o que era dulce.

De acuerdo a información recogida de varios investigadores, Isendahl (2011: 455-56) señala cuatro beneficios principales de las variedades amargas: 1) mayor productividad, 2) mayor cantidad y calidad de almidón, 3) mayor resistencia a las pestes, y 4) la capacidad de producir harina y “pan” (casabe) almacenable. Sobre estos temas no existe consenso entre los investigadores. Como bien señala Isendahl (2011: 456), la mayor fuente de desacuerdos se debe a la enorme diversidad de las variedades de yuca que contrasta con la dicotomía simplificadora dulce/amarga. Buena observación, desde ya reforzada por la tricotomía establecida por los indígenas que manejan estas variedades.

¿Qué dicen los indígenas sobre las ventajas de la yuca amarga sobre la dulce? Los secoyas que consultamos señalaron que es igual usar una u otra para producir casabe. Puede ser que la explicación de esto sea el hecho de que su conocimiento y manejo de la yuca de yuca brava sea más reciente que el de los otros tres pueblos incluidos en este trabajo. En efecto, la opinión de una señora bora fue diferente. Si bien indicó que se puede hacer casabe de yuca buena, destacó que su sabor es insípido y que “el almidón de la yuca dulce no es duro, es suave”.

En el Ampiyacu, boras, huitotos y ocainas consultados sobre las ventajas que han establecidos diversos científicos para el uso de la yuca brava sobre la buena (que ellos llaman “dulce”), dijeron, algunos, que la variedad venenosa produce más y, otros, que ella es menos propensa a ser atacada por enfermedades. En lo que todos coincidieron, y en especial las mujeres que son quienes la procesan, es en su superior calidad y cantidad de almidón, lo que les permite preparar mejor casabe y otras comidas que utilizan la yuca como insumo, y mejor cahuana.

9. De hecho, en la comunidad ocaina de Nueva Esperanza la gente me dijo que a veces comen yuca cocida. Un cambio cultural más extendido es la incorporación del masato o chicha de yuca fermentada.

10. Estefanía Mibeco, comunicación personal, febrero 2012.







2





Bora, Huitoto y Ocaina, una historia de resurgimiento



En el pasado, los Bora, Huitoto y Ocaina, junto con otras identidades, fueron considerados parte de un tronco común, el Witotoan de habla Tupí. Es el caso, por ejemplo, de las fuentes recogidas por Steward (1948: 749) que incluyen dentro de este término a diversos subgrupos y dialectos huitoto (menekka, bué, mekka y otros); a diferentes dialectos del bora (miraña, miraña-carapana-tapuyo), del nonuya, okaina y muenane; y a dialectos del este y sudeste, como el orejón y el coëruna. Steward señala además que probablemente los Resígaro y Andoke hacen parte de este tronco.

Más tarde, sin embargo, se ha separado el bora del huitoto como lenguas pertenecientes a troncos distintos, y se ha determinado que el resígaro corresponde al tronco Arawak. Loukotka (1968: 187-189) ubica dentro del stock Uitoto al huitoto propiamente dicho y a sus varios dialectos, a los que clasifica como lenguas del oeste, mientras que dentro del mismo tronco pero como lenguas del este ubica al muinane, orejón, ocaina, nonuya, fitita, andoquero o miraña-carapana-tapuyo y coëruna, algunas de ellas ya extintas. Como parte del stock Bora, este autor incluye al bora propiamente dicho y a los dialectos bora o boro, al imihitá o demejeite, al fa:ai y a dos otros que tienen el mismo nombres de dialectos pertenecientes al stock Uitoto: nonuya y muinane (Ibíd.: 190). Por último, ubica al andoque o cho'oje o patsiaehé como parte de una lengua aislada, a la que él llama andoque (Ibíd.: 187).

Los “orejones” a los cuales se refiere Loukotka, y que él ubica en el río Ampiyacu, no son los comúnmente conocidos con este nombre a causa de agrandarse los lóbulos de las orejas mediante la introducción de discos de madera balsa, es decir, los Maijuna quienes pertenecen al tronco Tucano occidental, como el propio Loukotka lo señala. Gasché ha reflexionado sobre este tema, planteando la hipótesis de que esos “orejones”, de quienes los viajeros franceses Marcoy y Castelnau dan cuenta en sus crónicas, eran en realidad huitotos. Basa su análisis sobre tres consideraciones: la identificación de la mayoría de las palabras dadas por esos viajeros pertenecen a la lengua huitoto, incluyendo nombres de clanes hoy en día identificables; las alusiones a la antropofagia que no fue practicado por los Maijuna y sí por los Huitoto; y los dibujos de

un estilo de maloca reconocibles como rasgo cultural huitoto. Corroboran este análisis testimonios de inicios del siglo XX que señalan que los huitoto del Putumayo se horadaban el lóbulo de las orejas para atravesar por allí un trozo o un disco de madera. En este sentido, Gasché plantea que el traslado de huitotos hacia el Perú por parte de los caucheros, después que el mercado internacional perdió interés en la explotación de las gomas silvestres, representa el retorno de algunos de ellos a lo que habían sido tierras de sus ancestros (Gasché 1983: 2-19).

Solís (2002: 143-150, 161-162) confirma la clasificación del bora y huitoto como familias lingüísticas diferentes, ubicando dentro de esta segunda, además del mismo huitoto y sus diversos dialectos (dentro de los que menciona muinane, murui, meneca y nepode), la lengua ocaina. Confirma también la filiación arawak de la lengua resígaro. Citando a Mary Ruth Wise, él señala como lenguas en peligro de extinción, entre un conjunto que suman 25, al resígaro, muinane y ocaina (Ibíd.: 93). Las cifras de población dadas por Ribeiro y Wise (1978: 37) hace tres décadas sugieren, sin embargo, que ya algunas de estas lenguas deben haber desaparecido, concretamente las lenguas andoque (con 10 personas como hablantes) y resígaro (con 11).

De la obra de Steward recogemos los rasgos que, según él, caracterizan a las distintas identidades Witotoans y que, a su vez, comparten con los Tucanoans. Son: cultivo de la yuca amarga y uso extendido de trampas y redes de caza; uso de represas, canastillas y armadillos, en vez de arpones y lanzadores de dardos para pescar; hacer fuego con dos piedras pero no mediante la frotación de palos; cocinar en hornillo de barro en vez de en plato extendido de cerámica apoyado en tres soportes; uso de hamacas de cuerdas en lugar de plataformas para dormir o esteras; desnudez de las mujeres y taparrabo de corteza de los hombres en contraste con la túnica; tejido a mano casi exclusivamente con cuerdas silvestres en vez de telar de cintura u horizontal y uso del algodón; empleo del huso de rodillo en vez de lanzadera; uso de la coca pero no de la guayusa; consumo de cigarros y jugo de tabaco pero no empleo de pipas; ausencia de prácticas de deformación craneana; ritos mínimos de pubertad de las muchachas pero fuerte desarrollo de la *couvada*; posiblemente iniciación de muchachos dentro del culto de los ancestros; canibalismo de enemigos antes que de parientes fallecidos; uso del tambor semiótico y trompetas de corteza, mantenidas estas en secreto para las mujeres; empleo de máscaras y posiblemente sibs patrilineales (Steward, 1948: 749).

Algunos de los rasgos culturales de principal importancia que comparten los Huitoto, Bora y Ocaina son la fiesta como espacio de intercambio de bienes y conocimientos y de recreación de los actos primordiales del Creador; y la construcción de la maloca como



Maloca en la zona del Igarapará. Foto de Silvino Santos, fotógrafo contratado por el cauchero peruano Julio César Arana.

representación del Universo, aspectos a los que se han referido diversos autores (Gasché, 1982; Pineda Camacho, 1987; Tagliani, 1992).

Estas identidades han ocupado tradicionalmente un amplio espacio situado en el curso alto de los ríos Caquetá y Putumayo y sus afluentes, como se desprende de la consulta de los mapas de Loukotka (1968) y Nimuendajú (1981), y de diversos ensayos (Steward, 1948; Pineda Camacho, 1987; Llanos y Pineda Camacho, 1982; Londoño, 2004; Tagliani, 1992; Tessmann, 1999). Habitar en un espacio común es probablemente determinante del hecho de que compartan tantos rasgos culturales.

Las fuentes históricas de Bora, Huitoto y Ocaina y demás pueblos asentados en el territorio antes señalado son relativamente escasas hasta la segunda mitad del siglo XIX. El padre Ferrer había visitado el Putumayo en 1605, pero los Huitoto fueron mencionados por primera vez en 1695. Durante los siglos XVII y XVIII comerciantes portugueses recorrieron el curso bajo de los ríos Caquetá y Putumayo para capturar gente y llevarla a trabajar en sus posesiones. Evidencia actual de este comercio es la existencia de familias mirañas en un centro poblado ubicado cerca de la desembocadura del Caquetá en Brasil, donde el río es conocido con el nombre de Japurá (Echeverri *et al*, 1990: 17-18). A esta época se refieren los “cantos del hacha” que dan cuenta del trueque que realizaban indígenas con blancos quienes les proporcionaban hachas y otros objetos manufacturados a cambio de productos del monte y de niños cuyos hijos habían sido apresados o muertos en las guerras intertribales, y a veces también de mujeres y adultos. (Ver Guyot, 1984; Rumabajke, 1992.)

Las misiones franciscanas que se habían establecido en el Putumayo y Caquetá abandonaron la zona a fines de siglo XVIII, la cual permaneció aislada hasta el inicio del auge del caucho durante la segunda mitad del siglo XIX (Echeverri *et al*, 1990: 18).

Sin embargo, Llanos y Pineda Camacho (1982) consideran que no es exacto decir que la región del bajo Caquetá-Putumayo haya estado habitada, hasta fines del siglo XIX, solo por numerosas etnias marginadas del proceso “civilizador”, a excepción de esporádi-





cas redadas esclavistas de los portugueses. Ellos indican que la penetración española a la región del bajo Caquetá data de la segunda mitad del siglo XVI, cuando los vecinos de Timaná, la vieja, “rescataban” (esclavizaban) indios de diversas identidades (no obstante llamarlos a todos Tamas), con apoyo de los mismos indios.

Esos autores señalan una serie de hechos más que dan cuenta de la antigüedad de la penetración española, entre ellos, el rol que jugó la ciudad del Espíritu Santo del Caguán, en las cabeceras del río Caguán, durante el siglo XVII, como puesto militar importante y significativo centro de colonización del piedemonte amazónico. Afirman también que en ese tiempo se produjo la incorporación de numerosos indígenas de la zona meridional del Caquetá y del bajo Putumayo a las misiones franciscanas del Colegio de Propaganda Fide de Popayán.

Siguiendo a esos autores, se establece entonces que la penetración portuguesa por el Caquetá se inició a fines del siglo XVII y llegó hasta los raudales del Araracuara, y tuvo por finalidad la captura de indios para abastecer de fuerza laboral a los asentamientos portugueses del río Negro y del Alto Solimões, nombre que dan en Brasil al tramo del río Amazonas comprendido entre la frontera con Perú y la desembocadura del Río Negro, a la altura de la ciudad de Manaus, pero que es conocido como Amazonas por los demás países que comparten la cuenca amazónica. En esas cuencas los portugueses fundaron numerosos poblados con nativos del Vaupés y del Caquetá. Ellos continuaron la colonización del Caquetá durante la segunda mitad del siglo XVIII, mediante el fomento de reducciones que, con frecuencia, enfrentaron la resistencia y ofensiva guerrera de los diversos grupos indígenas que habitaban en la zona.

Como sucedería más tarde durante la época del caucho, los propios indígenas tuvieron un papel activo en el tráfico de esclavos y en el intercambio de mercancías. Cuando comenzó el auge de las gomas silvestres, a fines del siglo XIX, las estructuras sociales, culturales y económicas de los pueblos indígenas allí asentados ya había sido fuertemente impactada por la presencia de los blancos.

Las consideraciones de Llano y Pineda Camacho aportan elementos suficientes para considerar errada la idea del aislamiento de la región durante la Colonia hasta el inicio de la época del caucho, a fines del XIX. No obstante, sigue siendo cierta la afirmación sobre la escasez de fuentes escritas sobre la región a lo largo de la Colonia. Por otro lado, llama también la atención la manera particular de cómo ella se inserta en las redes sociales y económicas de aquel tiempo: mediante el traslado de indígenas del Caquetá hasta las misiones de Popayán, ciudad andina asentada casi a 1800 msnm, y a causa de la actividad esclavista realizada por avanzadas de los portugueses.

De acuerdo a Fernando Santos Granero (com. per., febrero 2012), esta dinámica de inserción del área dentro del proceso colonial se debe, en gran medida, a que la región del Putumayo-Caquetá era un área de frontera alejada de los centros administrativos coloniales españoles que quedaba en el encuentro entre las jurisdicciones del Virreinato de Lima, la Audiencia de Quito y el Virreinato de Nueva Granada y que, por el contrario, estaba demasiado cerca de las posesiones portuguesas. Esto debe haber planteado importantes dificultades para abastecer a las misiones que se establecieron en la zona (lejos de Lima, Quito y Bogotá), para definir a quién le correspondía la jurisdicción y, finalmente, para defender a aquellas que se pudieran establecer en la zona de las incursiones esclavistas portuguesas. En este contexto, la Corona habría optado por la “solución” de dejar que la zona se convirtiera en una “tierra de nadie”, a fin de que actuara como colchón entre las posesiones españolas y portuguesas. Esta estrategia habría dado buenos resultados, considerando que los portugueses nunca pudieron atacar las ricas ciudades españolas de la sierra de Ecuador y Colombia, ni tampoco asentarse en la zona de frontera con los dominios españoles.

La época del caucho

Las condiciones de la región comprendida entre el Putumayo y el Caquetá cambiarían radicalmente a fines del siglo XIX con la puesta en valor de las gomas silvestres en el mercado internacional. Se trata de un siglo en el que se desarrollan diversos procesos que van a afectar fuertemente la región amazónica (Chirif, 2004 y 2009). En Europa y en Estados Unidos maduran la revolución industrial y se consolida el capitalismo, lo que implica la búsqueda de regiones abastecedoras de recursos naturales y el establecimiento de nuevas relaciones entre los países. Charles Goodyear, en los Estados Unidos, descubre el proceso de vulcanización en 1839, el cual es patentado en 1844. R.W. Thompson registra la llanta neumática en Inglaterra un año después. A raíz de esto se generaliza el uso de las gomas silvestres como aislante y para la fabricación de amortiguadores, bandas de billar, zapatos y prendas impermeables. En 1888, John Dunlop reinventa la llanta neumática, la cual adquiriere gran importancia a causa del desarrollo de la industria de la bicicleta y, más tarde, de la del automóvil (Pennano, 1988: 51-57). La mirada de fabricantes y comerciantes se volcó entonces hacia la cuenca amazónica (Gray, 2005).

En América, los diversos países se independizan del poder colonial y se conforman como repúblicas durante las primeras décadas del siglo XIX, a excepción de Brasil que recién lo hará en 1889, luego de un periodo como imperio independiente. Los nue-

vos gobernantes asumen las ideas de la revolución industrial y el capitalismo y buscan consolidar sus propios espacios territoriales, por lo general mal definidos sobre la base de documentos coloniales y, a veces, escasamente ocupados, lo que da origen a una sucesión de conflictos fronterizos, algunos de los cuales se prolongan hasta bien entrado el siguiente siglo.

Por estas razones, desde mediados del siglo XIX diversos gobiernos peruanos comenzaron a impulsar la exploración de los ríos amazónicos, una región aislada en la cual consideraban que existían recursos valiosos, por entonces circunscritos casi exclusivamente a los suelos, a los que les atribuían gran potencialidad agrícola. A raíz de esto el Estado creó, en la década de 1860, la Comisión Hidrográfica del Amazonas con la misión de explorar las principales cuencas de la región, levantar mapas sobre su curso y navegabilidad y elaborar informes sobre sus recursos y población (Santos y Barclay, 2002: 37-39). En 1901, esa institución fue reemplazada por la Junta de Vías Fluviales que cumplió un rol similar. Los viajes tuvieron también como finalidad analizar el potencial de la región con el fin de establecer colonos y definir las mejores rutas para comunicarla con la costa e interconectar la cuenca del Pacífico con la del Atlántico.

Concomitantemente el Perú desarrolló planes para ocupar su región amazónica, la cual consideraba despoblada pero de ingentes recursos. Las políticas oficiales para colonizar la Amazonía comenzaron en la década de 1850, priorizándose para este fin la inmigración europea. Con esta mira, el Estado creó la “Sociedad de Inmigración Europea”, constituida por representantes de catorce países del Viejo Continente, con el objetivo de apoyar a los inmigrantes que llegaran. La idea era declaradamente racista, ya que se trataba de asentar gente *blanca* (así definía una ley de la época a los inmigrantes) que pusiese en valor los recursos de una región atrasada, habitada por tribus salvajes y peligrosas, por subhumanos ociosos y sin aspiración para superarse (Chirif, 1975).

En el afán de conocer, poblar y obtener beneficios coincidieron los esfuerzos de las nuevas elites gobernantes con las de los gobiernos e industrias de Europa y los Estados Unidos. Por su parte, estos países también impulsaron la exploración de la cuenca amazónica. Algunos científicos pero, sobre todo, funcionarios públicos de dichos países (cónsules, personal militar y otros) llegaron a la cuenca para conocerla e informar a sus gobiernos sobre sus recursos, población y condiciones de navegabilidad de sus ríos, o para visitar colonias de connacionales ya establecidos y dar cuenta de su situación (Ordinaire, 1988: 210-219). La misión de los tenientes Herndon y Gibbon, de la Marina de

Guerra de los Estados Unidos, iba incluso más allá: considerar las posibilidades de “... establecer una República Amazónica para asegurar el derecho de navegación por el río Amazonas, y así no se podrá evitar que los ciudadanos americanos de los Estados libres, tanto como los esclavistas, vayan con sus bienes y esclavos para establecerse y revolucionar y republicanizar y anglosajonizar ese valle” (Mould de Pease, 1999: 17).

Explotación de gomas y asesinato de indígenas

Como lo hemos señalado en otro texto, la explotación de gomas silvestres en el Perú apareció como actividad económica importante cuando el Estado hacía esfuerzos para promover la inmigración europea hacia la región amazónica, objetivo en el que había fundado sus esperanzas para poner en valor sus recursos. No obstante, sus afanes no fueron compensados con la inmigración masiva de colonos, ni con el incremento substancial de la producción agropecuaria. El auge del caucho debe haber sido considerado, tanto por el gobierno, como por los extractores y comerciantes de entonces, como una aparición milagrosa por la posibilidad de generar ingresos mediante el sencillo expediente de recoger un producto del medio natural y venderlo en Europa y los Estados Unidos (Chirif, 2009).

Un fabricante y comerciante de sombreros de la provincia de Rioja (en la región de San Martín) llamado Julio César Arana, aprovechando el auge de los precios de las gomas silvestres, empezó a llevar sus productos por los ríos de la selva baja. De esta manera comenzó una carrera en el negocio de dichas gomas que tendría un ascenso vertiginoso. Se inició como acopiador del producto que luego vendía a las casas exportadoras ubicadas en Iquitos, pero antes de que terminara el siglo XIX dio dos saltos importantes. El primero fue consecuencia de su asociación, en 1890, con el comerciante colombiano Juan V. Vega (Santos y Barclay, 2002: 78) y, el segundo, la fundación, en 1896, de la firma J.C. Arana y Hermanos (Pennano, 1988: 162) que consolidó su posición como único habilitador en la zona del Putumayo. En 1901 fundó la firma Arana, Larrañaga y Compañía, en sociedad con el cauchero colombiano Benjamín Larrañaga y, a su muerte, compró sus acciones a su hijo Rafael Larrañaga en 1905 (Santos y Barclay 2002: 78-79; Pennano 1988: 162-63).

Poco después, Arana viajó a Londres para buscar capitales en Gran Bretaña. El 27 de septiembre de 1907 creó la empresa Peruvian Amazon Rubber Company, con un capital de un millón de libras esterlinas. Su intención por constituir a su empresa como bri-



“Embarque de caucho”. Foto: Silvino Santos (Archivo Jaime Vázquez Valcárcel).

“Prensando caucho”. Foto: Silvino Santos (Archivo Jaime Vázquez Valcárcel).





“Casa principal”. Foto: Silvino Santos (Archivo Jaime Vázquez Valcárcel).

“Grupo de indios”. Foto: Silvino Santos (Archivo Jaime Vázquez Valcárcel).



tánica, además del interés de captar nuevos capitales, tenía como objetivo dejar a salvo sus prerrogativas en caso que la contienda del territorio donde él operaba, por entonces en disputa con Colombia, se resolviera en favor de este país. Los colombianos hicieron lo mismo y con idéntica finalidad de asegurar sus inversiones en la zona en caso que el territorio quedase en manos peruanas. Por eso, al mismo tiempo que Arana registraba su empresa en Inglaterra, ellos constituyeron un sindicato con inversionistas norteamericanos, Hnos. Selleck, sobre la base de propiedades que el gobierno colombiano había otorgado a la empresa colombiana Cano, Coello & Cía. Finalmente, endeudados y atemorizados por Arana, Cano & Coello terminaron cediendo su concesión al cauchero peruano (Barclay, 2012).

En este juego de intereses económicos, encubierto por discursos sobre patriotismo y defensa de las fronteras, “Arana no tuvo reparos en asociarse con otros inversionistas y políticos colombianos como el diplomático Enrique Cortés, que en 1907 era Ministro Plenipotenciario de Colombia en Washington, quien no solo era su agente comercial en Londres, a través de The Cortes Commercial & Banking Co. Ltd., sino que fue socio fundador de la Peruvian Amazon Co., habiendo estado representado en su junta directiva por el director Medina” (Barclay, 2012).

La obtención de mano de obra para trabajar en la empresa era un tema central. Para resolverlo Arana encargó a su socio Abel Alarco que viajara a la isla caribeña de Barbados para conseguir gente. Allí reclutó cerca de 200 barbadenses para supervisar la recolección de gomas (Gray, 2005). Los extractores directos fueron indígenas de la región, en especial, boras, huitotos, ocainas, andoques y resígaros. El sistema de trabajo se basaba en la habilitación, es decir, en la entrega de productos industriales a los indígenas que ellos debían pagar con gomas. Como la relación de intercambio era asimétrica, en tanto que los caucheros entregaban bienes a los indígenas a precios sobrevaluados y recibían de ellos productos del bosque a precios subvaluados, las “deudas” se fueron haciendo impagables. Los indígenas que mostraban su disconformidad con el sistema comenzaron a ser castigados y los que osaron rebelarse fueron bárbaramente asesinados. Como los jefes



Sir Roger Casement, cónsul británico enviado por su gobierno para investigar las denuncias contra la empresa Peruvian Amazon Company. (*Jaque al Barón*, R. Collier. CAAAP)



Julio C. Arana, cauchero peruano, gerente y principal accionista de la Peruvian Amazon Company. (*Jaque al Barón*, R. Collier. CAAAP)

de estaciones gomeras ganaban un porcentaje sobre el caucho recolectado, ellos impusieron condiciones cada vez más duras a los indígenas. La situación llegó a convertirse en un verdadero régimen de terror, con castigos físicos (uso del cepo, flagelaciones, mutilaciones) que causaron miles de muertes.

Los cálculos de Arana al convertir su empresa en británica le salieron mal, en tanto que no le sirvieron para salvar sus intereses en la región. Por el contrario, debido a que las denuncias comprometían, a la vez, a una empresa registrada en Londres y a súbditos británicos, como eran los barbadenses, el Parlamento Británico ordenó una investigación.

La historia que sigue es el proceso de investigación ordenado por el Parlamento Británico y también por el gobierno peruano. Del primero dan cuenta los informes elaborados por Roger Casement (2012) y, sobre el segundo, los redactados por los jueces peruanos Valcárcel (2004) y Paredes (2009). Estos dos jueces son figuras que actuaron con valentía y dignidad en un proceso lleno de mentiras y amenazas de los caucheros. Sin embargo, nunca se llegó a sancionar a ninguno de los implicados en las atrocidades del Putumayo, quienes huyeron antes de ser capturados. Arana quedó como una persona “que no sabía” lo que pasaba en la región y es aún considerado por muchos en el Perú como una especie de héroe civilizador y de patriota defensor de la frontera.

La salvación para los indígenas de la región fue la pérdida de interés del mercado mundial por las gomas silvestres. Este hecho no se debió, sin embargo, a las investigaciones que se iniciaron para determinar la responsabilidad de los gerentes y capataces de la empresa en las torturas y asesinatos de indígenas. La verdadera causa fue la caída del precio de las gomas por la entrada en producción de las plantaciones que Gran Bretaña había establecido en sus colonias del sudeste asiático, con semillas robadas en Santarem (Brasil) por un personaje especialmente encargado para este trabajo: Henry Wickham, quien por este hecho recibió luego el título de Sir por parte de la Corona Británica. El mayor volumen de producción ofertado por esas plantaciones y la mayor facilidad para cosechar las gomas fueron las causas de la caída del precio. En efecto, en 1914 las plantaciones

estaban por encima de los 3'000,000 de acres (alrededor de 1'215.000 hectáreas) con una producción de látex que sobrepasaba la de los bosques naturales. Ese año las gomas de plantación representaron el 60.4% del total mundial, porcentaje que llegó al 89.3% en 1920 y al 93.1% en 1922 (Pennano, 1988: 117-121).

A partir de entonces, los pueblos indígenas afectados por la explotación de las gomas silvestres serían protagonistas de nuevos procesos, en nuevos escenarios.

El traslado de población hacia Perú

La explotación del caucho ha dejado huellas profundas en las sociedades que fueron sometidas a trabajos forzados por los extractores. La drástica caída demográfica ha tenido efectos contundentes en su desestructuración social. Se calcula que al comienzo de la explotación del caucho en la región del Putumayo existían alrededor de 50 000 personas pertenecientes a los pueblos Huitoto, Bora, Ocaina, Resígaro y Andoque, entre los principales. Actualmente esa población no llega a 10.000 (Pineda Camacho, 1987: 154 y 161).

Cuando la Peruvian Amazon Company aún no terminaban de asimilar el impacto de la caída de precios del producto en el que había basado su prosperidad, hecho que por supuesto afectó no solo a Perú sino a la totalidad de países de la región amazónica¹¹, las pugnas que enfrentaban a Perú con Colombia por la posesión de los territorios comprendidos entre las márgenes izquierda del Putumayo y derecha del Caquetá, se resolvieron a favor de este mediante el tratado de límites Salomón-Lozano, suscrito en 1922, durante el gobierno del presidente Augusto B. Leguía, y ratificado por el Perú recién en 1928. Este acuerdo fue duramente criticado por una serie de instituciones nacionales, como el Colegio de Abogados (1933), y de personalidades, como el juez Carlos A. Valcárcel (1931), quienes, entre otras consideraciones, cuestionaron que mediante el tratado se entregaba a Colombia más de lo que había reclamado en un primer momento, como el llamado “trapecio amazónico”, donde se ubica Leticia, lo que le permitió a este país tener acceso directo al Amazonas.

El tratado no trajo la paz sino que atizó los conflictos políticos internos y, sobre todo, las confrontaciones armadas externas entre Perú y Colombia de una manera mucho

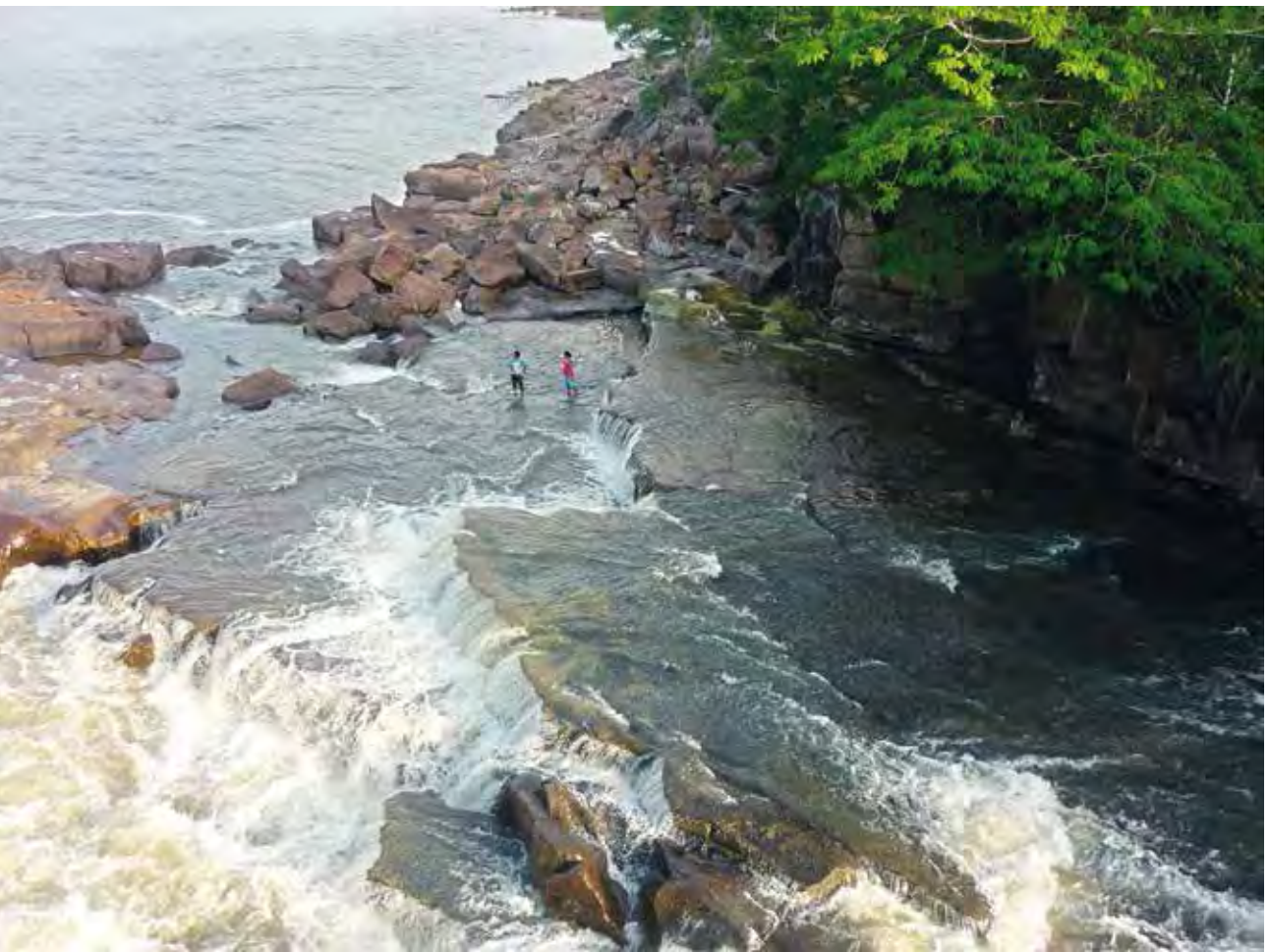
11. Brasil fue el país más afectado, en tanto que exportaba el mayor porcentaje del caucho que consumía el mercado mundial. El Perú, el segundo en importancia, apenas exportaba el 6.2% del total entre 1902 y 1911 (Santos y Barclay, 2002: 135).

más intensa a la que se había venido dando en épocas anteriores. El descontento nacional por la firma del acuerdo y, en general, por la conducción política del país, se expresó en la Revolución de Arequipa del 22 de agosto de 1930, encabezada por el coronel Luis Sánchez Cerro, quien depuso al presidente Leguía. El Manifiesto Revolucionario avivó el sentimiento patrio y motivó la formación de la Junta Patriótica de Loreto. El 1° de septiembre de 1932 un grupo de civiles y miembros del Ejército residentes en Caballococha, Iquitos y la misma Leticia tomaron este poblado con el fin de reintegrarlo al dominio nacional, al igual que la totalidad del Trapecio Amazónico. Esto encendió la chispa de una serie de enfrentamientos armados que se prolongaron hasta el que tuvo lugar en Puca Urco, aguas abajo de la boca del Algodón, en mayo de 1933, guarnición rebautizada con el nombre de Teniente Bergerie, en honor de un oficial muerto en 1911, durante el combate de La Pedrera. Finalmente, el 24 de mayo de 1934 ambos países firmaron el Protocolo de Amistad y Cooperación reconociendo los términos del tratado Salomón-Lozano (Faura, 1964: 437-455).

Si me he detenido en hacer el recuento histórico sobre los enfrentamientos entre ambos países en la zona del Putumayo es por la importancia que tienen para comprender el contexto en que se produjo el traslado de la población indígena desde Colombia hasta el Perú. Como es usual en los relatos históricos, cada fuente se refiere a los acontecimientos desde su propia perspectiva nacional y, más concretamente, desde sus propios intereses. Entre las cuestiones objetivas que puedo rescatar de esas narraciones, me refiero ahora a dos: el traslado se produjo en medio de serios enfrentamientos armados entre los dos países y el interés principal, aparte del dominio territorial, fue el control de la mano de obra indígena.

Según las fuentes consultadas, en 1924, es decir, dos años después de la firma del tratado de límites, algunos altos empleados de la por entonces liquidada Peruvian Amazon Company comenzaron a trasladar población indígena hacia el Perú, principalmente boras, huitotos y ocaínas, y también unos pocos resígaros y andokes sobrevivientes de la barbarie cauchera. Los autores principales de la reubicación fueron los hermanos Carlos y Miguel Loayza, este último, ex jefe de El Encanto, en el río Caraparaná, una de las secciones gomeras de la Peruvian Amazon Company. Ellos necesitaban mano de obra para desarrollar nuevas actividades económicas, como la producción agropecuaria y la extracción de otros productos del bosque que habían ido cobrando importancia económica en el mercado internacional: explotación de maderas y resinas.

Según San Román (1975: 186) el traslado se realizó entre 1924 y 1930. En realidad, en este último año finalizó la primera etapa del traslado desde los lugares originarios de la población indígena en Colombia hacia la margen derecha del Putumayo, en territorio pe-



El estrechamiento del Igarapaná, al romper una formación rocosa del escudo colombiano, convierte a este tranquilo río en una corriente turbulenta que constituye una barrera para la navegación fluvial. Estas cascadas o chorros dan origen al nombre de la estación cauchera que estableció Julio César Arana en ese lugar: La Chorrera.

Página opuesta: Alrededores de la actual casa central de La Chorrera.





ruano, donde los Loayza establecieron fundos en Puerto Arturo, Nueva Colonia Indiana, Remanso, Santa Elena, Puca Urco y uno más, que fue sede principal de la empresa, en la boca del Algodón. Los enfrentamientos armados posteriores a la toma de Leticia, acaecida en 1932, dieron origen a una segunda etapa, en la cual esa población fue llevada hacia el interior del Perú, específicamente, al río Ampiyacu. Así lo recuerdan dos hijos de estos inmigrantes que entrevisté en dos comunidades del río Ampiyacu¹², en mayo de 2012. El traslado durante esta segunda etapa se produjo, en un primer momento, por río, descendiendo el Putumayo hasta su confluencia con el Amazonas (en la parte del río conocida como Solimões en Brasil) y, desde allí, remontando el río hasta la boca del Ampiyacu. Muy cerca de allí, en Pucaurquillo, Loayza establecería su centro principal. Al pasar por Leticia,



Una de las secciones caucheras. Nótese la gran cantidad de población que concentraba. (Archivo: A. Chirif)

algunos huitotos se quedarían allí y esto es lo que explica su presencia en los km 6 y 11 de la carretera que debía unir esta ciudad con Tarapacá, en el Putumayo, pero que nunca fue concluida (Jorge Gasché, com. per., mayo 2012).

12. En otros capítulos de este trabajo transcribo relatos de don Alfonso García, curaca de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo, de don Carlos Vásquez, de la comunidad ocaína de Nueva Esperanza, y de doña Estefanía Mibeco, hija de un curaca ya fallecido de la comunidad de Brillo Nuevo que dan cuenta de cómo sus antepasados llegaron al Ampiyacu con grupos de paisanos, atravesando la zona interfluvial que separa esta cuenca con la del Putumayo.

En un segundo momento, cuando el tráfico por el río fue bloqueado por embarcaciones colombianas, el traslado de la gente se realizó por las trochas que unen el Putumayo con el Napo y el Ampiyacu, senderos usados tradicionalmente por la población indígena para comunicarse y que, durante el conflicto, fueron las vías a través de las cuales el Perú abasteció, con armas y alimentos, a sus tropas en la frontera. Algunos llegaron por los formantes de la parte alta del Ampiyacu, como el Sábalo y el Yaguasyacu, mientras que otros lo hicieron por trochas que llegan a la parte baja, como la que une Puca Urco (Teniente Bergerie) en el Algodón con la guarnición de Pijuayal, cerca de la boca del Ampiyacu.

En un informe fechado en 1937, citado de manera resumida en San Román (1975: 185-186) y, en extenso, en Paredes Pando (2001: 27-43), Carlos y Miguel Loayza dieron su versión de los hechos ante Víctor Arévalo, delegado del Perú ante la comisión mixta de límites con Colombia. Ciertamente el documento está plagado de apreciaciones subjetivas, como las referencias a la “importancia para el país” del traslado, al que califican de “patriótico empeño”, que, según ellos, era comprendido por “la población indígena, que nacida y crecida bajo el dominio peruano quiso seguir formando parte de nuestra nacionalidad” (Paredes Pando, 2001: 38-39). Ya en otros escritos me he referido a la manipulación del imaginario patriótico hecho por los caucheros para justificar su lucrativa actividad, pisoteando los más elementales derechos de los indígenas, razón por la cual no voy a volver a repetir mis críticas al respecto (Ver Chirif, 2004, 2009). En cambio, sí considero valioso el documento para comprender el proceso del traslado que, por lo demás, concuerda bien con los relatos que recogí de las personas antes mencionadas.

Los hermanos Loayza dan cuenta del traslado de población desde Colombia hacia la margen derecha del Putumayo y lo que este implicó en términos de preparación previa de chacras para poder llevar, “tribu por tribu y sección por sección, algunas casi desde el Caquetá”, a una población que estimaron en aproximadamente 6000 personas, pero que, a juzgar por los datos contenidos en un cuadro que ellos mismos aportan, fue de cerca de 7000. Ellos escriben:

“Después de explorar cuidadosamente buscando los lugares más aparentes para ser habitados, había que traer desde enormes distancias, grupos de 50 y 100 hombres que se ocupaban de preparar rozos para las futuras chacras. Terminada esta labor eran devueltos a sus antiguas viviendas, de donde debían ser nuevamente llevados a la margen derecha para sembrar, conduciendo semillas de toda clase, hechos los sembríos emprendían nuevamente el regreso a sus viejas casas que

abandonaban definitivamente, al tener cada tribu dos chacras (una madura y otra recién sembrada), y casas en la margen derecha con toda clase de recursos” (en Paredes Pando, 2001: 38).



Pesaje de un “chorizo” de caucho. *The Lords of the Devil's Paradise*, G. Sydney Paterhoster. Stanley, Paul & Co., Londres, 1913.

Mediante este sistema, se llegaron a trasladar 6719 personas de diversos pueblos indígenas, principalmente del Huitoto (2456 individuos que corresponden al 37% del total), y los demás de los pueblos Bora, Ocaina, Muinane y Andoque. Considerando la alta mortalidad causada en las secciones caucheras por la explotación de gomas silvestres durante la época de auge extractivo, la franja comprendida entre la margen izquierda del Putumayo y derecha del Caquetá debe haber quedado despoblada. El informe de los hermanos Loayza se refiere a esto de la siguiente manera: “El entonces Coronel Acevedo, jefe de la Colonización Colombiana, en uno de sus viajes a su paso por ‘El Encanto’, declaró que nada podía hacer por estar todos los brazos en territorio peruano”.

En el mismo sentido apunta una anotación de los autores de ese informe, al indicar que: “Cuando las Comisiones demarcadoras de límites llegaron al Putumayo [no precisan el año], la población casi en su totalidad estaba en territorio peruano, quedando unas pocas familias en ‘La Chorrera’ y ‘El Encanto’ (en Paredes Pando, 2001: 39).

Sin embargo, Colombia no reaccionó frente a esto hasta mucho después y dejó que progresaran los fundos establecidos por los Loayza en la margen derecha del Putumayo. Es interesante la alusión que ellos hacen en su informe a la “efímera duración” de las explotaciones forestales. En efecto, para extraer la resina de los árboles de caucho los extractores tumbaban el árbol, a diferencia de lo que sucedía con los de shiringa que eran sangrados. Así, la bonanza económica generada por el caucho estaba destinada a decaer si no se encontraban otros recursos. Por esta razón, los Loayza comenzaron a experimentar

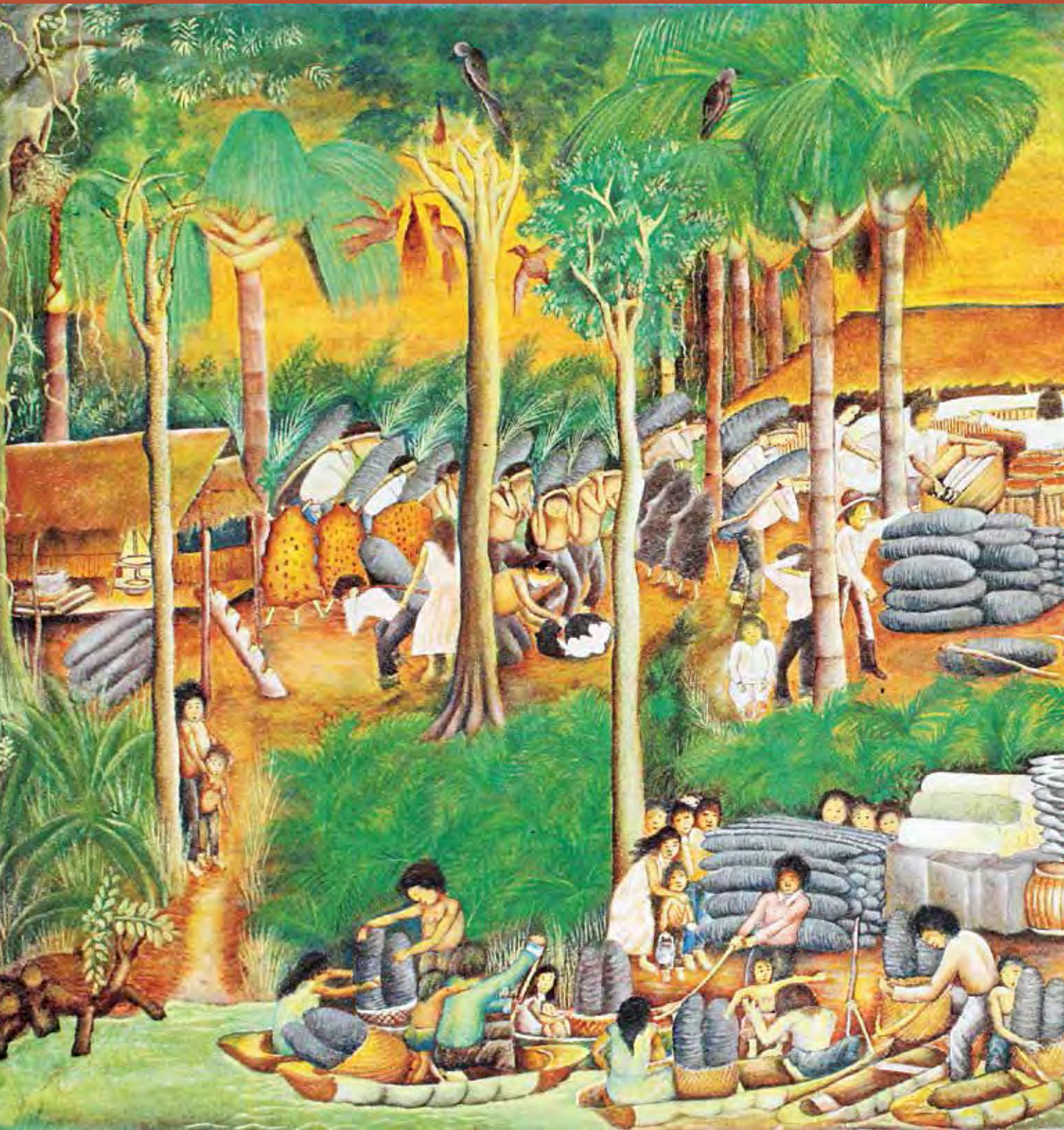
con cultivos, señalando que en 1931 había 370 mil almácigos en las secciones de La Chorrera (Ibíd.: 39).

Los Loayza consideran la toma de Leticia en 1932 no como un acto patriótico sino como el evento que causó su desgracia. Se refieren al hecho como “la más ingrata e inesperada de las sorpresas y el más inmerecido y funesto trastorno de nuestros trabajos y proyectos”. Señalan que ese incidente solo sirvió para que el Perú retome Leticia, pero “arruinó completamente las labores que con tanto empeño y sacrificio se habían desarrollado en siete años de ininterrumpido esfuerzo” (Ibíd.: 40).

A partir de entonces, los Loayza se vieron inmersos en un conflicto que les causó cuantiosas pérdidas. Refieren con detalles las que tuvieron en Puca Urco, abajo de la boca del Algodón, al ser invadido este fundo por tropas colombianas el 7 de mayo de 1933: 160 vacas, 238 cerdos, más de 900 aves, chacras de yuca, plátano y frutas. También refieren los estragos causados por esas tropas, tres días más tarde, al tomar la sede principal, ubicada en el río Algodón: destrucción de talleres de carpintería, mecánica, fundición, aserradero, piladora de arroz, centrífugas de azúcar y otras instalaciones (Ibíd.: 40-41).

Sus quejas se dirigen igualmente a las autoridades de Iquitos (“... clamamos, rogamos por medicamentos, no se nos prestó la menos atención”) y, por último, anuncian también su decisión de abandonar todo lo que habían hecho en el Putumayo (“construcciones, plantaciones de café y árboles frutales, todo en producción”), para trasladarse “en gran parte a Puca Urquillo, en el río Ampiyacu (afluente izquierdo del Amazonas) zona de clima benigno y, sobre todo, libre de la perjudicial vecindad y mala voluntad de los colombianos” (Ibíd.: 42). Como ya antes mencioné, una parte de la población llegó al Ampiyacu por río y, otra, por las trochas que unen el Putumayo con el Napo y el Ampiyacu.

Para los Loayza el conflicto armado con Colombia que siguió a la toma de Leticia no solo fue un desastre porque los ubicó en medio del fuego cruzado que destruyó sus inversiones, sino también porque les significó que perdieran mano de obra, principalmente por dos razones. La primera es que parte de los indígenas fueron llevados de regreso a Colombia por la Armada de ese país, donde fueron entregados a los misioneros capuchinos quienes los ubicaron en “El Orfanatorio” que más tarde se convertiría en el internado de La Chorrera (Echeverri *et al*, 1990: 20). Este internado y otro que se establecería más tarde en La Pedrera serían luego incrementados con población indígena que se había quedado en Colombia, refugiándose en el monte, de donde sería sacada por “expediciones apostólicas”. La segunda, es que muchos de ellos murieron víctimas de una epidemia de sarampión llevada a la zona por cargueros del Ejército durante el





Siya R. 11
1076

conflicto. El informe de los Loayza calcula que esa enfermedad, que se desarrolló “con espantosa virulencia victimó el 50% del personal que nos quedaba” (Ibíd.: 41). Aunque sin precisar la enfermedad, a esta epidemia también se refiere el relato de Oliberio Rumabajke (1992).

No todos los indígenas, sin embargo, fueron a internados y orfanatos religiosos. El conflicto generado por la toma de Leticia abrió la posibilidad a patronos caucheros colombianos “de reclutar como trabajadores” a indígenas que habían huido del acoso de la empresa Peruvian Amazon Company. Uno de estos patronos, Oliverio Cabrera, cuyos campamentos estaban en el río Mirití, “participó activamente en la organización logística de la guerra contra Perú. Al fin y al cabo, era uno de los más interesados en defender la soberanía comercial de Colombia” (Echeverri et al, 1990: 20).

Otros asentamientos

El propio Arana estableció un fundo cercano a Iquitos, en el Amazonas, cuya fuerza de trabajo fueron indígenas huitotos. Descendientes de ellos viven aún en la que hoy constituye la comunidad de Centro Arenal, a unos 30 minutos de Iquitos. Ellos recuerdan cómo sus padres llegaron allí para trabajar en las tierras del ex gerente general de la Peruvian Amazon Company. Don Arturo Garay, huitoto murui, me contó en 2009 que Arana les permitía a sus padres cultivar chacras para producir alimentos, pero que les cobraba un arriendo por la tierra (Chirif, 2009: 208). Hoy esos inmigrantes constituyen minoría y sus tierras comienzan a ser ganadas por gente llegada de la ciudad. Don Arturo, cabeza de una de las cuatro familias que todavía viven en esa comunidad, es consciente de la extinción de su extirpe, dado que su esposa murió hace años y no tuvieron hijos.

Muy cerca de allí, en Picuro Yacu, también en el Amazonas, viven otras familias huitotos que llegaron por procesos similares. Hoy en día, la comunidad está compuesta principalmente por gente cocama y su mayor problema es la posesión de sus tierras, en disputa con la Marina de Guerra del Perú. Un grupo más pequeño de familias boras vive en el poblado mestizo de San Andrés, en el río Momón, cerca de los anteriores asentamientos. Si bien ellas realizan bailes para satisfacer la curiosidad de exotismo de los turistas, también constituyen un silencioso foco de resistencia cultural que reúne familias boras que residen en Iquitos, para bailar e intercambiar casabe de ‘yuca brava’ por carne.

De fundos de patrones a comunidades libres

A partir de la década de 1970, en el marco del proceso de reformas encabezado por el general Juan Velasco Alvarado y al amparo de una ley que reconoció por primera vez algunos derechos de los indígenas amazónicos, los pobladores indígenas que trabajaban en los fundos comenzaron a independizarse de sus antiguos patrones y a convertir sus asentamientos en “comunidades nativas” (la materia central de dicha ley), entidades autónomas regidas por los propios moradores y propietarias de las tierras que ocupan. Sin embargo, este proceso coincidió con la caída del precio de los productos que hasta entonces había sustentado la economía de esos fundos.

Gasché examina “la apariencia y la realidad” de esas comunidades nativas que, a primera vista, parecen ponernos frente a la evidencia de que poco o nada ha sobrevivido del orden social tradicional. Se trata de un trabajo que aporta una caracterización actual de esas sociedades, partiendo de la pregunta sobre los criterios que determinan esas agrupaciones indígenas *“que funcionan en la práctica como unidades organizativas reales, mientras que la unidad global propuesta –la comunidad nativa– tiene un carácter meramente formal”* que sirve solo para vincular a la sociedad indígena al aparato legal y burocrático nacional (Gasché 1982: 11-12). La mirada que él hace es importante porque pone en evidencia la inmensa capacidad de recomposición de una sociedad que ha sido duramente golpeada por procesos bárbaros, como fue el de la explotación de las gomas silvestres.

El análisis que plantea Gasché comienza determinando los rasgos característicos de la organización social ocaína y huitoto: existencia de patriclanes, residencia patrilocal, presencia de un jefe de linaje que asume la autoridad política y religiosa, transmisión de cargo al hijo primogénito y exogamia. Sin embargo, esta estructura ha sido drásticamente



Pablo Andrade Ocajama, profesor de la escuela de la comunidad ocaína de Nueva Esperanza, y su esposa Brígina Yanashaco Vela.

alterada, hasta el punto de debilitar o hacer desaparecer algunos de sus rasgos tradicionales, a consecuencia de la violencia ejecutada por los caucheros, así como por las condiciones impuestas por el traslado hacia el Ampiyacu.

En la sociedad huitoto siempre han existido “huérfanos” o jaïenikï, término que alude a personas que han perdido a su jefe político-religioso y también a los hombres comunes o “siervos”. Esta condición ha existido siempre como consecuencia de la muerte de sus “padres” en las guerras tribales. En estos casos, los “huérfanos” han sido acogidos por un grupo residencial. Sin embargo, los asesinatos cometidos por los caucheros, por su carácter masivo, cambiaron radicalmente las cosas y generalizaron la condición de ‘huérfanos’. El mayor impacto cultural originado por los asesinatos fue el cese de la transmisión de la autoridad tradicional, lo que implicó que no pudieran realizar bailes, eventos en los que se renovaban las condiciones de la creación del mundo, ni construir la maloca que es “la imagen del cosmos en el cual el “dueño” ocupa el sitio del Padre-Creador cuya función asume cuando organiza un baile” (Ibíd.: 24).

Los asesinatos de indígenas en las secciones caucheras y el posterior traslado de población hacia sus nuevos asentamientos en el Perú obligaron a la gente a vivir “mezclada”, es decir, obligaron a que personas de clanes diferentes tuvieran que compartir un mismo espacio que, al comienzo, fue un fundo que, más tarde, se convirtió en comunidad. No obstante estas alteraciones, la gente ha tenido capacidad de reinterpretar las reglas de su sociedad para darle continuidad histórica a su propia tradición cultural. Como lo explica Gasché:

“Comprender que la aplicación de las mismas reglas en un contexto histórico diferente produce realidades aparentemente diferentes, nos permite precisamente situar y precisar los efectos sociales del proceso histórico del pasado reciente; y también entender el presente como un conjunto de potencialidades, de fuerzas y motivaciones que tienen las raíces históricas ya demostradas, y que orientan el desarrollo futuro de la sociedad nativa actual” (Ibíd.: 21).

Al tiempo que los clanes han debido mezclarse en un mismo asentamiento por las condiciones impuestas, las personas pertenecientes a ellos han dado como respuesta la separación física en espacios diferenciados, marcados por elementos concretos: quebrada, iglesia, una escuela.

Frente a la ausencia de jefes ceremoniales herederos del conocimiento tradicional, hecho que les impedía construir malocas, la gente ha dado diferentes respuestas. En



Grupos de yaguas danzando durante la ceremonia realizada en la comunidad Huitoto de Estirón, en 2007, con motivo de la aprobación por el Gobierno Regional de Loreto, del Área de Conservación Regional Ampiyacu Apayacu.

Pucaurquillo, el curaca tomó la decisión de construir una después de escuchar, en 1972, un discurso del presidente Velasco exhortando a los indígenas a practicar sus tradiciones. Otras comunidades han tenido motivaciones diferentes para construir malocas y volver a celebrar fiestas. Esto no significa de ninguna manera una vuelta al pasado, no solo porque el contexto actual ha cambiado sino porque la ausencia de jefe tradicional implica que no existe la persona con conocimiento y autoridad plena para construir una maloca y celebrar fiestas. En este sentido, se trata de malocas con funciones disminuidas.

Es importante, sin embargo, resaltar la paradoja que han debido enfrentar los indígenas de tener que transgredir las normas antiguas para que las malocas puedan ser nuevamente construidas y para que la gente las recupere como espacios centrales de su vida cultural. Gasché expresa bien esta contradicción de la manera siguiente: “... significa simultáneamente la negación de las normas antiguas y la afirmación de la tradición” (Gasché 1982: 27).

La formación de comunidades en el Ampiyacu y otras cuencas se realizó a partir de las concentraciones de población realizadas por los patronos para disponer de mano de obra. De esta manera, los fundos significaron un tipo de reducción moderna, pero hubo otros. Las reducciones con fines de evangelización no corresponden solo a la época colo-

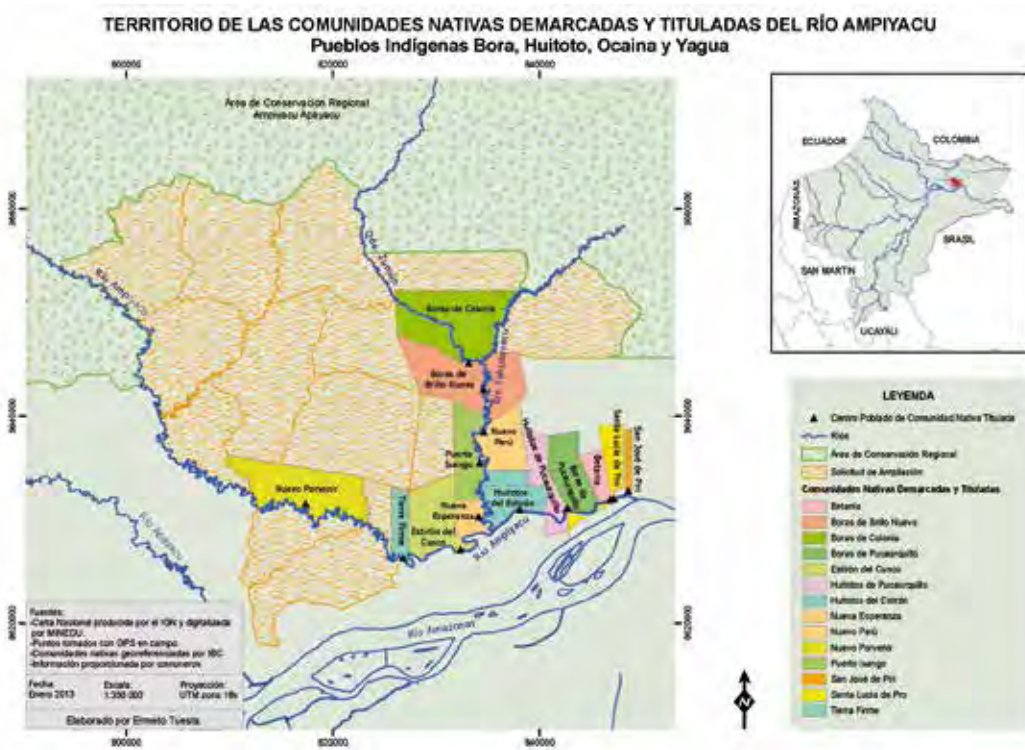
nial, sino que también se dieron durante la República. Sin embargo, tal vez lo que más ha acelerado la concentración de población indígena en torno a poblados ha sido la expansión del sistema de escuelas desde mediados del siglo XX, en especial, desde la suscripción en esos años de un convenio entre el Ministerio de Educación y el Instituto Lingüístico de Verano, entidad evangélica que se definió a sí misma como traductores de la Biblia (Chirif y García, 2007: 154-170).

En la cuenca del Ampiyacu la mayoría de comunidades se formalizaron como personas jurídicas en 1975, es decir, apenas un año más tarde de la promulgación de la primera ley de comunidades nativas. Unas pocas lo hicieron en la década de 1980 y también en la siguiente. El proceso de titulación siguió la misma secuencia temporal, ya que la mayoría se tituló a mediados de la década de 1970. En 1990, un trabajo impulsado por la Organización Regional de Aidesep Iquitos (Orai)¹³ logró la formalización jurídica y titulación de nuevas comunidades, así como la ampliación de las tierras de las que habían sido tituladas 15 años atrás. Con esto, las 14 comunidades pasaron a tener bajo su dominio 34 500 hectáreas, 20 mil más que las que tenían hasta entonces.

Además de las asentadas en el Ampiyacu y en el Amazonas, en una zona cercana a Iquitos, existen comunidades boras y huitotos y población ocaina en otras cuencas. Así, en el curso medio y alto del Putumayo hay 12 comunidades huitoto y dos más en las que los huitotos comparten el espacio con gente de otros pueblos: Bora y Maijuna, en un caso, y Kichwa en otro. También hay dos comunidades boras, en dos de las cuales parte de su población es ocaina. Todas ellas han formado una organización para defender sus derechos: la Federación de Comunidades Nativas Fronterizas del Putumayo (Feconafropu). En el curso medio de la cuenca del Napo existen otras dos comunidades huitoto.

En su búsqueda de afirmación y de respuestas a nuevas situaciones, las comunidades del Ampiyacu se articularon en 1987 para fundar una agrupación que las representara a fin de enfrentar problemas comunes, en especial, la tala ilegal de madera y la incursión de cazadores y de pescadores en sus territorios comunales. Con el apoyo de un movimiento indígena amazónico en ascenso liderado por Aidesep, ese año constituyeron la Federación de Comunidades Nativas del Ampiyacu (Fecona), con sede en la comunidad de Pucaurquillo, ubicada a unos 15 minutos aguas arriba de Pebas, capital del distrito del mismo nombre. Sus bases son 14 comunidades entre huitotas (5 en total), boras (5), ocainas (2) y yaguas (2) asentadas en ese río y en sus afluentes Yaguasyacu y Zumún. Su población total es de alrededor de 1 400 personas.

13. Hoy reemplazada por Orpio: Organización Regional de Pueblos Indígenas del Oriente.



La Fecona declara en sus estatutos que sus objetivos principales son la defensa del territorio y los recursos naturales, la promoción de servicios educativos y de salud, el análisis de la realidad, y el desarrollo económico a partir del buen manejo de recursos naturales. En cumplimiento de ellos, ha logrado consolidar los territorios de las comunidades de la cuenca, mediante un proceso de titulación de tierras que ha frenado las invasiones de terceros. El control sobre los recursos naturales es un tema más complicado de enfrentar, en especial, por las presiones que ejercen los madereros sobre dirigentes y comuneros para que los dejen talar árboles. Las necesidades económicas creadas en la cuenca, a raíz de la creciente inserción de la gente en la economía de mercado, hace que muchas veces ella termine negociando los recursos madereros con los extractores, siempre en condiciones muy desventajosas.

Desde su fundación, la Fecona ha impulsado una propuesta para establecer un área de conservación que abarque el espacio interfluvial comprendido entre los ríos Ampiyacu, Apayacu, Algodón y Putumayo, con la finalidad de frenar el ingreso indiscriminado de cazadores, pescadores y extractores forestales, y de crear condiciones apropiadas para el buen manejo de los recursos naturales en beneficio de las propias comunidades.

Esta propuesta, que ha contado con apoyo del Instituto del Bien Común (IBC), comenzó a ser impulsada en 1996. Para esto, esa ONG elaboró mapas participativos de uso de recursos naturales de las mencionadas cuencas.

Inicialmente esta propuesta abarcaba una superficie de 1 100 000 hectáreas. Sin embargo, fue observada por el Instituto Nacional de Recursos Naturales-Inrena (ahora Ministerio del Ambiente) que alegó que faltaba información biológica para sustentarla. Para superar esta objeción, Fecona, la Federación del Pueblo Yagua de los Ríos Orosa y Amazonas (Fepyroa), la Federación de Comunidades Nativas Fronterizas del Putumayo (Feconafropu) y el IBC formalizaron, en 2003, una alianza con El Museo Field de Chicago para realizar un inventario biológico rápido en las cabeceras de los ríos Apayacu, Ampiyacu y Yaguas.

En ese momento la propuesta fue redimensionada y se optó por nuevas categorías de áreas protegidas. La nueva propuesta incluyó, además del área inicial, la cuenca del río Yaguas (afluente del Putumayo) y planteó la declaración de un mosaico de diferentes categorías de áreas protegidas, combinadas con la ampliación de territorios comunales. Este mosaico incluye tres reservas comunales (en el Algodón, en la parte media de ríos Apayacu, Ampiyacu, Zumún y el Yaguasyacu, y en el curso bajo del Yaguas); un parque nacional (en la zona central de esas cuencas); y la ampliación de territorios comunales. Su extensión quedó en 1 975 000 hectáreas, ubicadas en los distritos de Las Amazonas, Mazán y Putumayo (provincia de Maynas), y Pebas (Mariscal Ramón Castilla).

La propuesta experimentó luego nuevas modificaciones, optándose por trabajarla por partes. En diciembre de 2007, el Gobierno Regional de Loreto aprobó gestionar ante el Inrena la creación del área de conservación regional Ampiyacu-Apayacu, con una superficie de 434 129 hectáreas. El objetivo general de esta ACR es conservar ecosistemas boscosos para garantizar a los pobladores de las comunidades beneficiarias el acceso y uso sostenible de los recursos de flora y fauna. Son también sus objetivos garantizar a la población el desarrollo de sus propias culturas, el acceso a sus territorios ancestrales y el disfrute de los beneficios derivados del manejo de los recursos naturales.

El ACR Ampiyacu-Apayacu fue finalmente creada en diciembre de 2010. En julio de 2011 se declaró la zona reservada Yaguas, con 868 927 hectáreas. Se prevé darle a esta zona reservada categoría de parque nacional.





Rember Yahuarcani (en el andamio), artista huitoto del Perú quien, junto con su padre, Santiago, pintaron durante tres semanas el mural que aparece en la fotografía, de aproximadamente 4 x 10 metros, titulado “El grito de los hijos de la coca, el tabaco y la yuca dulce”, en el marco del encuentro de familias indígenas afectadas por la barbarie del caucho, realizado en octubre de 2012, en La Chorrera, río Igaraparaná (Colombia).

La presencia de los jóvenes

Contracorriente de lo que sucede en varios otros pueblos indígenas, en los cuales las nuevas generaciones influidas por el modernismo tienen la tendencia a ocultar su identidad, muchos jóvenes boras y huitotos se encuentran en un proceso intenso de búsqueda de su propia identidad y de nuevas maneras de expresarla.

En notable la existencia actual de jóvenes pintores boras y huitotos que con gran calidad artística expresan en sus obras su propia herencia cultural. La obra de todos ellos ha trascendido los límites de la cuenca y han expuesto en Lima, en otros países sudamericanos e incluso en Europa. Ellos han logrado el conocimiento sobre los eventos de su propia cultura aprendiéndolos en conversaciones con sus padres y con sus familiares mayores. Es decir, basan su expresión artística en los resultados de investigaciones sobre su pasado y los fundamentos éticos de su cultura. En este sentido, ellos han recurrido a formas tradicionales de aprendizaje, como son las conversaciones y reflexiones realizadas de manera sistemática durante sesiones nocturnas en la maloca. Su actividad expresa también (al igual que la recuperación de las fiestas y la maloca, a lo que ya nos hemos referido) la fortaleza de sociedades para recomponer su identidad, a pesar de haber sufrido la tragedia que significó la explotación del caucho.

Pero estos artistas no son los únicos que han emprendido un proceso de búsqueda de sus raíces y de recomposición de su identidad. Recientemente, un grupo de jóvenes universitarios, mayormente haitianos y boras, pero también de otras identidades indígenas, han formado una asociación llamada Curuinsi, nombre de una hormiga laboriosa (*Atta sexdens*), que tiene “como finalidad principal promover la defensa de los derechos fundamentales de los Pueblos Indígenas, el derecho al territorio, los recursos naturales, la cultura, al idioma, a tener y practicar sus propios sistemas organizativos, jurídicos y políticos, a la educación bilingüe intercultural, y a la salud, impulsando el desarrollo socioeconómico y las capacidades de las comunidades indígenas, con participación e identidad comunitaria” (www.curuinsi.org).

Para esto los estudiantes han construido una maloca en la sede de la Red Ambiental Loretana, en Iquitos, donde no solo viven sino que realizan actos culturales, como fiestas tradicionales y sesiones de transmisión de la tradición oral que están a cargo de gente mayor que llega de las comunidades.

La situación en Colombia

Después de la caída del auge del caucho y luego de la guerra peruano-colombiana de 1932-1933 se formaron varios núcleos de población indígena en la margen izquierda del río Putumayo que, al igual que lo sucedió en el Perú, eran asentamientos humanos conformados por personas de diferentes clanes. En estas circunstancias, la gente inició “un proceso de reconstrucción étnica utilizando mecanismos tradicionales y adaptándose a las nuevas condiciones demográficas y sociales” (Pineda Camacho, 1987: 161). Este autor narra el proceso de la comunidad Andoque ubicada en el río Anduche, colectividad de la cual solo un pequeño grupo pudo sobrevivir a las matanzas de los caucheros.

En efecto, un joven llamado Jiñeko había logrado reunir el grupo de andokes y se había propuesto reconstruir las bases de su cultura. Para esto propuso edificar una maloca, iniciativa a la que se opusieron los mayores, al parecer por temor a la brujería y por considerar que su actitud ante su propia tradición había sido ya alterada por la violencia experimentada. No obstante, los jóvenes insistieron en su propósito. Jiñeko interpretó el hallazgo de un pescado colgado en la puerta de su casa como señal de que “debía construir una maloca, promover una carrera ceremonial y establecer lazos de alianza ritual” (Ibíd.: 161). Luego propuso dotar a la maloca de manguaré y con-

vertirse en dueño de maloca y verdadero “capitán”, es decir, en cabeza de un núcleo integrador del grupo mediante el ritual. Fue cuestionado por uno de los mayores de la época con el argumento de que carecía de los títulos tradicionales para cumplir ese rol. El joven fracasó en los dos primeros intentos de hacer el manguaré, pero logró éxito en el tercero y con esto consolidó su autoridad.

El grupo fue creciendo y la autoridad de Jiñeko como jefe se fortaleció con el paso del tiempo. La comunidad aumentó sobre la base de individuos cuyos linajes se habían extinguido. En 1970 estaba compuesta por personas pertenecientes a ocho linajes de habla andoque, y de gente de los pueblos Huitoto, Muinane, Miraña, Nonuya y otros que, en total, representaban el 30% del total de la comunidad. Para unificar a la comunidad, todos asumieron la ideología y ritual de uno de los clanes (Pineda Camacho, 1987: 161-62).

En la década de 1970 se formaron varias reservas indígenas en Colombia con población de la región que había sido afectada por la explotación del caucho. Pineda Camacho (1987: 161) aporta información sobre siete de ellas que en total suman 1 136 371 hectáreas.

Arana siguió extrayendo caucho en la región hasta la guerra con Colombia en 1934, y consiguió que el gobierno de este país finalmente le pague US\$ 200 000 por sus inversiones (“mejoras”) en el Putumayo, suma que la Caja Agraria terminó de cancelar en 1964. El Predio Putumayo, como se llamó a esta posesión de varios millones de hectáreas, fue administrado por esa institución hasta 1988, cuando los indígenas de la zona del Putumayo-Caquetá lo obtuvieron como resguardo, es decir, como tierras tituladas para ellos (Londoño, 2004: 289 y 291).

Sobre la base del mencionado predio, en 1988 el Estado colombiano constituyó el resguardo indígena Predio Putumayo, territorio comprendido entre los ríos Caquetá, por el norte, y Putumayo, por el sur; mientras que sus límites este y oeste son dos parques nacionales naturales: Río Puré y La Paya, respectivamente. Dentro de este ámbito ha quedado gran parte del Parque Nacional Natural Cahuinarí constituido con anterioridad al resguardo. Por ley, en Colombia se garantiza a los indígenas el derecho a usufructuar los recursos naturales dentro de los parques nacionales, siempre y cuando esto no vaya en contra de los objetivos de su creación. Su extensión total es de 5 869 447 hectáreas. Aunque un año después se excluyeron de este resguardo algunos terrenos pequeños, esto no ha afectado sus características de territorio indígena. (Echeverri et al, 1990: 9-11.)



Dos señoras huitotas de Colombia y Perú durante el encuentro de familias indígenas en La Chorrera, separadas hace un siglo, después de la caída del auge de las gomas silvestres.

Según datos de 1990, dentro de este resguardo vivían 4880 personas de diversas identidades indígenas, de las cuales el 67% eran del pueblo Huitoto. El resto correspondía a los pueblos Ingano (llamado Quechua en el Perú), Bora, Andoke, Ocaina, Miraña y a una diversidad de identidades que viven dispersas en distintas comunidades. Hay también población colona de diverso tipo. Aunque la característica común de esta última es la de no ser indígena, hay diferencias internas entre ella ya que unos se han asimilados al estilo de vida indígena y otros no. Entre estos últimos, unos están radicados desde hace varias décadas, mientras que otros se dedican a actividades esporádicas, como la extracción de madera o el cultivo de coca, pero no están interesados en establecer mejoras en sus predios. (Ibíd.: 15.)

Otro proceso que se da con fuerza en esta área, y que en muchos casos está vinculado con la expansión de la coca, es el avance de la colonización. Como bien señalan Echeverri et al (1990: 23): “La constitución del Resguardo Predio Putumayo crea una barrera legal, pero aún no efectiva, para esta expansión ligada causalmente a los procesos



En La Chorrera, encuentro de familiares boras de Perú y Colombia, octubre 2012.

económicos y sociales del interior del país y del piedemonte andino”.

La expansión de los cultivos de coca en esta área (fenómeno que también afecta la vecina región de Loreto, en Perú) ha asentado el poder de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (Farc). El narcotráfico y su represión por parte de las fuerzas armadas han incrementado la violencia en la zona. Son frecuentes los “paros armados” decretados por la Farc, durante los cuales se paraliza el tráfico fluvial por el Putumayo.

La presencia de extractores colombianos, en especial de madereros, afecta a las comuni-

dades indígenas ubicadas en la margen peruana del Putumayo. Aunque es un problema antiguo y existen numerosos documentos de dichas comunidades denunciando esta invasión del territorio nacional con fines de depredación de recursos naturales, las autoridades no han hecho nada por solucionar el problema, lo que se explica por el hecho de estar muchas de ellas involucradas en el negocio de la madera con los colombianos.

Como hecho positivo hay que señalar el estrechamientos de lazos entre la población indígena que vive en ambos lados de la frontera, sea durante la realización de congresos de las diversas organizaciones o de encuentros culturales para celebrar fiestas e intercambiar experiencias. Al respecto, a inicios de octubre de 2012, en La Chorrera, poblado localizado en el departamento de Amazona, Colombia, se realizó, el evento titulado “El grito de los hijos de la coca, del tabaco y la yuca dulce” que congregó a familias de los pueblos indígenas que fueron afectados por la barbarie cauchera hace un siglo y que hoy habitan en Colombia, Perú y Brasil¹⁴.

14. Sobre el tema, ver: “Reencuentro de familias separadas por la barbarie del caucho: Abriendo el canasto de la abundancia”. Alberto Chirif y Manuel Cornejo. www.servindi.org. También en el mismo medio virtual: “Una mirada al futuro desde la coca, el tabaco y la yuca dulce”, entrevista a Santiago y Rember Yahuarcani, por Alberto Chirif.



Vista panorámica del remanso formado por el río Igarapará, luego de atravesar el paso estrecho y turbulento que da el nombre de La Chorrera al lugar.



Vista desde la ribera izquierda del río Igarapará, Colombia.



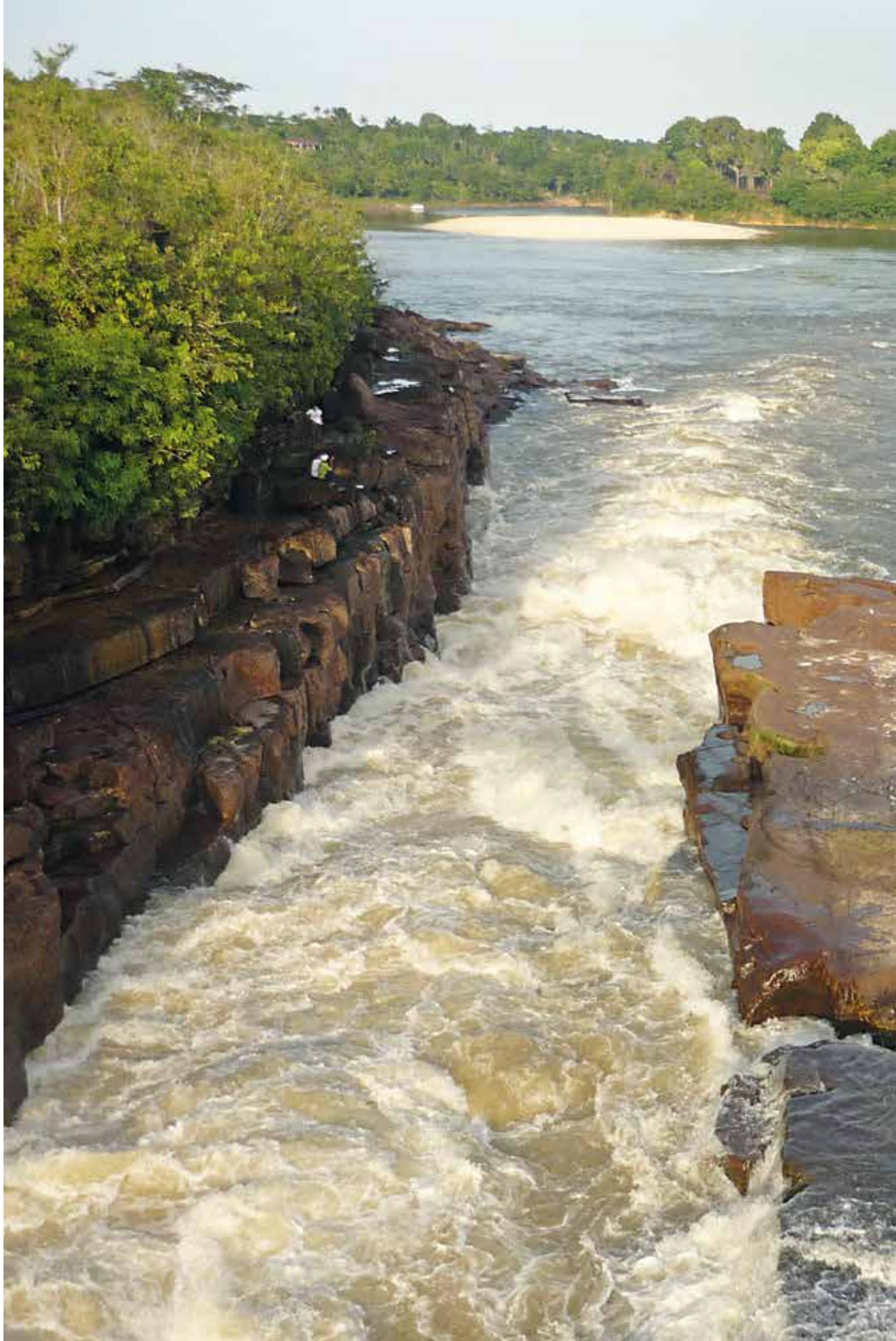
Delegaciones indígenas de diversas comunidades de Colombia (vista superior) y del río Ampiyacu, Perú (inferior), el día central del evento “El grito de los hijos de la coca, del tabaco y la yuca dulce”, realizado en La Chorrera.

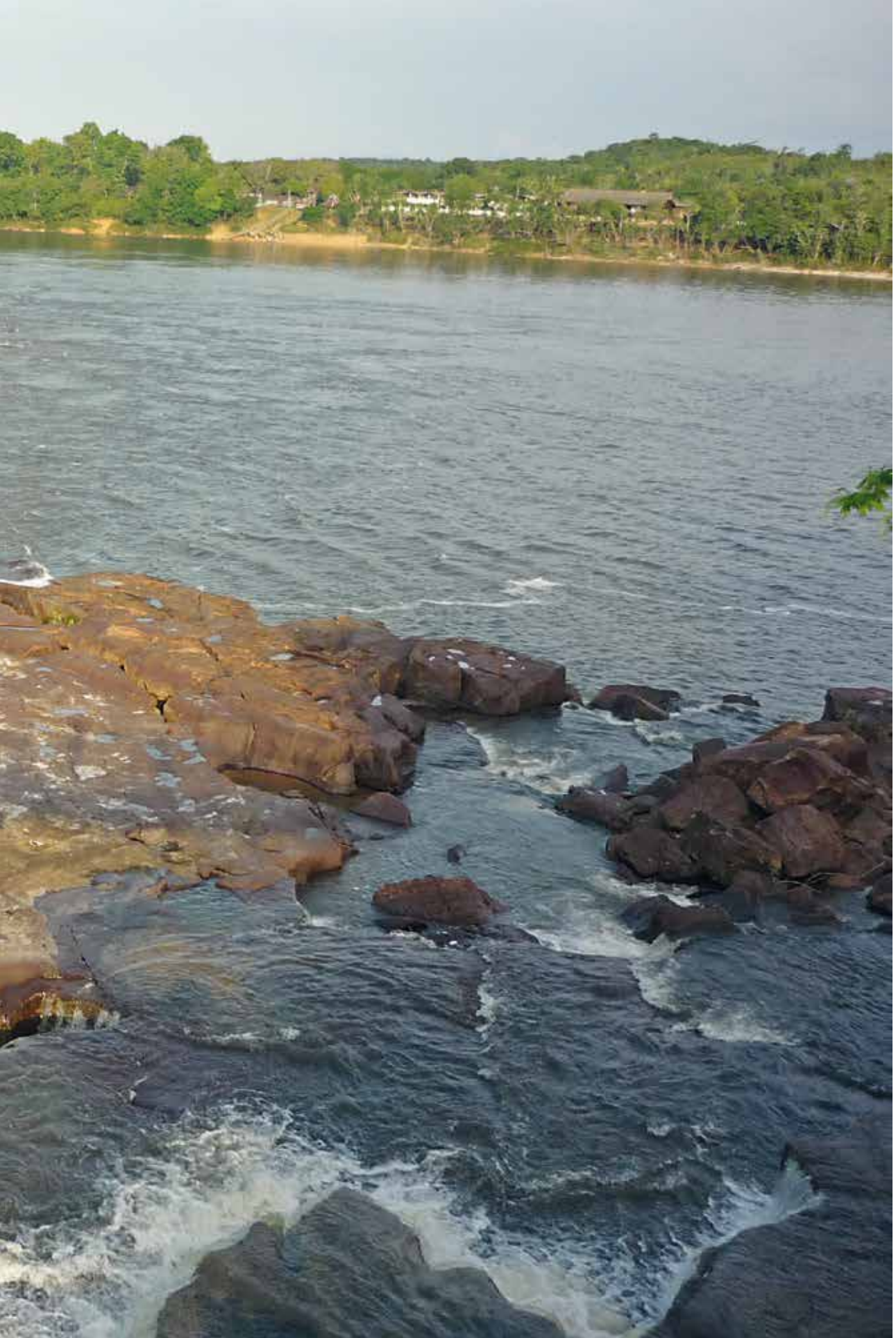




Vista actual del local de La Chorrera, tenebrosa sede de la empresa Peruvian Amazon Company hace un siglo y hoy sede de un colegio donde estudian cientos de alumnos de ambos sexos, descendiente de indígenas esclavizados por los caucheros.

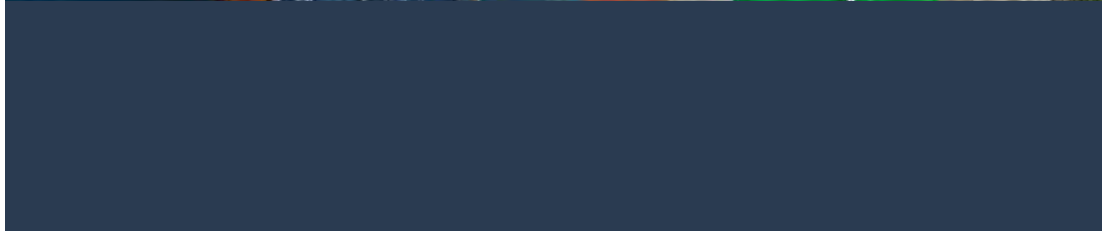
Páginas siguientes: Salida del Igaraparaná luego de atravesar el cañón de La Chorrera y remanso que se asemeja a una laguna. Al fondo, las instalaciones del colegio.







3





Los Secoya, historia, hábitat y problemas actuales



Los Secoya son un pueblo indígena del tronco Tukano Occidental, una de las ramas de la familia lingüística Tukano, dentro de la cual están también los Coreguajes, asentados en los afluentes septentrionales del Caquetá; los Tamas y los Macaguajes, en los tributarios meridionales; los Siona y los Oyos del Putumayo; los Encabellados del Aguarico y el Napo y los Mai huna (nombrados frecuentemente Cotos u Orejones en la literatura de misioneros y viajeros), ubicados en el bajo Napo y en el Algodón, afluente del bajo Putumayo (Vickers, 1989: 45). Algunas de las mencionadas identidades han desaparecido a consecuencia del proceso de colonización y otras se han fusionado.

Vickers, antropólogo que realizó estudios con los Tukano Occidental del Aguarico (tributario por la margen izquierda del río Napo) en Ecuador, considera que es más apropiado llamar a esta gente Siona-Secoya para reflejar la realidad social de la región bañada por dicho río. Él señala que las migraciones de secoyas desde la quebrada Santa María (Huajoya), en Perú, hacia el otro lado de la frontera se debió a su necesidad de escapar de la férula de un patrón que asolaba sus tierras, y que este hecho determinó la práctica de matrimonios mixtos entre ellos y los sionas, aunque, a su vez, se mestizaron con correguajes, cofanes y macaguajes. Por esta razón, él considera que “elegir un término en lugar de otro (como han tendido a hacer los misioneros) es sacrificar precisión y negar la importancia de un grupo a favor del otro” (Ibíd.: 49).

Por su parte, Belaunde, quien realizó una investigación antropológica con los Tukano Occidental de la comunidad Huajoya, en la quebrada del mismo nombre, también llamada Santa María, opta por llamarlos Secoyas, lo que se entiende porque en esa parte no existen sionas y por lo mismo no se ha producido el mencionado mestizaje. Esta antropóloga señala que los Secoya o Airo-Pai, como ellos mismos se reconocen, nombre que traducido significa “Gente del Monte”, descienden de dos ramas patrilineales: Piëhuajë, “pajarito viviente”, y Uncutere, “hormiga” (Belaunde, 2001: 35). Estos nombres han sido castellanizado en la forma de Piaguaje (que hoy ha quedado como apellido de muchos secoyas) y Angotereros, topónimo de un caserío ubicado en el curso alto del río Napo. El





Jóvenes y niñas de la comunidad de Zambelín de Yaricaya, río Putumayo.



nombre secoya proviene de la palabra “siecoya” que quiere decir “río pintado de líneas color arco iris” (Ibíd.: 32).

Fuentes antiguas, como Tessmann (1999: 120-121), indican, alrededor de 1930, una población secoya de 200 personas en la región del Aguarico y del Napo, sobre la base de cálculos hechos por un colono que era su “patrón”. Él los presenta bajo la denominación general de Piojés. Por su parte, Villarejo (1959: 164) los estimó en 700 habitantes en 1959. Casanova (1975: 129), refiriéndose a un censo realizado por él en los afluentes del Putumayo y a cálculos de la población del río Santa María (afluente del Napo), los estimó en 250 personas.

Actualmente en el Perú los Airo-Pai han conformado comunidades, dos de las cuales se encuentran en ríos que vierten sus aguas al Napo por su margen izquierda (Huajoya o Santa María y Lagartococha), y seis otras en ríos afluentes del curso alto del Putumayo, al que desembocan por su margen derecha. Su población estimada es de unas 700 personas en Perú y de alrededor de 350 en Ecuador (Chirif, 2007: 22). Como muchos otros pueblos indígenas de la región amazónica, a lo largo del proceso colonizador ellos han cambiado su patrón y lugar de asentamiento: las malocas dispersas en el monte fueron desapareciendo paulatinamente y llevaron su hábitat, antes interfluvial, a las cercanías de la desembocadura de afluentes en grandes ríos, como el Napo y el Putumayo. A través de un vasto sistema de trochas, los secoyas que viven en estas cuencas se comunican con frecuencia.

Los Tukano Occidentales constituyeron un grupo grande que en el pasado habitó un vasto espacio territorial ubicado entre los ríos Napo y Caquetá¹⁵. La primera expedición española en atravesar su territorio en busca del País de la Canela fue la de Francisco de Orellana quien, en 1541, luego de descender por los ríos Coca y Napo, salió al Amazonas y navegó aguas abajo hasta su desembocadura en el Atlántico. Aunque no existen evidencias de que algunos de los poblados visitados por los conquistadores pertenecieran al grupo Tukano Occidental, se trata de una posibilidad que no puede desecharse.

Las primeras noticias fehacientes sobre ellos provienen de la época de la evangelización jesuítica, aunque también existen algunas fuentes debidas a los franciscanos. Varios misioneros han escrito crónicas sobre este periodo, en las que dan cuenta acerca de la ubicación, demografía y usos y costumbres de la población indígena, a la que denominan Encabellados por el largo y cuidado cabello de los indígenas. Muchas veces

15. Las referencias históricas sobre este pueblo contenidas en este texto que no precisen una fuente determinada provienen de Vickers (1989: 55-75).

son también nombrados como Uajoyas, Guajoyas y Ancuterer (Casanova, 1975: 129). Las primeras reducciones datan de fines del siglo XVII, pero su incremento se produjo en el siguiente.

Luego de encuentros pacíficos, algunos actos y enfrentamientos violentos comenzaron a suceder entre indígenas y conquistadores. Los primeros asesinados por los indígenas parece haber sido el capitán español Juan de Palacios y algunos de sus seguidores, quienes pretendieron fundar una misión aguas arriba de la boca del Aguarico, en 1635. A consecuencia de esto, los frailes franciscanos Diego de Brieva y Andrés de Toledo huyeron aguas abajo, en compañía de seis soldados, hasta llegar al Pará. Las noticias llevadas por ellos motivó a los portugueses a enviar tropas en pos de la conquista del río al mando del capitán Pedro Teixeira quien, en un momento de su viaje, estableció un campamento en la desembocadura del Huajoya, por entonces bautizado como “río de los Encabellados”. Se produjeron numerosos enfrentamientos y los portugueses dieron muerte a indígenas e incendiaron sus aldeas.

Los jesuitas continuaron el establecimiento de reducciones en territorio de los Encabellados y su actividad evangelizadora alcanzó su apogeo entre 1709 y 1769, lapso en el que fundaron unas diecisiete misiones en el Aguarico y el Napo. La concentración de indígenas en poblados trajo como consecuencia numerosos problemas, entre ellos, las acusaciones de brujería entre gente que no estaba acostumbrada a compartir un mismo poblado, lo que produjo enfrentamientos y muerte. La concentración demográfica favoreció además la rápida difusión de nuevas enfermedades introducidas por los europeos (gripe, viruela y otras), las cuales causaron gran mortandad en la gente. Por estas razones los indígenas encabellados comenzaron a huir de las reducciones. Para 1769, solo quedaban dos de ellas. La expulsión de los jesuitas de América, decretada por el rey Carlos III en 1767, aceleró el proceso de despoblamiento de las misiones.

Durante el siglo XIX algunos viajeros navegaron aguas abajo por el Aguarico, el Napo y el Putumayo. Los informes de sus travesías aportan información general sobre su hábitat, costumbres, alimentación y vestimenta. Entre ellos están el italiano Gaetano Osculati (2003: 226-27 y 230), quien descendió el Napo a fines de la primera mitad de dicho siglo. Él describe a los Anguterer, “de la nación de los Encabellados”, como gente feroz y belicosa en guerra continua con tribus vecinas. Por su parte, el inglés Sinsom (cit. en Vickers, 1989: 67-68) también se refiere a las guerras entre los Piojé y los Awishiras o Abijiras y describe su vestimenta, adornos corporales, manufacturas de fibras y sus cultivos.



Amanecer en el río Putumayo.

El fin del siglo XIX coincide con el inicio del auge de la explotación de gomas silvestres. Aunque este proceso no alcanzó las características de tragedia que tuvo para los Huitoto, Bora, Ocaina y otros pueblos, sí los afectó al convertirlos en trabajadores cautivos de patrones que los desplazaron hacia las zonas productoras para someterlos a la recolección del látex. La explotación de gomas influyó también sobre su territorio porque los patrones comenzaron a trasladar población quechua hablante de las partes altas de la cuenca del Napo para asentarla en los dominios de los Airo-Pai. Parte de esta población se trasladaría más adelante hacia el Putumayo, donde hoy se encuentran numerosas comunidades quechuas. Ella ha dado origen a una nueva identidad indígena que es un producto colonial y que en el Perú es conocida como Napuruna o gente del Napo.

A la caída del caucho, otros patrones se instalaron en la zona y capturaron a los secoyas mediante el sistema de deudas conocido como “habilitación”, consistente en adelantar bienes industriales sobrevaluados que la gente debe pagar con recursos del monte subvaluados. Las condiciones desiguales de intercambio determinan que las deudas sean imposibles de cancelar y que la gente quede sujeta de por vida a un patrón. En ese tiempo los patrones los hicieron trabajar en la extracción de leche de caspi y palo de rosa, este último para procesamiento de aceite esencial. Los secoyas actuales recuerdan bien a Roque Leví, su último patrón (Casanova 1975: 130). Como ha sido costumbre, muchos de ellos adoptaron apellidos de los patrones.

Otro hecho que tuvo fuerte impacto para los Secoya fue la guerra por disputas limítrofes entre Ecuador y Perú, en 1941, que causó que familias secoyas quedaran separadas en ambos lados de la frontera. En la década de 1970, misioneros evangélicos del Instituto Lingüístico de Verano llevaron familias secoyas del Perú a Ecuador. Recién con la firma del Acuerdo de Paz entre ambos países, en 1998, estas familias han vuelto a visitarse y han establecido una fluida relación entre ellas.

Nuevas actividades extractivas comenzaron a afectar el territorio de los Secoyas a mediados del siglo XX. En la parte ecuatoriana de su territorio, la explotación petrolera comenzó en la década de 1960, cuando un consorcio de las compañías Texaco y Gulf descubrió yacimientos de hidrocarburos en el nororiente del país y construyó un oleoducto para transportar el crudo hasta el puerto de Esmeraldas, en el Pacífico. Varios campamentos fueron instalados en los ríos Aguarico y Cuyabeno y muchos siona-secoyas se emplearon como peones en diversas actividades. Posteriormente al petróleo, ellos se han visto también afectados por la agresiva expansión del cultivo de palma aceitera.

En el lado peruano del territorio de los Secoyas la actividad petrolera está aún en su fase inicial: la de exploración. En la parte alta del Putumayo, el Estado suscribió, en 2006, un contrato de exploración sobre el lote 117 con la empresa brasileña Petrobras. Al firmarlo, el Estado peruano violó su propia palabra ya que ese mismo año, apenas meses antes, había llegado a un acuerdo para categorizar la zona reservada de Güeppí, luego de un proceso de consulta previa (Chirif, 2007: 56-60), uno de los dos únicos que se han hecho en el Perú y que han cumplido con todos los requisitos expresados en el Convenio 169¹⁶. La mencionada

16. El otro procesos de consulta realizado y que había llegado a un acuerdo fue el realizado entre el Inrena y Odecofroc, organización awajun del río Cenepa, para determinar la categorización de la zona reservada Santiago Comaina. En este caso el Estado transgredió el pacto al reducir la extensión acordada para crear un parque nacional a fin de entregar el recorte a empresas mineras (Ver Odecofroc, 2009).

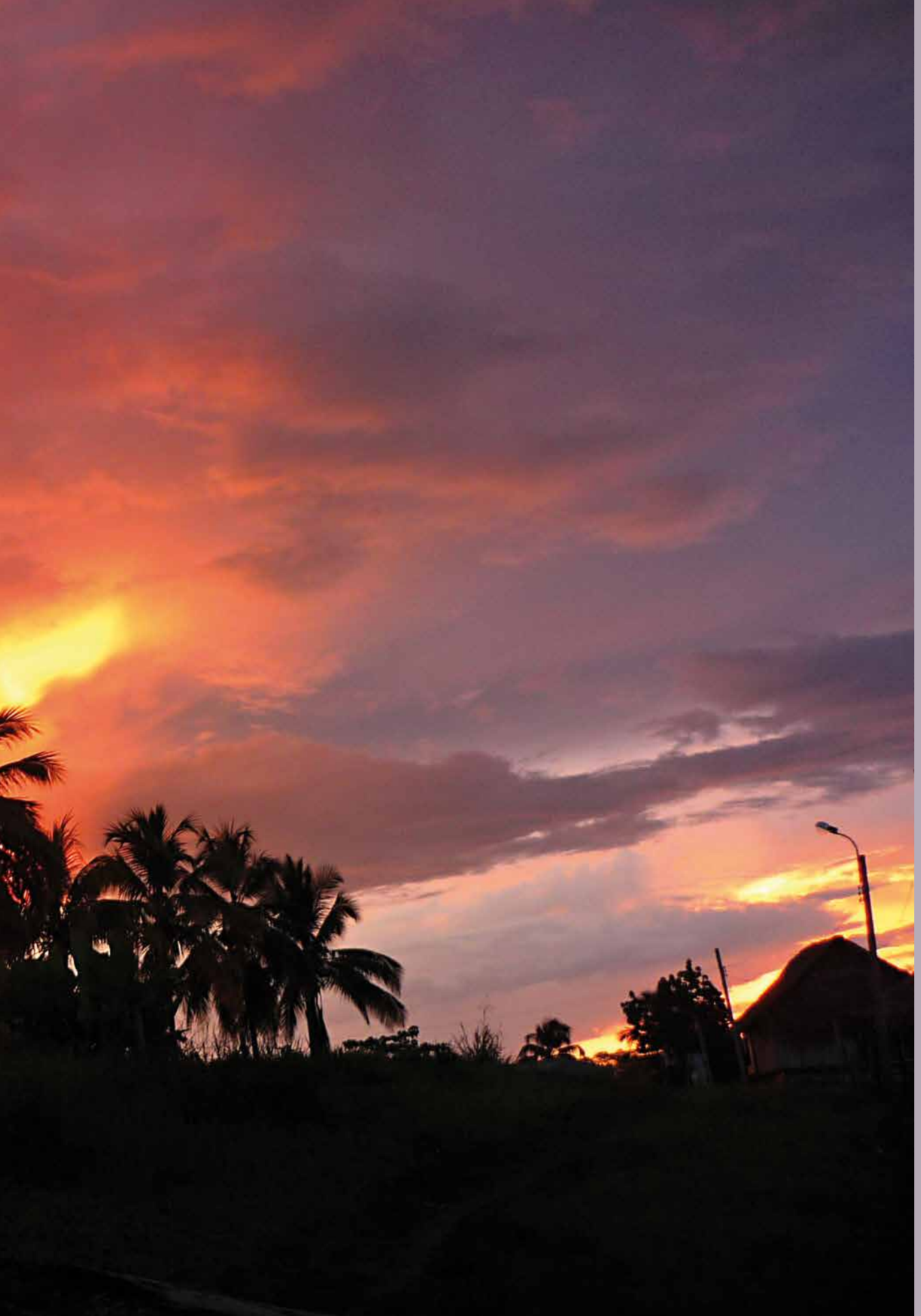
categorización incluía un parque nacional y dos reservas comunales. La opción de los indígenas por el parque era porque en ellos está prohibido cualquier tipo de uso directo, con lo cual se libraban de la explotación de hidrocarburos. Las reservas, por su parte, constituyen una modalidad de área natural protegida que es cogestionada entre el Estado y los indígenas. No obstante, en octubre de 2012 el Estado dio cumplimiento al acuerdo y decretó la creación del parque nacional Güeppí-Sekime y de las reservas comunales Huimeki y Airo Pai. Sin embargo, no ha procedido aún a recortar el lote petrolero de la zona que se superpone al parque.

Otras actividades que afectan fuertemente la zona de asentamiento de la población secoya en el Perú son el sembrío de coca para fabricación de drogas y la explotación de madera. La invasión de madereros colombianos al Putumayo peruano tiene una larga historia. Por más de 30 años la población indígena ha denunciado estos atropellos sin que las autoridades nacionales hagan nada para impedir el saqueo de los bosques nacionales. Frente a esta ausencia, fueron las comunidades secoyas asentadas en la cuenca del Yubinetto (Bellavista, Santa Rita y Belén) quienes expulsaron, a fines de la década de 1980, a los extractores de madera, en una gesta que hasta hoy la gente recuerda con orgullo (Ibíd.: 31).

Por su potencial conflictivo, la expansión del cultivo de coca es preocupante. Es sabido que la organización Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (Farc) se financia mediante la protección a traficantes de drogas. Por otro lado, hoy se sabe acerca de la simbiosis que existe entre la producción de drogas y la actividad petrolera. No es casual que la principal zona de producción de hidrocarburos en Ecuador, ubicada en la margen derecha del río Putumayo (provincia de Sucumbíos) limite con el área más importante de cultivo de coca en Colombia, que se encuentra justo al frente, en la margen izquierda del citado río. Esto no es consecuencia del azar sino de la fuerte interrelación entre dichas actividades, en la medida que la explotación de hidrocarburos produce o requiere de una serie de insumos que son empleados para la elaboración de drogas a partir de la hoja de coca, como son ácido sulfúrico, acetona, benceno, kerosén, metil etil cetona, permanganato de potasio y otras (Ibíd.: 23). Esta dinámica podría afectar a la parte peruana del río Putumayo, que se encuentra muy cercana a la zona descrita, donde ya existen cultivos ilegales de coca y lotes de hidrocarburos entregados en contratos a empresas petroleras.

Los Secoya han constituido organizaciones para velar por la defensa de sus derechos. El año 2000 se constituyó la Organización Indígena Secoya del Ecuador (Oise), mientras que en 2003 se fundó la Organización Indígena Secoya del Perú (Oispe).







4





La historia contada en primera persona



Entre 1923 y 1930 los hermanos Loayza trasladaron cerca de siete mil indígenas de diversas identidades étnicas desde la margen izquierda del Putumayo hacia la derecha. Allí establecieron una serie de fundos que administraron, al parecer exitosamente, hasta 1932. Todo cambió el 1° de septiembre de 1932, cuando un grupo de loretanos, organizados en la Junta Patriótica, tomaron Leticia, ciudad fronteriza que había sido entregada a Colombia mediante el tratado Salomón Lozano que ese país suscribió con el Perú en 1922. Esto enardeció al gobierno colombiano, quien atacó al Perú. Los combates entre ambas naciones se prolongaron hasta mayo de 1934, año en que firmaron el Protocolo de Amistad y Cooperación, reconociendo los términos del tratado Salomón-Lozano (Faura, 1964: 437-455).

Los referidos combates tuvieron como escenario el río Putumayo y afectaron los establecimientos que los Loayza habían constituido en la margen derecha de ese río para trabajar diversos productos, contando con mano de obra indígena. A raíz de esto, los hermanos Loayza comenzaron a trasladar a la población hacia el interior del Perú, primero por el río, descendiendo el Putumayo hasta su desembocadura en el Amazonas, en Brasil, y, desde allí, remontando sus aguas hasta llegar al Ampiyacu; y, más tarde, cuando las fuerzas colombianas tomaron control del río, por las trochas o varaderos que unen esa cuenca con ríos peruanos, como el Napo, el Amazonas o los formantes del Ampiyacu, como el Yaguasyacu y otros.

En este proceso, como ya lo he mencionado en un capítulo anterior, murió gran cantidad de población indígena afectada por una epidemia de sarampión. Una parte de los indígenas fue llevada por los colombianos de regreso a su país, quienes invadieron y destruyeron los fundos que los Loayza habían establecido. (Ver capítulo 2.)

Los relatos que transcribo a continuación se refieren al traslado de huitotos, ocaïnas y boras desde la margen derecha del Putumayo hacia la cuenca del Ampiyacu. En los tres casos, es clara la colaboración prestada a los patrones en este proceso por algunos indígenas con poder y prestigio.

Pero los relatos no se refieren solo al traslado sino también a los cambios operados en esas poblaciones. Entre ellos, el más importante ha sido la liberación de la gente del sistema de patrones, por una conjunción de factores entre los cuales puedo mencionar, como los más importantes, la pérdida de valor en el mercado de los productos que

explotaban, la expansión del sistema de escuela, la presencia de la banca de fomento agropecuario que le ofreció a la gente una alternativa al sistema de habilitación y el mayor control del Estado sobre la extracción de los recursos naturales. Todo esto fortaleció procesos sociales de afirmación de derechos que dieron origen, primero, a la aparición del concepto de ‘comunidad’, dinámica que sería robustecida, a partir de 1974, por la promulgación de una ley especial y, luego, por el surgimiento de organizaciones indígenas locales que, poco a poco, se fueron articulando en redes más extensas.

Otro tipo de cambios a los que se refieren algunos entrevistados es a los experimentados por su propia sociedad como consecuencia del influjo de la economía de mercado que si bien no ha desplazado por completo su propia concepción basada en la reciprocidad (sistema mediante el cual ellos intercambian productos y servicio, a través de redes familiares y de aliados), sí la ha relegado.

La llegada de los huitotos

Don Alfonso García es un curaca huitoto, es decir, alguien que puede organizar un baile ceremonial por haber recibido el conocimiento debido. Él vive en la comunidad Huitotos de Pucaurquillo, vecina a la capital distrital, Pebas, y cerca de la desembocadura del Ampiyacu en el Amazonas. Es una de las comunidades más grandes de la cuenca. Su área urbanizada conforma una unidad con la comunidad vecina, Boras de Pucaurquillo.



Yo he nacido arriba, en el Ampiyacu, en Polinesia. Ahí era mi papá, era como peón de los Sánchez, de Emiliano Sánchez. No sé a los cuántos años he venido acá. Yo he venido [a Pucaurquillo] más o menos de 9 años acá. Pucaurquillo se funda en 1928. He nacido en 19..., 19... ahí tengo mis documentos. Ahora tengo 72 años.

Mi papá trabajaba caucho, por ejemplo trabajaba tagua. El caucho hay que tumbar. Después trabajaba leche caspi, después ha trabajado la shiringa que decíamos jebe fino, ya hecho en bolas. De ese tiempo yo ya sabía qué hacía mi papá.

Emiliano Sánchez, el patrón, no nos trajo de Colombia, ese vino de acá, de Iquitos. Mi papá ha venido en tiempo de ese conflicto con Colombia... el 42, porque ahí yo... año 1942, ha venido por la trocha, o sea que rompiendo el monte. Los indígenas saben por dónde cru-



Don Alfonso García. En sus manos, tallos de chambira, fibra vegetal usada para la fabricación de jicras y hamacas.

zar, ¿no? Entonces han salido en Supay y de ahí ellos siguiendo el río al que decimos Sábalo. Han hecho su balsa de topa. Entonces ellos vinieron al destino donde hay un pueblo que nos puede recibir, ahí. Entonces antes de eso, llegaron Julio C. Arana y había comentarios que nativos están viniendo por la montaña. Y ellos han hecho su balsa, bajando, donde que el punto se dice Polinesia. Ahí estaba ya el patrón Emiliano Sánchez. Pero muchas otras personas han conocido a Miguel Loayza. Mi papá, junto con otra gente, vinieron por tiempo del conflicto, porque en tiempo del conflicto Colombia con Perú, todo era ya, vamos a decir... Entonces de tal manera ellos han venido al destino al Amazonas, ya sabían qué es Amazonas.

Entonces llegaron en Supay y bajaron con la balsa, y en la boca del Sábalo salieron ya pues tarde. Arriba está Polinesia. Entonces ahí amarraron su balsa, ahí se han detenido, en la misma boca Ampiyacu y Sábalo. Ahí, al día siguiente ya no tenían qué comer, pues. Los que están viniendo tienen que buscar chonta, ungurahui para que coman. Pero de tal manera ellos tenían su retrocarga, avancarga, porque antiguamente eran

avancarga, carabina. Bueno. Mi papá ha traído su carabina, su avancarga, su revólver. Era hijo de curaca, pues. Tiene todo. Y entonces ellos bajaron, de ahí de la boca del Sábalo... Es casi como surcando de Polinesia como dos horas. Polinesia está abajo de la boca del Sábalo. De ahí bajaron a las 8, 9 de la mañana, ¿no? Y acercando ya pues al punto donde que se dice Polinesia ven... se ha desmontado esa parte. Ya tenía la gente su pequeña población ahí, como cinco personas, ya habían desmontado ahí. Bueno había una casa y los Sánchez tenían víveres. Sabían que está viniendo la gente, espaciados por la trocha. Y ahí le llaman, pues, los Sánchez. ‘¿Ustedes de dónde vienen?’. ‘Del Putumayo’. ‘Bueno, yo estoy queriendo gente acá. Acá hay monte para que ustedes estén acá y tenga víveres para mantener’. Ellos decían que nosotros no tenemos la base principal que es la coca, que todos que vienen de allá tienen esto, pues. Y ellos traían un poco de esta coca. Tú sabes que todo el transcurso de este viaje se ha estado secando. Tú sabes que hay una necesidad, hambruna, le ha hecho encostar ahí. Entonces ha dicho ustedes van quedarse acá. Sánchez ha dicho eso, acá hay todo, les ha dicho, acá hay ropa, machete, hacha, buena comida, y yo quiero gente para que trabajen conmigo. En primer lugar han hecho las chacras, ¿no?, porque es la base principal, dice Sánchez. Sánchez ya estaba ahí. Los que venían de arriba, ellos detenían ahí, o sea que sacaban de ahí la gente para que ellos, ya pues... como peones para ellos.

Mi papá era natural de un lugar que él decía Fakie en murui. Está en el Putumayo, por La Chorrera, en la banda colombiana. Otros dicen Isii en memeca¹⁷. Fakie es el río de la sachá vela porque allí existe un palo que se llama así que se golpea y se saca como vela. En castellano le llaman sachá vela. En murui ya cuando está beneficiado el palo, cuando se saca su vela, se le llama raifai. Mi mamá es de una quebrada Situé, que quiere decir huicungo. Yo no conozco, no sé tampoco por dónde queda... porque solamente mi padre me contó. De esa manera yo sé por cuentos pero no he visto los hechos. Mi padre venía solamente con su sobrino y su primo. Tenía esposa, también venía con su esposa que estaba embarazada. Yo soy el huincho. Somos cuatro en total, dos hombres, dos mujeres.

Sánchez no tenía ganado. No tenía gente para trabajar. Creo que era español. Él coordinaba con Loayza para la venida de la gente del Putumayo. Los boras han venido por el Yaguasyacu. Ellos se orientaban por el monte. Existía Rafael López, era un ocaína navegante de Loayza que se ha casado con su hija.

17. Memeca y murui son dos formas dialectales de la lengua huitoto.

La vida con Sánchez era casi normal, había actividad. Julio Arana tenía casa en Pucaurquillo. Mi papá trabajó años con Sánchez. Todos nosotros hemos nacido en Polinesia. Cuando tenía 4 años he venido de allá a Pucaurquillo¹⁸. Sánchez pagaba en productos según peso de caucho que se le entregaba. Si no cumplías con kilaje, no corrías riesgo como en Putumayo de que te maten o te azoten. Acá no había eso. Pagaban con telas.

Mi padre tenía [libras] esterlinas que había traído del Putumayo. Tenía un collar con esas libras. Yo lo he botado en un tiempo porque para qué servía... Mi padre trabajó como 20 años con Sánchez. Hemos ido a Pucaurquillo porque en Polinesia estábamos lejos y allí las cosas costaban caro, fósforos, kerosén, azúcar, sal, era caro. Sánchez se quedó con otros familiares. Han llegado otros: andoques, ocainas, resígaros. Se hizo comunidad grande.

Unos han venido por la vuelta¹⁹. Esos que han venido por la vuelta han venido con Miguel Loayza. Traían su casabito y sus palos de yuca para sembrar, su coca, su barbasco... Solo una vez han venido por la vuelta. Pero muchos vinieron por tierra. Muchos han muerto de hambre.

Sánchez tenía grande fundo, desde Palmeras en el Amazonas, bajando unas cinco horas en peke peke hasta la boca del Ampiacu. Se crea conflicto con Loayza. Vino perito Góngora a demarcar lindero y Loayza le ha quitado una parte de propiedad a Sánchez. Otra parte le ha quitado Otacino Pixote [sic: Peixoto]. Sánchez ha quedado sin terreno. Como tenía algo [de dinero] se ha retirado a Iquitos. Creo que fue por 1945.

Arana no quería que Sánchez esté acá [en el Ampiyacu] y se fue a Iquitos. Allí ha tenido fundo en el Nanay, en Centro Arenal²⁰. Arana no tenía propiedad en el Ampiyacu, solo tenía la casa en Pucaurquillo. Loayza tenía casa comercial en Pucaurquillo. Allí no faltaba nada. Venían lanchas trayendo productos y llevaban carga.

Loayza trabajaba caucho, jebe fino, carne, pieles, tagua, cueros de sajino y huangana, leche caspi. Tenía también ganado. Miguel Loayza tenía varios hijos. Allí estaban Sergio, Oswaldo, Miguel, Estela y otros. Se fueron a Lima y acá se quedó su hija Estela que se casó con Jaime Ruiz.

A Carlos Loayza la gente no lo quería. Era persona mala. Él estaba en Puerto Izango. Ahí criaba ganado. Toda la gente se quejaba de él ante su hermano Miguel Loayza. En ese

18. Antes sin embargo ha señalado que tenía 9 años cuando vino de Polinesia a Pucaurquillo.

19. Se refiere al viaje descendiendo el Putumayo hasta su desembocadura en el Amazonas y, desde allí, dando la vuelta para remontar el Amazonas hasta llegar al Ampiyacu.

20. En este momento existe una languideciente comunidad nativa integrada por unas pocas familias huitotos, remanente de la gente que trabajó el fundo de Arana. Según don Alfonso García, esa gente fue por su voluntad y no llevada por Arana.



Crepúsculo en el Ampiyacu.

tiempo ya había algunas escuelas y había profesores: Guillermo [del Águila], un bora que era misionero, Aurelio Rojas, un huitoto, José Andrade. Era por 1959.

En aquellos tiempos no había dinero, no se pagaba con la plata. Decía, un saldo, te pregunta qué vas a querer. Por ejemplo, quieres bandeja, quieres ropa, tienes machete, tienes hacha, a eso, pero menos no se veía el dinero. Porque yo sinceramente, yo cuando he trabajado, a mí no me han pagado con plata. Todo es qué quieres, qué cosa, tu ropa, bueno tu pantalón, jabón, ahí... Como se dice en aquellos tiempos no se sabía, somos... mejor dicho somos cerrados, pero ahora ya no, pues. Por eso yo estoy diciendo que a los tiempos... Ahora del tiempo de Jaime Ruiz ya había saldo, el yerno [de Loayza], ahí sí ya había saldo. Él trabajó acá, los hijos no. Ha quedado con toda la casa, la herencia, bueno... Su casa tenía aquí, donde que es la Fecona²¹. Todo eso de la posta hasta esa punta era su casa de Loayza. Ruiz se ha quedado con todo. Eso era creo en 61, porque en 61 yo estaba ya acá. En 62 yo me caso con mi señora y en 63 ya me decía Jaime Ruiz, bueno, tú vas a quedar cuidando la casa y nosotros ya vamos a Iquitos. Bueno. Así es el proceso de mí. Entonces yo le digo qué, pues, voy a hacer tanta... esta casaza, casa tremenda. Entonces ellos se fueron a Iquitos y nosotros quedamos acá con mi señora. Quedamos con mi esposa y estaba doña Elena. Nos ha dejado casa vacía. Y viene Jaime Ruiz me dice, 'bueno, don Alfonso, tú ya eres otra gente, ¿no?, tienes que hacer tu propio hogar'. 'Ya, pues, no hay ningún problema'. 'Haga tu propio esfuerzo, haga tu casa

21. Federación de Comunidades Nativas del Ampiyacu, fundada en 1987.

porque tú ya eres otra gente. Eres un hombre de trabajo, por eso ya tienen tu familia'. 'Ya, pues', le digo, 'no hay problema'. Me hecho mi casa...

Él no volvió a vivir acá. Han venido, han destruido la casa. Nos ha llamado a Iquitos. Con mi señora nos hemos ido a Iquitos. Ya estaba ese día, ellos ya se iban ya a Lima. Todito han vendido su casa de Iquitos. Ahorita ya no existe. Esto es el año, hummm... 77. El 77 estaba yo llegando de Lima acá, yo me he ido a Lima, estaba dos meses, eso ha sido en el 77, 78 ya no... Ahí [en ese tiempo] ya no había patronos. No había porque ese tiempo ya teníamos los préstamos. Por ejemplo, ese tiempo yo tenía préstamos del Banco Agrario. Yo he trabajado con el Banco, préstamos de arroz, de yute y ahora yo tenía ya mi... Entonces a esos tiempos ya ellos ya... Por ejemplo, de allí ya viene la Fecona que ustedes han fundado esos años de 1900... por ahí. En esos, ya ellos ya, hasta ahorita. Yo he trabajado, bueno, 10 años con el banco. Después me he metido a trabajar con el banco con yute, de ahí ya me ido a Iquitos, al Programa de Formación de Maestros Bilingües. De allí otra vez me llaman para estarme acá, para ser curaca nuevamente y hasta ahorita estoy aquí, ya.

En el 77, 78 los patronos se han retirado... Bueno yo creo que ya demasíadamente tenían cómo vivirse en la ciudad porque tantos trabajos que hemos hecho... Bueno, ellos ya estaban aburridos, yo más claro digo así, ¿no?, porque en la selva no querían estar. Por ejemplo, ahorita su hijo de Jaime Ruiz es arquitecto, ya va a venir uno de estos días acá, va a venir a mirar esto, ese campo sintético, lo que están trabajando. ¿No has visto? Acá están haciendo un campo sintético, ¿no has visto? Ya, pues, más tarde vamos a ver. Y ese Jaime [hijo], el arquitecto, buena gente, ha estudiado. Yo les he conocido. Ahora son gente de alta sociedad. Ese Jaime vive en Iquitos, por [la avenida] Quiñones, de ese colegio, el colegio, cómo se llama, de ese puente de alto... ¡CNI!, más acá, dos casas más acá ahí, ahí es su casa. Ahí está él... conoce muy bien, ya.

Los patronos se fueron antes de Velasco, antes de Velasco se han retirado. Bueno, ya nosotros hemos puesto ya muy... muy duros, porque antes éramos flexibles, pero ahora ya no, pues. Tú sabes, todos tenemos que ser a nuestros derechos.

El mundo ha cambiado

O jibuisaibidikue, te vengo a ver trayéndote un regalo, le digo. Ella reciben este panero, ahí ellas tienen que devolver esto porque tú llevas estos mitayos. Ella se va a su chacra, saca su piña. Y te tienen que dar otra... ahí te dan el macambo ahumado, por ejemplo, maní, tu ají negro y ají fresco, tu casabe. Bueno... El hombre te da coca, ampiri, sal del monte, eso es

parte del hombre. Esos son intercambios. Ahora ya no hay eso, todo es plata. Por ejemplo, yo me voy por acá, aquí tengo mi prima en el puerto. 'Bueno, qué hay, hay pescado, ya. ¿Cuánto vale?'. Tres soles [golpea su palma izquierda con la mano derecha]. ¡Ya hay que comprar! Nadie te dice ahí está, te doy esto. Yo también si me dan yo le doy. De mi parte tengo que dar algo porque yo también tengo en mi casa. No tiene casabe, tengo que dar casabe. Ahora ya no hay eso, don Alberto, ¡puh! Ni tu hermana, ni tu hija. Bueno, como digo ya se ha perdido nuestra costumbre. Por eso cuando nosotros conversamos con don Jorge Gasché...

Por ejemplo, antes, antes cuando yo he sido todavía nuevo, yo dirigía esta maloca, me regalaban... acá hay dos pescados, bueno, este es casabe, bueno. Pero ahora ya no, todo es billete. Si no hay plata no comes [ríe]. Cómo sería, ¿no? El tiempo, la ciencia avanza y acá los que somos nativos ya copiamos. Por ejemplo, si estamos en la ciudad todo es con la plata y eso copiamos ya acá. Por ejemplo, todo ese comestible, casabe, hoy se vende, llomenico se vende, juari se vende, si hay piña, piña se vende, uvilla, se vende. Totalmente ahora nadie te regala acá. Por ejemplo yo digo hasta dónde estamos llegando entre nosotros.

Por ejemplo, hoy ha venido por acá Hernán. Estaba andando por acá. Me dice, 'yo quiero coca'. 'Nomás tengo el ampiri', le digo, 'coca no hay'. 'Ya', me dice. Pero, cuando me voy allá, él todavía tiene esa costumbre... El otro día cuando yo me ido a cortar hoja, yo he llevado de aquí dos portolas para preparar para nuestro almuerzo. Hemos llevado arroz, como tres kilos de arroz, dos paquetes de tallarín. Yo le digo, 'mira, vamos llegar en Puerto Izango, creo que allá está su mujer de don Fermín. Hay que entregar a ella que nos prepare para compartir partes iguales'. Entonces llegamos ahí, le digo a su papá de Hernán, 'primo', le digo, 'hemos venido por esto, esto, esto'. 'Sí', me dijo, 'pero tienes que pagar tu ingreso'. 'Está bien', le digo, 'no hay problema'. 'Veinte soles de ingreso'. 'Está bien, veinte soles. Pero aquí hemos traído un poco de víveres', le digo. 'Arroz, hemos traído tres kilos de arroz, dos paquetes de tallarín y dos latas de portola', le digo. 'Eso, tu señora... prima', le digo, 'tú vas a preparar para compartir partes iguales'. Nosotros éramos cinco, ellos eran como cuatro, ¿no?, son nueve. Amigo, raciones hay suficientes. ¡Vamos! Nos hemos ido. Yo le dicho a este que estaba hoy día aquí, a él le digo, 'mira, Hernán', le digo, 'dónde es la hoja', le digo. '¡Llévanos!'. 'Ya, pues'. Nos hemos ido a cierta distancia, había caído un tronco de palo y ahí nos hemos sentado.

Yo estaba cortando ya la rama para minguear. '¡Calla', me dice, '¡calla!, ¡calla!', me dice. '¿Qué?', le digo. '¡Huagana! ¡Pucha!', escucho, ¡tac!, ¡tac!, ¡bloc!, ¡bloc! ¡Puh! Ellos tienen un sonido, ¡grummm!, ¡grummm!, eso es su forma de ese animal. Tú de lejos escuchas pues

cuando están, ¡tac!, ¡tac! La cría, ladra como perro, pues, ¡guac!, ¡guac!, ¡guac! ‘¡Pucha!’, dije, ‘¿por qué no hemos traído siquiera una retrocarga de allá? ¡Pucha!’. Y el que estaba aquí hoy día, ¡pucha!, se mandó a su casa. Casi como dos horas ya nos hemos concentrado. ‘¡Pucha!’, le digo, ‘¡vamos a esperar que venga! ¡Pucha!’, la huangana estaba así, ¡ve! Hemos controlado la hora, una hora, hora y media... ‘¡Taaaanto, pues, demora ese hombre, qué bruto!’, le digo. Porque la huangana seguía ¡grummm! Cuando está llegando, silencio se queda. Nos pregunta, ‘por dónde’, ‘por acá se ha ido’, le digo. ‘¡Aaanda nomás! ¡Vete ya!, de frente mávalo ya, siquiera unos dos, tres animales’. ‘Ya’ le digo. ‘¡Vamos adelante!, ¡vamos ya nosotros a cortar las hojas!’, le digo.

Llegamos a una quebrada, ni un tiro escuchamos. ¡Sileencio! ‘Ya’, me dice, ‘yo me voy por aquí’. ‘Ya es tarde’, le digo, ‘mira, son las 10 de la mañana’. Para cortar, yo bueno... Cuando estoy hasta las 12, ya estaba como una carga. Puta recién escucho un tiro: ¡paaaa! Después otro tiro: ¡paaaa! Otro: ¡paaaa! Otro, cuatro tiros. Ya está jodido, pues, los animales. Pero a la 1 ya estaba ya... Era ese lo que estaba aquí, Hernán, pues. Yo grito, ‘¡uhhhhh!’, pues. Nada, silencio. He amarrado mi carga, ya eran las 2 de la tarde, ya tenía hambre yo. He llevado mi casabito. He llegado al camino, he empezado a comer mi casabe, esperándolo ahí. ‘Y aquí hemos dejado nuestro masato’. Me dice, ‘vamos a tomar’, ‘ya, pues’, le digo. ‘Ya Hernán ha muerto huangana’, le digo. ‘Ya hay carne’, le digo, ‘vamos a comprar’, le digo. ‘¡Vamos ya!’.

Eran las 2 de la tarde, 2 y media, ya. Hemos venido adelante. A las un cuarto para las 4 había una loma pues ahí, una lomaza que va...

Cuando ya estás cansado, ya pues... con la barriga que te pide algo. ‘Pucha’, le digo, ‘ahora con eso de aquí tengo que cumplir mis pecados’. Para subir es la cojudez. Hay una loma, pues, una loma alta, pues. ¡Putá con todo y carga! Bueno, es solamente una. Cuando han llegado [Hernán y otros] a la loma han caminado, se han ido de frente al bote. Y me voy ahí donde su papá Fermín, le digo, ‘¿y primo?’, le digo, ‘¿dónde está Hernán?’, le digo, ‘¿cuántos han muerto?’. ‘Tres’, me dice, ‘tres grandes y un maltoncito’. ‘¿Ya está, primo, nuestra comida?’. ‘Ya’, me dice, ‘ya no he preparado el portola’, me dice. ‘Hoy van a comer carne’. ‘¡Pucha!, gracias’, le digo. Un... mejor dicho, un aguado de carne de ese maltoncito, lechona, pues. ‘Pucha, tú estás con un buen hambre, hay que meterle, pues’. ‘Pucha’, le digo, ‘¿no hay carne para que nos vendas?’. ‘No hay’, me dice. ‘La han preparado como aguado’. Y le digo, ‘¿no hay más carne?’, le digo. ‘No hay’, me dice, ‘ya se ha ido ya Hernán a Pebas llevando todo ese carne. Tres han muerto, tres grandes, con maltoncito son cuatro, pero nos ha regalado casi una mitad’. ¡Puhhh!, yo me agradecí bastante a eso. Buena gente son esos.



Don Carlos Vásquez, ocaína de la comunidad de Nueva Esperanza (río Yaguasyacu), cuenta cómo su padre llegó a la cuenca desde el Putumayo, alrededor de 1930.

Así trabajamos nosotros aquí, pues, y allá vas a ir a ver esa gente... normal, igual que acá. Por ejemplo, don Calín es buena gente, su primo de Hernán. El papá de Hernán es Fermín.

Los Ocaína Llegan al Yaguasyacu

Don Carlos Vásquez, de 81 años de edad, me cuenta la historia de cómo su padre llegó desde el Putumayo por los varaderos que unen este río con la cuenca del Ampiyacu, a inicios de la década de 1930, durante el conflicto con Colombia. Vive en Nueva Esperanza, en el río Yaguasyacu, tributario del Ampiyacu. Nació en este río, en la actual comunidad de Pucaurquillo, sede principal de la empresa de Miguel Loayza, un fundo donde se criaba ganado y se cultivaba diversos productos. “Allí trabajaba mi papá”, señala. Don Carlos enviudó hace unos años. Su esposa era resígaro. Él habla ocaína, bora, huitoto y resígaro, además de castellano.

Su padre era tarapotino y su madre bora. No sabe cómo llegó su papá de Tarapoto. Se llamaba Manuel Vásquez y trabajaba como maquinista en la lanchita “Águila” que prestaba servicios a la Peruvian Amazon Corporation, empresa de Julio C. Arana durante la época del auge cauchero.

Don Carlos es un gran conversador y persona que mantiene intactas sus facultades intelectuales. Conserva muy bien la memoria de los hechos del pasado. Su capacidad auditiva es envidiable. En un momento de una de nuestras charlas, se levanta y me indica extendiendo la mano en una dirección: “Anoche se escuchaba allá el manguaré de Víctor Churay y allá [señala otro punto] la música de Pebas”. Ambas localidades están a una hora de viaje en peke-peke por el río. Precisa luego las diferentes direcciones en que escuchaba los manguarés de Silvestre y de Churay, ambos en la comunidad de Pucaurquillo. Por último, apunta con el dedo hacia el lugar de donde procede la música de Betania y de Brillo Nuevo, otras comunidades de la cuenca, la primera aguas abajo y la segunda, arriba.

Hace tres años que don Carlos padece “ribi negro”, nombre regional para una de las formas más virulentas de herpes, que le afecta el brazo izquierdo. “Comenzó con un puntito rojo –me dice-. Mi brazo era masa”. Ahora, externamente ya sanó pero el dolor es a veces intenso y no le deja trabajar (él quisiera ir a su chacra o a pescar) ni dormir bien en las noches. Los tratamientos interrumpidos que ha recibido deben haber generado resistencias al virus.

Hace años, sus hermanos y hermanas vinieron de Tarapoto y lo encontraron después de mucho andar. “Han venido a llevarme. No me he ido. ¡Qué ya voy a hacer en Tarapoto o en Lima! Aquí hay tranquilidad”, me dice.

Don Carlos me cuenta la historia de cómo su padre llegó desde el Putumayo:



Allá vivía mi papá, era empleado por los Loayza, mi papá finado. Allá vivía en el Putumayo, en La Chorrera. Desde allí, allí trabajaban pues todo. Han trabajado barbacona [sic]²², shiringa, caucho, así, así en bolas, leche caspi, todo trabajaban allí. Y de allí, no me acuerdo ese tiempo que ha habido el conflicto con Colombia. De esa manera, de allí ellos los Loayza han salido por conflicto con Colombia. Mi papá trabajaba con Miguel, empleado era. Miguel era como un patrón allí en Pucaurquillo, era buena gente. Él ha venido de allá por ese conflicto que han tenido con Colombia, por eso han venido aquí. Mi papá ha llega-

22. No he logrado aclarar a qué se refiere don Carlos cuando habla de barbacona.

do por camino. Ellos han hecho ya... allí han llegado. Y de allí ha venido todita esa gente, se han largado ya por ese conflicto de Colombia con Perú. Ha venido con los boras, con los boras de Pucaurquillo, allá han llegado. Primero han llegado allá donde está ese Pijuayal, la guarnición. Allá han llegado en la boca [del río] y de allá han salido acá, ya, han surcado a Pucaurquillo. Han venido por la trocha, eso sí no sé por dónde habrán venido, pero han venido por la trocha, no han venido por el río. Mi padre, mi madre han venido por la trocha. Y ellos, ellos ya han hecho una carretera de allí de Pijuayal para ir al Putumayo, y por allí ha venido toda esa gente. Algunos han llegado por cabeceras de este Yaguasyacu acá. Han llegado por estas cabeceras, hay purmerías y purmerías por donde que llegaban de allá. Han venido trayendo sus alimentos para hacer chacras, se han ido a traer palos de yuca, de todo. Así venían ellos por acá ya. Yaguas vivían en las cabeceras, de allí ya han bajado el río, ya se han quedado aquí, Pucaurquillo, Brillo Nuevo, ya todo ya. De esa manera, pues, nosotros hemos llegado acá.

 Mi papá allá mismo ha llegado a Pucaurquillo. Los Loayza, Miguel Loayza, ya le mandaron a mi papá finado por este río acá. Esta gente de acá ya estaba llegando por acá, por acá, por acá [se refiere a otros que bajaban de las alturas de la cuenca luego de cruzar el espacio interfluvial con el Putumayo]. Ya han encontrado acá, ya se han juntado, ellos ya han mandado a trabajar, mi padre finado ya ha mandado a trabajar a toda esa gente... leche caspi, barbacona, cueros... Barbacona, pues, eso se saca así en planchas, igualito la shiringa. De allí ya han mandado a trabajar acá. Su remesa ya venía con mi padre finado, con toda su gente se iba a entregar al patrón, a los Loayza, a Miguel Loayza. Él tenía su casa en Pucaurquillo.

 Loayza tenía su casa allí mismo, en Pucaurquillo, allí tremenda casaza tenía allí. Allí era su tienda, ahí de todito tenía. No ha tenido su tienda así como Pebas, por metro, por dos metros, ¡por pieza era su tienda! Llevaban allí su leche caspi, su shiringa, todo, sus cueros, su chambira torcida, ¡uhh! Les daban ya unos 12 metros. En ese tiempo costaba una escopeta... ahora cuánto cuesta... en ese tiempo costaba cinco soles una retrocarga, cinco soles. Ahora cuesta... no sé cuánto cuesta una nueva. De allí es más lo que han aprovechado toda esta gente, allí es donde han aprovechado... ¡Lo que cuesta ahora! Todo han comprado acá. Cinco soles una retrocarga allí en Pucaurquillo, donde los Loayza, y un paquete de cartuchos... un paquete de cartuchos tres soles he comprado en ese tiempo allí, y la escopeta, cinco soles. Allí compraba ese saquito de municiones así, y fulminantes y pólvora. Baratísimo vendía ahí. Ya después cargabas ese casquillo para que balees aves chicos, y para que mates huangana sí llevaban un paquete. Trabajaban así en la cabecera del río. Así hemos venido de allá.



Vista de la comunidad ocaina de Nueva Esperanza desde el río Yaguasyacu.

Mi papá acá arriba hemos llegado, en el mismo Yaguasyacu, allí ha tenido su casa. Aquí hemos bajado... lejos de aquí era, lejos, un día casi a motor, en peke-peke. En ese tiempo no había nada. A remo bajábamos a Pucaurquillo, a remo surcábamos. De allá han venido así bajando, bajando con la gente, así. Acá arriba había cachoera, cuando mermaba era cachoeraza que le dicen. Allí se ha juntado toda esa gente, allí está mi papá finado, ahí está Danielillo Risco. Allí cuando hemos estado ya, Loayza ya le ha mandado a otro, a Rafael Ñaraza ya le ha mandado él. Rafael Ñaraza, ocaina, él ya nos ha traído de allá, de arriba a aquí, en Izango. Allí estaba mi tocayo Carlos Loayza, allí, en Izango, y Miguel sí vivía acá en Pucaurquillo. Carlos era bueno, igualito a Miguel, buena gente. Tenía ganado aquí en Izango, tenía ganado. De aquí ellos ya le han llevado a Pucaurquillo toda la ganadería. Y de allí ya no... ¡adónde le habrán vendido!, le habrán comido... Aquí la ganadería era en Izango. Allí hemos vivido todos, allí hemos vivido, ¡uff!, años. Le pusimos Puerto Izango. Mucho izango había por el ganado, pues, mucho izango. Para los vivientes no le apega, pero ¡vaya otra gente allí! ¡Hum! Aquí [en Nueva Esperanza] a nosotros no apega. Hay pero no es tanto. Nosotros nos vamos a una fiesta [allá] y ya... allí nos sube el izango, pero a ellos ya no, ya están acostumbrados. De tal manera nosotros hemos venido acá.

No te puedo decir en qué año hemos llegado acá en Nueva Esperanza. Ahora tengo 81 años. De chico nomás he llegado. Yo he nacido allá en Pucaurquillo. Mi madre finada era bora. Yo hablo bora, resígaro, yo hablo huitoto, y yo hablo ocaina... y castellano, cinco

lenguas. Bien, pues, yo me he crecido acá. Mi padre finado no era de aquí, era de Tarapoto, Manuel Vásquez, era mestizo. Trabajaba con los Loayza en el caucho.

En ese tiempo, no tenía nombre creo en castellano, había una mujer, dicen que era bien mala. No perdonaba a la gente. Ella les hacía trabajar a la gente, desde las 6 [am] hasta las 5 [pm]. Otro día, así, mujer y hombre. Y los hombres iban a trabajar caucho, la shiringa, trabajaban así en plancha, y si has traído así de gruesito, así le pesaban, le mataba esa mujer. No perdonaba. Era ocaina, trabajaba para los Loayza, para Julio Arana, para ellos trabajaba... Esa gente mandaba a ella. Mujer, no era hombre, ¡mujer!... Bien mala y era ocaina, pero nadie le sabe su nombre en castellano. En ocaina se llama Támacue. Nadie le sabe su nombre en castellano... o tal vez el profesor Pablo. Él también debe conocer su nombre de esa mujer.

Arana no tenía fundos acá en el Ampiyacu, no ha llegado acá al Ampiyacu. De ahí [del Putumayo] es pues de donde se ha ido toda esa gente que vivían en La Chorrera. Por acá han venido la mitad de gente... mezcladería..., ocaina, huitoto, bora, yagua, y por allá, Colombia, ya vuelta, se han ido huitoto, bora, de todo ya pues por allá, así ya se han repartido. Así nomás ha venido por acá mi padre finado... Hasta allí nomás sé un poco esa historia.

Yo lo he conocido a Loayza, mi padrino ha sido. De aquí, pues, ya se ha ido a Iquitos, creo, allí creo ya ha fallecido. Su fundo ese de Pucaurquillo le dejó a Jaime Ruiz, su yerno. Yo lo he conocido. Su yerno era; se casó con su hija Estela. Él también le habrá abandonado. Él se quedó con el fundo. No ha demorado bastante y ha salido. Buena gente era, pero ya no trabajaba ya mucho, no mandaba ya. En ese tiempo en que estaban los Loayza, Miguel Loayza, toditos mandada a trabajar barbasco... media hectárea, uno, otro, una hectárea. Ya cuando estaba bueno ya, le sacábamos todito para venderle a él esos rollazos de barbasco. Le vendíamos por plata y cambiando con ropa, frazadas. Por peso pagaba, pesaba... 20 céntimos, creo. Ese tiempo así hemos trabajado. Yo ya he visto cuando han trabajado ese barbasco, ¡hum!, cuando cosechaban todito de una persona se iban a sacar... ¡Ah, bruto!, así rollazo de 100 kilos, de 150 kilos de otro. Así. Todo trabajaba Miguel Loayza... barbasco... Su casa de Pucaurquillo la dejó para su yerno Jaime Ruiz.

Cuando llega Sinamos en el gobierno de Velasco ya no existían acá los patrones. Cuando estábamos allá, en Esperanza vieja, cuando vivían allá han llegado. Ya no vienen por acá.

En Puerto Izango no hay nadie, pues, solo hay Fermín, su mujer y su hijo y don Alfonso, no hay nadie, todos están saliendo. Muy mala gente allá, ellos son malos, entre ellos eran



malos. No peleaban, mezquinaban terreno. Uno cuando quería trabajar más grande, ‘¿por qué trabajas?’. Mezquinan hoja, el caraná. Ellos tienen hartos. Ellos, pues, algunos, se van en su terreno de ellos y trozan con todo su cogollo. ¡Cuándo pues va a retoñar! Ya muere, si tú le sacas cuatro hojas de cada tronco, hojas maduras, cuatro, cuatro, cuatro, le dejas cuatro, para dos meses ya está bien, si le dejas para un año, ya está bien. Por eso es que ellos mezquinan. Por allá por el fondo no puedes andar tú parado, ¡hartos hay! De esta manera la gente ha salido de allí, toditos porque son malos. Ocaina son. Hay dos tipos de ocaina, Ibo'tsa y hay legítimo Dyokaya. Ibo'tsa es estos de aquí. Ese Dyokaya son allá, en Estirón del Cusco, en Oriente, pero no hablan la lengua. Uno lo que hablaba ha fallecido. Y el otro también un poquito habla. Nosotros hablamos Ibo'tsa, los de Izango también, igual hablan Ibo'tsa. En [Estirón del] Cusco también hay ocaina, uno nomás hay, y ese habla el otro dialecto del ocaina, Dyokaya. Hay, ¡a ver!, uno, dos... dos hombres y dos mujeres lo que hablan [Dyokaya], pero no quieren hablar. Acá la gente sigue hablando. Los niños saben pero no pueden hablar. No sé por qué. Entienden, porque Pablo, el profesor Pablo enseñaba, también mi sobrino Felipe Flores enseñaba también ocaina, saben...

Allá cuando estaba en Esperanza vieja había llegado Sinamos. Esperanza vieja quedaba acá arriba. En Esperanza vieja no teníamos título, estábamos en título de ellos [de Puerto Izango]. Aquí ahora ya tenemos nuestro título. Más debajo de Izango queda Esperanza vieja. Allá único abajo hay una casita, allá es donde vive... A Izango están llegando los israelitas, los atacusi²³... así dicen, pues. ¿O no hay todavía? A ellos siempre les llevaba su hijo de Fermín allá, quiere llevar allá gente, a los atacusi, con su señora, con sus hijos, con otros. Acá no se pueden meter, ya nosotros tenemos nuestro título. Primero cuando han llegado [los israelitas] no sé de dónde, de Pucaurquillo, ¡no!, de Pebas venían, hermanos, hermanas, eran siquiera hartos, y ellos se han ido allá donde ellos, y de allí han venido con ellos, algunos han venido. Vinieron a hacer primero su iglesia allí, los atacusi, allí, allá en Izango... ya le han deshecho ya, los ocainas le han deshecho. Y ahora ¡ya vuelta! están esperando llamar gente allá para que entre, para que funcione ese colegio de allí, tienen colegio primario allí. Ellos, pues, no son como nosotros, se desparraman... ¡Hum! En Izango lo tienen su terreno, de aquí de

23. Nombre que alude a Ezequiel Ataucusi Gamonal, profeta fundador de la llamada Iglesia Israelita del Nuevo Pacto Universal, a mediados de la década de 1960, en un pueblo de Junín (Perú). Se trata de un movimiento mesiánico que se afirma como cristiano. Ataucusi, quien falleció el año 2000, declaró que el Perú era la nueva “nación escogida” y lugar donde descenderá la Jerusalén Celestial descrita en el Apocalipsis. Una de las características principales de este movimiento es la de haberse expandido como colonos por la Amazonía, estableciendo numerosos pueblos en la región. Actualmente han sobrepasado las fronteras hacia Ecuador y Colombia.

Esperanza viejo hasta abajito de Brillo Nuevo, llegando a Shinbillo, hasta allí es su terreno [Se refiere de dónde a dónde llegan las tierras de Izango].

A Peixoto no lo conocí. Arana nunca vino acá a establecerse. Cuando se fue Loayza ha quedado su yerno y después también él ha salido. Ya la gente no trabajaba más barbasco, ni cueros, ya. Palo de rosa no había acá, solo allá, en el Algodón. Allá yo también he trabajado un año sacando madera, palo de rosa. Antes que venga mi papá aquí no había nadie, aquí no vivía nadie, de allá es lo que han venido por ese conflicto de Colombia con Perú. Acá nadie vivía antes. De miedo hemos venido acá, de miedo de terminarnos. En ese tiempo ni siquiera nadie hablaba bien, ni siquiera bola-bola el castellano. Daba miedo quedarnos allá por el conflicto. Loayza dijo, vamos por allá. Por el monte hemos venido. Bien linda era esa carretera de Pijuayal hasta Algodón, hasta el Putumayo. Por allí nosotros cuando estaba en el Ejército hemos limpiado la carretera que sale a la boca del Algodón. Con nosotros se iban de aquí 30 soldados y de allá de Bergerie²⁴ venían 30 soldados a encontrarnos, venían así... De aquí nosotros hemos ido limpiando. Es guarnición del Ejército Bergerie, así se llama. Todavía existe. Cuatro días le echaban... cinco días le echaban así, con su carga de Pijuayal por esa carretera y de allá para que paguen sus víveres, sufrían ellos. Derechito le han hecho la trocha. Así en bajial ya no parece, cuando se va por la loma sí parece, parece, ¡di!

“El mitayo todavía existe acá, hay, y el peje, ese sí no falta. Cuando se van por acá, por el centro, caminan y matan huangana, algunos su sajino, venado, sachavaca”.

La llegada de los boras

Doña Estefanía Mibeco, hija del curaca Francisco Mibeco, vive desde hace unos años en Iquitos, pero es originaria de la comunidad de Brillo Nuevo, en el Yaguasyacu, formante del Ampiyacu. Ella estuvo casada con don Leonidas López Chicae, de quien habla en la entrevista que transcribo a continuación. Él fue el primer presidente de la Fecona y, posteriormente, de la Organización Regional de Aidesep Iquitos (Orai, hoy renombrada como Orpio: Organización Regional de Pueblos Indígenas del Oriente), cargo que desempeñó hasta su muerte en 1997. Doña Estefanía me hizo la narración en bora y su hija, Nélida

24. La guarnición Teniente Bergerie, ubicada aguas abajo de la desembocadura del río Algodón en el Putumayo, se llamaba originalmente Puca Urco. Fue rebautizada con este nombre en honor de un oficial muerto durante el combate de La Pedrera, en 1911.



Doña Estefanía Mibeco cuenta las historias que escuchó de su padre, acerca de cómo llegó al Yaguasyacu desde el Putumayo con un grupo de boras.

López, la tradujo al castellano. En partes de la entrevista, Nélide interviene también como narradora de la historia que cuenta su madre. Indico estas intervenciones en el texto.



¿Cómo han venido del Putumayo los boras? Lo que está contando mi papá dice que en el tiempo de los patrones, allá en Colombia, la gente estaba esclavizada por los patrones, que eran diferentes, no había un solo patrón. Por aquel tiempo el jefe máximo parece que era el que le decían Seminario, Carlos Seminario. Entonces en ese tiempo buscaban las personas que tenían... quizás buscaban líderes indígenas que podían manejar a la gente. Personas que tenían liderazgo, que podían manejar grupos de personas para que puedan trabajar mejor, no querían gente débil, sino fuerte.

Entonces por orden del señor Seminario ya les juntan a todas las personas. Como líder principal le ponen a mi papá que era Mibeco, Francisco Mibeco. Entonces él era fuerte, él trabajaba bien, le veían que él tenía un liderazgo. Entonces a él le nombran como jefe del grupo y bajo la conducción de él juntan a las demás personas y ya les traen, o sea ordena este Seminario para que les traiga. Les embarcan en una de las lanchas y les traen. Han venido por el Putumayo dando la vuelta [por el Amazonas] porque sé que llegaron hasta el Bergerí

donde que hay un puesto. Allí es donde ellos²⁵ se dan cuenta que él era militar²⁶. En el viaje, cuando venían, el jefe, el líder máximo, venían espiándole porque ellos decían ‘a dónde nos llevan, nos llevan a matar o a qué’. Entonces él tenía que estar cuidando de las personas, porque ellos no se identificaban. No les decían adónde, simplemente les decían ‘ya, ustedes van a irse a tal parte’. Él espiaba, entonces llegando a ese puesto él ya se pone sus ropas militares... Seminario, ya pues, entonces se dan cuenta de que él era militar. Entonces vinieron por la vuelta, no vinieron por el varadero. Mi papá Francisco venía a cargo de la gente junto con Seminario. También venían de diferentes grupos, no solamente venían boras sino de otros grupos,... venían huitotos, ocainas y boras.

Su tierra de mi papá era el Igaraparaná. Al venir al Perú por ese lugar Colonia, Ancón Colonia, por ahí les dejan, ahí. Ellos iban ubicándoles, les decían ustedes van a vivir acá, ustedes van a quedarse acá. Ellos les ordenaban, ellos no podían decidir dónde quedarse. Una de las cosas, el objetivo que ellos tenían era que la gente esté escondida y que la gente mestiza no les conozca, no les encuentre, porque ellos creían que al conocerles ya personas mestizas, ellos ya van a abrir los ojos y ya no van a estar sujetos a ellos, a los patrones. Entonces ellos buscaban que estén escondidos los grupos. Decían, usted se queda acá. A pesar de que ellos decían por qué no nos vamos a tal parte, pero ellos decían que no. Entonces los boras se quedan por ese lugar donde que es Ancón Colonia, por allá.

Seminario con mi papá Francisco le ha traído a la gente también acompañados por los Loayza. Quizás ha sido Seminario el jefe máximo y bajo el mandato de él estaban los Loayza. Hay varios Loayza, Carlos Loayza... los que estaban ahí a cargo de cada grupo. Ya ha llegado pues ahí, más allá de la boca del Zumún, y ahí no tenía cómo vivir mi papá. Estaba buscando la forma, porque sus hermanos, sus hermanas, cuñados le han seguido a él. A ellos les manda rozar. Ahí han hecho su chacrita para que vivan y ahí. Purito yaguas, dicen, vivían, grupo yaguas, y ellos, mi papá, se buscaba amistad con ellos, y ellos le han apoyado a él. Los yaguas en aquel tiempo... esa zona se llama pues Yaguasyacu, de ahí viene el nombre de Yaguasyacu, porque ese tiempo dicen que los yaguas estaban viviendo. Esa era zona de yaguas. Entonces cuando ellos llegan, ellos ya vivían ahí.

25. El uso del pronombre “ellos” puede confundir al lector en este texto, ya que unas veces alude a los boras y otras a los patrones.

26. En la historia del caucho, como jefe de la sección Santa Catalina, una de las tantas establecidas por la Peruvian Amazon Company, aparece un personaje llamado Carlos Seminario. No obstante, él no fue militar. Me resulta difícil determinar si doña Estefanía alude a otra persona con el mismo apellido, si se trata de una equivocación o si Seminario se vistió de militar para amedrentar a la gente.

(Habla Nélica: Mi mamá me contaba ayer, dice que se iban a espiarles. Tenían la cara bien pintada y el grupo bora que había quedado ahí les tenían miedo porque no conocían de qué grupo eran). Ellos sí tenían sus chacras. Ya todas sus chacras estaban establecidas, pero los que llegaban del Putumayo no tenían nada que comer, porque la gente que les había traído solamente les daban apenas una tacita de fariña para que puedan comer, pero eso era insuficiente.

(Habla Nélica: Eso me contó mi abuelita antes de morir. Dice que les daban un pocillito de fariña y de eso tenían que comer entre varios porque no tenían. ¡Qué van a comer! Estaban en medio del monte. No había chacra, acababan de llegar, y como estaban los yaguas y ahí ya tenían sus chacras, parece que mi abuelito era muy amigable, entonces se hace amigo de ellos. Se había relacionado con los yaguas, y ellos ya le han visto que era bueno y le dicen, bueno, te autorizamos, pueden comer de las chacras, de las chacras que tenemos, coman, saquen, coman, no hay problema. Una de las mujeres del curaca, que era mi abuelito Francisco Mibeco, había traído de Colombia unos palitos de yuca escondiditos. Cuando venían de allá de Colombia trajo un palo de yuca chancadito en varios pedazos, un mallque de piña y ají, o sea varias cosas, y eso, al llegar ahí, empiezan a sembrar una parcelita y de ahí empiezan ya a hacer crecer para que puedan tener sus chacras. Pero más de eso, los yaguas han sido los que han contribuido con ellos para que puedan tener sus chacras). Y ellos le enseñaron a mi papá para que no viva a orillas del río grande. No, no viva ahí sino adentro, lejitos nomás del río grande, en una quebradita, porque la enfermedad mucho viene del río grande, decían los yaguas. De esa manera ellos vivían pues apartados.

(Habla Nélica: Y después de ellos, ya mi mamá cuenta, seguían ellos bajo el control de esa gente que les había traído, de Loayza, ya cuando la gente de afuera sabía que había llegado un grupo nuevo, querían venir pero ellos no les permitían, les tenían escondidos, escondidos, hasta que quizás ya pues se iban haciendo conocer más y ya podían llegar, porque ellos mezquinaban que los boras les vendan la chambira torcida, eso mezquinaban, no querían que hagan negocio con la gente).

Los regatones que llegaban querían comprar esa chambira, pero los patrones no querían. Decían que no deben venderles a ellos, pero como ellos venían, traían las bandejas, ollas, entonces la gente quería, ¿no? De esa manera ya el otro ha tenido que convencerse y ya no podía tomar control tanto, porque ya había más gente que poco a poco se iba conociendo al grupo que estaba ahí. Entonces ya había más mercado para que ellos puedan darles su... lo que ellos torcían [la chambira]. Vendían sus plátanos, lo que tenían, pero más que eso lo que la gente buscaba aquel tiempo, el negocio era la chambira. Vendían, dicen, por kilos, así, ha-

cían bolas, como platos, no sé cómo lo hacían, ese era el negocio. Les vendían a los mestizos que venían, a los regatones de Pebas, de todos sitios. O sea ya entraban los botes en la noche, dicen, pasaban. No ve en la boca misma del Ampiyacu era el patrón. Ahí estaban los Loayza, en Pucaurquillo, ahí no les dejaban entrar, pero la gente ya, ya como conocían, ya entraban. Entonces hacían negocios.

La chambira la llevaban a Iquitos. Mi papá decía de eso hacían trampas [redes]. Antes así se hacía para que saca pescados. Mi papá decía... Eso es lo que ellos compran. Yo me acuerdo que así mi tía, mi mamá, mis tías, mis familiares hacían. Y cuando es... él se rabiaba cuando se va a visitar allá a visitar al patrón. Dice que se escondía en su cuarto, no quería atenderlo. El patrón mezquinaba piel de otorongo, de huangana, de... cómo se llama, ¡nutria! Esas cosas mezquinaba el patrón. No quería que venda, no quería, no quería... Pero ellos, pues, mi gente vendía por lo bajo. El patrón estaba en Pucaurquillo, no en Brillo Nuevo, allí parece que era la parte céntrica. El patrón se establece en Pucaurquillo. Ellos tenían bajo control de ellos a toda la gente.

La mujer del patrón, de Miguel Loayza, era una huitota. Por medio de ella, él no tanto le hacía a ellos, no tanto les castigaba. Eran [sus trabajadores] familia de su mujer. Luzmila Lemos se llamaba ella. Ella fue la mujer de Miguel Loayza. Como ella era la esposa, entonces los huitotos tenían ya más privilegios que los boras o los ocainas. Carlos Loayza es el que se queda en el Putumayo y Miguel Loayza es el que llega con la esposa huitota. Se establece en Pucaurquillo, controlando todos los grupos que había traído. De esa manera los huitotos eran... quizás no les controlaban tanto como a la gente bora o a los ocainas. Yo ya me acuerdo, yo he visto cuando mi papá me llevaba por arriba, ¡uhhh!, las cabeceras del Yaguasyacu, y ahí había un grupo de ocainas. A ellos les manejaba Carlos, Carlos Vásquez²⁷. Ya buscaban [los patrones] otro de la misma gente quien puede ser los que toman el control de su gente. Su papá de Carlos Vásquez, el que está en Esperanza, él era como uno de los que quedaba encargado de los ocainas. Pero de los boras era pues Juan Rodríguez Bautista. Él era colombiano y ha sido encargado de los boras. Él vivía en Ancón Colonia, abajo de Brillo Nuevo, al lado de nosotros. Yo ya me acuerdo, yo ya era grandecita, vivía más allacito de nosotros. Él era como empleado de los patrones y él era el que controlaba a mi papá, a toda su gente, pues.

Los hacía trabajar en todo pues, shiringa, chacras también, ganado tenía él [Loayza]. Los boras, ellos no saben trabajar ganado. Rodríguez tenía su ganadería, o sea el patrón es el que tenía su ganadería. Sus peones le cuidaban el ganado, pero no eran boras.

27. Carlos Vásquez, morador de la comunidad de Nueva Esperanza, es quien narra el traslado de población ocainas hacia la cuenca. Su padre se llamaba Manuel, no Carlos.



Remanso del río Yaguasyacu.

Las mujeres eran casaberas, ellas hacían casabe así... Mi mamá me contaba, así un montón de casabe hacía, hacía chacras y hacía su pimihntso, y cuando les mandaba a trabajar, ellos les llamaban para que ellos comen, les daban de comer a sus peones. Mataban una vaca [los patrones], mataban otra cosa, patos, gallinas, ahí ellos comían. Pero eso es ya hace poco tiempo, cuando yo era señorita. Ese tiempo ya no había mucha esclavitud porque la gente, los regatones ya entraban, ya hubo más mercado. Entonces la gente ya empieza a despertar. Ya no podía ya entonces abusar de la gente, porque ellos ya podían defenderse solos. Ya eran ciudadanos.

Y más allá de eso, cuando ya llegan los lingüistas, allá es cuando ya todo eso prácticamente ya lo rompen, toda esa esclavitud. Cuando el lingüista don Wes [Wesley] Thiessen llega, se va a la primera visita y como el curaca estaba ahí, habla con él y le dice que él quiere llegar a vivir ahí. Entonces ahí también los patrones se han opuesto. No querían que vengan maestros porque no querían que les enseñen, por eso se han opuesto. Entonces ahí el ILV [Instituto Lingüístico de Verano] aprovecha. Había personas que venían de Lima. Entonces

han empezado a ponerse frente a todo esto y son los que les apoyaban y se iban y ya empezaron a defenderles. Entonces ahí ya en contra de su voluntad... de todo habían hecho [los patronos], así trampas para que les vean como malas personas. Ahí es cuando ya toda esa esclavitud ya prácticamente se rompe.

(Nélida: Sí, yo le conozco. En ese tiempo no había nacido pero les conozco cuando estudié en Yarinacocha. Su esposa ya falleció pero él vive en California, es ancianito.)

Eso era más o menos 1955, cuando ya tenía 15 años, algo así. He visto un libro que dice 50 años del ILV, ahí más o menos esos años aparecen los lingüistas. Ellos han defendido los derechos de los nativos. El doctor Morote²⁸ era lo que manejaba. El doctor Morote parece que era abogado, no sé, pero él entraba. No sé su nombre, pero su apellido es doctor Morote. Él es el que luchó bastante. Morote es papá de Osmán, sí. Yo le conozco a Osmán, nosotros así jugábamos, nos bañábamos con todas sus hermanas. Yo les conozco. Yo vivía en Yarinacocha. Ellos me han llevado para ayudar al lingüista. Ahí me tenían como hija. Ahí pues jugaba con Osmán Morote. Cuando ya aparecieron las noticias, mi papá decía ya le conocemos a él. Yo era amiga de él, de Osmancito. Mis amigos son ellos. Yo a veces pienso, lo que pienso nosotros que éramos así, ¿y a dónde está él? Está en la cárcel... yo le conozco a él.

El doctor Morote decía, tú eres la reina de todas, me decía él. Él se había encariñado mucho con los boras y empezó a entender bastante al grupo y peleaba para empezar la educación bilingüe, para que ya se dé la educación bilingüe, con profesores netamente boras. Y ellos son los que promueven y empiezan a ver cómo podemos traer maestros que hablen la propia lengua o que sean hijos del pueblo para que tengan un maestro bilingüe. Entonces ellos promueven... don Wesley Thiessen, el doctor Morote.

Como no había gente preparada, entonces lo que hacían era buscar en algún lugar personas que tengan alguna relación con el grupo bora o el grupo ocaina para que así preparen y les pongan como maestros. De esa manera, el primer profesor bilingüe ha sido don Guillermo del Águila. Dicen que su mamá era bora. Vivía por acá por el Nanay, por el Momón. El papá de Gerardo es. A él le llevan y le preparan porque la mamá creo que era bora, pero el

28. Efraín Morote Best fue un destacado folclorista peruano nacido en Huamanga (Ayacucho). Estudió en la Universidad San Antonio Abad del Cusco, donde se graduó de bachiller en Humanidades y de doctor en Historia. Entre los cargos que desempeñó a lo largo de su vida están los de director de la revista *Tradición*, catedrático de folclore de la Universidad del Cusco, presidente de la Sociedad Peruana de Folklore, rector de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga y coordinador de las Escuelas Bilingües del Ministerio de Educación Pública. Fue a través de este último cargo que se relacionó con el ILV. Es padre de Osmán Morote, el segundo hombre de la agrupación subversiva Sendero Luminoso, quien fue capturado el 1988 y sentenciado a cadena perpetua en 1992.

papá fue mestizo, y le preparan y le ponen como el primer profesor bilingüe. Pero estaba enfermo y como él estaba enfermo no mucho tiempo podía estar como profesor. De esa manera buscaban otros y no había.

(Habla Nélide: Entones mi papá ha sido el nieto de los patrones, de Juan Rodríguez. No tenía mamá y vivía con su papá. Mi abuelito era de Moyobamba, César López. Ellos llegaron ahí con ellos [los patrones]. Como ellos eran patrones, vivían ahí. El papá de mi papá, o sea mi abuelito, era el que le manejaba los barcos del patrón. Era López, César López. De esa manera le buscan a mi papá. Bueno, le dicen, debes tener relación con los boras, tu mamá debe ser bora. Él es preparado, es un hombre educado, vamos preparándole, dicen. De esa manera hasta su apellido le cambian a mi papá para que sea Chicae. Chicae viene de la palabra Lliicyahe. O sea tenían que ponerle, pues, para que sea bora, y que aprenda pues bora. Mi papá era Leonidas López Rodríguez.)

Él me dice para no perder ya ese apellido, yo te voy a poner. Ya no va a ser Mibeco sino Rodríguez. Él era López Rodríguez, pero para que vaya como profesor bilingüe le tenían que poner, pues, el apellido Chicae, que era de Lliicyahe, del clan de caimito²⁹. Le cambian el apellido y le dan un tiempo para que pueda aprender el bora, y llega a aprender muy bien y se hizo más bora que otra cosa. Él cantaba muy bien en las fiestas en la maloca, canta, canta, y bailaba. De esa manera ya se queda como maestro bilingüe. ‘Yo voy a ir al grupo de mi mujer, porque mi mujer es bora’, decía.

El jefe de los patrones en Brillo Nuevo era Rodríguez. Los patrones que estaban ahí tenían sus tiendas, entonces les daban a ellos. O sea, todo era trueque, fiado. Una persona quería una bandeja, entonces ellos le habilitaban con una bandeja, ollas o lo que querían, telas... Y entonces decían debes tanto, y como ellos no sabían cuánto es la cuenta, ellos vivían ahí todo el tiempo pagando, pagando... Les decían, no, debes todavía, y ellos tenían que estar pagando. No sabían si han pagado el doble o el triple, no se sabe. Lo cierto es que ellos pagaban y les decían tú debes y debes seguir trabajando, y es esa la relación que tenían.

No había maltrato. Cuando vivían en el Igaraparaná es lo que le hacía, pues [el maltrato]. ¡Uh! Eso es una historia bien grande, eso se puede amanecer. Acá les esclavizaban, les estafaban. Ha habido casos que sí don Juan [Rodríguez] Bautista, el abuelo de mi esposo que era el patrón, les ha maltratado. Ha habido un señor que ya no vive ya, dice que cómo le había chicoteado con el cuero de la sachavaca, así compadre [hace el gesto con la mano], bien duro. Con eso le chicoteaba y su sangre corría. Pero no ha sido a todos, sino

29. Se refiere al fruto del caimito cuando se madura y se pone amarillo.

que a ese hombre sí le ha maltratado. Juan Rodríguez era el que se encargaba de controlar a la gente, y su papá de mi esposo él era el maquinista, el que maneja las lanchas. Su papá de Carlos Vásquez también era maquinista, de Tarapoto había venido él.

Pero de todas maneras esclavizaban. Había mucha esclavitud porque les hacían trabajar toda la noche. También discriminaban las culturas. Uno estaba en una fiesta, en la fiesta de la garza, y cuando se hace la fiesta de la garza, la garza está presente. Entonces dice que se fue [el patrón] y le mató a la garza y les empezó a palear a todos los que estaban ahí.

En Ancón Colonia no, antes, ya en Ancón don Juan Rodríguez se ha hecho ya amigo de mi papá. Cuando se han establecido ahí en el Yaguasyacu, el patrón ya no era el patrón sino su amigo del curaca, de mi papá. Y por eso dicen mis paisanos 'antes él era patrón, y ahora nosotros su patrón de ellos somos'. Se reía..., ya no tenía el poder. Con la presencia de lingüistas, entonces ellos tenían ya que acoplarse porque veían que ya había personas que van a defenderles. Porque en un momento ellos se levantaron contra las personas y les han querido mandar a trabajar... Iban a ser profesores y ahí es cuando se presenta el doctor Morote y dice, 'bueno, si tú quieres dominar a la gente, tú eres colombiano, vete a tu país porque acá tú no vas a hacer lo que te da la gana, acá estamos en el Perú, por lo tanto vas a ver quiénes somos los peruanos y ellos van a estar unidos a nosotros'. Cuando él ya se va para que le denuncie, entonces dice [el patrón], 'nosotros no vamos a meternos más'. Ahí las cosas cambiaron.

(Habla Nérida: Por eso es que el pueblo Bora tienen mucho que agradecer a los lingüistas, porque la presencia de los lingüistas, a través de la religión, ha sido bastante positiva para ellos por tener esa disciplina en diferentes cosas).

Juan Rodríguez acá [en Iquitos] vino a morir. Mi abuelita falleció hace dos años. Lo que Rodríguez les daba de su tienda tenían que pagar con shiringa, con pieles de huangana, de otorongo, de tigrillo, chambira, de todas esas cositas traen acá.

Yo me acuerdo que mi papá trabajaba shiringa, también eso, leche caspi. Mis hermanas tumbaban los árboles, le sacaban su resina y le cocinaban hasta que se hace blanco. Ellos cocinaban, cocinaban, cuando está bien seco ellos le empaneran y le tapan con eso del huasaí, y eso cuando está seco ya le llevan. Ellos cargaban. Le tumbaban al árbol y ahí le ponía esa latita, cómo es que llaman a eso... rastrillo. Le hacían así, le arañaban y de ahí cae ya su resina. Toda la noche... gotea, gotea... Cuando ya se llena le ponían en una olla así, así, y le cocinan y cuando está seco, ya le sacan. Como almidón se hace y eso le empaneran. Ellos tejen de tamshi una canasta. Ahí le ponían del huasaí, ¿cómo se llama?, su carapa,

su corteza. Con eso le tapaban y eso ya, ya está listo. Van a entregar ya allá, y las mujeres, chambira sacaban.

(Habla Nélida: El Instituto Lingüístico [de Verano] ha sido importante. Ellos han sido los que nos han hecho gente, también para que puedan defenderse. La mayoría no tenía auto estima en aquel tiempo, pero ya con el trato, con las enseñanzas, con la educación para sus hijos, ellos han aportado un montón para los boras. Ya enseñaban Leonidas [López], Guillermo del Águila, Aurelio el finado, cómo se llama, Aurelio Rojas, Vicente Moreno, Andrade, don José Andrade, Rosa Flores... son siete los pioneros. José Andrade era ocaína, hermano de la señora Rosa Andrade. Rosa Flores era bora. Aurelio Rojas y Vicente Moreno eran huitotos).





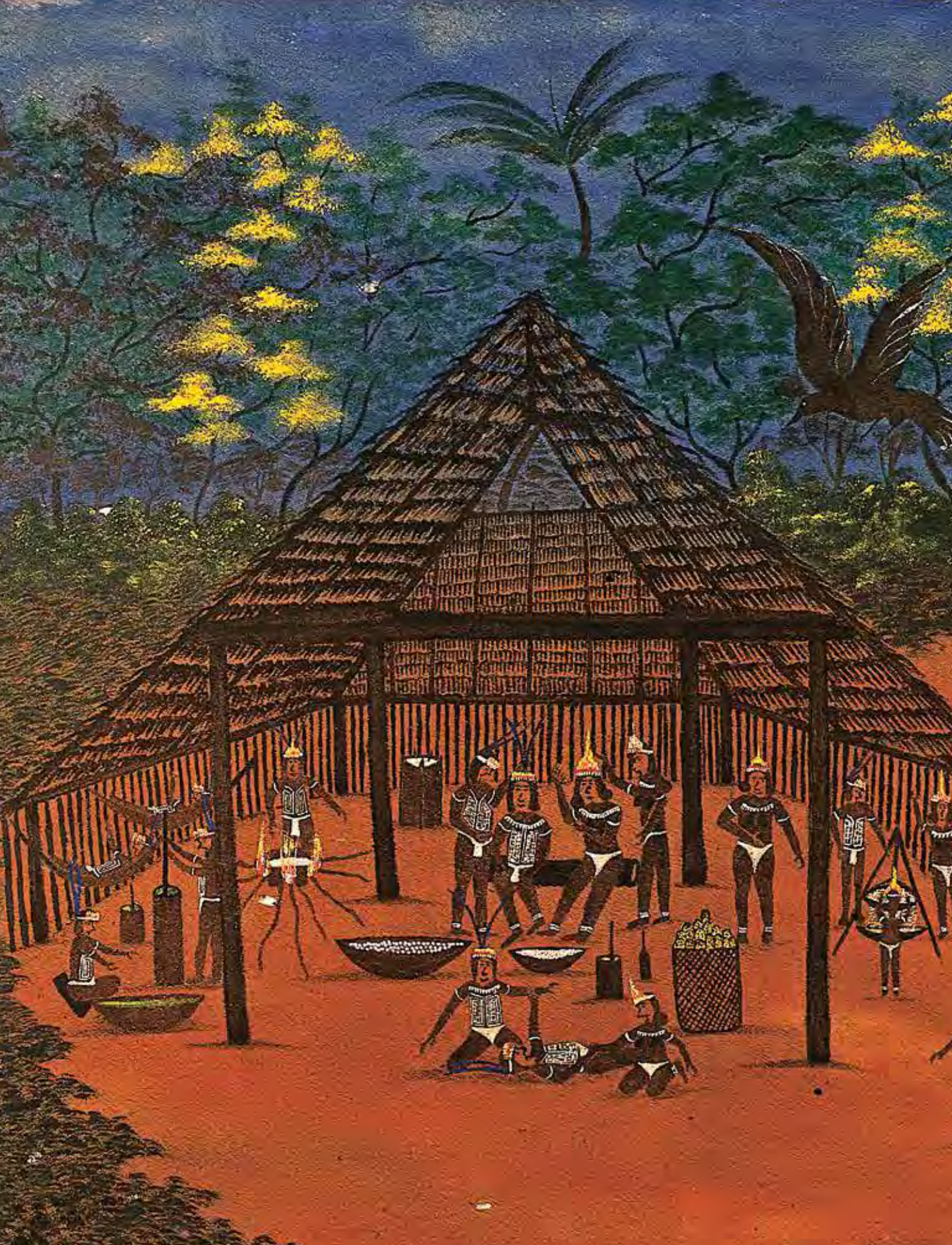
Cuando llega el gobierno de Velasco y entra Sinamos, ya en ese tiempo no había patrones. A fines de 1960 ya no había ya patrones. Como la gente había estado dispersa porque vivía escondida, cuando empiezan a tomar control... no control, sino ya empiezan a organizar el ILV a través del doctor Morote, empieza a juntar a la gente para que establezcan ya pueblos, o sea comunidades. Ahí recién van a ser comunidades, porque no vivían así antes, vivían así dispersos. Con la llegada del ILV tenían que organizar. Se organiza el pueblo y entonces ya se forman las comunidades, Brillo Nuevo, Ancón Colonia... Eso ya comienza con las escuelas bilingües. Ahí ya se organizan en pueblo.

Uno de los atracaderos de botes de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo, río Ampiyacu.



5





La tierra tiene forma de seno de mujer



Bora no es un término propio usado por la gente que habla esta lengua para identificarse, sino uno que les ha sido asignado por foráneos y que al parecer significa los otros. Por su parte, el término miraña significa *gente que corre* y se utilizó, durante los siglos XVIII y XIX, en el Amazonas brasileño para referirse a los indígenas que eran objeto del tráfico de esclavos, en contraposición a los indios civilizados o caboclos. Los Bora-Miraña se asentaban originalmente entre los ríos Caquetá, Cahuinarí y Pupuña. Antes de la época del caucho su población se estimaba en 18.000 personas (Pineda Camacho, 1987: 153-54).

En la cuenca del Ampiyacu, y sobre todo en los formantes de este río, como son el Zumún y Yaguasyacu, existen cinco comunidades bora. En el curso medio del Putumayo hay dos comunidades bora más.

El pezón que da alimentos

Presento a continuación dos mitos bora. El primero, sobre la creación del mundo y el segundo, acerca del origen del hacha. Se trata de adaptaciones libres de la versión hecha por Manuel Mibeco, curaca bora de la comunidad de Brillo Nuevo, río Yaguasyacu (Formabiap/Aidesepp, 2000: 103-106).

Cuando todo era pura agua donde moraban espíritus malos, el Creador, mostrando su poder, hizo aparecer la Tierra. Apareció con forma de seno de una mujer y de su pezón han salido todos los alimentos, la yuca brava y dulce, el tabaco y la coca. El Creador se llama Óóvetáji Niimúhe, Creador de los frutos comestibles. Él dijo 'si nadie los va a comer, para qué he creado los frutos'. Creó entonces un ser vivo, láme Niimuhé, el padre de los animales, pero este no le obedecía. Por eso lo botó para que solo coma frutos silvestres y no los de la chacra.

El Creador entonces escupió su saliva, el tabaco de conocimiento, sabiduría e inteligencia, y de ella nació un tronco de tabaco. De su talló moldeó los huesos del primer hombre, su cara la hizo de la masa de yuca y su piel, de las hojas de tabaco. Este hijo se llamó Pñiné Ánuméi Niimúhe y, cuando formó su chacra, se llamó Wákimyéi Niimúhe. Él quiso tener su mujer y el Creador le dijo que ralle la yuca buena con la raíz de la cashapona y que ponga la masa en una olla de barro tapada con hojas de plátano. 'Cuando la masa te llame Llihi (papá, hijo),

ábrela', le dijo el Creador. Así lo hizo el primer hombre y cuando ella habló, él la llamó Wáh (mamá, hija). Esta mujer hija del Creador se llamó Dīné Majchotáji, y de allí se fue multiplicando la gente. Como ya no había sitio, el Creador formó la Tierra como una plancha redonda de sal de monte.

El Creador vio que su hijo estaba envejeciendo y mantenía todo en orden. Le dijo que



alargara la Tierra en forma de boa, y el hijo así lo hizo. Luego le dio a él y a su mujer el poder de seguir multiplicándose sobre esa boa, diciéndoles que ellos siempre deberían seguir comunicándose con él, dándole lo que él nos da para que nos proteja.

La Tierra se fue así creando y ordenando. El hijo del Creador no tenía donde dormir y pensó armar un tambo con hojas de plátano y huaman-zamana, pero no le salió bien porque se deshacía con el calor del sol. El Creador le dijo entonces que

tomara cuatro horquillas del palo de yuca y las prendiese sobre el suelo, y que sobre ellas pusiese una viga y buscase palos más largos. Le dijo también que le daría sus venas, que las llamaría tamshi, un bejuco, con las cuales amarraría los palos y que después le daría hojas de irapay o caraná y mandaría a sus dos hijos tejedores, los chinchilejos verdes, para que le enseñasen a tejer el techo. Todo eso hizo así su hijo, y cuando estuvo lista la maloca, el Creador transformó el palo de yuca en palo de rosa o moena, tal como ahora se usa, y dijo: 'La Maloca será mi retrato, te va a cuidar de la lluvia, del sol y será el lugar donde alguna vez vas a criar a tus hijos y donde me vas a ofrecer de lo que te doy (yuca, tabaco, coca)'.

Es así, entonces, que la Maloca representa al Creador.

Y así el Creador les dio el manguaré macho, que fue primero un hijo suyo que él moldeó de almidón de yuca y al que dio vida soplando tabaco, pero que por una falta de su hermana se convirtió en semen y después en árbol palo de rosa. El Creador mandó cortar con cuidado el árbol para no matar a su hijo y con fuego de su corazón abrió su interior y su boca para que anuncie los preparativos de las fiestas en la maloca. Así también transformó luego a su hija, la que había cometido la falta, en árbol, y de su madera hizo el manguaré hembra para ser su acompañante.

El hacha

Cuando el hijo del Creador salía a trabajar, su esposa le llevaba siempre cahuana. Él le dijo que al acercarse a su lugar de trabajo con la bebida debía golpear la aleta de un árbol para anunciar su presencia. Así ella lo hacía. Pero un día, por curiosidad, ella se acercó sin hacer ruido y se puso a observar cómo su esposo cortaba árboles grandes para hacer una chacra nueva. Entonces vio que su esposo tenía un hacha, pero al verla de inmediato desapareció. ¿Por qué has hecho esto?, le increpó él. Sin ella no podré avanzar mi trabajo. El hombre usaba su omóplato derecho y, en coordinación con las hormigas cortadoras, úwaajímu, lo transformaba en hacha.

Ihchúba, la garza, nieto del Creador de todas las cosas, observó lo sucedido. Cuando el hacha desapareció, ella se convirtió en fabricante de hachas. El hacha fue entregada al Mundo del Hacha, Uwáájitéébe, o el mundo de los blancos, que se apropió del hacha inventada por los boras y aprendió a producirla. Los dos hijos del Creador han conocido ese mundo. Cuando fueron allá, el dueño del hacha les convidó aguardiente y se quedaron dormidos. Al despertar, aprendieron canciones y vieron que había otras cosas que no existían en su mundo, como herramientas de trabajo. Lo que más les llamó la atención fue el machete y el anzuelo, que ellos llevaron a su mundo al regresar.

Por eso el hombre bora considera al mundo occidental como el mundo del negocio o el Mundo del Hacha. Al comerciante regatón o al mestizo lo llaman úwáájitéébe, ‘hombre del hacha’. Durante la época de explotación del caucho, los boras transformaron este término en añúmúnáajpi, ‘hombre que quema o balea’, aludiendo así a las torturas y asesinatos de las que fueron víctimas a manos de los caucheros.

Según Guyot (1984: 19), los cantos del hacha corresponden a una fase muy anterior al contacto directo entre los boras y los blancos en la región del Putumayo y el Caquetá. Se refieren al tiempo de la primera adquisición de objetos manufacturados (herramientas de metal, escopetas, telas) que algunos indígenas ya en contacto con los blancos trocaban con ellos a cambio de productos del monte y también por niños huérfanos, hijos de padres presos en las guerras intertribales, y a veces también por mujeres y por adultos. Esta historia se remonta a la Colonia, al tiempo de las incursiones de portugueses provenientes de Brasil.

Los cantos del hacha son tristes porque se refieren a quienes se marchan sin esperanzas de retorno, aunque algunos expresan también sus deseos de rebelión. No obstante, todos aluden al deseo de los boras de conseguir objetos de los blancos, “cuya

introducción y adquisición –en primer lugar el hacha y el machete- han revolucionado las técnicas culturales y la producción económica” (Guyot 1984: 19). Como ejemplo, el canto que sigue:

*Hoy estoy cortando los caminos del comercio de la Garza.
Los espantos del árbol de la guerra
dicen entonces ;diañarawa hi ha!
¿De qué manera los caminos han sido cortados?
Por los caminos del comercio de la Garza
el hacha del Oriente llevará muy lejos
al último de mis hijos huérfanos.
¡Ustedes... no hablen! Si hablan de esto,
¿dónde podremos hacer comercio?*

La yuca antes colgaba de una planta

Recogí la narración que sigue en una conversación que tuve con la Sra. Estefanía Mibeco, hermana de Manuel Mibeco del que he tomado los mitos sobre la creación y el origen del hacha. Este nuevo relato da cuenta de manera abreviada del por qué la yuca crece debajo de la tierra y no colgada de una planta, como era antes.



Antiguamente el fruto de la yuca estaba arriba, colgando de la planta, y de allí se tomaba. El Creador de todos los alimentos Meóóvite Niimuhe tenía dos hijas y dos hijos. Las hijas, llamadas Mehteballe y Maninile, no hacían nada, no querían hacer nada, solo se reían. Su papá, el Creador, les dijo un día ‘ya es tarde, vayan a la chacra a sacar yuca para que sus hermanos coman su casabe, para que coman su yuca’. ‘Para qué te preocupas’, le contestaron las hijas, ‘es fácil sacar yuca, está bien limpiecito, no hay hierbas, no hay más que tomarlas’.

Al papá le ha dado cólera. ‘Ahora voy a hacer que sea bien difícil para sacar yuca, para que sufran’, ha dicho. Entonces la yuca ha caído a tierra, debajo de la tierra ha caído. ‘Desde hoy día’, dijo el papá, ‘va a haber hierba, toda clase de hierba se va a remontar en el lugar de la planta y la yuca van a tener que sacarla de dentro de la tierra’.

Cuando las hijas fueron contentas a sacar yuca, encontraron todo remontado con hierba y la yuca allá adentro de la tierra. Y desde entonces han tenido que sufrir para cosecharla.

El pijuayo



Pijuayos

Foto:
Mireia Campanera

La palmera pijuayo (*Bactris gasipaes*) es cultivada por los bora en las llamadas purmas, chacras que se dejan en reposo luego de algunos años de haber sido cultivadas, a fin de que la regeneración natural reponga los nutrientes extraídos. Además de ser un excelente alimento (se consume cocinado y en bebida), el fruto del pijuayo es un elemento central en el calendarios de los rituales de este pueblo que realiza una importante fiesta para celebrar su temporada de producción anual.

El relato que ahora presento es un extracto de una versión más extensa dada por Ochoa (1999: 89-92).



Piinéewá Niimúhe era un hombre que cazaba animales con su pucuna tóllijyu. Se casó con la hija de lámé Wátyo Núhba, el padre de todos los animales que se encuentran en la Tierra. El hombre cazaba con su pucuna los animales sin saber que ellos eran gente de su suegro. Por eso este decidió matarlo. Entonces la gente de su suegro lo encerró en el tronco seco de un árbol de huacrapona, que en realidad era uno de los horcones de la maloca de su suegro. Allí lo mataron y luego de cocinarlo, lo comieron.

Tiempo después nació su hijo Hijchuííhyo y cuando creció comenzó a preguntar por su padre. Su madre lo engañaba siempre: que lo mató una picadura de jergón, que el tigre se lo había comido, que había caído de un árbol y así. Con el tiempo el descubrió la verdad. Fueron los murciélagos quienes le contaron que a su abuelo lo había matado. Le dijeron también que su madre había escondido la pucuna de su padre en el techo, el veneno en sus senos y los dardos en su vagina. Entonces el joven planeó vengarse.

Consiguió primero la pucuna, el veneno y los dardos de su padre y después de dar muerte a la gente de su abuelo y a su propia madre, a quien confundió con un mono chosna, salió a recorrer el mundo. Encontró una vez a dos hermosas mujeres con las que finalmente se reunió. Él cazaba y pescaba para ellas, pero ellas no comían pescado porque eran sus familiares: ellas eran sábalos. Solo comían los gusanos que juntaban. Un día, ellas entraron al río y fueron a visitar a su padre Dooráme Bóóa, padre de todos los peces. Su papá desconfiaba de Hijchuííhyo, pensando que él comería a toda su gente y por eso quería matarlo. Intentó picarlo con la lanza en el corazón, pero el joven cada vez lo engañaba diciéndole que su corazón estaba en su tobillo u otra parte y por eso no moría.

Durante una fiesta, la gente jugaba con una pelota hecha con resina de shiringa. En un momento, Hijchuííhyo lanzó la pelota bien fuerte contra un árbol de pijuayo cargado con racimos maduros. Éstos cayeron y los huayos se partieron y salieron sus semillas. El joven guardó una en su boca y luego la tragó para que no la descubra Dooráme Bóóa.

Hijchuííhyo regresó a su casa con sus mujeres sábalos. Allí hizo su necesidad. Los manacaracos comieron su excremento pero dejaron la semilla, y de allí creció la planta del pijuayo. Las hijas avisaron a su papá del robo y éste mandó crecer el agua que se llevó el tronco y los racimos. Sin embargo, un pececillo había logrado salvar una raíz y se la dio al joven para que la sembrara. De allí creció el árbol nuevamente. En pago, el pececillo le pidió que cada vez que hiciera chicha le diera su afrecho.

Para protegerlo de su suegro que quería venir nuevamente a quitarle el pijuayo, Hijchuíhyo le puso espinas y le cambió el color amarillo, porque antes solo eran amarillos. Hijchuíhyo puso el pijuayo en la tierra, porque antes existía en el agua y era solo de los peces.

LA COCINA BORA

Aunque vive lejos de su comunidad, doña Estefanía Mibeco se las arregla para disfrutar de comidas tradicionales y asistir a fiestas propias de su pueblo. Ella cuenta:

A veces voy a la comunidad de San Andrés, en el río Momón, donde viven boras que cultivan yuca brava y hacen casabe y otras comidas. Para compartir les llevo lagarto, sajino (mééni), huangana (tyaayábe, mineébe) y otras carnes. Como acá no hay mitayo, las compro en [el mercado de Belén]. Gallina no llevo, solo carne de monte o pescado. Mis paisanos no comían gallina. Ellos tienen asco a la gallina. Nosotros no olvidamos de preparar nuestras comidas. La naturaleza nos jala para seguir preparándolas.

Ahora se hacen fiestas pero ya no son como antes. Cualquiera persona no hace fiesta. Los curacas son los que hacen fiestas, pero tienen que tener gente para preparar la coca, traer yuca, hacer casabe, traer leña y otras tareas. Ellos son los que saben la historia. Yo sé porque me he criado con mi papá y le he visto hacer fiesta. Cuando él quería comer carne hacía fiesta. Allí comenzaba a preparar. Decía a la gente de traer leña, preparar coca y ampiri, de hacer casabe y cahuana. Los invitados de otros sitios llegaban trayendo mitayo y allí intercambiaban. Nueva generación ya no conoce. Ya no tanto le gusta. Ahora mis nietitos en otro camino se han ido. Así tal vez se va a terminar. A veces me viene a mi mente una canción y me da pena.

Me cuenta que hace un tiempo estuvo en la inauguración de una maloca en el local de la Red Ambiental Loretana, y que bailó hasta la 6 de la mañana que regresó a su casa. Me dice que la vida en el monte también ha cambiado. “Los paisanos antiguamente no vivían en la playa, en la orilla de los ríos, sino vivían en el centro, en la altura vivían, cerca de quebraditas. Mi papá decía en río grande hay enfermedades”.



Cernidor (wahráji) usado por los boras para la masa del casabe.

Casabe

Para hacer casabe, mááhojĭ, se cosecha la yuca, después se pela y se ralla. Inmediatamente se exprime y se deja que se asiente el almidón. Se exprime en el tipití. Los boras tienen dos tipos de tipití, uno hecho de corteza de topa (wahmĭji), y otro de fibra (baju). En el jugo que sale se puede cocinar pescado. La comida se llama piimfhtso. También se puede cocinar la tripa del sajino o de la huangana, pero no su carne.

Dice doña Estefanía que el casabe se puede hacer también de yuca buena, pero que es insípido. El almidón de la yuca buena no es duro, es suave. A veces se mezcla la masa de yuca brava con un poco de yuca buena.

Hay varios tipos de casabe. Hay unos con masa y almidón y otros de puro almidón o con poco almidón. Hay uno que se llama nojnóba. Se tiene masa ya exprimida y se mezcla con un poco de almidón. Luego la masa se pasa por cernidor (wahráji) y después se pone en el tiesto (úlleba) para asarla.

Hay otro tipo de casabe de puro almidón, sin masa, que se llama íjtyákoji. Se hace siempre para fiestas, para intercambiar con carne, pescado (amóóbe), perdiz (ááwaá), ñuĭje (biirúmuji). A veces también se hace para la casa.

Cuando llega la gente trayendo carne a la fiesta, al dueño del mitayo, el dueño del baile le entrega sachapapa (kuni), huitina (oóna), piña (kúziha), junto con casabe. Cuando el animal es grande le da también coca (íibii) y ampiri (máániu).

Para hacer el almidón se cuele la masa con agua y se deja que el jugo se asiente. Después de una o dos horas se saca el jugo y se queda el almidón, y luego se exprime y se deja que seque. El almidón se pone en un tanquecito de topa con hojas de bijao o macambo llamado íjtyahóója. Para que seque, se le pone un poco de almidón preparado antes. Ahí se deja reposar 24 horas para que fermente y salga el veneno. Se prueba el almidón con la lengua, un poquito. Cuando está un poco acidito ya está bien, ya no tiene veneno. Si todavía tiene veneno tiene olor feo. Se siente feo en la nariz. Al día siguiente ya se asa.

Mi mamá le hacía a mi papá otro tipo de casabe. Era un casabito para su desayuno, delgadito. Este se llama sokówa. También es de puro almidón, pero la diferencia es que es delgadito.

Hay otro tipo todavía. Se hace de masa con muy poquito almidón. Se llama dohpóji. A veces la masa se mezcla con sachapapa rallada que le da un colorcito morado.

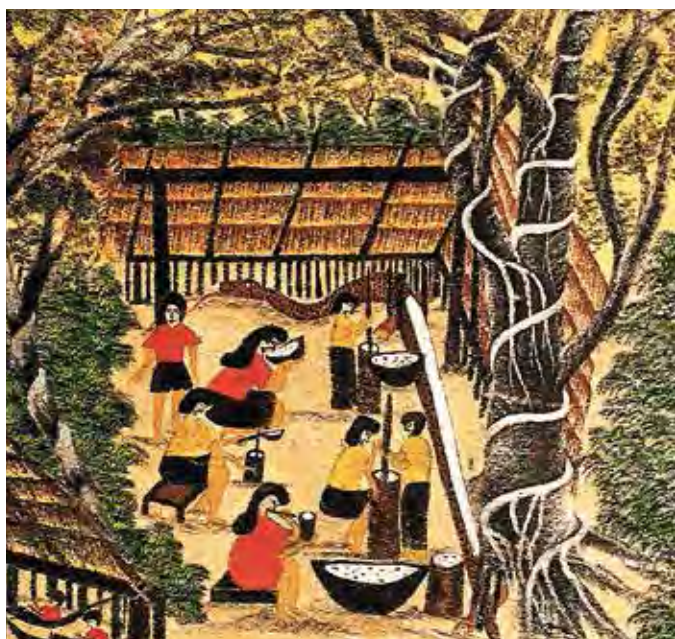
El casabe dura unos cinco días, más o menos, máximo una semana. Si se moja, se deshace. Cuando se malogra sale como su lana, son hongos. De puro almidón, el casabe dura un poco más. Si está bien duro, dura una semana.



Preparados del agua de yuca

El agua de yuca que queda después de exprimir la masa no se bota. En el agüita, puro juguito de yuca ya fermentado se cocina pescado, carne no tanto. Se le pone ají negro y sal. Esta preparación se llama piimñso. Con tripa de animales también se llama así.

Con la misma agua se prepara el ají negro que se llama dóhmeba. El juguito de la yuca brava exprimida se le pone en una olla y se espera una noche para que fermente. En la noche ahí sale su espuma. Cuando sale su espuma ya se puede cocinar. Se



hace hervir el jugo de la yuca. Se le echa bastante ají, con todo y pepas. Ahora a veces se le echa sal, antes no. Cuando evapora, se le pone más jugo. Así se hace hasta que se hace espeso y queda de color negro o marrón oscuro. La preparación demora a veces una semana o más, pero en el día nomás cocina la mujer, no en la noche. Por eso se necesita bastante leña para hacer este ají negro. Por eso mi yerno le echó el nombre ají acaba leña.



Sopa de hoja de yuca

Se hace sopa con la hoja de yuca. Se llama píiyaba. Para hacerla, se saca hoja de la yuca, de cualquier tipo, sea buena o brava. Debe ser hoja tierna o madura, pero no vieja. Las hojas se envuelven con hojas de macambo y el paquete se deja dos o tres días. Generalmente se deja en la misma chacra sobre una quiruma (úmahájku).

Después de unos días, se recoge el paquete, se lavan las hojas de yuca y se chapean en agua. El jugo se pone en olla y se cocina. Adentro se le pone pescado y a veces un hongo comestible que crece en los palos tumbados que se llama goróóji que es color blanquito. Se le pone uno u

otro, no los dos juntos. También se le puede poner macambo (ájine). Al macambo antes hay que sacarlo y pelarlo, y se le pone en agua una o dos horas para que salga su babita. Luego se le pone al jugo de la yuca. Se le pone ají negro y sal. Mi tía menudeaba macambo y se lo ponía a la sopa.

Wahjyáhe

Se trata de una manera de cocinar envolviendo pescado u otros productos en hojas, para luego asarlos en las brasas. En el castellano regional amazónico se conoce como *patarashca*. Los boras usan esta técnica para cocinar suri (ájpakyo), pescado y hueveras de pescado. Para esto se usa a veces bijao (bóhwaa), pero hay otra hoja mejor, nejilla (beé). El bijao es suave y se puede quebrar, en cambio la nejilla es más resistente.

La preparación es simple: se envuelve el pescado y se asa sin nada, sin sal, sin verduras. Ahora han tomado la costumbre de afuera y le pone sacha culantro, ají dulce, sal y algún otro condimento. Antes no, solo pescado era. Con suri, igual se hace. Se pone el suri vivo, se envuelve y se asa sin sal, ni nada. Con huevos de pescado igual. Con cualquier tipo de pescado, boquichico, sábalo, los que haya.

Bebidas

Hay una yuca que tenemos para fiestas. Tiene bastante jugo y es dulce como azúcar. No es casi venenosa. Su nombre es pákyoómu. La gente blanca no la conoce, solo la conocemos huitotos, ocaínas y boras. Con ella hacemos una bebida llamada piñkaba. Para hacerla, rallamos la yuca y después la colamos con cedazo. Allí queda el almidoncito asentado. Se espera una hora y se cocina su caldo. Cuando hierve se pone almidón para que espese. El almidón se diluye aparte y se le echa. Entonces la bebida se pone especita, pero no tanto como la cahuana. Se le pone maíz, sachapapa, huitina, si hay piña, piña también. Esta bebida se hace para fiestas.

Cahuana

Se llama káhgúnuko en nuestra lengua. Después de que se hace casabe, se aparta un poco de almidón. Ya está fermentado. Se hierve agua en una olla y cuando está hirviendo, se echa almidón diluido. Para aguarlo un poco, se le echa agua fría. Se le pone también aguaje (iñeho), maduro, pijuayo (méémehu), piña (kuziha). No se mezclan las frutas, es una o la otra. El

aguaje y el pijuayo primero hay que hacerlos masa antes de echarlos. El maduro se cocina, se chapea y luego se cuele y se agrega a la bebida. La piña se ralla y se cuele. Nunca se pone en trozos. Se añaden estas frutas cuando se está preparando ese caldo y está caliente. También se hace cahuana de pijuayo que se llama kúúmújityooñóji.

Para las fiestas, boras, huitotos y ocainas hacen unos tanques de carapa o corteza de topa, llamados *íjtyahóója*, en huecos redondos que cavan en el suelo de la maloca. Son perfectamente impermeables. También se hacen unos tanques de este tipo pero más pequeños para guardar masa de yuca y almidón.

Importancia social de la yuca dulce

Este acápite se basa en una conversación que sostuve con Irma Teteye, del clan Canangucho (Aguaje), en La Chorrera (Colombia), a inicios de octubre de 2012. Ella es una de los 27 estudiantes de la licenciatura en Biología que la Universidad Pedagógica de Colombia, en convenio con la Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera (Azicatch), desarrolla en esa localidad. Mi interés por conversar con Irma Teteye surgió cuando me enteré que ella tiene la intención de trabajar su tesis de licenciatura sobre la yuca dulce. Como lo he mencionado en la introducción de este libro, cuando comencé a trabajarlo desconocía acerca de esta variedad de yuca que solo sirve para preparar refrescos por su carácter succulento y su escasez de almidón. Mi interés por este tipo de yuca se incrementó durante mi permanencia en La Chorrera por la importancia que vi que le otorgan a ella los pueblos indígenas de la zona.

Esto es lo que me contó Irma Teteye:



Cuando el Creador creó la Tierra, les entregó a los hombres el tabaco y la coca, y a nosotras las mujeres nos entregó la yuca dulce. Nos la dio porque nosotras las mujeres desde la Creación tenemos que velar por el bien de la familia, de la comunidad. Nosotras las mujeres tenemos que ser buenas, serviciales, todo lo que se refiere a los valores del bienestar hacia la comunidad, nosotras las mujeres representamos a esa yuca dulce. Somos las encargadas de la familia y la educación de nuestros hijos. También somos importantes porque sin nosotras los

hombres no pueden procrear. Todas las frutas están a cargo de las mujeres, menos el tabaco y la coca.

En las malocas, las abuelitas mantenían la bebida de la yuca dulce en el desayuno, y ese era el jugo que mantenía en unidad a los vecinos, y en las noches daban para las gentes que asistían al mambadero y se sintieran todos alegres, que no hubiera peleas. Y ahorita en estos tiempos ya no se hacen estas prácticas por lo cual nosotros no somos ya unidos. Ha cambiado mucho esa forma de estar en relación armónica con las demás personas.

En las fiestas se bebe la cahuana y jugo de yuca dulce que en Colombia llaman ma-



Irma Teteye, en La Chorrera, habla de la importancia de la yuca dulce para su pueblo.

nicuera y en nuestra lengua piñkaba. Cuando la gente va llegando a la maloca, los dueños van a recibir a los invitados con la yuca dulce, más que todo para armonizar el ambiente, que las personas que están ahí estén bien, se sientan bien, que no suceda nada malo durante la celebración de la fiesta. Y después de eso durante el baile, durante la noche, se sirve la cahuana para la sed.

Existen tres clases de yuca dulce, una que es roja, otra que es blanca y

otra que es moradita, y solo sirven para hacer piñkaba. Para preparar, primero tenemos que ir a la chagra a recolectar la yuca dulce, a traer la yuca dulce. De ahí la traemos a la casa, luego la pelamos, se ralla con un rallador y luego se exprime y se saca su jugo. Entonces se deja un tiempo, unos 20 minutos, para que el almidón se asiente y quede puro jugo. Entonces se le echa en una bandeja y se cocina para liberar el ácido cianhídrico. La yuca dulce también tiene ese ácido, por eso es que se cocina. Es venenosa, pero es menos que la yuca brava.

Ya cocinándolo, el jugo ya se queda dulce, dulce... Hay diferentes formas de preparar el jugo de la yuca dulce entre nosotros los boras. El jugo en general se llama piñkaba. El jugo, jugo, sin echarle nada es una bebida que se toma en la casa, en los bailes. Hay otra que se le echa almidón. Queda más espeso el jugo. Y la otra es la que le echamos plátano. Plátano raspado se le agrega al jugo y eso es para tomar en la casa como un desayuno, una cena. Y otra que se le agrega frutas, la piña, el maní. Pero esa clase de preparación es solamente para los

bailes en los cuales se presenta un hijo del dueño de maloca para seguir una carrera tradicional. A la cahuana no se le pone la fruta en sí, solo el jugo de estas. Pero a la yuca dulce sí se le echa los trozos de piña, ñame, maní, mafafa, batata, dale-dale.

Antiguamente no faltaba pñikaba en la casa. Era una costumbre. Cahuana tampoco faltaba. Primero la yuca se ralla, luego se escurre, se saca el jugo y se deja reposar para que se asiente el almidón. Luego, cuando está asentado el almidón, se le bota el jugo, entonces ya queda puro almidón y se guarda, y después de tres días ese almidón ya está bueno para hacer la cahuana. Se cocina agua y cuando está hirviendo en una olla aparte se diluye el almidón y luego se le agrega el agua caliente, y ya queda hecha la cahuana. En el caso de la yuca dulce se bota el almidón porque si se le echa al casabe se queda muy flexible, no es duro. La yuca dulce tiene menos cantidad de almidón, lo que tiene es jugo.

Otras bebidas

Sigue dona Estefanía Mibeco:

Antes no había masato (baajúriba), no había ninguna bebida con alcohol. Los paisanos no conocían mareación, así nomás estaban. Ahora ya le han traído los mestizos.

Mi mamá me contó que la abuela de mi papá trabajaba bien. Sembraba su plátano, su pijuayo. Del plátano bien maduro sacaba su esencia y en tinaja de barro (kárááji) lo hacía fermentar. El pijuayo se cocina y se machaca. Se guarda su masa. Al siguiente día se cuela con agua la masa y ya está para tomar. La masa de pijuayo se llama (méémeho) y la bebida lista para tomar es (méémebá).

De plátano también hacía. Se mandaba a cosechar el plátano y se colgaban sus racimos. Cuando ya estaba bien maduro, ya goteaba su esencia. Entonces se pone su esencia en la tinaja kárááji. Allí se le tapa bien hasta que fermente. Cuando hacen fiesta le traen para darles a los invitados.



Aves y otras comidas

De las aves, los boras comen perdiz, pucacunga, trompetero, pava, paujil, panguana y otras. Se las cocina con pura agüita, sin ají, sin sal. No va con ají negro. También se las ahúma, y rara vez se las asa.

La carne de monte se cocina en sopa, con ají negro y con sal.



Inmenso motelo, tortuga terrestre que antes no comían los boras y ahora sí.

El maíz se come asado o cocinado cuando es choclo. Cuando es duro, se lo dan a las gallinas. No hacen ningún tipo de tamal.

Comen la hormiga curuinsi turrada, sacándole sus alas. También la comen viva, sin asar. Hay de dos tipos. La *íhyuje* que vuela de día y la *méniije* que es nocturna.

De lo que antes no comían

Los boras antes no comían tortugas, ahora sí. Mi papá y mamá vivían en el Igaraparaná. No comían motelo. Cuando mi papá encontraba uno, lo agarraba y lo botaba contra un árbol. El motelo se llama kúúmuji. La charapa se llama téhípañékuumúji y la taricaya mooáji, y tampoco las comían. Ahora las comen cocinaditas, en mazamorrita.





6





Al principio reinaba el vacío



El término huitoto significa esclavo, enemigo. Así está registrado en documentos del siglo XVIII para referirse a grupos capturados por indígenas del tronco Caribe que habitaban en la margen derecha del río Caquetá, para ser intercambiados por mercancías con los españoles. No existe una palabra propia para identificar al conjunto de personas que hablen diferentes dialectos del tronco huitoto. Aunque ellos hoy prefieren llamarse Murui-muinani, me tomo la libertad de seguir usando el término huitoto porque un cambio generaría confusiones dado que la mayoría de documentos citados en este texto usan la antigua denominación. Ellos habitaban a orillas de los ríos Caraparaná, Igaraparaná, Nocaimaní, curso alto del Cahuinarí y afluentes de estos ríos. A inicios de siglo XX su población se estimaba en 30.000 personas. Hoy existen asentamientos huitotos en los dos primeros ríos y además en el Caquetá, Orteguaza y Putumayo, y también en las cercanías de Leticia (Pineda Camacho, 1987: 153-154).

Para el caso del Perú, Gasché (1983), como lo refiero en el capítulo 2 de este libro, estima que antes del caucho un grupo importante de huitotos habitaban en la cuenca del río Ampiyacu. A consecuencia del traslado de población indígenas al Perú, proceso que abordo en los capítulos 2 y 4, en esta cuenca existen actualmente cinco comunidades huitoto que junto con otras nueve, entre bora, ocaina y yagua, han formado una federación para defender sus derechos. Los huitotos están también en el curso medio y alto del Putumayo, donde existe un total de 12 comunidades de esta identidad étnica, más otras dos con población mixta entre bora y maijuna, en un caso, y kichwa en otro; y en el curso medio del Napo, donde hay dos comunidades más.

La Creación

Incluyo a continuación dos relatos míticos, el primero, sobre la creación del mundo y, el segundo, sobre la aparición de la yuca y otros alimentos. Ambos han sido tomados de Preuss (1994) y transcritos literalmente. Sin embargo, para no quitarle fluidez a la lectura, he incluido en esta transcripción entre corchetes algunas de las notas que en el texto original aparecen al final del relato. También he obviado algunas de ellas por considerarlas

irrelevantes para los fines de este libro. Dado que los nombres de plantas y animales que figuran en el primer mito corresponden a los utilizados en Colombia (la edición de Preuss fue hecha en Bogotá), en la versión que presento los he adaptado al castellano regional amazónico del Perú. En los casos que no he podido ubicar las correspondencias, he mantenido los nombres dados en la edición citada.

Al principio no había cosa alguna

Era la nada, no había cosa alguna. Allí el Padre palpaba lo imaginario, lo misterioso. No había nada. ¿Qué cosa habría? Naainuema, el Padre, ‘el que es la nada’, en estado de trance, se concentró, buscaba dentro de sí mismo,

¿Qué cosa habría? No había árboles. Rodeado de la nada, el Padre la controló con ayuda de un hilo soñado y de su aliento. En todas partes reinaba el vacío. El Padre examinaba el fondo de ese vacío, pero no había nada. Recitó la oración de la nada, mas todo era vacío.

Ahora el Padre buscaba aquello que es nuestra vida, el comienzo de nuestra historia, pero solo había un vacío. Intentaba palpar el fondo de la nada, atarlo con ayuda del hilo soñado, pero todo era vacío. En su estado de trance obtuvo las sustancias mágicas arebaiki [sustancia pegajosa] e izeiki algo como humo de tabaco o como copo de algodón, con las cuales sujetó el fondo de la nada.

Tomó posesión de la nada, para luego sentarse en aquel plano, que es nuestra tierra, e intentar extenderlo.

Una vez controlada la nada, creó el agua: transformó en agua la saliva de su boca. Luego se sentó en esta parte del universo, que es nuestra tierra, para crear el cielo: tomó una parte de esta tierra y con ella se formó el cielo azul y las nubes blancas.

Al pie del cielo, Rafuema [‘el dueño de la palabra’, ‘el que enseña las buenas costumbres’], el Padre, buscaba dentro de sí mismo, y entonces creó la historia de nuestra existencia y los preceptos para nuestra vida sobre la tierra.

A partir de ese momento surgieron la gran selva, muchos árboles y la inmensa tierra. Nacieron los árboles y la palma de aguaje para que nosotros tuviéramos qué beber. Gracias a la saliva del Padre dieron fruto. Todos los árboles y bejucos nacieron en ese instante.

Él mismo creó al grillo. Creó al mono choro que se alimentaría de las frutas en los árboles, al machín blanco que rompe los frutos silvestres y también a la sachavaca que los

recoge del suelo. Creó a los cerditos y a la punchana y al majaz para que comiera las frutas de la selva. Él mismo creó el tintín y a todos los animales.

Del fondo llegó el armadillo a la superficie de la tierra. También creó al armadillo chaquirá. Él mismo creó a todos los animales, al lobo de agua que come pescado y a la nutria.

Creó al venado colorado y al venado pudu. Creó a todos los animales. Creó al oso palmero y también envió a la tierra al oso hormiguero amarillo.

Arriba en el aire creó al águila que se come los monos choros. Él mismo creó a los pajaritos. Creó al tucán, a la lora frente amarilla y al guacamayo; creó a todas las aves, a la panguana de monte, al paujil negro y al paujil colorado, al trompetero y a las chilangas, al gallinazo y al gavián pollero.

Él mismo creó al pájaro carpintero y a todos los demás pájaros; al pájaro jokomekai y a la grulla, al gallinazo, a la golondrina y al chirriclés, a todos él los creó; al loro churuquero, al pájaro jiriko y al guacamayo azul, al pájaro kuikuyo, a la paloma y a la torcaza, al ziima y al tuyagi.

Él mismo creó a todas las aves, al gavián teretaño y al martín pescador que sabe comer pescado, al pato acuático y a la garza de monte, al pato y a las demás aves, al murciélago y al colibrí, al yivuzi y al jirima, al polluelo y al sui sui.

Él mismo creó, en su saliva, a la rana y al sapo.

La avispa cortó nuestra cola, la cola que la gente en un principio llevaba. Todos teníamos cola. Le cortó la cola a la rana y también a nosotros que así nos convertimos en seres humanos. Finalmente se cansó de tanto cortar y a partir de ese momento los hombres que aún tenían cola se transformaron en monos choros.

El árbol de la abundancia y el origen de la yuca

Jitirugiza (la negra), hija de Jitiruni (el negro), rechazaba a todos quienes la pretendían. El padre la regañaba: '¿Por qué los insultas, diciéndoles mugrientos? ¿Con quién vas a vivir?'. Para vengarse, uno de ellos repartió ampíri a los Buineizai con la finalidad de que la dejaran embarazada. Sin que ella lo advirtiera, uno de ellos, Zikire (bambú), la embarazó cuando ella estaba sentada en una estera, tejiendo un brazalete según su costumbre. Ella se estremeció al ser desflorada: ¿Quién me hizo esto?, dijo, pero no le contó a nadie lo que le había pasado. Al poco tiempo su sexo y sus senos ennegrecieron. El pájaro negro yigodo señaló el sexo de

la hija de Jitiruni y el pájaro carpintero también. Las preguntas de sus padres no lograban aclarar las cosas por más que la regañaban. El padre sentía vergüenza. ‘¿Por qué rechazaste tanta gente de otras tribus?’.

La criatura en el vientre crecía. ¿Dónde voy a vivir?, decía la joven. ¿Cómo estoy? Nadie se me acercó para que yo esté así. La madre también trató de averiguar: ¿Quién te hizo quedar embarazada? Ella respondía que nadie.

En una oportunidad, Jitirugiza vio un rostro en un espejo y se volteó a mirar pero no había nadie. Otra vez alguien rió detrás de ella y se volteó a mirar. Vio a un joven hermoso, con sus ojos pintados con yida y su cabello como el de una mujer que llevaba brazaletes en la parte superior del brazo. Percibió entonces un olor agradable, el aroma de la hierba yiki usada para seducir a una persona. La muchacha estaba enamorada. Volvió a mirarse en el espejo y vio que el muchacho se reía por encima de su hombro. Se volteó y vio que el hombre estaba parado frente a ella. Él le dijo que era el padre del hijo que llevaba en su vientre y la llamó esposa. Se marchó advirtiéndole que al día siguiente iba a volver por ella: ‘Cuéntale a tu madre y a tu padre’, le dijo. Cuando volvió, la muchacha le hizo conocer a sus padres. El Buineima le dijo a su suegro: ‘Me llevo a tu hija’.

Él se la llevó y ella hizo un baile. Luego llegó la hora del parto y ella mató a un pez lisa y se lo comió. El esposo se indignó pues era su gente y la envió de regreso donde sus padres, advirtiéndole que diera a luz en una olla de barro, en la cabecera de la quebrada, en un sitio húmedo, y que cubriera a su hijo al nacer con la olla, sin mirarlo, y que no le contara a nadie. Así lo hizo ella, y cuando llegó a su casa, su madre le dijo para ir juntas a ver lo que llevaba adentro. Pero ella se negó, recordando lo que le había dicho su esposo.

Como el esposo no regresó, ella se fue a bañar allí donde había parido, pero solo encontró un gran árbol al pie del cual se había formado un gran lago enturbiado por las raíces.

Las raíces eran blandas y olían bien, por lo que decidió llevar algunas a su madre. Luego confiaron su secreto a su padre: ‘¿Qué será eso que huele como si fuera algo de comer?’. Al día siguiente Jitirugiza volvió a mirar la raíz: estaba blanda. Exprimió un pedazo grande y lo llevó a su casa, y con su madre lo prepararon con el calor de las corvas hasta que se endureció. Luego lo comieron y así dejaron de alimentarse de piedras trituradas, tierra y palos podridos y comenzaron a comer este fruto. Ellas comieron solas: ‘No vayas a contar nada a la gente qué comimos’, le dijo a su madre. Así otra vez fueron al sitio la madre y la hija y farraron su canasto para llevar las raíces a su casa. Allí Jitiruni le dijo a su esposa que



El árbol de la vida. Pintura de Rember Yahuarcani. Tintes naturales y acrílico sobre llanchama. 2006

no cuente nada. Luego formaron pequeñas bolas que las pusieron en las corvas y debajo de las axilas y las comieron.

La gente comentaba ‘qué está comiendo Jitiruni, pues su mujer no sale a comer piedras. Mientras la gente come tierra, ellos comen de ese árbol’, decía la gente. Todos reclamaban que les diese de comer lo que él comía, de eso que huele tan bien. Jitiruni contó que eran unas raíces de un árbol, y la gente quiso ir al sitio. Y se fueron sin hablar al amanecer. Una familia trajo gran cantidad de raíces en silencio para que la gente de las casas de al lado no la oyese y las colocaron en las corvas, como Jitiruni lo había hecho, y las comieron. Pero al final se dieron cuenta y preguntaban qué árbol come Jitiruni. ‘Mientras nosotros comemos tierra, ellos comen otra cosa’, decían. Y así él tuvo que mostrarla y su esposa repartió las raíces y



Don Alfonso García, curaca de la comunidad de Huitotos de Pucaurquillo, habla sobre la chacra y la organización del trabajo.

la gente se colocó la masa bajo las axilas. ¿En qué otra cosa la iban a asar? Entonces la gente tejió canastos para traer la raíz y dejó de comer tierra.

Boe estaba junto a la puerta tejiendo su canasto para traer piedras. Mientras tejía, decía 'Jitiruni encontró el árbol de la abundancia, noniya amena, y por eso ahora nos insulta'. Una hormiga arriera le llevó una fibra y Boe se preguntó qué cosa era. La olió y su olor era agradable, como si fuese cosa de comer. 'Jitiruni come esta cosa y la trae de allá. Por esto me desprecia', se dijo. Se fue a buscarlo y le preguntó '¿qué árbol comes que desprecias la tierra que todos nosotros comíamos antes? ¿Encontraste el árbol de la abundancia?', le preguntó. 'Sí -le contestó- encontré el árbol de la abundancia'. Entonces le dio un poco de la raíz para que probara y Boe la encontró muy sabrosa.

Boe le preguntó cómo la preparaban y Jitiruni le dijo que primero formaban bolas y luego las colocaban en un cedazo al sol, y recién entonces las comían. También le dijo que otras veces las comían crudas. Boe llevó a su casa la yuca que varias personas le dieron y la llevó a su casa. Allí la gente le preguntó qué traía y le pidió que les diera para probar. Toda

la gente de Boe fue entonces al lugar del árbol de la abundancia. Llegaron, limpiaron el terreno y luego recogieron las raíces que estaban blandas.

‘Este es el árbol de la abundancia. ¡Qué no hay en este árbol!, exclamó Jitiruni. A partir de entonces la gente comía de ese árbol. La gente de Boe tejía grandes canastas para llevar más y más raíces blandas. Dejaron la tierra y los palos podridos que antes habían comido y todos iban al mismo lugar. El camino trillado para ir a escarbar tierra blanca para comer estaba ahora cubierto de maleza porque la gente iba a un solo sitio, al mismo árbol.

La gente ahora traía las raíces, las exprimía, las ponía en un cedazo y las secaba al sol. La comían después de haber dejado que se seque y se endurezca.

Los cultivos y el trabajo

Don Alfonso García, curaca de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo, habla sobre la chacra y la organización del trabajo. En el texto siguiente, él se refiere tanto a las plantas y a la asociación de cultivos, como a los cambios que se están produciendo en su sociedad por influjo de tendencia llegadas desde fuera. Habla también sobre la elaboración de la coca, el tabaco y la sal vegetal para mezclarla con el tabaco. Se trata de procesos extremadamente laboriosos que comprometen la participación de varias personas, como bien lo explica don Alfonso. La coca, luego de ser cosechada, es turrada y molida en un mortero para después mezclarla con cenizas de hojas de cético. La mezcla es finalmente cernida, obteniéndose un polvo muy fino, de textura similar al talco. Su consumo, llamado localmente *mambeo*, consiste en colocarse una o dos cucharadas de la mezcla en la boca y luego lamer ampiri, una pasta de tabaco cuya preparación demanda mucho esmero.

Para hacer el ampiri hay que cosechar las hojas del tabaco, lavarlas y cocinarlas en agua. Una vez cocinadas, se exprimen y el jugo se continúa hirviendo hasta que se forme una pasta. Para ayudar al espesado, la pasta se mezcla con la pulpa de macambo y se continúa hirviendo hasta que adquiere una textura untuosa. El resultado es ampiri puro que se guarda sobre el fogón para que el humo y el calor lo conserven. Sin embargo, para consumirlo se requiere elaborar sal vegetal, lo que demanda la ejecución de otro proceso prolijo. La sal se obtiene quemando hojas y cortezas de determinadas palmeras, y luego destilando las cenizas con un embudo de corteza de madera de balsa. El agua así obtenida se hace evaporar en la candela. Entonces aparece la sal vegetal. Al momento de consumir



El hombre y las estrellas. Pintura de Santiago y Rember Yahuarcani. Tintes naturales sobre lanchama. 2006

el ampiri, la pasta es “sazonada” con la sal y lamida cuando se mamea. Esta sal se usa exclusivamente con este fin, nunca para sazonar comidas.

El mambeo y la lamida del ampiri son estimulantes indispensables para las largas sesiones de reflexión que los hombres tienen en las malocas, a fin de discutir los problemas o acordar trabajos que deben realizar.

Sobre el proceso de elaboración de la coca, el ampiri y la sal vegetal hablará don Alfonso García en las siguientes páginas, mientras que don Carlos Vásquez lo hará en el próximo capítulo.

La chacra nueva

Cuando se hace chacra nueva, se roza y se quema y aparece tronco de yuca brava y también su planta de la piña. ¿Quién ha sembrado? Cultura huitoto dice que el poder del sol, Jitoma. De su excremento crecen plantas donde no hay purma, y sale yuca y sale piña. Rápido se levanta. Ya se ha crecido. ¿Quién ha dejado esto? ;Jitoma! La piña es su compañera de la yuca para endulzar la cahuana. Se ralla en el rallador (tiafai) para hacer cahuana y para endulzar el corazón.

De la yuca nada se desperdicia. Se usa su fruto, su hoja, su masa y su afrecho.

Para hacer chacra dialogo con mi esposa en primer lugar. Conversamos dónde hacer la chacra. Los dos de acuerdo decidimos. Mujeres son exploradoras de la tierra, conocen bien la tierra. Tierra dura, no produce, sino tierra negra. Allí está el abono.

Cuando estamos de acuerdo coordinamos para hacer preparación. Dueño de la chacra saca su coca, su ampiri; mujer, saca la yuca. Marido busca mitayo, pescado para alimentar a la gente. Cuando tienen, dicen ;ya tenemos! Luego invitamos a la gente para que vengán a hacer la chacra, a rozar y a tumbar. Antes era la gente del clan, ahora son diferentes personas.

La minga

De acuerdo a esto y cuando yo ya me pongo a rebuscar, entonces, yo le encuentro pues a un animal para poder dar de comer... un majaz, una carachupa, de repente me voy por ahí y mato un sajino, ¿no? Entonces yo le digo a mi doña ;ahí está! Ella me dice, ;de mi parte también está! Entonces yo le digo, por ejemplo, hoy jueves, ¿no?, ya vengo, digo, ¿tu cosa [la comida que es su responsabilidad] está preparada? Sí, me dice, como ella está haciendo aho-

rita. Tiene su parte seguro, ya ha preparado su yuca, machacado, todo. Entonces yo le digo, ¿tienes? Sí, pues, ya. Yo también tengo, le digo. Entonces complementamos. Ahorita yo me voy a la comunidad para invitarles para que venguen mañana a hacer nuestro rozo y tumbo para nuestra chacra. Entonces ella ese día saca su yuca dulce, ¿no?, porque nuestra cultura no es tomar, ahora que se toman bebidas alcohólica, ¿no? Antes era cahuana y yuca dulce, piña... Hay que juntar a los que hay para dar a la gente. Entonces ese día ya pues hacemos el trabajo... Se da a las mujeres, ya han comido, por ejemplo yo le doy su carne, un sajino, se comparte entre todos.

Antes se invitaba a los clanes nomás, pero ahora ya no. Ahora invitamos diferentes personas, ahora ya no es como antes. Antes éramos solamente un grupo, por clanes, pero ahora ya hay diferentes personas ribereñas. Bueno, a veces son de la costa. Hay que invitarles a ellos.

La chacra... le rozas, tumbas, picacheas y dejás hasta que se seque. Después de 15 a un mes empiezas a quemar, ya. La quemada es trabajo del hombre solo. Ya una vez que está quemado hay que juntar las ramas, picachear, poner en shuntos para quemar, volvemos a quemar. Es para sembrar plátano... los dos siembran, a veces mi doña siembra y yo siembro. La yuca también sembramos los dos. Yo tengo que tacarpear y la mujer va sembrando. Entonces ahí nos ocupamos las dos personas. Porque muchas veces la gente aquí ocupan la familia, pero nosotros no, nosotros trabajamos entre los dos. Y por eso es que a nosotros nunca nos falta nada.

Ahí sembramos dale-dale, eso siembra mujer, sachapapa, mujer, y ahí sembramos huitina, mujer, camote, mujer... ahí, la piña, mujer, el caimito siembra la mujer, la guaba la mujer. Ahora, nosotros ya muy poco tenemos el trabajo ahí. Más amplio es trabajo de la mujer, por ejemplo, ya tener su cuidado, por ejemplo, cultivar y visitar, ¿no?, y ver las plantas. Por ejemplo, la plaga, ¿no? Entonces ella es la mujer, siempre decimos que la mujer trabaja mucho. Entonces ella ve y dice que tal plaga hay. Entonces dejando eso los varones hay que rebuscar, ¿no? Mientras mi doña está trabajando yo tengo que hacer otra actividad. Por ejemplo, buscar carne, pescado...

La yuca

Viendo una planta de yuca puedo decir si es brava o buena. La diferencia es... La yuca buena no puede ser igual a la yuca brava, la diferencia está en dulce. La planta se diferencia en tronco, ¿no? La diferencia de yuca buena, el tronco o las hojas son medio rojitos, y de la yuca brava es hojas amarillas. Entonces estas se diferencian en blanco y amarillo, esta es la yuca brava y la yuca buena tiene rojito, y su tronco de la dulce es blanco.



Yuca dulce y yuca brava o venenosa, respectivamente.

La producción, a veces la yuca buena te produce más, más yuca. La yuca buena no sembramos en cantidad sino medimos una dimensión, casi como 100 o 150 palos porque eso no demora, es más rápida... De los siete meses, ya está, pero yuca brava no, hasta de un año. Menos produce, porque estas yucas bravas son duros.

Hay enfermedades que le atacan a la yuca. Por ejemplo, a la yuca ataca la mosca, a las hojas, a los cogollos. Por ejemplo, vamos a decir, en tiempo lo que cae esa plaga, se queda blanco toda ese... la punta de la yuca, todo eso queda blanco, chupa su resina. Entonces eso aquí nosotros cómo le combatimos... ¡haciendo candela! Igual afecta a la buena y a la brava, a la yuca buena más rápido le ataca, a la brava le afecta menos, pero sí le afecta.

La yuca brava tiene más almidón que la buena y la dulce. Nosotros nunca hemos hecho casabe de yuca dulce. Esta sirve solo para hacer bebida. Eso es nuestro lema. Desde nuestros abuelos, abuelas, el afrecho de yuca dulce, eso se bota porque dice que eso no es para comer. Pero yo digo, por qué. Porque es afrecho, me dice, ya no tiene gusto. Esa yuca dulce es de todos los días. Tú sabes que es como tomar un café, un desayuno, porque más antes utilizábamos para los niños, porque ellos tienen que tomar su yuca dulce. Pero los viejos no tomaban esa yuca dulce, teníamos que tomar cahuana. Esa yuca dulce es para los niños y para la mujer que está lactando porque ella tiene que tener su leche en su seno. Todas esas cosas, como te dije anoche en la reunión, nosotros teníamos que hablar bien, aconsejar bien...



Preparación de la sal de monte o sal vegetal

Hojas de tabaco



Preparación del tabaco, la coca y la sal

La coca la siembra el hombre en la misma chacra. Ahí está la coca (jiibina), ahí está el tabaco (diona). La coca es para velar a los futuros hijos, para cuidar, más claro. Por ejemplo, yo coqueo, no es porque yo soy vicioso, sino porque es la costumbre, pero muchas veces la gente emplea en otras cosas, en drogas. Pero no es así. Ahí estamos, de nuestras mismas cosas, estamos haciendo, manejando con malas ideas.

El tabaco también se siembra en la misma chacra. Por ejemplo, la yuca se cosecha de siete meses, ¿no? Y la coca en siete meses ya está así, pues [indica el tamaño con la mano]. Juntos se han sembrado. Cuando la mujer ya cosecha la yuca, ya sabemos dónde está la coca, ¿no?, y esa parte tiene que cosechar la yuca. Por ejemplo, tenemos 100 metros de sembrío de coca, entonces ella tiene que sacar esa yuca. Entonces recién se levanta la coca. El resto de yuca donde no hay coca, esa sigue creciendo. Ahí hay sachapapa, hay yuca, hay plátano (oogorî), hay piña, hay todo, pues. Por ejemplo, si mañana visitamos la chacra mía, ahí está de todo. El hombre cosecha la coca.

Tenemos la cocamera [maloca]. Es como costumbre, tiene que ser todos los días, no solamente un día. Por ejemplo, anoche hemos estado ahí. Entonces compartimos. Por ejemplo, cinco somos de la cultura, ayer he puesto yo [coca], hoy día tiene que poner otro, mañana otro. Ahí mismo la turramos en la casa grande. La turro yo, también puede ser otro. En el tiesto se turra (nogo). Él quien trae la coca (jiibina), también trae la hoja de cético (kiraiforo, imuiforo). Son tres cosas: la coca, el cético y la leña, las tres cosas las pone quien lleva la coca. Ahí entrega al curaca quien es el que va a secar esa hoja. Yo les digo, tú vas a turrar, él tiene que cumplir. Otro es el que va a moler. Nosotros nombramos: tú eres el que va a coger la hoja de coca, tú traes tú cético, tú leña pones. Ya. Entonces una vez que tú pones, ya viene el turrador, ¿no? Ese es otro. Después viene el tercero, va a machacar en el mortero (jiibiru) con el pilón (jiibigî), quemar cético, machacar y empieza a cernir, a beneficiar, a cernir, ¿no? Entonces ahí viene el grupo, así como anoche. La hoja de coca se turra, la de cético se quema, se hace cenizas y después se juntan.

El tabaco

El tabaco (diona) lo cosecha el hombre también. El tabaco tiene un proceso. El proceso del tabaco es... cuando se quema la chacra hay que llevarle. Ese no se siembra, se lo sopla, son semillas bien chicas y tienes que soplar. En los shuntos se lo pone, no en cualquier parte. Lle-

vas en una hoja y soplas para que pueda caer, porque si no, no puede regar. Cuando es grano grande, ese se puede regar, cuando es grano chico tienes que soplar. Ese soplo significa... la producción, no ves, el aire lo fresquea, ¿no?, da vida. En ese momento, cuando está soplado el tabaco ninguna mujer puede ingresar. Si la mujer está con su regla, no puede crecer ese tabaco, si no está con regla, la mujer puede ir.

El tabaco se siembra en canto de la chacra, porque no vamos a sembrar en el centro. En el canto porque él es quien vigila y cuida. ¿Qué cuida? Son conocedores, son sabedores, por eso son dos personas que la cultura dice: la coca y el tabaco son dos personas que vigilan todo eso. La coca también se siembra en el canto porque no vamos a sembrar en el medio, ¿no? Ellos son los guardianes, son los vigilantes cuidadores de nuestros futuros hijos. Según dice la historia, las yucas, las frutas son hijos. Viene una enfermedad, bueno, tenemos al Occidente, la posta, pero antes no sabían qué es posta, ¿no?, qué es la medicina de Occidente. Ahora todo es concentración. Nosotros cuidábamos nuestros nietos, nuestros hijos para que no se enfermen. Por eso se tiene la coca. Esa coca es muy interesante, coca y tabaco. Pero ahora, esta coca venimos a adulterar ya. Por eso es que nosotros fallamos las cosas, la historia, porque aquí la coca le meten cal, kerosén, gasolina, sal... Más la química están metiendo. Entonces la coca ya está adulterada. Nosotros antes vivíamos con nuestra coca, cuidábamos como un doctor, porque a base de eso conocemos nuestras enfermedades. Concentrando entre los apus conversamos, ¿no? Porque de aquí viene para diagnosticar cómo está tu pulso. Ahora tiene ya ese material de Occidente, pero nosotros, no.

El tabaco, cosechas la hoja cuando ya está grande. Tú tienes que escoger la hoja desde abajo. Está medio amarillento. Por ejemplo, tenemos unos 200 troncos de coca, este... tabaco, en 200 troncos de tabaco tienes que sacar como 10 hojas de cada uno. Cosechas, y esas hojas dobles, hojas anchas te viene a resultar casi como 50 kilos... más, un poquito más, pero calculo yo así. Entonces eso le traes, empiezas a lavar. Le traes a tu casa, le lavas bien lavado en agua que no haya sucio. Entonces le traes. Aquellos tiempos se cocinaba en tiesto, olla de barro, todo ahí le pones, le cocinas hasta que se haga bien suavito. Tienes que aumentar el agua tres veces. Se hace bien blandito. Cocinar demora casi un día. Ya una vez que está bien blandito, suavito, el preparador de eso tiene que meter la mano, juntar ese afrecho, ¿no?, su bagazo, más claro. Entonces ese se le exprime, así con mano nomás, todavía. El bagazo se lo bota. Después pasamos a la cedama, colar, ¿no?, para que no haigue esa basura, que tenga que ser puro. Eso todavía es agua, ¿no? Para que sea bien limpio... De ahí una vez que se ha colado, le



Recolección de hojas de coca

vaceas nuevamente a un envase, en un tiesto, y se lo empieza hervir. Entonces ahí tienes que buscar su mezcla, por ejemplo, decimos no solo es tabaco, tienes que mezclar con flema de macambo (miselli, musegi). Si no hay macambo tienes que echar almidón de la yuca, si no hay esto tiene que mezclar almidón de umarí (nemona, nekana). Una vez que se ha refinado esto, ya está, pues, así como mermelada, ¿no? Entonces tienes que bajar de la candela, bajar, ya.

Entonces ahí, a veces, antes se preparaba pues sal, sal del monte, sal vegetal (iaisai), ¿no?, ya teníamos así, en bolas. Se mezclaba [el tabaco] con sal de monte y se llamaba, pues, a la gente para probar cómo está el ampiri (Ileera), si está bueno. El ampiri siempre se toma con la coca y la coca con el ampiri. Estas son dos hermanas. Ahí te tengo que aclarar. Siempre

el varón nace primero, a veces la mujer nace primero, y tiene que ser hermano y hermana. Coca y tabaco son hermanos. Hacemos un ejemplo. Por ejemplo, el loro siempre tiene dos huevos y se revientan dos loritos. Cuando se hacen más grandes son acompañantes de dos hermanos. Tú nunca ves un loro que anda solo, sino tiene que andar entre los dos. Mira que ellos vuelan, no vuelan solos, sino son dos. Entonces ahí nos referimos, ¿no? Entonces esa es la parte que nos referimos hermano o hermana, nos referimos a esto.

La sal (iaisai) para mezclar en el ampiri... Tenemos el inayuga, tenemos hoja de helechos, una planta. Por ejemplo, sacamos de un palo que decimos palo de macambo, sacamos su corteza para sal. Y estos se los quema. Hay muchos más, otros palmitos, le mezclamos ahí. De la inayuga sacamos la corteza. En el caso de los helechos, con todo y su asiento, su raíz, para quemarlo. Con estos, inayuga, corteza, a veces, sacamos un tronco que no hay acá. A veces tenemos que sacar de raíz, sacar todo. Eso se quema directo al fuego. Cortamos un palo de esos gruesos, ponemos en dos, y abajo va la leña, entonces cuando la leña está prendida, encima ya se va esa corteza. Si no hubiera esto, sacamos el tallo entero, le cavamos, le sacamos todo entero, y eso partimos con el hacha. A veces sale así, ¿no?, un tallazo. Eso le partimos por pedacitos, le ponemos en la candela, va secándose ya, va secándose y va quemando y se hace ceniza. Ya está quemado, quemamos a veces 5 horas, 24 horas hasta que se enfríe... Después de quemar todo, ya está quemado, tienes que esperar para que se haga ceniza, ¿no?, porque hay carbón ahí adentro. Hasta que se queme, se apagan los carbones ya queda pura ceniza. Entonces recién nosotros vamos a juntar eso. Ahora, una vez que está juntado preparamos un envase para poner ahí la ceniza. Y una vez que está preparado el envase, vamos a traer la... para la refinación. Una vez que está en envase hay que echar agua a la ceniza hasta que se moja bien. A veces hacen envase así [indica con las manos]. Una vez que se ha remojado bien ese envase, recién va a botar, va a destilar. Ahí ves que el agüita cae bien, bien... La hoja de bijao (Ilijabe) se pone así [indica] y tiene que ser bien cerradito para que no salga. El envase no es una lata, es un tejido de tamshi, especialmente para sacar la sal del monte. Una vez que ya está cerrado bien, ahí se lo pone.

Una vez que ya está remojado bien toda la ceniza, ya baja el agua, ¿no? Entonces tú ahí ves que ahí va a caer los granos de agua. O sea que eso es sal. Le pruebas en tu mano, saladito es. Los granos que van cayendo ya son salados, entonces eso hay que juntarle. Se lo junta eso y tienes que preparar en la candela. Y ahí en un envase, ahí viene la refinación ya para sacar el producto. O sea que de todo eso que se ha mezclado, el inayuga, vamos a decir, se ha hecho una sola ceniza, y recién vas a ver la refinación. Ahí tú le pruebas, ¡ya!, ahí tú le

recoges. Vas echando agua, va cayendo. Entonces una vez que ya está en el agua, pasas a otra refinadora, ya pues en la candela. Ahí hierva, ya. Entonces en este está refinando, tú lo pruebas hasta donde que hay la sal, ¿no? Cuando le prueba ya no hay sal, entonces allá ya está la sal. Entonces tú ya preparas hasta que lo seques bien, y va secando, tú vas moviendo para que salga polvito, ya.

Entonces los pasos son tú le quemas, le sacas la ceniza, la juntas, destilas, pones a la candela, lo hierves, y ya cuando va a ser duro, va mermando así, pues, como mermelada, tú empiezas a mover para que no quede duro, para que quede como polvito, así como sal granada, sal de yodo, así, sal yodada. Así sale. Ahí ya le secas bien en la candela. Una vez que está bien sequito, blanquito, le vaceas ya. Así tú tienes que buscar un envase, ahora que usamos mucho plástico, botellas, ahí le juntas. Por lo menos de estos trabajos a veces sale un kilo. Y el ampiri, recién con ese sal del monte, ahí le vas a mezclar a tu ampiri. Se le pone sal para que tenga el gusto, porque puro, puro ampiri es muy fuerte. Es igualito que, por ejemplo, un chilicano sin sal no tiene gusto, pues. Toda comida que no tiene sal no tiene gusto si no tiene su ingrediente, por eso su ingrediente es la sal del monte.

Pero aparte de eso, cuando queremos sacar en plancha, ese es muy trabajo, pues. Una vez que se ha sacado la sal del monte, eso se lo guarda. Ya no tengo nada que ver con eso. Sal en planchitas es otro proceso. Por ejemplo, hoy día yo trabajo, saco solamente dos planchitas. Y para esto, tienes que traer la inayuga, ¡cantidad! Por ejemplo, puede traer unas diez [hojas] para quemar y para sacar esas planchas de sal, más o menos unos como dos milímetros de doblura. Eso es para, como anoche estaba contando, es para pago de los animales que van a venir... venado, sajino, huangana, venado cenizo... Para eso se prepara esa sal del monte. Para hacer esto saco la corteza, la quemo, tengo que destilar. Sale gota a gota. Ahí trabajo solo, ahí nadie se tiene que meter. Yo trabajo solito. Destilo, pongo a mermar, tengo cuidados, ¿no?, para que esa plancha de sal no te apegue. Tú tienes que cuidar el alrededor para que no se apegue. Tú tienes que tener un palito... Hasta que se haga blanco, una vez que se ha secado, ya. Entonces yo tengo que cuidar



Fiesta de la LLariwa, detalle. Pintura de Santiago y Rember Yahuarcani.
Tintes naturales sobre llanchama.





bien antes que se seque, yo tengo que estar moviendo, ¿no?, hasta que se seque bien, que se haga blanquito como arena, ¿no? Entonces recién yo tengo que agarrar eso, ¡chac!, le pongo en un pozo de agua, ¡pac!, sale. Entonces al toque, cuando se siente el frío, el agua frío, la plancha se salta, ¡tac! Como va enfriando, ¡tac!, sale. Entonces ya tiene, pues, la planchita del sal del monte, eso tú recoges, ya, y al toque, esa hoja de cético blanco, con eso le envuelves, le envuelves ahí, en hoja de cético. Para hacer sal demora más de un día, dos días. Para sacar las palmas es un día, pero para quemar es otro día, son dos días, y para trabajar, para refinación es otro día, son tres días para hacer las planchas. Después de esto, otro día, son cuatro días. Por eso estas fiestas típicas se preparan antes. Nunca se pone sal industrial al ampiri.

Esto, don Alberto, yo a veces digo nosotros tenemos muchos procesos que conversar, y no solamente a veces dicen que yo conozco esto, por ejemplo, yo ya la vez pasada cuando he hecho mi fiesta, la gente no sabía dónde hay inayuga. Muy lejos, me han dicho. Yo mi análisis he hecho, y yo le digo a esta mi sobrina Norma Carrera, sobrina, le digo, este es coco que ya está amarillando, ya no vale, le digo. Me permites que yo te pida sinceramente tres cocos que ya están muriendo. ¿Para qué tío?, me dice. Yo quiero para sal del monte. De coco también se hace ¡lindo!, de todo. Por ejemplo, yo he pedido tres troncos de coco, cortados, partidos con todo sus hojas. Me han salido tres planchas de sal del monte. Un poquito he complementado, por ejemplo, con el inayuga, con otros palmitos. En complementación nada más, pero más he sacado de coco.



El casabe y el fuego

La aparición del casabe en la sociedad huitoto está asociada al robo del fuego y su incorporación como técnica de preparación de alimentos. Preuss (1994) recogió el mito que presento a continuación en versión libre.

La abuela-madre-del-fuego llegó a una casa en la que unos niños se habían quedado solos porque sus padres habían ido a traer alimentos del árbol de la abundancia. Los niños le entregaron masa de yuca para que coma, contándole que a veces la asaban bajo las corvas y otras, poniéndola al sol. La abuela vio que la masa no estaba cocida y les dijo: ‘¡Ustedes no tienen el fuego pero yo sí porque soy la madre del fuego’. Entonces les pidió que trajeran ramas y hojas que luego amontonó, y de su eructo brotó el fuego y las hizo arder.



La abuela machacó la yuca y cocinó la masa. Les dio a los niños unas planchas cocinadas y otras para sus padres. También colocó otras para cada familia y para las personas de la maloca de al lado. Antes de irse llevando su tiesto y la tablita para moldear la masa, les pidió a los niños que no contasen a sus padres lo que ella había hecho y que les dijese que ellos habían asado la masa al sol. Luego apagó el fuego sin dejar huella de haberlo prendido y desapareció.

Los padres llegaron con sus paneros cargados de yuca y se quedaron sorprendidos de encontrar la masa tan bien tostada. Los niños insistieron que ellos solo la habían asado al sol.

Al día siguiente, cuando toda la gente se había ido a traer frutos del árbol de la abundancia, llegó la abuela otra vez. Después de constatar que los niños no habían contado nada a sus padres, prendió el fuego y se puso nuevamente a preparar la masa.

La abuela asó la masa en la candela y les dijo que tenían que llamarla casabe. Luego preparó yomedo, un tipo de casabe pequeño, delgado y poco tostado envuelto en hoja, y faigado, una especie de arepa. Después hizo más casabe y le dejó a cada familia una porción al lado del fogón. Preparó también mucho casabe que amontonó de la misma manera en la otra maloca. Luego desapareció, como el día anterior, llevándose su tiesto y su tablita de moldear el casabe, y apagó el fuego y borró las huellas.

Cuando sus padres llegaron, los niños les dijeron nuevamente que habían asado la masa al sol. Pero ellos no les creyeron e indagaron sobre cómo la habían tostado y quién le había dado ese nombre de casabe.

En la tarde. El padre de los niños preparó ampiri y los adultos discutieron. Al final, los niños les contaron cómo había pasado todo. Alguien preguntó entonces por qué no robarle el fuego a la abuela.

Al día siguiente, cuando los padres se fueron al árbol de la abundancia, llegó la abuela y se puso a asar casabe y otras comidas. Mientras comían el casabe que ella les había dado, los niños partieron un pedazo de brasa y la echaron dentro de una olla de barro. Al escuchar que sus padres volvían, la abuela apagó rápidamente la candela, recogió sus cosas y se marchó, borrando las huellas de donde había estado el fuego.

Los niños lograron avivar el fuego antes de que sus padres llegasen, colocando un nido de hormigas sobre él. De ahí la gente de todas las malocas sacó candela. '¡Qué maravilla! ¡Conseguimos el fuego!', dijeron. Todos llevaron el fuego y prepararon masitas para asar. Estaban alegres porque desde entonces podrían comer alimentos cocinados.

Cuando la abuela regresó al día siguiente, los niños estaban con miedo pensando que ella los regañaría. Pero ella les preguntó sonriendo: '¿Por qué robaron mi fuego? Ya me lo quitaron. Ahora comerán el casabe así'. Y se fue, diciéndoles que no le importaba que le hubieran quitado el fuego.

Pero cuando sus padres llegaron, los niños les dijeron que la abuela estaba molesta por el robo: 'Ahora tienen que hacer solos un tiesto y preparar el casabe porque robaron mi fuego. ¡Quédense con él! ¡Yo me voy!', les dijo y desapareció. Así le contaron los niños a sus padres.

Entonces las esposas del padre fabricaron tiestos para asar el casabe y ellas solas lo prepararon. Y la mujer del fuego descansó a un lado del patio, en el fuego, porque ella representa el fuego.

LAS COMIDAS

Doña Rebeca Rubio es esposa de don Alfonso. Durante mi permanencia en la comunidad tomé las comidas en casa de ellos. Al saber de mi interés por la cocina de los huitotos, ella tuvo la gentileza de preparar algunos de los platos de los que luego me habló: “para que veas, don Alberto”. Además me han llevado a visitar sus chacras para mostrarme los diferentes cultivos que tienen, el cuidado que les dan y la manera como cosechan la chambira.

Al igual que en todas las entrevistas que hice para aprender sobre las maneras de cocinar de la gente en las comunidades, quiero destacar el cariño y el amor que pusieron doña Rebeca y don Alfonso al describir sus alimentos y maneras de prepararlos. El uso de diminutivos y de adjetivos que califican las características de su comida (bonita, rica y otros) es demostrativo de esta relación de afecto entre las personas y sus comidas.

Casabe y otros preparados con masa de yuca

Con la masa preparo casabe, con esa yuca madura... Lo que he sacado [del agua] al tercer día, allí le muelo ya, entonces ya hago mi casabe, le vendo, ya. Le saco del agua al tercer día, le machuco, así, así [hace el gesto] en la batea grande (goberai) con el machacador (dobeño). Después le pongo para que escurra el agua. Tiene que estar un día ahí para que pierda agua y fermente. Al segundo día ya le hago. De mañanita ya le paso por el tipití (inarako). Nunca se hace en el mismo día. Ya cuando está bien exprimida, por cedama (ranita) le paso, le cierno, molido, bien molidito. Ya vas a ver, ya vamos a hacer para que veas. Cuando está ya bien exprimido, bien molido, se lo cierno y cuando está caliente la blandona (sibegfi), ahí se lo hace ya, en la blandona, en el tiesto de barro. Allí se pone harina bien cernidita. Yo no hago la blandona, no sé hacer, la compro. Ya está yendo el casabe... Le saco afuera, ya. A veces los muchachos, mi nieto quiere comer. Le digo ya, ya está bueno, ya puede comer ¿Ya se puede comer, abuelita?, me dice. ¡Sí, ya coma, ya! Ya se come con tu pescado. Se asa por un lado, luego se tiene que voltear, por los dos lados se asa, se asa como el pan.



Doña Rebeca Rubio, de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo, muele masa de yuca (arriba) y luego la cierne (abajo).





Doña Rebeca pone la masa cernida en la blandona y le da forma con un pate (cuenco de calabaza).



Hay otro tipo, el llomeniko. Llomeniko tú tienes que molerle bien [la masa], bien molidito también. Luego, se lo busca una hoja de bijao o de plátano si tienes cerca. Se trae, ahí le aprietas [a la masa] bonito, bien apretadito, ya se le pone en la blandona (sibegi). Ahí se va asando, con la hoja, envuelto, pues. Ya cuando está asado la parte de abajo, otra vez lo volteas y entonces ahí ya está asándose, ya, pues. Una vez que está asado, tú le vienes calculando, le sacas ya a fuera, ya. Ya está asado. Para comer ya está. El llomeniko es más bueno, más suave, más ligoso. Tengo que echarle agua, no ves, seco es [la masa]. Le cierno, le exprimo, y de masa de rallado se le echa almidón. Le muelo bien, para que sea bien chiclecito. El que has comido ayer un poco amarillito era por su color de la yuca amarilla.

Al llomeniko le ponemos también su pepa de umarí (nekana) rallado. Se saca almidón y también se le pone a la masa. Con su pepa se queda medio rojo, rojito queda, de este color, así queda. Del umarí, ahí adentro de su pepa hay su semillita. Es amarga, una semillita blanquita adentro, y esa le rallamos para hacer el llomeniko. Ese llomeniko bien rico es. Eso hay que sacarle bien su amargura. No es duro romper la pepa, con machete le saco... Ahí tiene una línea, lo que crece, y ahí le abres. Se saca su semilla y tienes que colarle bien porque es amargo. Con agua se lo lava bien lavadito. Ya tú tienes la ralladura, y a eso le echas su agua, le lavas, le lavas, le exprimes, le exprimes, igual que la yuca, pues, se le exprime. Se saca su almidón y el afrecho también se lo usa. Le hace rojito a la masa de yuca. Con los dos se le mezcla a la masa de yuca y se cocina en la blandona.

Hay otro tipo, juari. Ese se envuelve, ese se lo cocina, ya vuelta, tipo tamal. Ese llama juari. Esa masa del casabe, lo que se exprime, eso se lo machaca otra vez para que sea bien flexible. La masa es igual para casabe, llomeniko y juari, pero del casabe es seco, el llomeniko es mojado con almidón, y de los tamales es mojado también, con agua nomás. Para el tamal si le envuelves nomás, no sale, tienes que moler, tienes que amasarle... si no le amasas, no sale bien. Eso se envuelve en la hoja y se pone en la olla, tiene que hervir. Se pone como si fuera un juane... Está hirviendo en la olla. Para ver si está bueno, tú le sacas uno, le pruebas, si está bueno, ya le bajas, pues.

Hay otro que se hace en blandona, un bizcochito, así doblecito. Con una hojita se le pone, así, doblecito, parece un bizcochito, llomeniko, así, chiquitito. Ese en nuestro idioma se llama faigaki. Es la misma masa, esa masa se la apreta así [hace el gesto], bien chiquitito, redondito, chiquitito, así, no es grandazo, se le apreta, una bolita, y se envuelve en hoja y se lo asa en la blandona.



... para el llomeniko, se lo busca una hoja de bijao o de plátano si tienes cerca...

...se trae, ahí le aprietas [a la masa] bonito, bien apretadito...



...y ya se le pone en la blandona (sibegi).



Otro hay con macambo (miselli, musegi). Eso se le hace con la yuca, quedan unos afrechitos, pues [después de cernirla], y ese afrechito tú le ciernes, le muelas, le ciernes otra vez. Ahí le muelas el macambo junto con esa masita, le muelas, le muelas, bien molidito y entonces le hacen así junto con la masa, se le junta un porcioncito. Ya está caliente la blandona, ahí le metes, le asas boniiiiito, bien turradito. Sabor a macambo, macambo ya está, con macambo está mezclado. Turrado es, ese no se envuelve, se pone así abierto como casabe. Es su afrecho del casabe, el bagazo, pues, de la yuca. Ya ha salido todo su bueno para el casabe, pues, y de ese su afrecho tú le muelas otra vez y le pongo semilla de macambo, sin tostar, cruda nomás, ya se tuesta con la masa, bien turradita. Tú tienes tu macambo, te gusta... Como yo les digo a mis hijos, quiero comer masa con afrecho, quiero comer con su macambo. Entonces mis hijos ¡haga, pues, mamá!, me dicen. Entonces le hago con la masa y la semilla de macambo que ya se turra con la masa, bien turradito. Se hace con afrecho, pero si tú quieres se hace con masa buena también.

Diferente es el nombre de la yuca brava de la yuca dulce. Varias yucas tienen sus nombres.

El tipití (inarako) para exprimir la masa se hace de topa.

Para la fariña ahora usamos bidón. Antes usábamos tiesto, se hacía un tiesto... Antes, antes que vinieran estos [los foráneos] se hacía tiesto grande para hacer fariña. El machacador (dobeño), y la batea grande (goberai). La masa se pone con pate (julleko). Con un machetito le hago su borde, le doy vuelta y le saco cuando está listo. Con ese yo le arreglo su canto y le apretó, le apretó hasta que sea bueno. De ahí le volteo, ¡ya! Ahí yo tengo que esperar hasta que sea bueno ya, de ahí le saco afuera y en cedama le pongo [para guardar].

Nosotros no hacemos casabe de almidón. Hago cuando quiero pero no es nuestra costumbre. [Alfonso] Por eso yo, don Alberto, le digo a mi vieja cuando hace ese casabe de almidón con afrecho, yo le digo a mí no me gusta, porque la verdad es que no tiene un gusto, ¿no?, porque el sabor no hay. [Rebeca] Ellos [los Bora] rallan, rallan, ellos hacen su desperdicio de su comida, ellos le botan, le botan, nosotros no le botamos, nosotros le juntamos, nosotros no desperdiciamos. Nosotros rallamos para la cahuana, pero no para el casabe.

Fariña se hace otra clase. Para la fariña, se bota en el agua dos costales, dos costales de yuca. Tú se le pone en el agua tres días hasta que se madure, pues. De ahí le haces subir, le amasas y tienes que meter en los costales para que escurra el agua. Bien se lo mete ahí apretado hasta que se escurra el agua, se le pone peso encima. Ahí escurre el agua, tú le miras,

una semana que está apretado, una semana para que se salga el agua, pues, todo. Esa agua se pierde, solo del tipití, del exprimido se saca para el ají. Esa agua no se junta. Una semana que va estar escurriendo solo. Después ya le cernimos, no se muele, se cierne nomás porque ya está seca, no se lo muele eso, se cierne, ya está seco. Hasta que se calienta la blandona, ya le echas ahí, le mueves, le mueves, le bates [para que no se queme] y le haces turrar. Ahí ya está lista.

Omaiko, el ají negro

El ají negro, durante una semana le cocino... A veces no hay leña, ahí le tengo... El agua de yuca brava, esa agua es lo que tengo que cocinar para mi ají. Tiene que mermar, pues, pero poquito merma, este tamaño, ¡ve! [hace una indicación con la mano], una rayada... Yo tengo que exprimir para que salga el almidón, pues, para que haga ese afrecho, y ese afrecho otra vez le mezclo con yuca madura para hacer mi casabe con esa masa ya otra vez, porque yo no le boto. Mucho le asisto, pues, hasta que se merma, y en la noche no trabajo porque descanso. De mañanita le asisto otra vez para que merma. Y va mermando y yo voy echándole el caldo de la yuca que va mermando, le voy echando hasta que termine esa agua. Cuando ya le saco afuera, cuando está seco ya, le echo ají... Entonces harto junto, ya recién le echo el ají picante. Una vez que ya está terminado de mermar, un jarrito ya se le echa allí, en un envase le pones, en un táper, ahí le echo su ají, ya. Ese ají tiene que cocinar, tú le cocinas, le machacas ahí, bien machacadito, le mezclas, le mueves. Si tienes tu camaroncito, le pones, si tienes curuinsi³⁰, también le pones.

Es un trabajo y a veces no hay leña, no hay leña y tienes que buscar... A veces yo solita tengo que ir a buscar a la chacra, a traer la leñita. [Interviene su esposo Alfonso] Es un proceso largo, yo, de mi parte, tengo que apoyar a mi doña... traer la leña, a mí me gusta, ¿no?, comer el ají. Si no hay eso, sinceramente no es rico... [Sigue Rebeca] No es rico el pescado, con eso sale rico, pues. [Alfonso] Yo tengo que apoyar a ella para que vaya preparando, ayer ha preparado. [Rebeca] Un poquito he preparado, así un pomito, allá me han pedido, lo que es su hijo de la señora Estela que está en Lima, un poquito me ha pedido. He conversado ayer con el señor. Quiere para mandarle el ají negro. Ya le he preparado, aquí está el ingeniero, mañana va a ir a Iquitos, voy a mandar omaiko, a él le gusta el omaiko, también. ¿Y a ti te gusta también, don Alberto?

30. Nombre del castellano regional de Loreto que se refiere a una serie de hormigas que los huitotos consumen: *illifuisai*, *neeisai*, *jirakiai*.







El tipití para exprimir la masa se hace de topa. Al segundo día ya le hago. De mañanita ya le paso por el tipití (inarako). Nunca se hace en el mismo día.





Ya cuando está bien exprimida, por cedama (ranita) le paso, le cierno, molido, bien molidito. Ya vas a ver, ya vamos a hacer para que veas.





Es una sopa de hoja de yuca. Tú tienes que sacar la hoja hoy día. Tú te vas a tu chacra, le sacas, le dejas tapando ahí mismo en la chacra, en la chacra le dejas madurando. De cualquier yuca le sacas, puede ser yuca veneno, yuca buena. A veces son dañaditas, otras son lindas, se va así, tiene bastante hoja. Ese yo le junto y le hago madurar. De cualquiera yuca se le saca y se le hace madurar, ya. A veces está tres, cuatro, cinco días lo que va a madurar. Le pongo en hojas de plátano, ahí, para que madure, y le dejo tapando.

De cinco días me voy a ver. Con el sudor ya se madura. No se amarra, se pone abajo hoja de plátano y encima igual. Después de cinco días la hoja medio chocolate se hace en su encima, ya está madura, la voy traerla. Cuando está buena ya le traigo de la chacra a la casa. Le enjuago, esa agua le boto. A la hoja le amaso bien y le pongo en la ollita. Le pongo pescado, si hay macambo, macambo le pongo, de todo le pongo, el ají en bolitas y de esos grandazos, ají negro no se le pone. Almidón se le echa para comer rico, a veces camarón, cangrejo, carne de ratoncitos, su hualo, rana, sajino, huangana, le pones su presita ahí, panguanita. Ese, pues, se llama ají para que coman.

Viene tu gente, le invitas en ese ají. Siendo tu amigo, tú le invitas en tu casa para que come, si viene a pasear, le invitas. ¡Venga a comer, amigo! ¡Venga a comer mi preparado, mi ají! Yo tengo mi casabe, le invito a comer ahí.

Es una sopa. Eso le calentamos. Hoy día comemos este y más tarde, ese mismo comemos, al tercer día también. Así nosotros comemos. Tú le calientas bien, le haces hervir, le tapas bien para el segundo día. Al segundo día otra vez le abres esa misma olla, ahí mismo le calientas, otra vez al tercer día. Eso comes. No se malogra, pero hay que calentarle.

[Alfonso] Ese es un preparado de verduras.

[Rebeca] Ajá, tres días dura si tú le calientas. Tiene su hoja, su hualito, tiene camarón, tiene su ají grandecito, se mezcla, eso le pones. Le pones sal para que tenga gusto, sin sal no es rico.

Para volver a comer le aumentamos más el agua de yuca y le ponemos más pescadito o lo que haya. El agüita le ponemos para que tenga más su sopita. Yuca no se pone, solo almidoncito para que le puedas comer rico. Inguiri puedes comer pero poniendo en un plato, pero muy poco nosotros comemos inguiri, ni la yuca cocinada. Poco comemos. Comemos más harto casabe y llomeniko, juari, faigaki. Ese es nuestra costumbre de nosotros.



Los frutos de sinamillo son remojados en agua y luego colados en una cedama para preparar un refresco.

Su jugo también se puede agregar a la cahuana.



Le ponemos en nuestro plato o a veces le mojamos ahí [en la olla] nuestro casabe. Ese se llama illiko. Se llama así. Tú tienes que comer.

Fairiji

Otra comida es fairiji, del agua de la yuca que está madura. Es otro tipo de sopa. Esa agua de lo que tú maduras la yuca, de ahí le sacas para que hagas tu ají. Esa agua tú le sacas para tu desayuno y le haces hervir en la candela. Ahí pones tu pescado, tu ratón, tu ají picantito, y ese ya comes con tu casabe.

Llamabi

[Alfonso]. Hay otra comida. Lo que te he dicho antes, madurado en flor de pijuayo, la flor de pijuayo cuando cae [jamaji la flor, el árbol jimena]. Por ejemplo, hoy día se ha reventado, esta tarde, pero mañana en la tarde va a caer esa flor. La mujer tiene que ir con su cedama a poner ahí donde que cae de arriba, a juntar esa flor de pijuayo, y eso le trae y busca una hoja de huitillo, una plantita, hoja de huitillo (monori). Ahí ella le lava, ahí le envuelve, le amarra bonito. Y para el día siguiente le abres el envuelto, le sacas las florcitas y las hojas le botas. Tienen un olor medio... tiene un deajo, ¿no? Pero cuando se prepara con su ají, con su pescado, bien rico es. Pucha es bien sabroso. Se le hace hervir en la olla, parece como frejol, lentejita, así chiquititas. Así es la flor de pijuayo, no se hace masa, unas bolitas son.

Ya cuando está listo, ahí se reparte entre familia, los vecinos, invitadas, ¿no? Es una comida típica, pues. Así, antiguamente, nosotros no comíamos solos. Así como he dicho, flor de pijuayo... traen un poco de pescado... Ya pues en la mañana, dices, sobrino, toma tú, toma tú... Has repartido. Acá está tu caldo, ven ya a remojar tu casabe, coman, pues. Para eso nuestra cultura, antes, nuestros abuelos, se disfrutaba comiendo. Por ejemplo, ahí se metía su suri³¹, su camarón, su cangrejo, su pescadito, su rana. Eso es para compartir entre todos un desayuno, un almuerzo. Entonces nosotros... Esa es nuestras culturas ancestrales de nosotros... Antes no se comía solos. Digamos estas horas, ¡ya hay que calentar su ají! Ya se junta, ve, vas a comer. Yo tengo eso, eso, eso, un compartimiento para todos. Por eso llamabi, eso es llamar a todos. Llama en castellano, y llamabi también nosotros decimos, llamar a nuestros compañeros, para juntar entre nosotros. Casi idéntico con la palabra castellano. [Ríe].

31. El nombre alude en castellano regional a diversos tipos de larvas que los huitotos identifican con nombres propios: nonoki, fekoda, iguiki, jegiki, siaiki.



Doña Rebeca Rubio preparando cahuana, bebida de almidón de yuca a la cual se le añade jugo de diversas frutas.

La cahuana, jaigabi, a ver. La cahuana primero se hace hervir el agua. Luego he sacado mi olla de barro. Haces allí la cahuana. La yuca le rallas primero. Me voy a traer mi yuca de la chacra, traigo... limpio mi chacra, tengo que limpiar para sacar la yuca. Un panero de yuca tengo que pelar. Traigo a la casa, le lavo, ya le comienzo a rallar, ya, le rallo. Le termino de rallar, saco mi cedama para colar eso. En la cedama le pongo y con agua le paso, le echo agua para que salga el almidón, pues. Yo le saco. El almidón se queda ahí [en el fondo] y su agua le saco aparte. Se asienta el almidón y el agua le saco, ya. Si es veneno, tiene que estar tres días todavía sin tocar porque es venenoso eso. Tres días para que salga su veneno, no ves es yuca brava.

De ahí ya le saco y la diluyo ya con agua hervida, agua que he puesto a hervir en la candela, bien hervidita. Una vez que está hervida el agua le echas y tienes que mover el almidón para que no se asiente en la olla, pues a veces sale blanco, blanco. Entonces yo le diluyo bien el almidón. Cuando está diluido el almidón, ya está pues, no le hierves. ¿Para qué vas a hervir, pues? Ya está cocido el almidón.

Busco. Cuando hay piña, voy a traer piña en mi chacra, le hago hervir la piña, bien hervidito. Le pones su mezcla, ya. Ya si quieres le pones de huasaí. Si tienes masa de aguaje³², le diluyes la masa, solo la masita. Le diluyo, le diluyo, después le colo, le derramo así, pues, le das la vuelta y ya está la cahuana. Pijuayo no, yo no hago de pijuayo, de piña sí, le machuco, tengo que hacerle hervir y su jugo le derramo al almidón, tiene que ser machucada, su esencia.

Puedes poner umarí, su masita, tú tienes que raspar de su encimita y eso se le machuca, tú le chapeas y se le pone. Sinamillo (gurijí) también, se le machuca. Cuando hay

32. Los huitotos identifican al menos dos tipos de árboles de aguaje con frutos diferentes: *kinena* y *jaikina*, este último con frutos más grandes rojos.

fiesta, se hace tanque (jotoko) en el suelo con la carapa de la topa para poner la bebida. Eso nomás.

[Alfonso] Nosotros, al término, siempre decimos: ‘Mare o finoka raa, mare’. Está bueno lo que estás trabajando, preguntamos: ‘¿Oo finoka raa, mare?’, “¿La cosa hecha por ti está buena?”. [Rebeca] ¿Y usted [me dice] no aprende idioma de secoya? ¿Por qué no quiere aprender?

Conservar alimentos

[Alfonso] Nosotros no tenemos esa técnica de los cocamas de cosechar la yuca, prepararla como masa, envolverla y enterrarla para que la cubra el agua durante las crecientes y aprovecharla cuando la creciente haya bajado, porque nosotros nunca hemos sufrido esos climas. Nosotros tenemos acá las épocas, por ejemplo, tenemos la época de aguaje, la época de umarí. Para no perder eso por el tiempo que nosotros siempre hablamos, de la cahuana, ¿no?, esas épocas nosotros tenemos que sacar la masa de aguaje, de umarí. Eso sí lo enterramos.

En época de aguajes, cosechamos y sacamos la masa. Se saca su comida con todo y su cascarita, y a veces sale, pues, un montón, ¿no? Y eso le hacemos en paneros. Una vez que ya está empanerado, ya le apretamos, que no haya una parte suave, para conservar, para enterrar. Entonces eso, el panero de masa de aguaje, bien seguro, bien, bien cerrado con hojas de bijao, se tiene que llevar al puerto, adonde que siempre hacemos el pozo, ¿no? Abajo del pozo se lo cava el hueco, adentro del agua. Entonces ahí se ponen los paneros de aguaje... conservar, ¿no?, es como congelar, ¿no? Ahí tenemos masa de aguaje. Ese puede durar dos, tres años. No se pudre, no pasa nada. Solamente en la parte encima tiene un poquito de olor, ¿no?, pero eso se lo saca, se lo bota. Tú abres ese panero que está conservado, parece que fuera recién sacado del mismo tronco. Y de tal manera a nosotros nunca nos ha faltado aguaje, masa de aguaje para cahuana.

Hay que le dicen, cómo le llaman al aguaje rojito, ¡shambo!, ¡puh!, shambo le tenían bien asegurado. Cuando viene su contendor, por ejemplo, un alcalde, gente que son de alta sociedad como se dice en nuestros clanes, tienes que sacar ese shambo, hacer cahuana. Ahorita quién conserva eso, nadie. Por ejemplo, ahorita no hay ni aguaje. Ahorita aquí, por ejemplo, la comunidad no tiene umarí, una partecita tenemos. Por los antiguos que han venido a sembrar, nosotros tenemos el umarí.

Pero yo, como le digo a mi doña, tenemos que conservar, juntar, no solamente el dinero, ¿no?, dinero ya podemos conseguir porque nosotros ahorita, nosotros ni un... ni una



Cotoauca. Pintura de Santiago y Rember Yahuarcani. Tintes naturales sobre llanchama.

nada de pasta de umarí tenemos. Yo le digo quiero tomar cahuana de umarí, ¿pero de dónde? Tengo plantas pero ahora todo es negocio, se ha vendido. Entonces ahora esto son las dos cosas que a veces no hay de dónde sacar y por eso yo digo a nosotros nos falta mucho, mucho, mucho para...

El umarí se prepara igual que el aguaje, se saca, se lo raspa y tiene que amasarle bien y tiene que haber... mejor dicho, harto, ¿no? Solamente de lo que se come, sin cáscara. Igual se pone en hojas de bijao, se envuelve bien, se pone en paneros y se entierra. Esa forma de conservar poco ahora se usa, porque ya todo venden, ahora todo es negocio.

Para hacer harina se ahúman los pescados. Se mezcla con un poquito de ají turrado para que tenga ese olor, para mantención de ese pescado.

Otro hay que le llamamos atún. Como atún preparamos el pescado. También hay que hervir el pescado, junto con ají, para que le dé sabor y para que mantenga. Este atún de pescado, muchas veces los ribereños dicen que es lobo isma, pero nosotros decimos sorabi. Eso dura por lo menos tres a cuatro días, nada más, porque tiene que secar bien. Ahora lo que estamos hablando la harina dura más, un año o más cuando está bien conservado, asegurado, que no entra la mosca porque la mosca te pone gusanos. Es como el tiempo de duración de harina, ¿no? La harina después de tiempo de duración, gorgojo se mete.







7





La cocina sagrada de los Ocaina



El hábitat tradicional de los Ocaina estuvo en las cabeceras los ríos Igaraparaná y Cahuinarí, actualmente en Colombia, donde vivían en pequeños grupos. Allí los encontró Whiffen (1915: 58-59, cit. en Škrabáková, 2011) a inicios del siglo XX.

De acuerdo a Girard, para los Ocaina la creación del mundo se realizó en dos etapas. En la primera, había hombres-monos que se alimentaban de tierra y vivían en un mundo oscuro en el cual no existía el sol ni la luna. La segunda, en cambio, es la etapa de los hombres verdaderos que surgen con la creación de las plantas de cultivo. Estas épocas están separadas por el diluvio y el incendio del mundo. El sol crea el primer fuego y a él le atribuyen la existencia de los alimentos, mientras que la luna hizo la primera chacra. Pero, señala él, ambos trabajan en común la chacra. “El primero da luz y calor a las plantas, la otra ‘ayuda’ de noche para acelerar el crecimiento de ellas. Modelo de colaboración del hombre y la mujer en la chacra” (Girard, 1958: 140).

Los Ocaina tradicionalmente no han usado este nombre para autodenominarse. Algunos de ellos piensan que el nombre les fue dado por los misioneros del Instituto Lingüístico de Verano (ILV), a mediados del siglo XX, cuando ellos comenzaron a trabajar en la zona, pero en realidad existen fuentes anteriores, como Tessmann (1999), que en la década de 1930 ya lo registran. Ludmila Škrabáková señala que el nombre Ocaina es problemático y que el grupo humano así conocido está dividido en dos subgrupos que corresponden a dos dialectos: *Dyokaya* e *Ibo'tsa*. Cuando la gente se refiere a sí misma lo hace empleando principalmente el nombre de su clan. Dicen “yo soy del clan aguaje, gallinazo, papagayo u otro”, o sino dicen soy *Ibot'sa*, como es el caso de la gente de Nueva Esperanza (Škrabáková, 2011). Los de Puerto Izango pertenecen al mismo grupo.

Fernando Montes es un ocaina nacido en la cuenca del Yaguasyacu, formante del Ampiyacu, que vive en la comunidad de Nueva Esperanza. Me dice: “Nací en los años 50. Mis padres vinieron del Putumayo. Nosotros no nos llamamos ocainas. Nuestro nombre es *Ibo'tsa*. *Ibo'tsa* es general para todos nosotros. Es la matriz, después hay clanes. Ocaina quiere decir animal en huitoto. La palabra en huitoto para decir animal es *diohxaia*. De allí ha venido ocaina. La gente de los clanes se ha ido acabando. El clan Anona se perdió, del de Aguaje quedo yo, mis tres hijos y mi hermana; de Pescado quedan dos personas, de





Gallinazo, tres, Curuinsi, una. Hay otro dialecto del ocaina, el *dyokaya*, pero solo quedan dos que lo hablan”.

Aunque Whiffen (1915:297) clasificó a la lengua “ocaina” dentro de la familia bora, actualmente se considera que el *dyokaya* y el *ibo'tsa* pertenecen a la familia lingüística Huitoto, del tronco Macro-Caribe (o Ge-Pano Caribe). (Ver Loukotka, 1968.) Su organización social tradicional fue en clanes exogámicos y patrilineales (Škrabáková, 2011).

Como consecuencia de las atrocidades cometidas por los caucheros, del hambre, la postración y las epidemias de enfermedades introducidas por los blancos (sarampión y viruela), la población ocaina ha experimentado un gran declive. Whiffen (1915, cit. Škrabáková, 2011) calcula que en 1910 había aproximadamente 2000 ocainas distribuidos en unas 15 tribus. En 1975, sin embargo, no quedaban más de 150-250. En Colombia, la población ocaina se calculaba en 380 personas en la década de 1980 (Pineda Camacho, 1987: 153). En 1980, en el Ampiyacu y Yaguasyacu había unos 65 ocainas. Dado su escaso número debieron buscar pareja afuera de su grupo, por lo que muchos se casaron con huitotos, boras, ocainas, yaguas o mestizos. Esto hace que sea a veces difícil definir quién es verdaderamente ocaina. (Ibíd.)

Los ocainas trasladados por los patronos a la cuenca al Yaguasyacu viven en dos comunidades: Nueva Esperanza y, más arriba, Puerto Izango. Existen tres comunidades en la margen derecha del Putumayo donde viven algunos ocainas. Su población en el Perú se calcula hoy en un máximo de 300 personas. De acuerdo a Fernando Montes, en Puerto Izango estaba Carlos Loayza como patrón.

Rafael Girard, en su visita a la cuenca en la década de 1950, narra su llegada al asentamiento de Izango, hoy llamado Puerto Izango. Lo describe como “un caserío de ranchos dispersos entre arboledas”, con viviendas “abiertas, sin paredes exteriores; techos a dos aguas, de hojas de palmera; piso de madera apoyado sobre los horcones de la casa”. Señala que en el caserío no existe “casa redonda”, con lo cual se refiere a la maloca, y que la casa del jefe se distingue por tener dos pilares en la entrada que representan a los ancestros míticos. Indica también que los indígenas “visten a la criolla”, aunque su origen se pone de manifiesto por las pinturas faciales de las mujeres que, según él, son “del mismo estilo que las bora y huitoto” (Girard, 1958: 125).

Sorprende, sin embargo, que este autor no se refiera a los ocainas como una población que ha atravesado experiencias dramáticas, como fueron la explotación del caucho y el traslado desde el Putumayo. La omisión no se debe a ignorancia del dato, porque en una parte indica que, “cuando vivían en el Putumayo” (Op. cit.: 125) tenían pinturas faciales muy bonitas.

La situación de Puerto Izango ha cambiado drásticamente en los últimos años, a raíz de que la mayoría de su población ha abandonado la comunidad para establecerse en Pebas y en Iquitos. La razón que dan es la falta de trabajo. Algunas familias integrantes de la Iglesia Israelita del Nuevo Pacto Universal han conversado con los ocainas emigrantes con la finalidad de establecerse en las tierras que ellos han abandonado. Aun cuando la dirigencia de Fecona diga que no han autorizado su asentamiento, en la realidad algunas de ellas se han radicado allí. Se trata de un evidente peligro para la estabilidad territorial

de las comunidades, en la medida que los “israelitas” se caracterizan por practicar la agricultura extensiva, talando grandes áreas de bosque para cultivos comerciales.

La cultura material y espiritual de los Ocaina es similar a la de sus vecinos los Bora y Huitoto. El rasgo más significativo de estos tres pueblos son las fiestas que celebran en sus malocas. Son eventos en los cuales se transmiten conocimientos, se redistribuyen los excedentes de la producción de las chacras y se confirman las relaciones y los lazos de solidaridad entre la gente. El curaca o dueño de la maloca es quien organiza y realiza la fiesta. Él encarna la sabiduría tradicional y tiene la responsabilidad de transmitir las tradiciones, cantos, encantos, danzas y mitos, así como de mantener la paz, y evitar la violencia y los conflictos entre clanes.



Recolectando hojas de irapay. Una vez entrelazadas, constituyen un material indispensable para el techado de las casas.





Los alimentos sagrados

Tabaco y coca son plantas sagradas. Solo los hombres “mambean” o usan la coca. Sin embargo, la pasta de tabaco, llamada ampiri, excepcionalmente es usada también por las mujeres, especialmente durante la preparación de las fiestas. Existen otras plantas mágicas usadas por chamanes y curacas con fines de adivinación y sanación, como el toe y alucinógenos preparados de la corteza de cumala (*xóveedyo*). El tabaco y la coca son cultivados y cosechados exclusivamente por los hombres.

No todo producto de la cocina sirve para mantener el cuerpo, ya que hay algunos destinados al sustento de los aspectos espirituales de la cultura. Su ausencia debilita la fuerza colectiva, tanto o más que la debilidad que causa en los individuos la falta de alimentos. No obstante, entre los indígenas la obtención de alimentos para el cuerpo no es (o no ha sido) parte de un proceso enteramente material, como se entiende en la sociedad industrial, porque en condiciones tradicionales, las prácticas productivas y extractivas se han fundado en el establecimiento de relaciones de reciprocidad con los seres (las “madres”) que cuidan las especies de la flora y de la fauna y que propician el crecimiento de las plantas.

Los Ocaina, como sus vecinos los Bora y Huitoto, practican una “culinaria” sagrada destinada a producir “alimentos” que, al propiciar la reflexión sobre temas de interés colectivo, promueven, enriquecen y nutren la vida social.

Quiero ahora referirme a dos de estos alimentos: la coca y el tabaco, y por añadidura a uno más, la sal vegetal, ingrediente indispensable para el procesamiento del tabaco.

Origen de la sal vegetal

Este y el siguiente relato mítico han sido tomados de Blixten (1999). No son, sin embargo, transcripciones literales porque he recreado el lenguaje para hacer más fácil su lectura. El lector notará dos maneras distintas de escribir la lengua ocaina: la usada por Blixten y la del resto del texto. La primera, en efecto, se basa en el alfabeto fonético y la segunda, en el ortográfico para hacerla más próxima al castellano, que fue estandarizado por el Instituto Lingüístico de Verano a fin de poder usarlo en las escuelas.

Odiãma³³ tenía una hija. Un joven se fue a buscarla para que sea su mujer, y su padre lo ha aceptado. Odiãma estaba enfermo y quería que su yerno le consiguiera mitayo, algo que

33. El nombre de la sal vegetal en ocaina es *o:dja*, de lo que resulta evidente la relación entre este producto y el personaje que le da origen. (Ver Blixten, 1999).



Hombre cargando hojas de ceticos cuyas cenizas serán mezcladas con la coca.

le pudiera agradar. Le traía venado y el suegro decía: ‘No es esa clase de mitayo que necesito’. Otros días le traía sajino, aves, añuje, punchana y animales diversos. ‘Ahí está, papá’, le decía el joven a su suegro, pero éste le respondía: ‘No, hijo, hay otro mitayito’. El joven ya estaba cansado y de cólera se va. Andando se hace una herida en el pie. Cruzando luego una quebradita, el agua le ha penetrado en la herida y le ha hecho doler. ‘¡Pucha, qué ha pasado!’, ha dicho. Vuelve al agua y la prueba, y era saladita. ‘A lo mejor esto es lo que pide mi suegro’, dice, y recoge unas hojas de una planta que tiene sabor salado, las envuelve bien y con ellas regresa a buscarlo.

El suegro ya maliciaba que su yerno había encontrado mitayo, pero él, al regresar, le dice: ‘No, no he traído nada hoy porque cuando traigo mitayo no quieres comer’. Pero su suegro insistió diciendo que él ya sentía que había hallado su mitayo, el buen mitayo que él pedía. ‘¿Por qué no has traído más?’, le dijo, y le pidió que al día siguiente lo llevara al lugar donde lo habían conseguido, así él podría alimentarse solo y no estar molestándolo. ‘Bueno’, le dijo su yerno, aceptando su pedido.

Entonces le han hecho casabe para comer durante varios días y el yerno y la hija lo han llevado cargándolo a la quebradita, donde le han preparado un tambo. Allí el viejo le ha pedido de sacar leña y rajarla, y de prender el fuego y dejarlo solo. 'En cinco días me vienen a ver y traen más rancho', les ha dicho.

Así lo ha hecho el yerno, pero apenas desapareció, el suegro se ha tirado a la candela y se ha quemado. Cuando el yerno vuelve al quinto día no encuentra nada. Silencio estaba el tambo. La hija se entristeció. Su hamaca del padre estaba, pero ni rastro de él. Nada. Comenzó a llorar. '¿Por qué se ha muerto mi papá?', decía. 'Deja de llorar', le dice su esposo, 'tu padre vive, no te preocupes'. Escucha entonces donde estaba la ceniza y oye que su suegro le dice: 'Dile a mi hija que no llore, que en cinco días venga a verme'. Así le ha dicho, y al cabo de cinco días han ido, pero no hay nadie.

Entonces el yerno comienza a repartir la ceniza y a nombrar a las plantas que van a haber. Así comienza a nombrar diversas especies de palmeras de las cuales se extrae sal vegetal. La parte que se ha quemado su corazón es la palmera shapaja. De la parte de la muñeca sale otra palmera llamada chokóvura. De donde se ha quemado su canilla salió la palmerita odjatepo. De donde se ha quemado el pedo va a ser ovudkanko, que es un árbol grande de donde se saca también sal, pero hiede demasiado.

Como antes no había, para que en el futuro haya así se ha quemado el hombre. Él era el único que sabía de esas cosas. Por eso de esa manera lo hizo para que otros no sufran y haya en abundancia. Así fue.

El origen del tabaco y de la coca

El tabaco primero era una persona. Su nombre era Tio?o:ia. Era un hombre que mambeaba y lameaba. Era un sabio que todas las cosas sabía. Por eso tenía bastante gente y cada noche se reunía con ella y les daba explicaciones, icaraciones y consejos. Pero no faltaban otras personas, otros sabios que le criticaban diciendo: 'Ese hombre no habla bien, no mambea bien, no lamea bien'. Así hablaban, y hasta su propia gente ha comenzado a hablar de él así porque él les decía vas a preparar tu coca, vas a hacer tal cosa. Ellos se cansaban y ya no les gustaba que les diga lo que tenían que hacer y le criticaban. A él no le decían, pero él, como era sabio, lo maliciaba.

Ya sabiendo esas cosas, el hombre ha dicho: 'Ya que no doy buenos consejos, que no tengo palabras buenas, ya que no sé mambea, no sé lamea...'. Y le ha mandado a la gente a sacar leña y a hacer fuego, y cuando la candela ya estaba ardiendo, él ha saltado adentro y

se ha quemado. Cuando los otros abrieron los ojos ya no había ese hombre Tio?o:ia. ‘¿Dónde está?’, se han preguntado, y han sabido que el hombre se ha quemado porque a él no le ha gustado que ellos hablen así.

Así ya no existía ese hombre, ya no había quien mambeé con ellos, quien les aconseje, y la gente se ha quedado triste. Conversaban entre ellos, pero ya no era conforme lo que conversaban. Así decían.

Tio?o:ia tenía un hermano igualito que él, Ko:ma:ndio, que era una estrella grande que sale de madrugada. Tio?o:ia era terrenal y el hermano era de allá. Era quien le aconsejaba espiritualmente. Sabía que su hermano se había perdido, se había quemado, y sabía por qué lo había hecho. Ha venido entonces a ver dónde se ha quemado su hermano, y de allí ha crecido la planta del tabaco. De su corazón de ese hombre que se ha quemado ha crecido la sabiduría misma. Ko:ma:ndio ha visto el verdecito mismo de la planta y ha dicho: ‘¡Esa es pues la sabiduría de mi hermano!’. Y le nombró de Tio?o:ia al tabaco mismo que salió de su corazón.

De su cuerpo al quemarse también han crecido otros palos. Sus dedos crecieron como coca, lo que es su compañero del tabaco. Y el hermano sacó ese tabaco y esa coca y los llevó adonde él vivía. Por eso crecieron juntos. Quien cura con tabaco lo lamea y este por medio del sueño avisa: ya esto es así, esto es así. Por eso su hermano lo nombró planta de sueño.

También se ha quedado otra planta de tabaco que se ha formado de la sangre del hombre que se ha quemado. Tio?o:ia mismo se llama, pero no era conforme. Era un tabaco débil porque era la sangre. Ese tabaco no le servía a la gente que se lo ha quedado. No le hacía soñar, no le hacía saber nada porque era débil. Y la gente estaba triste, débil, sin ninguna sabiduría. Entonces la gente le ha dicho: ‘Aquí estamos pensando. No sabemos nada. ¿Qué es lo que vamos a hacer?’. Y el hombre estaba pensando cómo va a hallar alguna sabiduría.

El tabaco iba creciendo y ya comenzaba a oler. El hombre ya lo tocaba y lo olía. Era el olor del tabaco. ‘Hoy –ha dicho- ya vamos a saber alguna cosa, de lo que vamos a vivir, de lo que vamos a crecer, de lo que vamos a criar. Esto es lo que nos va a hacer esforzar en todas las cosas, lo que nos va a hacer crecer aquí como pueblo’.

Fue a ver esa planta que ya era grande y sacó unas hojas para preparar. Comenzó a molerlas y a cocinarlas, pero no tenía mucha esencia, no tenía mucho gusto. De ese cuerpo del hombre que se ha quemado se ha formado ese tronco de sal de monte. Entonces él ha cocinado la sal, la he hecho mermar y la ha mezclado con el tabaco que cocinaba. Ya un sabor se





sentía y le ha hecho probar a la gente, que ya sintió su ánimo y va a conversar, va a conocerse nuevamente, porque antes no había cómo conversar ni cómo pensar.

Así ese su hermano, esa estrella Ko:ma:ndio le ha hecho recordar a la gente que con eso se va a mantener siempre. Con esto, coca y ampiri, van a hablar con la gente bondadosamente, van a amar, se van a dar consejo. Hay que lamear bien, con buenas palabras, y así les dejó el espíritu de su hermano, les entregó la semilla y él ya se fue a su tierra donde vivía, pues era una estrella matutina.



Tostando la coca.

Significado y preparación de la coca

Don Carlos Vásquez, de 81 años de edad, ya antes me ha contado la historia de la llegada de su padre con un grupo de ocainas desde el Putumayo, atravesando los varaderos que unen este río con la cuenca del Ampiyacu. Eso fue a comienzo de la década de 1930, durante el conflicto con Colombia después de la recuperación de Leticia por la Junta Patriótica de Loreto. La comunidad donde él vive, Nueva Esperanza, en el río Yaguasyacu, fue antes un fundo de los patrones que los trajeron para tenerlos como mano de obra.

Ni su padre ni su madre, ambos ya fallecidos, eran ocainas. Él era de Tarapoto y ella bora. Manuel Vásquez se llamaba su padre y había llegado al Putumayo para trabajar como maquinista de una lancha que estaba al servicio de la Peruvian Amazon Company, la empresa de la que Julio C. Arana era gerente. Él se considera ocaina, aunque también habla las otras lenguas indígenas que se manejan en la cuenca, incluyendo el resígaro que

está en extinción. A pesar de su edad y enfermedad (padece de un tipo de herpes) y de la insistencia de sus hermanos para llevarlo a Tarapoto, él no quiere dejar el lugar por la tranquilidad que allí existe.

Esta vez, don Carlos, desde su hamaca, me habla sobre el significado del tabaco y la coca para la sociedad ocaina, para la formación de los jóvenes, para que no sean “harraganes” y no vivan durmiendo, sino para que trabajen sus chacras. Sin embargo, es consciente de que el mundo está cambiando y de que los jóvenes ya no quieren aprender las enseñanzas del pasado, sino que prefieren emborracharse y hacer bulla, “como monos pichicos”. De hecho, durante su relato, en una casa vecina suena un equipo de música y un pequeño grupo de hombres y mujeres se embriagan con masato, una bebida fermentada que no es propia de su tradición cultural sino que ellos han incorporado por influencias foráneas.

Esto es lo que él me contó:



De la coca han nacido nuestros abuelos, nuestros antepasados. Ellos han sembrado la coca (jiibi), han sembrado el tabaco (tyohooya) para que hagan ampiri (tyojahíxo), para que historeén. Y con eso ellos, sentados así entre viejos curacas, así, así, mambeaban esa coca... A los jóvenes... los jóvenes coqueaban, pero les hacían dietar, les hacían dietar a los jóvenes los que coqueaban, si no, no van a aprender nada y más peor van a ser habladores. Ellos coqueaban así, les enseñaban así... Manecían así, dicen, enseñándole a los jóvenes para que aprendan, pues. No aprendían algunos... Y no miraban todavía así señoritas, los jóvenes, los que han comenzado, cuando los han hechos sus abuelos, los antiguos, sus antepasados, les han hecho coquear a ellos, les han hecho dietar, no han mirado, así, señoritas... No hacían bromas, callaaados... ¡ahí! Ese coca, ese ampiri, ese no es juego, no es juego, ese es historia para que aprendan. No sabe cómo van a aprender todo eso que estamos enseñando, esas historias, esos icaros. Recién vas a tener mujer, vas a tener mujer y vas a tener tu yuyo, ya. Cómo le van curar, cómo le van tratar... Ese tiempo no había pues ni mejoral, ni antalgina, ni pastillas, ¡nada!, pero así nomás conversaban. Y usted no vas a coquear coca de pichico, le dicen, del pichico, coca no vas a coquear tú... Cuando coqueas pues ellos... y son muy hablador, muy gritón, los pichicos son muy gritones... No vas a coquear así como fraile, los frailes [una especie de monos] son bulliciosos. Si vas a coquear como pichico, tú vas a ser rietón, bullicioso, igualito los frailes, los frailes son bulliciosos... no ves que ellos no duermen tranquilos. Manecen gritando, los frailes, así no vas a coquear. Pórtate bien, bueno para ti esas enseñanzas. Si quieres bien su mitayo, bien cazador cuan-

do coquea un joven. Tú vas, te vas de frente allá, un hueco de carachupa, lo traes y no lo vas a comer, lo vas a dar a tu abuelo, a tu abuela para que coma. Te vas a andar y estás mirando, ¡ve! ¡Punchana!, se va corriendo. Así, así, está mirando, un palo ese... en hueco ese le traes... Ese no ha comido... nada, nada no ha comido, le traes. ¡Ya!

No va a ser, no vas a ser harragán, no vas a vivir durmiendo en tu casa coqueando coca, no vas a estar durmiendo. Lamea ampiri para que trabajes, para que trabajes acá en el rozo, para que tumbes tu chacra, de todo. Y ese, el que llega a aprender esas historias, qué clase de jóvenes son, trabajadores, trabajadores... ¡Esos no son vagos! Pero ahora esos los que coquean coca, ¡hum! Coqueando coca, borrachos hacen bulla. Van a estar pidiendo coca, su ampiri. No es así. Así a los jóvenes les han enseñado, para que aprendan los jóvenes el trabajo. No así, gritón, haciendo bulla, borrachos, no. Ahora sin saber, pues, toman, borrachan, coquean, van a hablar, ¡hum!, hacen bulla

Los jóvenes no se levantaban, ahí sentados... Sus abuelos todo les enseñaban a ellos. Si uno está enseñado así, no le interesa pues así. Se levanta. Lo que van a aprender, unos dos o tres, le hacían dormir, manecían, un ratito dormían... Así, así, así han crecido. Pero ahora no, ahora sí se coquean y hacen bulla. A los jóvenes hacían coquear una cucharita, media cucharita le hacían coquear, y eso no se mojaba en su boca esa coca. Su coca no se mojaba cuando les hacían coquear con la cucharita, los jóvenes, no se mojaba. Ahííí vivía [la coca]. Uno coqueaba, ya le hacía un chapo ya, tomaba ya con boca vacía. No era así. Así todo nos han enseñado.

Cuando tú coqueas así, un ratito se moja, tú le tragas y ya está con boca vacía, ya no tienes nada, ese ya va a ser su costumbre ya. Y un joven coqueaba una cuchara, ahííí... le vas guardar aquí un poquito, así va a ser ya, no va tener pereza, no va ser harragán, no va a ser... todo el día durmiendo. Todo a su trabajo, a su trabajo, a su trabajo, así es. Ahora coquean, así, toman borrachos, hacen bulla, esos no piensan en hacer chacra, no hacen nada... Y esas personas, los que estaban así, ellas sí tienen... han aprendido buenos icaros, buenas historias, remedios vegetales para que curen con cuanto hay. Ese tiempo no había botiquín. Nada, nada, no había ni pastilla, ni antalgina, ni mejoral. Hoy día hay botica, pero en ese tiempo no. Así nomás coqueaban...

Es bueno coquear que no se moje, pues, ahí, ahííí... que no termina, pues. Así yo cuando trabajo, cuando era sano, ¡ya!, como de mañanita, bastante como, tomo mi ampiri con dos cucharas en mi boca, con ese me voy a trabajar, a tumbar [talar monte] todo el día. En la tarde ya vengo, pero ahí estoy ya. Ya para comer ya me lavo mi boca. Ahora en un ratito ya le hacen en su boca... Hablan, hablan, no ese no es.



Elaboración de coca en la maloca, proceso laborioso que implica tostarla, molerla, cernirla y mezclarla con cenizas de hojas del árbol cetico.

Así he aprendido, me han enseñado, y mi suegro finado me ha enseñado cuando he coqueado ya coca. Cuando vivía ya el finado, él hacía fiestas, sacaba sal del monte, quemaba, me iba a sacar coca de mi suegro, le turraba, le hacía, no coqueaba. Cuando hacía fiesta, historiaba, ahí estaba yo. De mañanita comía, otras vez iba al trabajo, siquiera para que coman ellos, los trabajadores que están haciendo fiesta, tienen ahí su majaz, carachupa, te vas a matar animales, el pelejo. Ese tiempo el pelejo, tú te vas, tú no buscas pero ahí está el pelejo... colgado, lo vas a matar, le traías acá para que coman, tú no has comido. Te vas más allá, ahí estaba otro pelejo, ¡uhh!, otro. Y aquí, en Esperanza, mi suegro finado, mi suegro, ¡jaa!, me iba a Pebas, en canoa, ahí el pelejo, le digo, ahí está colgando, más abajo otro pelejo... voy a matar, le digo... goordo, y ya me hartó de comer. Vejez, me dice, tanto pelejo, ya me he hartado de comer pelejo. Me he dicho ¡basta con esto!, duro es para comer. Y basta, así me ha dicho, nunca más para hallar pelejo diario. Otros le daban así, pelejo gordo, le daban su brazo. Ya no hallaba pelejo a diario... Hay que buscar, me ha dicho... Para qué, si tú ya me has dicho ya te has hartado de comer pelejo, ya no voy a hallar, le he dicho. Y verdad, hasta ahorita ya no hay ya.





La coca

La coca se prepara. Esa coca se le saca, se trae, se le turra... hoja de cetico se le quema, con eso se le mezcla, se le cierce. Así. Eso para que coqueando eso no vas a estar vago, así. La coca se prepara en la maloca, ahí nomás. Cualquiera lo que tiene, pues, trae ahí, ellos preparan ahí, compartimos así todo, de ti, de ti, de ti... Todos hacen coca ahí.

Ese batán (jiibihcóna) para moler, ese de mí es palo de sangre. Yo mismo le he hecho. Tú le quemas, pues, tú le picacheas así... Bien duro es. Ahí tú le comienzas poner carbón bueno, pues, que no se apaga. Ahí, carbón de candela, ahí tu le pones... ¡sho, sho, ya allá, vaya, vaya ya! [don Carlos espanta una gallina que ha irrumpido en su casa]. Le pones esa candela y le soplas, está quemándose así... tú le botas el carbón, tú le raspas, ese su carbón, le botas su carbón. Otra vez le atizas ahí, ahí estás soplando, tú le sacas de cetico así largo, tiene su pajita ese cetico, un palito, tú le haces [sopla], ¡ya!, tú le haces, vas soplando, soplando, soplando. Se acaba ese su carbón, tú le raspas la pared, ya está entrando así, ya siquiera dos pulgadas, ya. Ya cuando está cinco dedos de quemado así adentro, tú ya le tapas con ese olla de barro [se refiere a la blandona para asar casabe], de horno, lo que hacen casabe, bien redondito. Como el hueco lo que está yendo, tú le pones el carbón bien, que no se apague, con eso le tapas, y por ese hueco tú ya le soplas.

Le tapas el hueco con un poco de greda y por el huequito le soplas con cañita de cetico. Termina ese carbón, se apaga, tú le raspas otra vez el carbón, tú le vacías otra vez. Una vez ya que está casi un jeme adentro, no ves ya está calentando, ya está secando, tú le atizas más, ahí ya se va, ya. Tú le tapas, le soplas, está humeando, pues, está quemando, ese no va a quemar así afuera para que sea boconazo

así. Por el hueco está humeando, está quemando, cuando no humea, tú le soplas, el mismo palo, el mismo pilón, ya está... Le soplas, le soplas, ya está quemando, así, así, así, ya se está yendo... Se apaga, tú le das adentro su carbón. Otra vez ya así, le tapas. Una vez ya que está un jeme adentro, de aquí ya se va más rápido... no ve, ya se está secando y eso no se huequea. Y el hondo se hace de este tamaño de mí [estira su brazo para indicar la profundidad del hueco]... un metro.

Ese es mi batán (jiibihcóna)... palo de sangre. El mazo (jiibicóvo) es de la misma



madera. Hay uno de este tamaño así, tú le sacas con todo su corteza y tú le labras todo, le botas ese corteza, su carne, ese blanco, su shungo se queda, ahí y ese tú le cepilleas bien con cepillo. Palo de sangre mismo es. Toditos quieren su pilón de pijuayo (jamiña, jamín). Le tumbas, le cortas ahí y ese le haces su asiento, su pilón le hacen, le van raspar, le van quemar así su dentro para que no tenga su astillita, ahí le quemas, le raspas. Es más fácil, no ves hueco es... solo su dentro, lo que son así su astillita, ese cuando vas a meter tu mano para que no te salte, ese tú le quemas, pues. Y todo ese... el que tiene maloca su piloncito así de pijuayo. ¡De palo sangre, ese sí!... ¡Es grande! Su hueco así, ahí puede entrar dos hornos [doble cantidad de coca que en otro pilón], coca turrada, ahí, tú le machucas.

El otro día esa gente ha invitado para que vaya a hacer coca...

Pilando la coca en el batán.

En su piloncito, ese asicito, chiquito, de pijuayo... chiquito... Ese para que terminen de hacer eso, ¡uhhh! Y este Juan dice, ha mandado llevar ese mi pilón, ese grandazazo, ha mandado llevar ahí con su palo, con ese sí, más rápido. Ya pilada la coca tú le vaceas ahí en una bandeja y ahí ya le mezclan con hoja de cético, con ceniza de cético.

La olla para turrar la hace la mujer. El hombre siembra coca, el hombre siembra tabaco. Ese se le riega la semillita. Si tú le vas a regar la semilla de tabaco así, eso va a caer un montón. Tú subes en un palo, así, tu le botas así, arriba, y que se riegue pues esa semillita, le botas para que se riegue, para que crezca bien... Si tú de aquí nomás tú agarras tu mano ahí, ese va a crecer un montón.

La coca y el tabaco se siembran en la misma chacra, aparte de tabaco y aparte tú siembras coca. Ese semilla de tabaco no se muere. Ahí tú le cosechas la semilla, ahí tú le guardas hasta que termine tu ampiri que sacas así. Quemas tu palizada y ahí tú le riegas, ahí crece. Ahora cuánta gente no tiene ampiri, no tiene tabaco. Ellos me han pedido su semilla y les he

dato así, al otro le he dado así, al otro le he dado así, a todos esos les he dado. A todos les he dado. Bueno yo... yo no voy a regar mi tabaco. Una vez que brote, cuando está así [crecido] me avisas y recién voy a hacer shunto yo, de allá voy a traer, shunto de candela, palizada tú quemas. De allá voy a traer. Ustedes le van a aumentar de allí. Le ralean, pues, le sacan así, así plantita. De un mes yo le pregunto a ellos, ¿ya está su tabaco?... No crece, me dice, no crece. ¿Por qué no crece su tabaco? No sé, me dice, por qué no crece mi tabaco. Ya es un mes, ya, un mes y ya está así ya. ¿Y cómo yo cuando riego no demora?, le digo. En dos semanas yo cuando riego ya está ya, ¡uhhhh! Pero tú no le miras.

Cuando tu tabaco está en tu chacra, tú le dices a tu mujer, ahí, esa parte, esos shuntos son todo regado de tabaco. Allá no vaya a mirar, no pases por ahí... No ve la mujer está con su regla; pasa por ahí, se pierde todo, completamente, no crece ni uno. Lo que estaba lindo, así sume. Yo a mi finada le dije si estás con tu regla no pases por ahí... Cuando está sana no... [no hay problema]. Ese se pierde, sume, mejor dicho, no sé adónde se irá. A ellos no les ha crecido el tabaco, no le han cuidado. Tú le plantas ya así, shuntos así, shuntos así, abajo de lluvia para que no le seque, así, así, y así cuando estás tú le cuidas, ya. En shuntos, pues, tú le plantas así, ya cuando está así, herloseando, tú le cuidas. Tú no vas a comer pinsha, no vas a comer suri, porque pinsha si tu tabaco es así... ve, ¡coma, coma pinsha! Una semana nomás tiene su hoja, su gusano, su piojo de la pinsha le come bien... Te vas a ver ya, palito ya, no tiene hoja. Hay que cuidar eso. Cuida tú eso bieeen...

¡Eso nomás!

Ampiri, pasta de tabaco

El tabaco (tyohooya) se le cocina así, sacas las hojas, tú le pones así en tu casa, le dejas que se maduren un poquito dos días, medio amarillo y recién ya tú le cocinas. De allí ya... Agua, una olla grande, tú le cocinas ahí. Merma, le echas otra agua, merma, otra vez le echas agua hasta que se haga bien suavcito. Ahí tú le exprimes ya, ahí tú le colas, otra olla ya, ese bagazo ya le botas. Primero tú le atizas bien para que hierva más rápido. Ya cuando está así de este tamaño su jugo en la olla, de allí ya no le pones mucho fuego, candela... uno o dos carbones, de lo que no se apaga. Ahí despaciito se seca. Si se quema, se hace amargo. Y de ahí, dos clases hay, este macambo, su verde, tú le cortas y tú le chancas y tú sacas ese su dentro, ese su semilla de dos macambos (fohtúútyo) y tú le pones en una olla con agua a remojar. Remoja hasta que se flemeé, pues, como cahuana, ahí recién ya tú le sacas. Ahí en ese jugo, el tabaco ya que está medio espeso, ahí tú le pones esa flema para que haga

más espeso, más espeso, más espeso, así, así, así... ¿No quiere endurecerse?... ¿Gotea, gotea, chorrea? Vas a sacar almidón (boyááxo) ya, de yuca, así, así, bolita [junta los tres primeros dedos de su mano derecha]. Y ese almidón si es fresco, tú le pones así al lado de la candela, en ceniza tú le haces sentar esa bolita de almidón... Que le chupe ese su agua, así bien seco. Ahí ya se le cierne. El almidón le pones al lado de la candela en ceniza, ahí tú le pones, ahí le chupa su agua, sequito ya. Ese ya tú se le sacas, ya... así, una cedamita (amííxañu) bien tupidita, tú le ciernes así, así, así, así, tu le comienzas batir, ya, otra vez tú le paras, espeso ya, ya cuajado ya, tú le pones así, ahí, cuidando... Es una chamba hacer ampiri (tyojahíxo). ¡Uhhh! Cuatro días tú le cuidas. Tú le pruebas, un poquito, espesito de la leña que hace su ceniza, y tú le apegas, así, tú le haces así. Si todo te ensucia [los dedos], le falta todavía. Y ves ya cuando está bien, tú le mezclas, ahí ya no... Bolita se hace, ahí ya está bueno. Cuando te ensucia, se pega no está bueno. Se florea ya [le salen hongos], tú cuando le guardas así, y cuando está bien, con ceniza ya, bolita ya se queda, ya no te ensucia tu dedo. ¡Ya ese tú le sacas!

Del macambo (fohtúútyo) maduro, ahí tú ya le guardas, tú le guardas, nunca no florea. Eso puede durar un año, ese no se malogra. Ampiri bien hecho, tú no necesitas sacar una bola así para que mezcle... Tú sabes, tú sabes, le haces secar... Así bolitas de ampiri para que le mezcle. Se saca sal de monte y se le cocina. Sal, pues, en polvo, y tú sacas tu ampiri, no vas a sacar así tu ampiri, así bolita, y con eso tú le mezclas, le mezclas. Le mezclas para que repartes así, para que guardes en tu pomito, así, tú le metes ahí... Solo para fiestas, sí puedes sacar así, grande. Y sal del monte, en polvo, si vas a sacar así, suficiente es así, ampiri. Y no se pega en tu mano, nada no te ensucia. La sal se pone a lo que se va a consumir, para que lamees. Lo que guardas, lo guardas sin sal, no vas a echar sal a todito. No se malogra, pero tú lo que vas a consumir le haces así. De ahí sacas, tú piensas, ya, voy a sacar sal, voy a hacer mi coca, vamos a coquear.

Preparando sal

La sal vegetal (oodya) se le cocina con agua. Hay palmeras así como... hay shiruy³⁴, que dicen, hay otro, ese lo que dicen, lo que está apegado en palo, ese caraná (ayíívi), ese le sacas. Inayuga, también. Ese se le quema todo, todo su tronco, sus hojas, tú le quemas. Y ese que se quema asíí ya se enfría. Ahí ya cuando está frío tú le haces comenzar gotear, con agua,

34. No he podido identificar esta palmera.



Filtrando la sal de monte



Coca y tabaco para ser preparados.



Conversación en la maloca con tabaco y ampíri.

pues, tú tienes una cedama así, o tú pones un trapo. Así pones ceniza, ahí tú le mojas así, mojaando, estás mojando, estás mojando. Hasta que gotee ya. Ahí agua ya está goteando. Ese tú ya le cocinas. Si es buena sal, así en tu olla tú estás cocinando, su canto ya está blanco, está hirviendo ya, así espeso se va haciendo, se va evaporando y la sal sale en polvito y se saca también en planchas, así. Antes hacían, los antiguos hacían en barras... Una ollita así de barro, así, de greda... En planchas, ese ya demora, por gotitas... Y está yendo, secando así, una gotita. Ya es blanquito, así, en esa olla de barro, otra gotita, más blanco se hace, otra gotita, así, así, así, ya se llena, así ya viene, ya, ya viene, viene, ya se seca ya, como casabe, así, hace planchita, cuando está seco bien. Tú vas a enfriar, tú le bocabajas, así, esa ollita de barro, así, planchita de sal está ahí, tú le bocabajas, tú le golpeas así, ¡plum!, cae ya, tú le dejas así un rato. Después tú le envuelves ya. Es para que le guardes. Así es. Ahora ya más fácil ya. Tú le cocinas sal una bandeja, no de aluminio, esa bandeja dura, así, espesazo... Cada persona ya, tú llamas, esos tazoncitos así, tres cucharas, cuatro cucharas... Se acaba tu agua, ahí tú le estás sobando con cuchara encima hasta que sale todo su agua... Tú le sacas, tú le golpeas, ya está aflojando, ahí sale. Ese más rápido. Para qué, en gota, en gota ese sí demora. De gota en gota demora porque yo ya he probado ya.

El ampiri se hace siempre con esta sal, no le ponemos sal industrial, ¿para qué? Nunca, nunca. Hasta aquí termina esta historia.

Al finalizar su relato, don Carlos canta una canción en la que la mujer de la yuca dulce le pregunta al lucero de la mañana a qué hora va a salir el sol, a qué hora va a amanecer³⁵.

Coma...

Comaandyo dsoodyo buh tyáfuurayi?

uhyoxó núúna aaji.

Núúna aaji. Núúna aajiyi.

Comãa...

¿Comãaandyo, lucero de madrugada, a qué hora quizás va a amanecer?

El sol viene del oriente / de abajo. El sol viene, va a venir el sol.

35. La lingüista colombiana Doris Fagua tuvo la gentileza de transcribir y traducir esta canción que yo había grabado. Le debo a ella también haber escrito los nombres en ocaina de los alimentos, los artefactos de cocina y las comidas preparadas.



Alimentando el cuerpo

Doña Rosa Andrade es una mujer que está camino a los 80 años. Su padre era ocaina y su madre resígaro. Ella es ocaina pero habla también resígaro y bora. “Ahora solo dositos nomás hablan resígaro”. Tiene dos hijos, uno en Lima y el otro en Pucallpa, y una hija que vive en Leticia.

Enviudó hace un año. Su marido era bora. Ella piensa que le hicieron daño. “Toseaba, toseaba y se fue enflaqueciendo y debilitando de a pocos”. Me cuenta una historia de su marido con una persona del lugar que está en la raíz de lo que le pasó a su esposo. “Mi vejez le ha prestado una escopeta pero el hombre no le devolvía. Entonces él ha ido a buscarlo y le ha dicho ‘me llevo tu escopeta hasta que me devuelvas la mía’. Nunca le ha devuelto nada y después se ha enfermado”.

En un acto de extrema delicadeza sus vecinos le han trasladado la casa a un costado de donde estaba para que no esté en el mismo lugar donde estaba cuando vivía su marido.

Me cuenta que la mujer teje las jicras (bolsas) de chambira, pero que es el hombre quien tuerce la fibra. El hombre, en cambio, teje cedamas (*amííxañu*), paneros (*ñaaro*) y otro tipo de canastos. En su chacra, me dice ella, tiene de todo: “Sachapapa (*ahxaajin*), plátano (*juxaaro*), todo hay, todo”.

Doña Rosa se refiere a la presencia de nuevos hábitos alimenticios en la sociedad ocaina y al abandono de algunas prácticas culinarias. Como expongo más adelante, ella menciona el arroz y el tallarín en algunas de las preparaciones y también el hecho de que la gente se esté olvidando de hacer patarashca (*injaancho*).

Antes la gente no comía yuca sancochada, la yuca buena (báájo), ni plátano. No era costumbre. Ahora toman masato. Antes nadie lo tomaba, no era nuestra bebida, no era costumbre. Aquí les gusta hacer. Ya todos preparan esa bebida. De los yaguas es su costumbre. Nuestra costumbre es de almidón para hacer cahuana y tomar. Ya no quieren hacer, creo, porque es trabajoso. Igual casabe, trabajoso es. Ahora no toda la gente tiene casabe y quiere comprar. Si le haces tú le puedes vender a dos soles, a tres soles.

Antes mi mamá decía nunca le ha comido motelo (dsoohdso), charapa (mañiihxo). Mi abuelita no quería comer sajino (joova), ni huangana (jaróhtiba), ni sachavaca (tyoonjan). No comía sachavaca para que no se haga blanco su pelo, para que no caiga su pelo. Ahora ya les comemos. Están cambiando las cosas.

Doña Rosa cuenta acerca de la preparación de las comidas. “Ya, ya, tú me vas a decir lo que quieres saber”.

Casabe

Primero yo te voy a contar del seco, del casabe seco (juuxára). Primero se pudre [la yuca]. Allá está en canoa, está pudriendo ahorita como tú ves³⁶. Tres días ya va a ser bueno ya, tres días, ese es yuca brava (oxóóña). Entonces cuando es suave la yuca, yo le voy a sacar en balde, le voy a sacar y le voy a traer acá para machacarle. Después yo le voy a guardar encima de cedama para que gotea, gotea, gotea... entonces seco ya voy a poner ya en xohááhfú [tipití]. Ya le pones. Después le cuelgo, después le tuerzo, le tuerzo que cae su agua, ¿no? ¿Seco! Después ya le tuerzo yo. Después en batán le machacas, le machacas, después le cerno y voy cerniendo, cerniendo, como tú has visto, ¿no? Cuando acaba ya yo le pongo encima de horno [se refiere a la blandona: taháánhfi]. Ya va a estar bueno, ya.

El batán en ocaina se llama toñaavúca, batán, así dice. Cedama es aññixañu.

El casabe de almidón, ese se ralla. Nahxoovo, se dice nahxoovo ese casabe de almidón. De ese almidón cuando se hace fiesta, se hace cahuana grande. Cuando hace fiesta grande, ellos sacan todo, otro está rallando, otro está rallando, está exprimiendo, está sacando almidón para que ellos van a hacer bóócho, así llamamos a la cahuana, que guardan en una totora (otoco dyaxoora³⁷).

36. En el castellano regional, llaman podrir al proceso de ablandar la yuca remojándola en agua.

37. Se refiere a un recipiente que sirve para guardar la cahuana, bebida de almidón de yuca, que se hace con corteza (carapa) de topa (madera de balsa). Para esto, primero se cava un hueco en el suelo de la maloca y luego sus lados se revisten con la corteza y el fondo se recubre con hojas de palma.



Masa de casabe



Para hacer casabe de almidón no se deja podrir la yuca. Se ralla en el rallador togávuca y se exprime, se asienta, pues, su almidón se asienta. Entonces su agua se junta cuando tú vas hacer este ajíixo [tucupí]. Tú le sacas, le cocinas y tú le hace mermar. El agua del casabe seco también se usa para tucupí, porque mi abuelita finada hacía, lo que es viejita, lo que ha venido del Putumayo. Tú le veías, pues, chiquitita, cuántos años. Yo estaba 10 años, yo sabía que ella hacía.

Acá arriba he nacido. Mi papá nos ha criado donde que nadie no estaba. Mi papá allí con mi mamá ha llegado. Ella, ¡uf!, bastante historia sabía de cómo ha llegado ella. Por la trocha han venido mi papá con un grupo grande. Ellos, dicen, se han muerto con malaria, ellos no sabían de qué enfermo se han muerto. Con eso se ha acabado todo por aquí. Mi mamá me contaba cuando teníamos frío lo que nos picaba.

Se ralla, se ralla, se ralla, se ralla... Mañana voy a rallar para que tú miras. Mañana voy a traer mi yuca, llego, voy a rallar, voy a rallar y voy a exprimir, voy a exprimir... Tú vas mirar cómo le voy a hacer, y se va a asentar ya, pues, su almidón (boyááxo), se va a asentar ya abajo. Después de rallar le paso en la cedama, sí, estoy pasando, pero ahí está, para que seque.

Y después, ya pues, cuando asienta, tú le tocas, pues, si es duro, cuando es duro, tú ya le botas su agua y le guardas para hacer ajíixo [tucupí]. Y ese almidón tú le sacas todavía en balde, tú le pones, ¿no?, uno, dos, tres días para que fermente, entonces tú ya le haces casabe.



Doña Rosa Andrade, de la comunidad ocaina de Nueva Esperanza, amasando y cerniendo la masa de yuca para preparar casabe.



Tú madrugada ves qué voy a hacer, qué cosa voy a vender... Cuando me voy a Pebas yo ya, pues, madrugo, 2 de la mañana o 12, a las 12 me levanto y de allá vengo a hacer mi casabe, cinco, siete, ocho planchas estoy llevando. Con eso ya me voy. Tú le tapas al almidón. No se prueba. Después de tres días ya hago casabe. Ese no se muele, el seco nomás sí lo que se hace así [moliendo]. Tú le sacas de allí, nomás, tu le ciernes con cedama y le pones a la blandona (taháánhfi). El casabe de almidón se hace en dos tapas³⁸, siempre se hace así, ese es su manera de hacer, en dos tapas. Dos veces se cierne el almidón, se vuelve a cernir...

Hay otra forma de hacer casabe, no te puedo engañar, porque los huitotos hacen de ese podrido, lo que se dice, de ahí ellos le machacan, ellos le machacan, todo le botan, su palito, pues, y le arreglan, entonces en hojita le ponen ya, pues, eso es lo que ellos hacen, ya pues, larguito, ellos le amarran, le amarran todo eso, montón, a veces 20, 30, 50, ¡así ve! Entones, así haciendo con hojita, tamal lo que dicen, en castellano, se llama tamal, le amarran, le amarran. Entonces ellos le cocinan... en la olla, en la olla le cocinan ese tamal. Ahí va a cocinar. Ese tamal se hace con la masa de casabe seco. Ese, pues, su nombres es tamal, en ocaina, maiiro.

Llomeniko es nombre huitoto, ese es rallado. Mañana yo voy a hacer llomeniko para que veas. En ocaina es nucó. Un llomeniko es nucóyi. Ese masa le voy sacar, ese masa, lo que tú has visto, blanco, le voy a sacar, entonces yo le voy a mezclar con almidón. Entonces voy sacar hoja de plátano, voy poner al horno [blandona], encima de ese le voy poner lo que he mezclado, ya... Ya pues le voy a hacer... Llomeniko se llama en huitoto, nucó en nuestra lengua. En lengua de mi mamá jeiñú, en resígaro.

Los boras hacen casabe de almidón, sí, ese es costumbre de ellos, pero también hacen casabe seco, le hacen podrir la yuca porque cuando no se hace podrir es duro. Siempre se hace podrir... [señala una canoa con yuca donde está remojando yucas para que se ablanden]. Así ve, tú le pones al agua, siempre, porque si va a estar afuera no se pudre. En el agua tú debes poner para que se hace suave. Allá le he puesto ayer, anteayer, mañana ya va a ser bueno ya. Ya le voy a sacar ya.

Otro casabe de seco se hace con macambo. Tú le vas a cernir ese seco, entonces tú vas a pelar ese macambo, entonces tú le machacas, pues, con eso con que se machaca. Ese macambo vas a machacar. Entonces con ese podrido, lo que has cernido, con ese tú le mezclas, ya bien bonito le mezclas. Entonces ya con eso tú le haces bien finito, finito, finito, no doble. Entonces tú le volteas, bien finito, lindo, y ese es rico, pues, con macambo lo que tú comes. Ese se llama bayibo, bayibo se llama ese.

38. La vi hacer este tipo de casabe. Puso el almidón en el tiesto o blandona y lo extendió. Cuando estuvo asado, agregó almidón en la parte de encima y le dio la vuelta para que se ase por el otro lado. Son las dos tapas a las que doña Rosa se refiere.





Tú madrugada ves qué voy a hacer, qué cosa voy a vender... Cuando me voy a Pebas yo ya, pues, madrugo, 2 de la mañana o 12, a las 12 me levanto y de allá vengo a hacer mi casabe. Cinco, siete, ocho planchas estoy llevando. Con eso ya me voy.

Ese nomás es todo. Ya no hay más otro tipo de casabe.

Con maíz no hacemos. No tengo maíz. Cuando mi vejez vivía que me hacía mi chacra yo tenía maíz para mis pollos. Ese nomás, para dar de comer a mis pollos, pero yo no hacía de casabe.



Cahuana y chicha

La cahuana (bóócho) se hace de ese almidón, pues. De ese almidón tú le diluyes con agua, tú vas a calentar agua, ¿no?, vas a hervir ya agua. Entonces tú le vas a hacer con almidón, está diluyendo, con ese tú le vas a quemar, ya, pues, tú le vas a quemar ese almidón. Y se hace ya pues. No pones a hervir almidón. Afuera [aparte] tú le haces hervir el agua. Con ese tú le derramas dentro, así, ya, así se hace cahuana.

Sí se pone cuando hay piña, con piña, cuando hay aguaje, con aguaje, cuando hay, este huasái (ñíjíín). Ahora con huasái es cahuana bien rico. De repente mañana mi nieto voy mandar sacar para hacer cahuana poquito para que tú veas cómo se hace. Sinamillo tampoco [también] se pone, sinamillo (Ilíliihtya). Se pone. Todo lo que es ungurahui (obaan), tú le pones. Nosotros no ponemos pijuayo (jaamiña), pero los boras hacen, los boras hacen con pijuayo, pero nosotros no ponemos.

A veces pijuayo hacemos para tomar. Tú le sacas pijuayo y le traes, le arreglas, le pones en panero, entonces ese va a podrir todavía unos tres, cuatro días... Eso lo que tú has sacado pijuayo va a podrir cuatro días. Cuando bien apesta rico, entonces ya tú le vas a cocinar ya. Arreglando tú le cocinas ya. Le cocinas, le cocinas, le machacas, ya, pues, en ese batán, tú le machacas, como masa ya, pues, le machacas. Entonces con anñíxañu [cedama], le ciernes ya, le ciernes. Después ya le tomas. Así se hace pijuayo. Con cedama ciernes y le echas agua, sí con agua. A veces otra gente hace mascado, pero nosotros de ocaina no hemos mascado. Nosotros así nomás tomábamos nosotros.

Antes, como siempre yo digo aquí, aquí mi papá me ha criado, no hemos sabido de masato. No es de nosotros, es de los yaguas. Pero aquí ya se ha acostumbrado a tomar pues masato. Ellos hacen ya... ya a veces emborracha, a veces... No, nosotros no. De nosotros es nuestra bebida cahuana, cahuana, cahuana y chicha de pijuayo, ahí está. La chicha de pijuayo se llama jamííjoru, y la cahuana, bóócho.

El ají negro es ajííxo en ocaina. Se hace hervir su agua de yuca amarga, a veces de yuca buena también, se hace hervir. A veces de ese exprimido de ese masa, mi abuelita hacía así. Ese yo veía. Ella tenía su tipití (xohááhfu) grande, asisazo, así ve... Se iba a poner

gente allá y dos le exprimían, allá en la maloca. Olla le ponía en su abajo para que gotee su agua, ¿no?, y ella le sacaba, le sacaba, después le hacía mermar, ¡ya!, ¡tucupí; Aparte se cocina ají. Primero tú le cocinas puro ese jugo hasta que te quede miel. Cuando es miel, tú ya le cocinas aparte, tú sacas ají, con agua ya le cocinas ají ya, aparte, con pepa todo. Entonces con cuchara ya tú, pues, todito le chancas adentro ya, cuando va a estar mermado, le chancas, le chancas, bien ya. Entonces en ese tucupí (ajííxo) tú le metes ya [el ají], le pone



Cerniendo la masa de yuca.

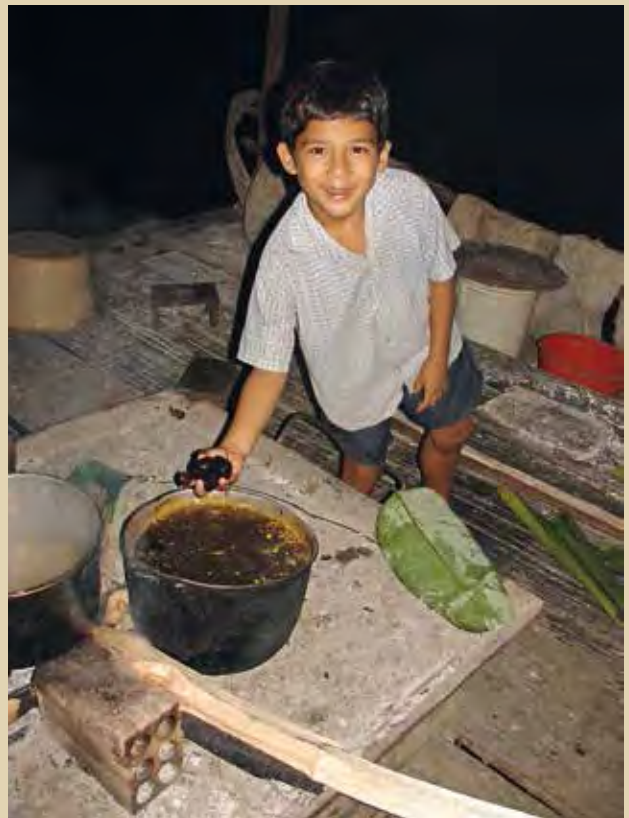
ya. Cuando hay curuinsi, también. Así también mi abuelita finada lo que hacía. Cuando hay curuinsi, lo que vuela... Curuinsi, pues, siempre vuela, najiinhta vuela de madrugada y moñaañájin, otra, vuela de día. Siquisapa también le dicen... Ellos le juntaban, cuando le juntaban, ella le turraba, le lavaba primero, después le turraba. Después todo, su patita, su alita le botaba, bien botadito. Entonces ella le ponía en su tucupí. Pero ahora, nosotros a veces en olla, en la olla de extraño le pone a su tucupí, antes no ponían así. En ese macambo, ellos le cortaban su punta de macambo³⁹. Antes, así yo veía que hacía mi abuelita. Y cortaba, y entonces ese tucupí lo que hay con siquisapa, ella ya le guardaba adentro, adentro de ese macambo, le arreglaba, ahí le ponía, le amarraba y le ponía encima de candela. Ahí vivía. No malograba. Tiiempo vivía ahí, ¡hum!, a veces dos años, pero no malogra, pero abajo está candela, ¿no? Ahora nosotros ese no hacemos ya, ya hemos olvidado, como siempre yo digo.

Mi abuelita finada no le hacía faltar este macambo. Ella le sacaba exprimiendo su semilla, exprimiendo, ella hacía tarimita así, hacía su candela, ahí le ponía, le turraba. Yo miraba qué hacía ella. Ese macambo, su semilla le ponía encima de candela, le ponía todo, bien turradito. Eso, a ese clase le empaneraba, en hojita. Como bastante tenía macambo, ella sembraba bastante. Le ponía en hojita, ¿no?, adentro de panero. Entonces cuando estaba bueno, encima de candela le colgaba. Cuando no había nada que comer, de ahí sacas, macambo nomás, como plato le haces. Ese era antes nuestro plato. No comíamos en plato sino de macambo. Ahí tengo en mi panero mi macambo, lo que está arreglado. Cuando no había nada ella le saca, ella le come ya su casabe. Así le hacía mi abuelita, pero ahora a veces no hacemos así,

39. El fruto del macambo es similar al del cacao.



Preparando alimentos y canastas.



a veces pudre. Ya pues, en qué le vamos a poner, a veces falta leña para poner, por eso ya no hacemos nosotros.

El ajíxo guardábamos en el mismo macambo (fohtúútyo). Sacábamos todo por dentro, le arreglaba primero bien bonito, le secaba encima de la candela, le ponía que se seca bien, para que sea bien su tucupí de ella. Ahí le ponía ese animalito lo que te digo, curuinsi, pero turrado, bien arregladito. Ese [ají] años va a vivir así. Amarradito en su encima, con soguita de este, ve, con chambira. Chambira, ñiico en ocaina.

La yuca dulce (bóójin), a ver, ese quizás pues antes, como azúcar, ¿no?, para nosotros, antes. Antes mi mamá, siempre encima de veneno sacaba dos cepas en su encima, entonces ese primero rallaba mi mamá. Traía panero con yuca veneno, encima dos cepas de yuca dulce. Ese le hacía rallar para que hace ya pues yuca dulce, para tomar. No sale almidón. Almidón se pone adentro de ese yuca dulce. Tú rallas ese yuca dulce, se asienta. En un ratito tú le dejas, tú le exprimes, tú le tocas, ya es bueno, ya. Entonces tú le paras ya en candela, le haces hervir. Tú le pruebas, ¿no? Ya está bueno.

Púraayi

Así llama, púraayi, una sopa de hoja de yuca. En la chacra le haces madurar a las hojas de yuca, allí en la chacra. Después tú le exprimes ya, cho, cho, cho, cho, y le botas la hojita. Después le haces hervir su agua y ya le pones su pescado, su carnecita, lo que hay, pues.



Pescados, aves y carnes

La patarashca [injaancho, de injaan: pescado] ya se han olvidado de hacer, ya. Pones pescadito, le amarras en su hoja y le pones en candela para que ase.

Las carnes de sajino (joova), de huangana (jaróhtiba) y de majás (axaaño) le haces presas y le cocinas sin lavar. Le haces hervir y ya le cambias el agua, le botas y ya le cocinas con tucupí, con ají. Otros le ponen su arroz y todas sus cosas, su tallarín, yuca buena, culantro...

A la perdiz le sacas sus plumitas. Mi vejez hacía trampa de perdiz. A veces agarraba perdicitas, otras, grandes... Y mitayaba. Le cocinas con agua. Si quieres le pones tallarín, cualquier cosa le pones... Si tienes, ¿no?



Diversos alimentos: peces, larvas de suri, achuni y algunos que antes no se consumían, como la tortuga motelo. El uso de sartenes y las frituras es también una innovación.



Niños compartiendo comida de acuerdo a la costumbre.



René Vásquez, de la comunidad de Nueva Esperanza, con una pucacunga que ha cazado.



Sarta de carachamas, peces muy apreciados en la región.







8





El primer hombre nació de un huevo



Los Secoya viven en el curso alto de los ríos Putumayo y Napo, aunque sus asentamientos no están a orillas de ellos sino en algunos de sus tributarios. También viven en Ecuador. La guerra separó familias en 1941. Años más tarde, en la década de 1970, algunas de ellas fueron llevadas del Perú al Ecuador por misioneros evangélicos del Instituto Lingüístico de Verano. En 1998, la firma del Acuerdo de Paz entre ambos países abrió las fronteras y ha permitido que las familias se visiten con frecuencia.

Las comunidades secoyas asentadas en Ecuador enfrentan la presión constante de la expansión del cultivo de palma aceitera sobre su territorio y la presencia masiva de instalaciones petroleras, además de la violencia generada por el cultivo de coca y el tráfico de drogas. En el Perú, los asentamientos secoyas que se encuentran en el Putumayo tienen problemas desde hace años con la tala ilegal de madera realizadas por extractores colombianos. La gente se enfrentó con ellos en una oportunidad, logrando expulsarlos. Los secoyas de esa parte recuerdan el hecho como una gesta heroica. En la última década, el gobierno ha comenzado a demarcar y entregar lotes para extracción de hidrocarburos en la zona. Una batalla parcial ha sido ganada por ellos, al haber conseguido la declaración de un parque nacional en una zona ubicada en el divorcio de aguas entre el Putumayo y el Napo.

Presento a continuación un relato secoya sobre la creación del mundo y la aparición de los seres humanos en la Tierra. Es una versión literal recogida y publicada por el antropólogo Alejandro Ortiz (1975). Destaco una de las características propias de este y otros mitos: su dinamismo para incorporar nuevos elementos y actores que han ido apareciendo a lo largo de la historia de los pueblos, en este caso, los “nacionales” (peruanos) y los colombianos.



La creación del mundo

Antes, en la primera época, la tierra solo estaba poblada por animales, como los que hoy vemos; tenían apariencia humana. Su dios era Watí. Allí vivían en medio de la oscuridad pues no habían aún nacido ni la luna ni el sol. Se alimentaban de watsi –un gusano del río-. Estos

animales hombres se llamaban hanabain y eran muy malvados. Los antepasados de los actuales hombres vivían, por eso, asustados bajo la tierra. Eran los hinkomobain pues, a diferencia de nosotros, tenían cola.

Sus jefes eran buenos. Había secoyas, nacionales, witotos, inganos colombianos, todos los pueblos que existen ahora. En el presente, aún perviven algunos de nuestros antepasados bajo la tierra. Uno de esos animales de apariencia humana, el tapir (wenkí) tenía dos hijas muy singulares pues, viviendo en la superficie de la tierra, eran secoyas (ayrobain). Se llamaban Repé y Ruokó. Cierta vez, una de las hijas del tapir estaba lavando en el río. Vio que venía flotando un huevo.

¡Qué lindura, papá! ¿Qué será?

Será algo bueno.

Entonces, me lo llevo a casa.

Y se lo llevó. Lo guardó en la mejor olla que tenía.

Duerme, huevito, duerme.

Al día siguiente, del huevo nació un bebé: era el buen Ñaña Ruru Mankarapá. El dios luna. Así nació y creció, sin padres. Ya mozo, tomó como mujeres a las dos hijas del tapir. Así vivieron en la maloca del tapir sus dos hijas y el marido de ambas.

Cierta vez, Sachavaca estaba de caza. Hizo una trampa y, con malas intenciones, mandó a Ñaña a revisarla. El joven dudaba.

¿Por qué Sachavaca me habrá pedido ver su trampa?

Al llegar, Ñani piso mal y quedó suspendido. El ratón que observaba todo esto subió por el palo y cortó la soga que voló lejos, formando por primera vez el arco iris; como la trampa estaba cerca del río, Ñaña cayó en el agua, boca arriba, mirando el cielo. Sus cabellos largos flotaban. Una piraña le mordió la cabeza. El bocachico con más voracidad le comió el pelo. A los dos castigó: al primero para que fuera pescado fácilmente y al segundo le quitó los dientes agudos. Así es hasta ahora.

Al salir del río, Ñaña se encontró sin cabellos:

¿Qué he de hacer? Sin cabellos las mujeres no me van a querer.

Con un preparado de cogollo de aguaje se lavó la cabeza. Al instante le brotaron cabellos, pero también le salieron algunas canas. Su mujer se asustó al ver los cabellos blancos. Desde su época, cuando pasan los años a los secoyas les salen canas.

El tapir molestaba siempre a su yerno Ñaña. Los dos querían ser más que jefes. Pensaban: “Yo seré dios, no el otro”. Pero Ñaña ganó, convirtiendo al tapir en lo que es hoy. Después fue castigando a todos los animales, dándoles las formas y características que poseen actualmente.

Las mujeres de Ñaña estaban descontentas con los sucesos. Por eso huyeron hacia la casa del trueno –Muhú-. Con su poder Ñaña se transformó en un viejecillo repugnante. Así comenzó la persecución. A veces volteaba Repé a ver a su marido. Ruokó solo lo hizo una vez pues quedó horrorizada ante la fealdad de Ñaña. En el camino cada animal contaba a las dos hermanas las supuestas maldades de Ñaña. Llegaron a la casa del Trueno, quien las albergó porque le parecieron bonitas y, sobre todo, porque le gustó Ruokó. Cuando llegó Ñaña se estableció una lucha. Ñaña estaba furioso porque comprendió que había un entendimiento entre Ruokó y el Trueno. Cuando Ñaña venció al Trueno, Ñaña se convirtió en joven y el Trueno en viejo. Ñaña sumió la tierra en agua. Pero los animales no murieron. Cada animal se refugió en un lugar especial que no conocemos. Por eso, tomando ayahuasca podemos ahora llamar a cada animal de su sitio. Luego, Ñaña expulsó al Trueno y a Ruokó a las profundidades de la tierra. Ellos se metieron por el hueco que fueron abriendo que se llama Kohé; cada vez que Ñaña daba una patada al suelo, Ruokó y Muhú (el Trueno) creaban un mundo subterráneo. Así llegaron al final del universo. Allí Muhú hizo su casa. Ahora dispara sus rayos y su mujer sostiene el mundo. Mientras ocurrían estos sucesos, otro muy importante vino a cambiar la tierra. Había un niño que lloraba constantemente.

¿Qué quiere este bebé?

Quiero arder, dijo el niño.

De inmediato el padre fue a traer leña. Lo pusieron en una olla a calentar. Las llamas se elevaban. Cuando regresaron, los padres vieron que el bebé se elevaba a los cielos convertido en fuego, en el Intsú: El Sol. Ñaña apagó el fuego de la tierra y, viéndola tan desolada, creó el monte. Por eso si cavamos encontramos carbón, restos del gran incendio.

Ahora ya la tierra estaba preparada para la venida de los pueblos. Por el Kohé, el hueco que va hasta la casa del Trueno, sacó a los hombres. Primero salieron los ayrobain o secoyas, luego los otros. Ñaña Ruku Mankarapá se equivocó en su labor. Él pensaba que los secoyas iban a ser los más numerosos, pero cada vez que sacaba un hombre resultaba ser un nacional. Por eso todos los nacionales ocupan todo un lado de la tierra. Como viera que se equivocaba, tapó el Kohé.

La humanidad aumentó rápidamente. También los animales. Ñaña se sentía fastidiado con tanta población. Incluso su casa estaba repleta de cucarachas, arañas, murciélagos. “Mejor me voy al cielo”, pensó. Decidió que solo su mujer Repé lo seguiría.

Arponeó el cielo. No llegó. A la cuarta tentativa el arpón se clavó y la sogá colgaba hasta la tierra.







Hombres, animales de la tierra, voy a vivir al cielo.

Te seguiremos, te seguiremos, gritaban todos.

Ya Ñaña había subido un poco.

No, era solo una broma, les dijo Ñaña.

Y así se repitieron las bromas. Cuando al último realmente subió por la cuerda, ya nadie le siguió. Solo el otorongo (tigrillo) logró saltar con un palo. Por eso en el primer cielo abundan los otorongos bravos, mucho más que los de acá. Ahora Ñaña nos mira en las tardes, aparece y cada tarde aparece más; después disminuye. Lástima que le quede el mordisco que le dieron aquí en la tierra pero, de todas maneras, es muy lindo verlo en las noches.

LA CULINARIA

Principios y métodos

Una diferencia de los Secoya con los demás pueblos incluidos en el presente texto es su tardía incorporación del cultivo de la yuca brava. Los secoyas son conscientes de este hecho, aunque no pueden precisar cuándo lo adoptaron. Por esta razón, es el único de dichos pueblos que hace casabe también de yuca buena o que prepara ají negro (tucupí) utilizando indistintamente el agua de ambos tipos de yuca. Un estudio médico consideró hace unos años la hipótesis (hasta ahora no comprobada) de que el uso de la yuca brava entre los Secoya sería la causa de la existencia de casos de bocio, en la medida que el ácido prúsico que contiene consume el yodo de las personas (Berweger & Berweger, 1982). La razón de por qué esta enfermedad se da entre ellos y no entre los otros pueblos sería su menor manejo de la técnica para extraer las sustancias venenosas de esta yuca antes de consumirla como casabe o como caldo para preparar alimentos o el ají antes mencionado. (Comunicación personal de los autores.) Quiero recordar ahora un dato que consigno en el primer capítulo de este libro, respecto a que en Nigeria y Zaire, países que han incorporado la yuca en fecha tardía, también se han presentado casos de bocio.

Casanova (1975: 137-139) señala que las técnicas generales de la cocina secoya son el cocinado, el asado, el ahumado y la dilución de bebidas. La técnica del cocinado puede ser realizada tanto por mujeres como por hombres, dependiendo de qué es lo que se cocina. Todos los alimentos consumidos a diario son responsabilidad de las mu-

jeros: casabe, caldos con carne o pescado, preparación de ají y bebidas alimenticias. El hombre, por su parte, cocina la ayahuasca para sesiones chamánicas y también el yoko, bejuco del cual se prepara una bebida estimulante que suele tomarse muy temprano al amanecer.

La técnica del asado, continúa Casanova, es realizada por las mujeres, y mediante ella se preparan no solo carnes y pescados, sino también el casabe. El ahumado, en cambio, es labor masculina, y los principales productos sometidos a este procedimiento son carnes, pescados y plátanos. Las bebidas sociales y alimenticias, como el masato (adoptado de sus vecinos quechuas), el chapo y otras son preparadas por las mujeres. La elaboración de fariña (harina granulada de yuca) es una tarea compartida por la mujer y el hombre: mientras que la primera cosecha la yuca, la pela y la pone en agua en una canoa durante varios días para que se ablande, y finalmente la muele con un pesado madero tallado en forma redondeada en su base; el hombre la tuesta en la blandona, moviendo continuamente el producto para que no se quemé.

Belaunde (1992: 200) hace importantes observaciones sobre la organización de las comidas y lo que ella llama “los principios básicos de la cocina Airo-Pai dado que la transformación de sustancias es crucial para compartir alimentos comunalmente”. Sostiene que cocinar no es solo una manera de preparar alimentos comestibles sino un modo de planificar el consumo, la conservación y la distribución de la carne.

Mientras el hombre, mediante su trabajo de cazador, aporta la carne que se consume en el hogar (las mujeres cazan eventualmente animales pequeños), es la mujer la encargada de prepararla. Pero la carne de una familia no es solo la que el esposo ha cazado sino también la que ha recibido de otros cazadores con los que mantiene relaciones de reciprocidad. Se trata de un sistema generalizado en los pueblos indígenas que constituye un medio eficaz para reducir la incertidumbre del resultado de una actividad como la cacería.

En el caso de los Secoya, Belaunde señala que la carne aportada por el esposo se cocina o ahúma (lo que permite guardarla unos días), mientras que la recibida de otros cazadores se hierve y consume en el momento⁴⁰. La primera cocción suele ser un caldo de carne hervido durante unas dos horas sin sal ni aderezo. Cuando está listo, la mujer le añade sal y lo sirve en un planto con varias presas, que entrega a otras mujeres o a un niño para que se los lleve. Belaunde destaca el aspecto festivo de la comunidad y de abun-

40. La información que sigue sobre la culinaria secoya y la organización de las comidas proviene de Belaunde (1992: 200-207 y 2001: 169-187), salvo que precise una fuente diferente.

dancia que genera este tránsito de comida de casa en casa, lo que además hace que cada familia tenga una variedad de platos diferentes a la hora de comer.

La comida que sobra se guarda en la olla para ser cocinada nuevamente para la siguiente comida, añadiéndole una pasta de ají (*neapia*)⁴¹ que ha sido preparada con el agua de la yuca buena o brava. Esta mezcla es hervida durante horas, a consecuencia de lo cual el caldo se reduce y se va convirtiendo en una pasta oscura y muy picante. Este proceso puede repetirse varias veces, con lo cual la pasta es cada vez más untuosa y picante. Se la consume recogiénola con un pedazo de casabe, como si se pasara pan por encima de la mantequilla.

Respecto a esta costumbre de recocer lo que sobra de comida, Belaunde destaca dos cuestiones que considero importantes enfatizar: la primera es que les permite a las mujeres una buena administración de su tiempo, ya que no tienen necesidad de cocinar un nuevo plato cada día (con recalentar lo sobrante y añadir algo ya tienen lista la siguiente comida); y la segunda es que es un método que, tanto por la recocción como por el añadido de ají, permite que la carne se conserve durante más tiempo en un medio propicio para la rápida descomposición de los alimentos.

Comiendo juntos

Me baso también en Belaunde (2001: 183-187) para describir las costumbres alimenticias y el ambiente que rodea las comidas en la sociedad secoya. Aunque la gente puede comer en cualquier momento en caso de tener alimentos a su disposición, las comidas principales son dos: una en la mañana, como a las 8 am, y otra en la noche, como a las 7 pm. Las comidas consisten en un plato de carne o pescado que es acompañado por el infaltable casabe. Especialmente durante las noches, no faltan invitados que comen con la familia. Antes de comenzar a comer, ellos se lavan las manos tomando agua de una jarrita que ha sido colocada en un costado para este fin. Mujeres y hombres se sientan en el piso de la casa, ellas con las piernas cruzadas y ellos en cuclillas. Parte de la comida se envía a casas vecinas en platos servidos y de ellas, a su vez, regresan otros platos.

Las ollas son puestas también en el piso, y al lado de estas se colocan platos vacíos y los platos recibidos de las casas vecinas. La dueña de casa sirve la comida con un cucha-

41. La manera de escribir las palabras secoyas es la que recogí durante mi visita a comunidades secoyas con la finalidad de conseguir la información para este trabajo, que no necesariamente coincide con la que da Belaunde en sus publicaciones. Por ejemplo, el término para ají negro que ella da es *nean pia*.

rón en los platos vacíos, y los comensales, con un pedazo de casabe, recogen la carne o el pescado y al mismo tiempo lo mojan en el caldo en que han sido cocinados. Para coger los alimentos usan las puntas de los dedos y cuidan de no ensuciarse las manos ni el cuerpo, y de que la comida no caiga en el plato del que la han recogido ni se desperdicie en el suelo. Los huesos y espinas, luego de aprovechar al máximo la carne adherida a ellos, son depositados por los comensales en el suelo, a un costado de su emplazamiento.

Cuando la comida servida en los platos se acaba, la mujer sirve nuevamente tomándola de la olla y se cuida de no servir las mejores presas de una sola vez. Si el casabe se termina, vuelve a colocar unas planchas a disposición de los presentes. Los niños pequeños de hasta tres años comen con su propia mano, sentándose en las piernas de su madre o de su padre, mientras que los mayores de esa edad, hasta unos 10 años, lo hacen en un círculo aparte, donde se les ha servido su propio plato de comidas y planchas de casabe. En las comidas reina un ambiente festivo, de fluida conversación, especialmente entre las mujeres.

La comida termina cuando la gente se siente satisfecha y expresa que ha terminado de comer. Los hombres terminan primero y se levantan para lavarse nuevamente las manos. La mujer que ha cocinado, tapa y guarda la olla. La comida que ha sobrado en los platos servidos se le da a los perros o las gallinas, pero nunca la regresa a la olla. Prepara después una bebida con plátanos maduros que, luego de pelarlos, cocina en agua y los bate hasta que se deshagan.

Considero importante haber recordado el ambiente durante las comidas porque es el que debe haber reinado no solo en los otros tres pueblos incluidos en este estudio sino también en todos los que habitan la cuenca amazónica, pero que hoy día, como consecuencia de los procesos de cambios, se ha modificado, con una clara tendencia hacia la individualización de las costumbres.

Canción a las plantas de yuca

En su libro *Viviendo Bien* (2001), Luisa Elvira Belaunde presenta una serie de canciones que las mujeres secoyas dedican a las plantas para que crezcan bien. Entre ellas y estas existe así una relación personal, y las canciones son la manera de las mujeres de comunicarse con las plantas y, sobre todo, de expresarles su cariño. Siendo la yuca personaje central de este texto, he escogido una que las mujeres le cantan a este fruto fundamental en la alimentación del pueblo secoya. Las glosas entre paréntesis corresponden al original de Belaunde y fueron hechas por la persona que le tradujo la canción.

Jejejeje.

Nosotros armadillos. (Así se llaman las plantas de yuca amarga.)

Haciendo un bulto. (Cuando las yucas están creciendo bajo tierra, se ve un bulto que parece ser un armadillo o un majaz escondido en la tierra.)

Estamos llenas de buenos propósitos. (Las plantas son buenas y útiles.)

¿Ves ahora? (Esta es la escena que se va a cantar.)

Armadillos vivientes. (Las plantas se llaman vivientes porque van a crecer para darnos sus frutos para comer, alimentados de esta manera podemos vivir bien.)

Cuidándolos. (Son los dueños de la chacra que cuidan a las plantas de yuca para que no mueran.)

Sentadas hacemos un bultito. (Cuando la yuca está creciendo se ve un bulto bajo tierra.)

Mui mui. (Así suena la yuca cuando está creciendo y la tierra se abre con la presión.)

Armadillos vivientes. (La yuca amarga.)

Ya estamos trabajando sentadas. (Las plantas están teniendo sus hijos, es decir los tubérculos.)

Llenos de buenos propósitos. (Están bien.)

Preguntando, ¿quién es nuestra madre? (Las plantas están buscando a la dueña⁴² de la chacra. A ella la llaman madre.)

Parados mirando llenos de buenos propósitos.

¿Dónde está mi padre? ¿Dónde está mi madre? (Las plantas están buscando al dueño y a la dueña de la chacra para que les den cuidados.)

Nuestras cejas nos duelen. (Así es como las plantas llaman a las malas yerbas que crecen alrededor de ellas. Hay que desyerbar las chacras.)

¿Ves ahora? Nuestros yuyitos armadillos. (Las yucas.)

Estamos bien ahora con nuestros cuerpos pintados parados. (¿No ves que los dueños de la chacra han desyerbado alrededor y las plantas están creciendo sanas? Por eso dicen que están bien pintadas y lindas.)

Nuestras cejas nos duelen. (Hay que seguir desyerbando para que no vuelvan a crecer las malas hierbas.)

Nuestros yuyitos armadillos acompañan a nuestros yuyitos majaz. (La yuca amarga y la yuca dulce crecen lado a lado en las chacras.)



Las yucas cantan:
Estamos llenas de buenos propósitos.

42. Los seres espirituales dueños de las plantas y animales son referidos, de manera indistinta, con género masculino o femenino.

Soy yo. (Este es el dueño de la chacra quien está hablando.)

Ustedes son mis hijos. (Las plantas son los hijos de los dueños de la chacra.)

Yo soy su padre. (Porque él cuida de las plantas y las hace crecer y tener hijos a su vez.)

¿Dónde está nuestro padre? (Las plantas siguen llamando al dueño de la chacra.)

Estamos llorando, ¿ves ahora? (Las plantas necesitan de los cuidados del dueño de la chacra.)

Decimos que nos duelen nuestras cejas.

Jejejeje.

Estamos llorando sentadas. (Las plantas de yuca siempre están llamando a los dueños de las chacras para que vengan a desyerbar, pero solo los que toman ayahuasca pueden escuchar sus voces.)

Repertorio de comidas y bebidas



El casabe

La yuca es un alimento central en la culinaria secoya. No obstante, al igual que los otros tres pueblos, los Secoya solo la consumen en forma de casabe y otros preparados, no cocinada ni asada. Tampoco existe la costumbre de consumir el plátano hervido o asado, como lo hacen otros pueblos o la cocina mestiza.

Los secoyas entrevistados señalan que si bien le deben a los huitotos algunas variedades de yuca brava, ellos ya la tenían desde antes. De los huitotos tomaron variedades de yuca brava amarilla, porque hasta entonces solo tenían las de la blanca. Lo que no me quedó claro es si antes de ese aporte externo ellos ya preparaban casabe. Una particularidad del pueblo Secoya respecto a los otros tres mencionados en este trabajo, es que es el único que hace casabe solo con yuca buena. En efecto, los Bora, Huitoto y Ocaina usan yuca brava para ese fin y, a lo sumo, combinan la masa con un cierto porcentaje de yuca buena⁴³.

El casabe (*q̄o*), comienza con la cosecha de las yucas que se llevan a la casa en grandes canastas o paneros (*do'rohuë*). Allí son peladas y luego ralladas con el rallador (*quënacua'a*). Se escurre el líquido que sale de la yuca rallada y la masa se deja reposar en un canasto que se cubre con hojas de plátano, ya sea que se trate de yuca brava o buena. Aunque me mencionaron dos variedades de yuca brava, *quëyëtsima* y *tsimak*, estoy seguro de que una encuesta más exhaustiva podrá determinar que la gente conoce muchas más.

43. La distinción de la yuca en tres categorías, brava, buena y dulce, no la escuché nunca en las comunidades secoyas y recién fui consciente de ella durante mi visita a las comunidades del Ampiyacu, que pertenecen a las otras tres identidades étnicas consideradas en este libro. No descarto, sin embargo, que los Secoyas también hagan esta clasificación.



Ya calentada la blandona, doña Carmen Cabrera se apresta a poner la medida de masa necesaria para una plancha de casabe.



Dofia Carmen echa la masa de yuca en la canoa después de haberla hecho fermentar, y luego la coloca y envuelve en el tipifí.



Ya colgado el tipití, doña Carmen atraviesa un palo por la oreja inferior de este y gira, apoyando un extremo del palo para que la torsión exprima la masa.



El agua que servirá para preparar el ají negro es recogida en una bandeja. Ya exprimida, la masa es nuevamente molida antes de proceder a asarla.



Quando la masa es de yuca brava, se la deja reposar unos tres días para que el proceso de fermentación ayude a eliminar el veneno. En caso que sea de yuca buena, el reposo puede ser apenas de un día. Después se procede a extenderla en una batea alargada (*tohuë*), similar a una canoa pero con los extremos longitudinales abiertos, la cual se fabrica con la madera de palo de sangre (*witosawio*). Entonces, se coloca la masa en el tipití (*tsënorio*), hecho de corteza de topa (*yëhuio*). El tipití es un tejido abierto de cerca de 2 m de largo, con ojales en ambos extremos. Extendido sobre el *tohuë*, se distribuye la masa de yuca. Después el tejido se enrolla y se cuelga de uno de los ojales en el palo horizontal (*a'oqueoquetepë*), de un armazón especialmente construido para este fin. El armazón se completa con un palo vertical (*a'oqueotupë*) que llega hasta el suelo y que sirve de punto de apoyo para, con un tercer palo (*a'oqueotara-pë*) que es móvil y no fijo como los dos anteriores, atravesado por el ojal del otro extremo, realizar la torsión. Son las mujeres quienes ejecutan la tarea de distribuir la masa en el tipití, enrollarlo, colgarlo y, finalmente, reali-



Doña Carmen cerniendo la masa de yuca y asándola. Durante este último proceso, la alisa con un pate especial para tener una plancha de forma y grosor uniforme.





zar la torsión tomando fuertemente el *aoqueotarapë* y girando en torno *a'oqueotupë*. Estos tres palos, por la presión que reciben, necesitan ser fabricados de maderas resistentes. El jugo que sale de la yuca exprimida es recogido en una olla (*cuacoro*), del cual, por sedimentación, saldrá almidón. El agua que queda servirá para preparar el ají negro (*neapia*).

La mezcla exprimida se muele de inmediato en la batea (*tohuë*), utilizando para este fin un pesado moedor (*tocahuaro*) fabricado con madera charapilla (*calla'o*), cuya base es redondeada para que bascule sobre la masa de yuca. En su parte superior tiene talladas dos agarraderas especiales para las manos de mujer. Cuando está bien molida, la masa es pasada por el cernidor *jijepë* (de *jije*, nombre del material usado para fabricarlo, parecido a la isana). En ese momento la masa convertida en harina es llevada al fogón.

En el fogón está calentando un tiesto o blandona (*socotiqui*), que las mujeres fabrican con greda. Unos conos de greda, *toasa'o* (de candela *toa*), sirven de apoyo al tiesto. Usando un pate (*jísue*), la mujer echa la harina sobre el tiesto y la alisa con la parte redondeada del mismo pate para darle al casabe un grosor uniforme. Con una madera labrada (*tieperupë*), hecha de palo de sangre, la mujer moldea el casabe para que obtenga buena forma. Cuando termina de asarla por un lado, voltea la plancha para asarla por el otro.

Al término de este proceso, el casabe es frotado con un poco de almidón y puesto al sol durante unas horas para secarlo. “Así dura más”, me dice doña Carmen Cabrera que me ha permitido asistir al proceso de preparación. Luego se lo guarda en canastas o también en grandes baldes de plástico con tapa.

Una variante de este tipo de casabe consiste en añadirle maíz molido a la masa exprimida antes de ser asada, con lo cual adquiere una tonalidad rojiza y una textura más quebradiza porque es más delgado y se tuesta más. A este tipo de casabe le llaman *huea ao*. No se le frota con almidón como al casabe de yuca.

Belaunde (2001: 175) aporta algunos datos relevantes sobre el casabe y su elaboración. Señala que las planchas tienen un diámetro de unos 40 cm y un espesor de 5 cm. Ella señala que una mujer prepara unas cincuenta planchas a la semana, lo que evidentemente requiere una gran dedicación a la actividad. Cuando el proceso se hace con yuca buena, toma aproximadamente un día y medio entre la cosecha (momento en el cual la mujer resiembraba palos de yuca de 30 cm cortados de las plantas de las cuales ha recogido los tubérculos), el acarreo a la casa, el pelado, lavado y rallado, y después el reposo durante toda la noche. Al día siguiente, su actividad estará dedicada a procesarla como he indicado en párrafos anteriores. Si ella trabaja con yuca brava, el proceso de reposo, como antes ya mencioné, es de al menos tres días.

Otros preparados de yuca o derivados

Fariña

Tanto con la yuca buena como con la brava preparan fariña (*afuaro*). La yuca es podrida o ablandada dejándola unos días en agua, luego la machacan antes de ponerla en el tipití para exprimirla. Posteriormente, proceden a asarla en una blandona grande. Por lo general, esta es fabricada de un bidón que sirve para transportar combustibles, al cual le han quitado las tapas, cortándolo en uno de sus lados y estirándolo, para luego levantar sus bordes unos centímetros, a fin de evitar que la masa caiga al fuego mientras es asada. Esta debe ser movida constantemente con un remo de madera para evitar que se quemé.

Ají negro

El ají negro (*neapia*), se hace con el jugo de la masa de la yuca al ser exprimida. Se usa para este fin tanto la yuca brava como la buena. A veces le pone *camica*, una planta que le da sabor que no he podido identificar. Me la describieron como “una sogá [bejuco] que echa flor”. Al igual que los otros pueblos que usan la yuca brava, los Secoya también añaden a este condimento central en su culinaria las hormigas curuinsis.

Masato

El masato no hace parte de la tradición secoya y ha sido incorporado de sus vecinos quechuas que están, al igual que los Secoya, tanto en el Putumayo como en el Napo. Este préstamo cultural se pone en evidencia incluso en el nombre: *a'so*, mientras que en quechua es *atso*. Marcelino Sandoval me cuenta que esta incorporación es ya antigua, porque la generación de sus padres y abuelos ya conocían el masato. Su abuela trabajaba en el Napo con el patrón Roque Leví, y allí vio cómo los quechuas preparaban esta bebida. Después llegaron profesores quechuas del Napo a enseñar en las escuelas secoyas, y con ellos el masato se hizo más conocido.

El masato se prepara con yuca buena. El primer paso, luego de pelarla y lavarla, es cocinarla. Luego se la machaca en una batea tipo canoa (*asototeo*), hecha de madera del árbol charapilla (*calla'o*). Las mujeres mascan parte de la masa que luego devuelven, a fin de que su saliva acelere el proceso de fermentación. Esta masa diluida en agua puede tomarse de inmediato, pero generalmente es guardada durante unos días para que siga fer-

Elaboración del masato con yuca buena. Las mujeres mascan parte de la masa que luego devuelven, a fin de que su saliva acelere el proceso de fermentación.

Esta masa diluida en agua puede tomarse de inmediato, pero generalmente es guardada durante unos días para que siga fermentando.

El masato es una bebida que no pertenece a la tradición del pueblo Secoya, sino que ha sido incorporada por influjo de sus vecinos los Quechuas.



mentando. Hoy los Secoya preparan y distribuyen masato entre sus invitados a las mingas para preparar una chacra o edificar una casa. También lo usan en fiestas. Anteriormente solo bebían chicha de pijuayo, de maíz o alguna bebida hecha de plátano.

Pore cono

Es una chicha de yuca fermentada, pero diferente del masato. Se cocina la yuca, luego se la ahúma y se la guarda entre 5 y 7 días hasta que salga el hongo *pore* que le da el nombre a esta bebida. Entonces la yuca es machacada y mezclada con maduro cocinado. Estos maduros provienen de racimos que han sido colgados y dejados que sazonen bien ‘muro, muro’, es decir, madurados hasta quedar negros. Luego se mezclan con la masa de yuca y se masca una parte, pero antes de hacerlo “se masca una hoja del monte (*weo’co*) que te deja los dientes y la boca negritos”. La masa se deja fermentar unos cinco días o más en ollas de barro bien cerradas con hojas de plátano amarradas. Se hacen huecos en el suelo para sentar las ollas. Para tomarla, se diluye la masa en agua y se la cuela.

El *pore cono* se bebe después de tomar ayahuasca, por lo que el proceso todo, tanto de preparación de la chicha, como de la ayahuasca y su toma es supervisado por el chamán.

Esta chicha se prepara solo en tiempo de verano, enero-marzo, que es cuando se cosechan los plátanos.



Caldos base

El jugo que resulta de exprimir tanto la yuca brava como la buena se usa como caldo para preparar diversas comidas, como señalo más adelante.



Comidas

El casabe es el acompañamiento fundamental de todas las comidas de los Secoya. A su vez, existen dos condimentos fundamentales para prepararlas. Uno es el ají negro (*neapia*), y el otro el shihuango (*u’cuisi*). Sobre el primero ya expliqué líneas arriba la manera de prepararlo. El segundo, llamado shihuango en castellano regional y *u’cuisi* en secoya, es el fruto de una planta del género *Renalmia sp.*, de frutos ovoides dentro de los cuales existe una pulpa que le da sabor y color a las comidas. Para aprovechar sus propiedades, se separa la parte carnosa de las semillas y se “chapea” en agua cruda. El jugo se hierve en esa misma agua y sirve de caldo para preparar diversas comidas.

Piaraca

Se usa tanto el caldo de la yuca buena como el de la brava. Si es de esta última, se hierva más o menos una hora para evaporar el veneno. Se pone a cocinar pescado o carne de monte y se condimenta con bastante ají fresco (*pia*) o ají negro (*neapia*). Se le añade sal al final.

U'cuisidaka

La diferencia de esta comida con la anterior es que se prepara usando solamente el caldo del shivango (*u'cuisi*), y no el de la yuca. Para obtenerlo, el *u'cuisi* se chapea previamente en agua y se lo deja una media hora para que salga su color. Luego, el caldo se cuele para que quede puro jugo y se cocina. Antes de que el líquido hirviendo rebalse, se le echa almidón de yuca para darle consistencia. Se puede poner pescado de cualquier tipo o, si la hay, carne de sajino, huangana o majaz. Se condimenta con ají, pero la sal se le añade cuando ya se ha retirado del fuego.

Huisuña

“Se va a anzuelear. Ya se tiene el pescado. Se busca hoja de ungurahui (*cosa*⁴⁴), y allí se lo envuelve. Solo se le pone sal al pescado y se asa”. Esta preparación corresponde a la *pata-rashca* mestiza.

Acupia

Es el término general para referirse a la preparación de comidas “envueltas en hoja”, pero a su vez designa a una de las variedades de *bijao*⁴⁵. Hay varias maneras de preparar *acupia*, una de ellas es cocinando el envuelto en agua y otra, asándolo.

Existe una especie de tamal. Para prepararlo se muele maíz y se mezcla con maduro crudo. La masa se envuelve en hoja de *bijao* (*acupia*), de plátano o de shihuango. Puede ser asado en tiesto o cocinado en agua.

44. Algunas personas escriben *co'tsa*.

45. Lo que el castellano regional llama ‘bijao’, para los secoyas son una variedad de plantas con nombre propio que sirven para preparar comidas envueltas en sus hojas que luego se cocinan o asan: *catahuejajo*, hoja pequeña y ovalada; *acupia*, un poco más larga; y *neéjaje*, con hoja más larga que la anterior, como la que se usa para preparar el ‘juane’ mestizo, entre otras.

Ja jua'o

Se prepara una masa de bellaco maduro mezclado con maduro. Luego se cierne en un cedazo y se pone a asar en la blandona (*socotiqui*), al igual que el casabe. Este preparado no se envuelve. Se come solo y no como acompañante de comidas.

Ji'co

Es el nombre de la larva suri que se cría en los troncos de palmeras derribadas cuando se pudren. Prefieren los que se crían en troncos de aguaje y, en especial, de ungurahui. Ponen las larvas en una olla y las cocinan en su propia grasa. Luego le añaden ají negro (*neapia*). Las comen con casabe.

Bebidas

La preparación del masato y de *pore cono* ya han sido descritas líneas arriba cuando me he referido a diversos preparados sobre la base de la yuca o derivados. Ahora me ocupo de otras bebidas.

Catë cono

Es una chicha de caña de azúcar. Las mujeres cortan la caña y la pelan, botándole la parte del nudo. “Bien pelada debe quedar”. Luego la cargan en canastas forradas con hojas de plátano. En una batea abierta de madera la muelen. Se cocina el jugo y se hace mermar. Cuando más merma, más fuerte se hace. Se deja enfriar y se le pone masa de yuca cocinada. El líquido se guarda en una tinaja bien tapada y se le deja fermentar unos 10 días. “Después ya se puede tomar”.

Ĕ'ne cono

Chicha de pijuayo (*ĕ'ne*). Los frutos del pijuayo se cocinan en agua. Cuando esta se va reduciendo, se agrega más agua. Se retiran los frutos, se pelan y se les quita la semilla. Luego se machacan en la batea hasta convertirlos en una masa. Esta se chapea y, para endulzarla, se mezcla con maduro que ha sido cocinado aparte. A veces, una parte de la masa es mascada y devuelta al recipiente. Allí se la guarda para que fermente y “coja su punto”. Las mujeres la dejan hasta que espumee. Cuando la quieren tomar, diluyen la masa en agua, la cuelan y la sirven. Enero, febrero y, a veces, marzo es el tiempo del pijuayo (*ĕ'netekave*).



Niñas de la comunidad secoya Zambelín de Yaricaya. Desde muy pequeñas, las niñas se hacen cargo de sus hermanas menores para aliviar a sus madres de la tarea de cuidarlas.





Atardecer en el río Putumayo desde la comunidad quechua Urco Mirafío.

*Huea cono*⁴⁶

Se pone a hervir agua en una olla grande y, si se quiere, se le añade jugo de caña de azúcar. Se añade maíz molido y se lo hace hervir durante unos 45 minutos hasta que se forme un líquido espeso. Se retira la olla del fuego. Paralelamente se han tostado granos de maíz que, luego de ser masticados, son mezclados con el líquido. Los granos de maíz producen una reacción química en el líquido y precipitan la separación de líquidos y sólidos. En la parte de encima, se acumulan unas hojuelas de maíz. El líquido que queda es una bebida agrídulce de color amarillo.

46. Receta tomada de Belaunde (1992: 222).







Bibliografía

AIDSESEP

2000 *El Ojo Verde. Cosmovisiones amazónicas*. Landolt, Gredna (edit.) Formabiap/Aideseep-Fundación Telefónica. Lima.

BARCLAY, Frederica

2012 “Los indígenas del Putumayo, tras 100 años no han sido reparados de palabra ni de obra”. En presentación de *El Libro Azul conteniendo los informes del cónsul británico Roger Casement*. Servindi. BRENT, Berlin

1979 “Bases empíricas de la cosmogonía botánica aguaruna”, en Chirif, Alberto (ed.), *Etnicidad y Ecología*. CIPA. Lima.

BELAUNDE, Luisa Elvira

1992 *Gender, comensality and community among the Airo-Pai of West Amazonia (Secoya, Western-Tukanoan speaking)*. Tesis para optar por el título de doctor presentada en el London School of Economics. Universidad de Londres.

2001 *Viviendo bien*. CAAAP. Lima.

BERWEGER, Brígida y Peter Berweger

1981 “La situación de salud entre los Secoya”. En *Boletín de Lima*. N° 21, mayo, pp. 7-20.

CASANOVA, Jorge

1975 “El sistema de cultivo secoya”. En *Culture sur brulis et evolution du milieu forestier en Amazonie du Nord-Ouest*. Bulletin de la Société Suisse d’Ethnologie. Basel, pp. 129-141.

BLIXTEN, Olaf

1999 *Tradiciones ocainas*. Ciudad Argentina. Editorial de Ciencia y Cultura. Buenos Aires.

CASEMENT, Roger

2012 *Libro Azul. Informes de Roger Casement y otras cartas sobre las atrocidades en el Putumayo*. CAAAP, IWGIA. Lima.

CHIRIF, Alberto

1975 “Ocupación territorial de la Amazonía y marginación de la población nativa”. *América Indígena*. Instituto Indigenista Interamericano. XXXV/2. México, pp. 265-295.

2004 “Introducción”, en Valcárcel, Carlos A. 2004. *El Proceso del Putumayo*. Monumenta Amazónica. CETA. Segunda edición. Iquitos, pp. 15-77.

2006 “Biodiversidad Amazónica y Gastronomía Regional”, en *Folia Amazónica*, revista del IIAP. Año 2006, vol. 12 (2), pp. 91-98.

2007 *Sistematización del proceso de ejecución de los proyectos de Reunificación, Revalorización Cultural y Continuidad del Pueblo Secoya*. Unión Europea/IBIS. Lima.

2009 “Imaginario sobre el indígena en la época del caucho”. En Chirif, Alberto y Manuel Cornejo (eds.), pp. 9-35.

CHIRIF, Alberto y Manuel CORNEJO Chaparro (eds.)

2009 *Imaginario e imágenes de la época del caucho. Los sucesos del Putumayo*. CAAAP-IWGIA-UCP. Lima.

COCK, Jame H.

1985 *Cassava. New Potential for a Neglected Crop*. Westview Press / Boulder and London.

COLEGIO DE ABOGADOS DE LIMA

1933 Exposición del Colegio de Abogados de Lima sobre los motivos jurídicos de la revisión del Tratado de Límites celebrado por el Perú y Colombia, el 24 de marzo de 1922. Imprenta Hispanidad América. Lima.

DENEVAN, William y Christine PADOCH

1990 *Agroforestería tradicional en la Amazonía peruana*. Centro de Investigación y Promoción Amazónica. Documento 11. Lima.

ECHEVERRI, Juan Álvaro, Marta Lucía TORRES y Nicolás BERMÚDEZ

1990 *Estudio básico para el diagnóstico socioeconómico del resguardo indígena Predio Putumayo* (Amazonia colombiana). Fundación Puerto Rastrojo. Bogotá. Mimeo.

FAURA, Guillermo

1964 *Los ríos de la Amazonía peruana*. Lima.

GASCHÉ, Jürg

1982 “Las comunidades nativas, entre la apariencia y la realidad: El ejemplo de las comunidades huitoto y ocaina del río Ampiyacu”. *Amazonía Indígena*, año 3, N° 5, pp. 11-31.

1983 “La Ocupación Territorial de los Nativos Huitoto en el Perú y Colombia en los Siglos 19 y 20: Apuntes para un debate sobre la nacionalidad de los Huitoto”. *Amazonía Indígena*, año 4, n° 7, pp. 2-19.

1984 Algunos buiña “cantos de beber” de los Huitoto. En *Amazonía Indígena*. COPAL. Año 4, N° 8, abril 1984 pp. 15-18.

2001 “Biodiversidad domesticada y manejo hortícola-forestal en pueblos indígenas de la Amazonía”, en *Agroforestería en las Américas*, Vol. N° 8, N° 32, pp. 28-34.

2006 “La horticultura indígena amazónica”, en *Ciencias*. Enero-marzo, pp. 50-57.

“La cultura material de la ‘gente del centro’”. (Versión provisional). En Seifart, Frank, Doris Fagua, Jürg Gasché, and Juan Alvaro Echeverri (eds.). *A multimedia documentation of the languages of the People of the Center*. Online publication of transcribed and translated Bora, Ocaina, Nonuya, Resígaro, and Witoto audio and video recordings with linguistic and ethnographic annotations and descriptions. Nimega: DOBES-MPI.URL.

GIRALDO, Andrés

2006 *Estudio de la obtención de harina de hojas de yuca (Manihot esculenta Crantz) para consumo humano*. Tesis para optar el título de Ingeniero Agroindustrial. Universidad del Cauca. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Popayán.

GIRARD, Rafael

1958 *Indios selváticos de la Amazonía peruana*. Libro Mex editores. México.

GRACE, M. R.

1977 *Elaboración de la yuca*. FAO. Roma.

GRAY, Andrew

2005 “Las atrocidades del Putumayo reexaminadas”. Introducción en Rey de Castro, Carlos et al, pp. 15-72.

GUYOT, Mireille

1976 “Le travail du caoutchouc chez les Indiens Boira et Mirana”. En *L’Autre et L’Ailleurs. Homenage a Roger Bastide*. Berget-Levrault.

1979 “La historia del mar de Danta, el Caquetá”. *Journal de la Societé des Americanistes*. Tome LXVI, pp. 99-124.

1983 “El relato de O’ioi”. En *Amazonía Indígena*. COPAL, año 3, n° 6: 3-10.

1984 “Cantos del hacha de los Bora y Miraña de las selvas colombiana y peruana”. *Amazonía Indígena*. Año 4, N° 8, abril, pp 19-21

- HERNDON, William Lewis
 1993 *Exploración del valle del Amazonas*. Monumenta Amazónica. CETA. Tomo I. Iquitos.
- HOYT, Erich
 1992 *Conservando los parientes silvestres de las plantas cultivadas*. Addison-Wesley Useroamericana, S.A. Delaware.
- ISENDAHL, Christian
 2011 “The Domestication and Early Spread of Manioc (*Manihot esculenta* Grantz): A Brief Synthesis”. En *Latin American Antiquity* 22(4), pp. 452-468.
- LONDOÑO, Carlos David
 2004 *Muinane: un proyecto moral a perpetuidad*. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín.
- LOUKOTKA, Čestmír
 1968 *Classification of South American Indian Languages*. Latin American Center. University of California. Los Angeles.
- LLANOS, Héctor y Roberto Pineda Camacho
 1982 *Etnohistoria del bajo Caquetá-Putumayo (S. XVI - XIX)*. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales. Banco de la República. Bogotá.
- MARONI, Pablo
 1988 *Noticias auténticas el famoso río Marañón (1738)*. Monumenta Amazonica. CETA. Iquitos.
- MENZIES, Gavin
 2003 1421. *El año que los chinos descubrieron el mundo*. Grupo Editorial Random Houses. Mondadori S.L. Barcelona.
- MOULD de Pease, Mariana
 1993 “Introducción”. En Herndon, William Lewis, op. cit. pp. 13-55.
- NIMUENDAJU, Kurt
 1981 *Mapa Etno-Histórico*. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Secretaria de Planejamento da Presidência da República. Rio de Janeiro.
- OCHOA, Nancy
 1999 *Nimúhe. Tradición oral de los Bora de la Amazonía peruana*. CAAAP – Banco Central de Reserva. Lima.
- ODECOFROC
 2009 *Crónica de un engaño. Los intentos de enajenación del territorio fronterizo awajun en la Cordillera del Cóndor a favor de la minería*. Informe N° 5. IWGIA. Odecofroc, Grupo de Trabajo Racimos de Ungurahui. Copenhague.
- ORDINAIRE, Olivier
 1988 *Del Pacífico al Atlántico*. Monumenta Amazónica. CETA-IFEA. Lima.
- ORTIZ, Rescanière, Alejandro
 1975 “El orden secoya o el árbol del universo”. En *Textual* N° 10, pp. 50-60.
- OSCULATI, Gaetano
 2003 *Exploraciones de las regiones ecuatoriales a lo largo del Napo y del río de las Amazonas*. Monumenta Amazónica. CETA. Iquitos.
- PAREDES, Óscar
 2001 *Los Bora. Pueblo del Bosque tropical*. Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios. Puerto Maldonado.
- PAREDES, Rómulo
 2009 “Los informes del Juez Paredes”. En Chirif, Alberto y Manuel Cornejo (eds.), pp. 75-149.
- PENNANO, Guido
 1988 *La economía del caucho*. CETA. Iquitos.

- PINEDA Camacho, Roberto
 1987 *Witoto, en Introducción a la Colombia Amerindia*. Instituto Colombiano de Antropología. Ministerio de Educación. Instituto Colombiano de Cultura. Bogotá, pp. 151-164.
- PREUSS, Konrad
 1994 *Religión y mitología de los uitotos*. Dos Vols. Editorial Universidad Nacional. Bogotá.
- PROYECTO ARAUCARIA
 2011 *Amazonía. Guía ilustrada de flora y fauna*. Proyecto Araucaria XXI Nauta. AECID. Lima.
- REY DE CASTRO, Carlos
 2005 *La defensa de los caucheros*. Monumenta Amazonica. CETA-IWGIA. Lima.
- RIBEIRO, Darcy y Mary Ruth Wise
 1978 *Los grupos étnicos de la Amazonía peruana*. Instituto Lingüístico de Verano. Lima.
- RUMABAJKE, Oliberio
 1992 Les fils de la hache. En *Ethnies. Droits de l'Homme et Peuples Autochtones*. N° 14. pp. 48-55.
- SAN ROMÁN, Jesús
 1975 *Perfiles históricos de la Amazonía peruana*. CETA. Ediciones Paulinas. Lima.
- SANTOS, Fernando y Frederica BARCLAY
 2002 *La Frontera Domesticada*. Fondo Editorial, Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.
- SOLÍS, Gustavo
 2002 *Lenguas en la Amazonía peruana*. Programa FORTE-PE. Lima.
- STEWART, Julian
 1948 "The Witotoan Tribes". En Stewart, Julian H., ed. *Handbook of South American Indians*. Cooper Square Publishers, Inc. New York. VII tomos. T. III, pp. 749-762.
- ŠKRABÁKOVÁ, Ludmila
 2011 *Memory, Remembering and Recollection in an Amazonian Village. Oral history of Ocaina people in a Native Community Nueva Esperanza in Peruvian Amazon*. Paper presentado en la conferencia de la SALSA, Belém do Pará, Brasil, 23.6.2011. (En prensa.)
- TAGLIANI, Lino
 1992 *Mitología y cultura huitoto*. Abya-Yala, Quito.
- TESSMANN, Günter
 1999 *Los Indígenas del Perú Nororiental*. Abya-yala. Quito.
- TUESTA, Irma, Malena García y Pedro García
 2008 "El masato: la civilización de lo silvestre", en León, Rafael (ed.). *Chicha peruana, una bebida, una cultura*. Universidad de San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Lima, pp. 146-195.
- URIARTE, Manuel
 1986 *Diario de un misionero de Maynas*. Monumenta Amazónica. CETA. Iquitos.
- VALCÁRCEL, Carlos A.
 1915 *El Proceso del Putumayo y sus Secretos Inauditos*. Lima. Comercial de Horacio La Rosa y Co. [La segunda edición de esta obra ha sido realizada por Monumenta Amazonica, CETA-IWGIA, en 2004].
- 1931 *Crítica del Tratado Salomón-Lozano*. Imprenta Lux. Lima.
- VARESE, Stefano
 1979 "Notas sobre el colonialismo ecológico", en Chirif, Alberto (ed.), *Etnicidad y Ecología*. CIPA. Lima.
- VEIGL, Franz Xavier
 2006 *Noticias detalladas sobre el estado de la provincia de Maynas en América Meridional hasta el año 1768*. Monumenta Amazonica. CETA. Iquitos. [Primera edición en Nürenberg, 1785.]
- VICKERS, W.
 1989 *Los Siona y los Secoya. Su adaptación al medio ambiente*. Abya-yala. Quito.

Vocabulario

- **Blandona.** Tiesto de greda para asar el casabe. Una variante es la de metal para tostar la fariña.
- **Bola-bola:** Algo no muy bueno, más o menos. Hablar bola-bola es hablar mal una lengua.
- **Cachoera:** Del portugués *cachoeira*, cascada.
- **Carapa:** Corteza de árbol. Se usa también para referirse al caparazón de animales.
- **Cedama:** Del castellano cedazo.
- **Chapear:** Estrujar un fruto o vegetales con las manos.
- **Chapo:** Bebida de plátano maduro estrujado y mezclado con agua.
- **Empanerar:** Poner en un panero, un tipo de canasto grande como el que se usa para llevar la yuca cosechada a la casa.
- **Fariña:** Del gallego *farinha*, harina, palabra que designa un tipo de harina granulada preparado de yuca.
- **Harragán:** Haragán. Forma usada en el castellano regional.
- **Huincho/a:** El hijo o la hija menor.
- **Icaro:** Ensalmo dirigido por los chamanes a los seres invisibles para pedirles su apoyo para curar un enfermo o proteger a una persona de influjos negativos.
- **Inguiri:** Plátano verde. Se come cocinado o asado.
- **Jicra:** Bolsos tejidos de fibra vegetal, generalmente de la palmera chambira.
- **Lamear:** Lamer.
- **Maduro:** Plátano maduro. Se usa solo para prepara chapo.
- **Mallque:** Plantón de plátano. También se usa mashque.
- **Mambeer:** Consumir coca pulverizada. Costumbre de boras, huitotos y ocainas.
- **Mashque:** Plantón de plátano. También se usa mallque.
- **Minga:** Trabajo colectivo.
- **Mingear:** Forma verbalizada de minga que indica participar en una de ellas.
- **Mitayar:** Cazar.
- **Mitayo:** Animales de monte.
- **Muro muro:** Muy maduro.
- **Panero:** Canasto grande para cargar yuca y otros productos.
- **Patarashca:** Del quechua *patarasqa*, doblado, envuelto. Manera de cocinar, principalmente pescado, envolviéndolo en hojas de bijao o de otro tipo y asándolo a la brasa.
- **Peke peke:** Motor acondicionado para mover botes pequeños. Nombre onomatopéyico.
- **Picachear:** Picar.
- **Purma:** Chacra dejada en descanso.
- **Purmerías:** Conjunto de purmas.
- **Quiruma:** Tocón que queda de un árbol luego de haberlo cortado.
- **Shungo:** Del quechua *sonqo*, corazón.
- **Shunto:** Montón, amontonamiento. Por ejemplo, amontonar palos para quemarlos.
- **Surcar:** En el castellano regional, se usa para referirse a navegar contra la corriente.
- **Tacarpo:** Palo puntiagudo utilizado para sembrar.
- **Tacarppear:** Usar el tacarpo para sembrar.
- **Timbuchi:** Del quechua *timpuy*, hervir. Caldo de pescado fresco, sazonado solo con culantro regional y sal. A veces también llamado chilcano (al igual que en la costa) o chilicano, en su variante idiomática regional.
- **Tipití:** Exprimidor de la masa de yuca hecho de corteza de topa (palo de balsa) o de alguna fibra.
- **Topa:** Nombre regional del árbol de madera de balsa.
- **Tosear:** Toser.
- **Yuyo:** Hijo pequeño. Se usa también el femenino.
- **Zarapatera:** Nombre de una sopa regional preparada en el mismo casco de la taricaya o del capitari (macho de la charapa) con plátano rallado y condimentos.

Nombres comunes y científicos de especies de fauna y flora

- **Aguaje:** *Mauritia flexuosa*. Palmera que produce un fruto muy apreciado en la región amazónica. Se consume directamente o preparado en refrescos, helados y chupetes (curichis).
- **Ahuihua:** *Brassolis sp.* Gusano verde de dos antenas que nace de los huevos que deposita una mariposa en hojas de diversas plantas. Llega a medir hasta 15 cm.
- **Ají:** *Capsicum spp.* Nombre genérico de diversas especies de la familia Solanaceae, usadas como condimento.
- **Ají dulce:** *Capsicum chinense*.
- **Añuje:** *Dasyprocta fuliginosa*. Roedor de la familia Dasyproctidae, también conocido como agutí. Alcanza una longitud de hasta 60 cm y un peso de 5 k.
- **Armadillo:** *Dasyus novemcinctus*. Mamífero edentado de la familia Dasypodidae. Posee un caparazón con escamas amarillentas y una cola sin pelos, de donde procede su nombre. Es llamado comúnmente carachupa.
- **Bagres:** Peces de diferentes géneros del orden de Siluriformes. Su piel es lisa y desprovista de escamas. Son conocidos en inglés como catfish (peces gato) por sus largas “barbillas”.
- **Balata:** *Chrysophyllum argenteum*. Árbol productor de goma silvestre.
- **Barbasco:** *Lonchocarpus utilis*. Planta de la familia Fabaceae. Sus raíces contienen un tóxico llamado rotenona que es usado para pescar.
- **Bellaco:** *Musa paradisiaca*. Una variedad de plátano.
- **Bijao:** *Calathea lutea*. Planta de la familia Marantaceae, de hojas alargadas similares a las del plátano. Se usan mucho en la cocina regional, por ejemplo, para asar pescado y preparar juanes y tamales.
- **Boa:** *Boa constrictor*. Ofidio no venenoso de gran tamaño.
- **Boquichico:** *Prochilodus nigricans*. Pez de la familia Prochilodontidae, muy abundante en la región.
- **Caimito:** *Pouteria caimito*. Árbol de la familia Sapotaceae que produce una fruta redonda, del tamaño de una naranja, cáscara amarilla y pulpa blanca, azucarada y pegajosa.
- **Caña de azúcar:** *Saccharum officinarum*. Gramínea originaria del sudeste asiático, de la cual se fabrica azúcar, chancaca (panela) y aguardiente llamado cañazo o cachaza.
- **Carachupa:** Ver armadillo.
- **Caraná:** *Lepidocaryum tenue*: Palmera apreciada por sus hojas que sirven para techar casas. Ver irapay.
- **Cashapona:** *Socratea exorrhiza*. Palmera. La gente usa sus raíces para rallar yuca. Su tallo es de gran dureza y sirve para la construcción de viviendas y arcos.
- **Catahua:** *Hura crepitans*. Árbol de madera blanda, de la familia Euphorbiaceae. Contiene una resina venenosa que se emplea para pescar, echándola diluida en el agua de las quebradas.
- **Caucho masha:** *Sapium marmieri*. Árbol de la familia Euphorbiaceae.
- **Cetico:** *Cecropia sp.* Árbol muy abundante en las purmas o bosques de sucesión que crecen a orillas de los ríos. Alcanzan hasta 20 m de altura y 50 cm de diámetro.

- **Chambira:** *Astrocaryum chambira*. Palmera. De sus hojas se extrae una fibra, conocida con el mismo nombre, que preparada se emplea para tejer hamacas, bolsos (jícra o shicras), brazaletes, collares y esteras.
- **Charapa:** *Podocnemis expansa*. Tortuga acuática de gran tamaño, en peligro de extinción por la excesiva captura de sus huevos.
- **Charapilla:** *Dipteryx odorata*. Árbol de la familia Fabaceae que alcanza hasta 40 m de altura. Su madera muy dura se usa para fabricar parquet, durmientes y construcciones que deban soportar peso. También llamado shihuahuaco.
- **Chinchilejos:** Libélulas o caballitos del diablo pertenecientes al orden de los Odonata. Son insectos benéficos, en tanto que son predadores de otros insectos que constituyen plagas. Tienen la propiedad de detener su vuelo en el aire como un helicóptero.
- **Chirriclés:** *Pionites sp.* Lorito de color verde y amarillo, de la familia Psittacidae.
- **Chosna:** *Potos flavus*. Mamífero nocturno de la familia Procyonidae. Llega a medir hasta 80 cm de longitud y a pesar 3 kg. Su cola es prensil y le sirve para sujetarse de los árboles.
- **Churo:** *Pomacea maculata*. Caracol que vive en las quebradas. Su carne es muy apreciada por los pobladores de la región.
- **Coca:** *Erythroxylum coca*. Arbusto con hojas que producen un alcaloide que da vigor para realizar trabajos pesados o mantenerse despierto. Los boras, huitotos y ocainas la consumen pulverizada, tostando las hojas y mezclándolas con ceniza de hojas secas de cético.
- **Cocona:** *Solanum sessiliflorum*. Planta herbácea. Produce frutos redondos de color amarillo y rojos, con muchas semillas y sabor ácido. Se emplea en la preparación de refrescos, helados y salsas picantes.
- **Coconilla:** *Solanum sp.* Sus frutos, de color rojizo y sabor dulce, son similares a los de la cocona pero más pequeños.
- **Cumala:** *Virola sp.* Nombre genérico de diversas especies de árboles de la familia Myristicaceae, de tronco recto que alcanza hasta unos 25 m.
- **Curuinsi:** *Atta sexdens*. Hormiga de color castaño, muy voraz y agresiva y que suele causar grandes estragos a los cultivos. Ver también siquisapa.
- **Dale dale:** *Calathea spp.* Planta de la familia Marantaceae de raíces similares a las de la papa que forma macollos hasta de 1.5 m de alto. La parte comestible de estas raíces, que se consume cocida, es de color blanco y contiene almidón. Sus hojas se usan para tratamiento de la cistitis y como diurético.
- **Espintana:** *Oxandra espintana*. Árbol que alcanza hasta 30 m de altura y un diámetro de 70 cm. Su madera es utilizada para la estructura de los techos.
- **Fraile:** *Saimiri boliviensis*. Mono pequeño y ágil de la familia Cebidae, de unos 30 cm de longitud y 1.4 k. de peso. Su cuerpo es color pardo y su cola negra, al igual que su hocico. Lleva una especie de antifaz blanco en torno a los ojos. Es de hábitos arborícolas y vive en grupos de hasta 100 individuos.
- **Gallinazo:** aves de diversos géneros, de la familia Cathartidae. Se trata de una de las aves carroñeras americanas más abundantes. Su plumaje es de color negro intenso, a excepción de su cabeza pelada que es grisácea.
- **Garza:** Aves de diversos géneros, de la familia Ardeidae.
- **Gavilán churero:** *Rostrhamus sociabilis*. Mide hasta 46 cm. Sus alas son más anchas en los extremos y su cola es cuadrada. De pico delgado, negro y muy ganchudo. El color de su cara y piernas es naranja rojizo.

- **Gavilán pollero:** *Micrastur semitorquatus*. Ave de la familia Falconidae que habita tanto en las selvas húmedas como en los bosques secos tropicales y subtropicales. Llega a medir cerca de 60 cm de longitud, con una envergadura alar de hasta 95 cm. Suelen ser de color gris oscuro o negro, con sus partes inferiores blancas o crema pálido. Alrededor del cuello presentan una banda blanca.
- **Gavilán teretaño:** *Buteo magnirostris*. Ave muy común en la Amazonía. Suele posarse en ramas altas de los árboles a esperar el paso de un roedor, un ave pequeña o un insecto para capturarlo.
- **Guaba:** *Inga edulis*. Árbol de la familia Fabaceae que alcanza 15 m de altura. Su fruto es una vaina alargada y cilíndrica que a veces llega a medir un metro de largo.
- **Guacamayo azul y amarillo:** *Ara ararauna*. Habita en bosques tropicales pantanosos y en los aguajales, alimentándose de semillas y frutos. Mide cerca de 90 cm de longitud. En su plumaje predomina el color azul en el lomo y amarillo en el pecho. Es gregario y monógamo.
- **Guacamayo escarlata:** *Ara macao*. Alcanza un metro de largo desde su cabeza hasta el extremo de su cola. Su cuerpo es principalmente de color rojo, con tonos azules y amarillos en la cola.
- **Guacamayo rojo y verde:** *Ara chloroptera*. Al igual que el guacamayo azul y amarillo, su hábitat preferido son los aguajales. Vuela en grupos pequeños o en parejas y se alimenta de frutos y semillas.
- **Hormigas cortadoras:** Ver curuinsi.
- **Huacrapona:** *Iriartea deltoidea*. Palmera de la familia Arecaceae. Su tallo alcanza hasta 25 m de altura y 35 cm de diámetro. Su tronco rajado y batido sirve como piso de las casas sobre pilotes y también como tarima para dormir; y entero, como poste. Su madera dura ha sido tradicionalmente usada para fabricar arcos, arpones y puntas de flechas. Su yema terminal se consume como chonta o palmito.
- **Hualo:** *Leptodactylus pentadactylus*. Sapo. Son comestibles y llegan a pesar hasta dos kilos. No obstante, el contacto con su piel produce copiosas irritaciones. Se alimentan de peces pequeños, larvas de moscas y coleópteros y lombrices.
- **Huamanzamana:** *Jacaranda copaia*. Árbol de tronco cilíndrico y esbelto, con hojas concentradas en el extremo superior y raíces que se engrosan en la base. Alcanza hasta 45 m de alto, con un diámetro de entre 50 a 80 cm. Previo tratamiento contra los hongos, su madera se utiliza para fabricar muebles.
- **Huangana:** *Tayassu pecari*. Cerdo salvaje, de la familia Tayassuidae, un pecarí que alcanza hasta un metro de longitud y 40 kg de peso. Es de color gris oscuro, con el labio inferior de color blanco. Se desplaza en piaras de entre 50 y 500 individuos. Sus largos colmillos, sus poderosas mandíbulas y el hecho de andar en grupos grandes los convierten en animales peligrosos para los cazadores.
- **Huasá:** *Euterpe precatoria*. Palmera de la familia Arecaceae que alcanza hasta 25 m de altura. Su tallo, duro y liso, y de color cenizo oscuro es de unos 25 cm de diámetro. Su yema terminal o chonta se consume fresca o procesada como palmito. Sus frutos tienen una pulpa comestible.
- **Huicungo:** *Astrocaryum chonta*. Palmera de la familia Arecaceae. Su tallo alcanza 12 m de altura y 30 cm de diámetro, y está protegido por duras espinas. Sus frutos son apreciados por huanganas, sajinos y añujes. Sus hojas se utilizan para fabricar cestos y abanicos, y también para techar casas.
- **Huitillo:** *Renalmia* sp. Nombre genérico de muchas especies de la familia Zingiberaceae. Los huitotos usan las hojas de esta planta para preparar una sopa muy sabrosa.
- **Huitina:** *Xanthosoma sagittifolium*. Planta tuberosa de la familia Araceae. Sus tubérculos son alargados y más gruesos en uno de sus extremos. Son ricos en carbohidratos y se consumen cocidas. Sus hojas tiernas se usan para la preparación de carnes, haciendo las veces de espinaca. También se la conoce como huitina, uncucha y mafafa.

- **Huito:** *Genipa americana*. Árbol de la familia Rubiaceae. Su tronco es recto y alcanza una altura de 10 a 15 m y 80 cm de diámetro. Sus frutos, ricos en tanino, son comestibles y tiene usos medicinales. Cuando están verdes producen una resina negra usada por diversos pueblos indígenas como pintura corporal y tinte para el cabello y prendas de vestir.
- **Inayuga:** *Maximiliana maripa*. Palmera de la familia Arecaceae que alcanza 20 m de altura y 35 cm de diámetro, con hojas que pueden llegar a los 10 m de largo. La pulpa y las semillas de los frutos son comestibles asadas. De las inflorescencias y el tronco, boras y huitotos, luego de quemarlas y cocinarlas y de filtrar el líquido, preparan sal vegetal que añaden al ampiri, la pasta de tabaco con que acompañan la coca. Las hojas se utilizan para techar casas. También recibe el nombre de shapajilla.
- **Irapay:** *Lepidocaryum tenue*. Palmera de varios tallos que alcanza 4 m de altura y 3 cm de diámetro, perteneciente a la familia Arecaceae. Sus hojas son muy apreciadas para el techado de viviendas luego de secarlas al sol y tejerlas como criznejas.
- **Izana:** *Gynerium sagittatum*. Hierba grande, algunas veces hasta de 6 m de alto, con hojas lineares de casi de 2 m de largo. La inflorescencia es frondosa como una pluma. Algunos pueblos indígenas fabrican flechas con sus tallos. Sus hojas y raíces tienen fines medicinales.
- **Izango:** *Japa inacue*. Ácaro de casi un milímetro y de color rojo. Ataca las piernas y las partes húmedas del cuerpo, como corvas, ingle y axilas, produciendo un intenso escozor.
- **Jergón:** *Bothrops atrox*. Víbora común muy venenosa y agresiva. Junto con la shushupe (*Lachesis muta*), es el reptil americano que más muertes causa.
- **Lagarto blanco:** *Caiman crocodilus*. Reptil que alcanza una longitud de hasta tres metros y tiene el cuerpo cubierto de una gruesa coraza. Sus extremidades anteriores llevan cinco dedos y cuatro las posteriores, provistos de uñas y unidos por membranas natatorias.
- **Lagarto negro:** *Melanosuchus niger*. Reptil de hasta seis metros de longitud y un peso de 400 k. Posee fuerte mandíbulas con afilados dientes. Es de hábitos nocturnos. Se alimenta de peces, aves y mamíferos.
- **Leche caspi:** *Couma macrocarpa*. Árbol que produce una resina elástica y resistente de color blanco, de textura parecida a la leche de vaca, sabor agradable y propiedades medicinales. Se le usaba para fabricar gomas de mascar. También llamado leche huayo.
- **Lora frente amarilla:** *Amazona ochrocephala*. Ave de unos 35 cm de color verde, salvo la frente y coronilla que son amarillas.
- **Lupuna:** *Chorisia integrifolia*. Árbol de la familia Bombacaceae que alcanza los 60 m de altura y un diámetro de 3 m. Su copa redonda destaca en las márgenes de los ríos. Es usado para fabricar madera prensada (triplay), lo que lo ha puesto en peligro de extinción.
- **Macambo:** *Theobroma bicolor*. Árbol de la familia Sterculiaceae que se desarrolla en suelos no inundables. Alcanza hasta 30 m de altura en el bosque natural. Su tronco es recto y cilíndrico, con un diámetro de unos 30 cm. Produce un fruto similar al cacao, especie con la que comparten familia y género. Sus semillas se consumen asadas y son de sabor muy agradable.
- **Machín:** *Cebus albifrons*. Mono también llamado capuchino por los pelos que cubren su cabeza a manera de capucha. Es de color marrón oscuro, pero su cara está rodeada de pelo amarillo y blanco. Miden cerca de 50 cm y llegan a pesar unos 4 k.
- **Mafafa:** Nombre dado en Colombia a una planta tuberosa comestible. Ver huitina.

- **Maíz:** *Zea mays*. Gramínea de origen americano que posee tallos en forma de caña, aunque son macizos en su interior. Fue introducida en Europa en el siglo XVII. Hoy en día es el cereal con mayor volumen de producción en el mundo.
- **Majaz:** *Agouti paca*. Roedor silvestre de carne muy sabrosa que alcanza hasta 80 cm de largo y 10 k. de peso. Su pelaje es espeso y lacio, pardo por el lomo y rojizo en la parte del cuello, vientre y costados, donde presenta hileras de manchas blancas. Se alimenta de frutos silvestres y productos de las chacras, especialmente la yuca.
- **Manacaracos:** Diversas aves del género *Ortalis* (*O. motmot* y *O. guttata*), de color pardo oscuro que vive preferentemente en bosques secundarios. Su nombre es onomatopéyico entre el canto del macho y el de la hembra que lo completa: mana-caraco.
- **Martín pescador:** *Ceryle torquatus*. Ave con cerca de 100 especies diferente. Una de sus características es su largo pico que le sirve para pescar. Anida en huecos cavados los barrancos a orillas de los ríos. Es también conocida como catalán.
- **Moena:** *Aniba amazónica*. Árbol de la familia Lauraceae. El nombre identifica muchas especies del género Aniba. Su madera se usa para fabricar muebles y techos.
- **Monos choros:** *Logothrix lagotricha*. Su cuerpo mide hasta 65 cm., pero su cola puede llegar hasta 80 cm y le sirve para asirse de los árboles. Alcanza un peso de 10 kg. Se alimenta principalmente de frutas, aunque también come hojas, flores, semillas y animales menores. De hábitos gregarios, llega a conformar grupos de 70 individuos.
- **Motelo:** *Geochelone denticulata*. Tortuga terrestre de unos 50 cm de longitud, caparazón alargado y compacto. Se alimenta de frutas, vegetales y carne en descomposición. Vive en pequeños grupos. Su carne es apreciada por la población amazónica.
- **Murciélago:** Mamíferos voladores de diversos géneros, pertenecientes a la familia Phyllostomidae.
- **Ñame:** Ver sachapapa.
- **Ñejilla:** *Bactris spp.* Palmera del mismo género que la ñeja y el pijuayo. Alcanza una altura de 8 m y un diámetro de 6 cm. Su tallo está protegido por largas espinas. Crece en zonas inundables. Sus frutos son comestibles. De sus tallos se fabrican arcos y otros objetos y de sus hojas, canastas y sombreros. A veces es también llamada chontilla.
- **Oso hormiguero:** *Myrmecophaga tridactyla*. Es un edentado de casi dos metros de longitud que alcanza un peso de 40 k. Su cabeza es tubular y posee un hocico largo y cilíndrico, con una pequeña abertura para sacar la lengua que llega a medir 60 cm de largo y está recubierta por una sustancia adherente que le sirve para capturar hormigas y termitas, su alimento principal.
- **Otorongo:** *Pantera onca*. El más grande felino de América. Su pelaje es de color amarillo con manchas negras y rojo claro. También los hay de color completamente negro, erróneamente llamados panteras. Llegan a medir 2 m de longitud y a pesar 120 k.
- **Pájaro carpintero:** Aves de diversos géneros pertenecientes a la familia Picidae. Hacen sus nidos en cavidades que abren en los árboles, utilizando sus potentes picos. Se alimentan de larvas de insectos que buscan debajo de la corteza y en la madera muerta.
- **Palo de rosa:** *Aniba rosaeodora*. Árbol que alcanza hasta 30 m de altura y 2 m de diámetro. Su tronco es recto y cilíndrico, de corteza color amarillo-castaño. Su hábitat es la selva tropical baja, hasta los 1.300 msnm. Su madera se usa para fabricar muebles y artículos torneados pero, sobre todo, sirve para preparar finos

aceites aromáticos, muy cotizados en la industria de perfumería y jabones. No obstante, su explotación es no sostenible, dado que implica la destrucción del árbol, para hervir y destilar sus astillas.

- **Palo de sangre o palisangre:** *Brosimum rubescens*. Árbol de gran tamaño de madera de color rojo intenso, dura y pesada. Se usa para trabajos de ebanistería y para producción semi industrial de fuentes, vasijas y otros productos.
- **Panguana:** *Crypturelus undulates*. Ave de hábitos terrestres que mide unos 30 cm., de color predominantemente pardo aclarándose en el cuello a gris claro. Mide cerca de 30 cm. Es difícil de observar, pero fácil de identificar por su canto gutural, principalmente al amanecer y al atardecer.
- **Pato acuático o cushuri:** *Phalacrocorax olivaceus*. Especie de ave gregaria que vuela en bandadas de cientos de individuos, realizando movimientos masivos. Habita tanto en la Amazonía como en la costa marina.
- **Paujil:** *Mitu tuberosum*. Ave de la familia Cracidae. Es una gallinácea parecida al pavo, de plumaje negro y pico rojo. Su carne es muy apreciada.
- **Paujil vientre blanco:** *Crax salvini*. Ave que llega a medir cerca de 90 cm de longitud. Su plumaje es de color negro azulado brillante, con los costados, el vientre y la punta de la cola blancos. Su pico es rojo o anaranjado. Se alimenta de frutos y semillas. Son de hábitos terrestres y andan en parejas o grupos pequeños.
- **Pava de altura.** Zool. f. Ave perteneciente a la familia Cracidae. Son parecidas a pavos, de cuerpo grande y cabeza pequeña. Su color predominante es el marrón, con tonos blancos alrededor del cuello y la cabeza. Su hábitat está en los bosques de la vertiente oriental de los Andes, en el rango de altura de entre 1800 y 3500 msnm.
- **Pava:** *Pipile pipile*. Mide cerca de 70 cm. Tiene el cuello y la cola larga. La base del pico es azul claro, mientras que el cuello, la punta del pico y la papada son azul cobalto. Las piernas son rojas. La mayor parte de su cuerpo es negro y azul verdoso brillante.
- **Pelejo (perezoso):** *Choloepus didactylus* (de dos dedos) y *Bradypus tridactylus* (de tres dedos). Nombre genérico de dos especies similares entre sí. Es un mamífero edentado de la familia Megalonychidae. Alcanzan una longitud de 50 cm., el primero, y de 70 cm el segundo. Su pelaje es denso y largo, y combina tonos pardos y cremas.
- **Perdiz:** *Tinamus sp.* Ave de unos 45 cm y hasta un kilo de peso, y de color gris castaño. Su forma se asemeja a la de un pavo pequeño. Son de hábitos solitarios y su alimentación consiste de semillas, frutos y pequeños animales.
- **Picaflor o colibrí:** Aves de diversos géneros, pertenecientes a la familia Trochilidae. Sus características principales son su largo pico, adaptado para succionar el néctar de las flores, su principal alimento, junto con insectos; su capacidad de detenerse en el aire; y sus vistosos colores.
- **Pichico:** *Saguinus spp.* Mono pequeño también conocido como pichico barbudo. Con solo 24 cm y un peso de 400 gr., se trata de uno de los primates más pequeños que existen. Su cola, en cambio, llega a medir 40 cm. Los dedos de todas sus extremidades están provistos de garras, pero mientras el pulgar de los pies es opuesto, el de las manos no lo es.
- **Pijuayo:** *Bactris gasipaes*. Palmera con un tallo que alcanza hasta 25 m de altura y 30 cm de diámetro y, salvo algunas variedades, está cubierto de espinas. Prospera bien en terrenos no inundables, de buen drenaje y ricos en materia orgánica. Sus frutos, que reciben el mismo nombre, pueden ser de color verde, amarillo, rojo o anaranjado; a veces tienen semillas y otras no. Son comestibles luego de ser cocinados. Con ellos también se puede preparar masato e incluso fabricar harina y fariña, y extraer aceite de buena calidad. De sus yemas terminales se obtiene la chonta o palmito.

- **Pinsha (tucán):** *Ramphastos* sp. Ave de vistosos colores y pico largo y poderoso. Sus plumas son muy usadas por los pueblos del tronco Jíbaro para fabricar coronas, collares, aretes y otros adornos personales. Se alimentan de frutos y semillas, y ocasionalmente, de huevos y crías de otras aves.
- **Piña:** *Ananas comosus*. Planta de la familia Bromeliaceae, de hojas largas, delgadas y espinosas en sus costados.
- **Piraña:** *Serrasalmus elongatus* (piraña larga) y *Serrasalmus natterii* (piraña roja). Peces de diferentes especies que tienen como denominador común ser agresivos carnívoros. Su mandíbula inferior se proyecta hacia arriba y está provista de dientes afilados y cortantes. Sus colores varían entre el plateado oscuro y el gris azulado, con tonalidades rojizas en el vientre, unas, y gris oscuro, otras. Su tamaño promedio es de 30 cm. Unas especies son gregarias y otras no, aunque para cazar se agrupan en bancos de miles de individuos que pueden acabar en poco tiempo animales grandes. En la Amazonía peruana se la conoce comúnmente con el nombre de paña.
- **Plátano:** *Musa paradisiaca*. Nombre genérico para una diversidad de especies de la familia Musáceas. Es originario del Asia pero fue introducida muy temprano en la Amazonía. El nombre plátano no es usado por la gente de la región que se refiere a él por sus variedades o estados de madurez: guineo, inguiri, bellaco maduro, verde.
- **Pucacunga:** *Penelope jacquacu*. Ave de la familia Cracidae de plumaje color ceniciento y cresta y cuello rojos. Emite un fuerte graznido. Su carne es muy apreciada en la región.
- **Punchana:** *Myoprocta acouchy*. Roedor de mediano tamaño, de color gris oscuro y carne muy apreciada. Da nombre a un distrito de Iquitos.
- **Ronsoco:** *Hydrochaeris hydrochaeris*. Es el roedor más grande del mundo, ya que llega a medir más de un metro de largo y a pesar hasta 60 k. Su pelaje es de color rojizo. Su cuerpo es macizo y su cabeza grande. Sus patas son cortas y poseen membranas interdigitales que le sirven para nadar. De hecho es de costumbres acuáticas. Vive en grupos de entre dos y ocho individuos, aunque a veces pueden ser mayores.
- **Sábalo cola roja:** *Brycon cephalus* (s. de cola roja) y *Brycon melanopterus* (s. de cola negra). Nombre genérico de diversas especies de peces de la familia Characidae, unas omnívoras y otras herbívoras. Son de color plateado y de un tamaño entre 30 y 60 cm de longitud. Su carne es muy apreciada.
- **Sacha culantro:** *Eryngium foetidum*. También llamada siuca culantro.
- **Sachapapa:** *Dioscorea trifida*. Enredadera de la familia Dioscoreaceae de tubérculos comestibles. También se la conoce con el nombre de ñame. Los tubérculos se pueden consumir hervidos, fritos o como puré. El jugo de sus hojas estrujadas (chapeadas) se da de beber a la mujer después del parto para ayudarla a expulsar la placenta.
- **Sachavaca:** *Tapirus terrestres*. Zool. f. Animal parecido a la vaca, de ahí su nombre, perteneciente a la familia Tapiridae. Es el vertebrado terrestre de mayor tamaño de la región amazónica y llega a medir dos metros y a pesar unos 320 k. Su cuerpo, de color marrón oscuro, es robusto y redondeado. Su cuello es grueso y su cabeza termina en una trompa. Tiene cuatro dedos en las patas anteriores y tres en las posteriores. Se alimenta de hierbas, frutos y hojas, y es un gran dispersor de semillas.
- **Sajino:** *Tayassu tajacu*. Cerdo salvaje, pecarí de la familia Tayassuidae. Es de color gris oscuro y lleva una especie de collar blanco en torno al cuello. Su peso alcanza unos 25 k. Vive en pequeñas manadas de cinco a 30 individuos. Su alimentación es similar a la de la huangana.
- **Sangre de grado:** *Croton lechleri*. Árbol de tronco recto que alcanza hasta 25 m de altura. El nombre también alude a su resina, espesa y de color rojo, que sirve como cicatrizante de heridas, para curar úlceras gástricas y hemorragias y como antiséptico vaginal. El árbol y su resina son a veces llamados sangre de drago.

- **Shapaja:** *Attalea phalerata*. Palmera de la familia Arecaceae que alcanza hasta 20 m de altura y 50 cm de diámetro. Sus frutos son comestibles y en ellos crecen larvas (suri) de un pequeño coleóptero que la gente come asadas. Diversas especies de monos y huanganas y sajinos consumen dichos frutos. Sus hojas se usan para techar viviendas y confeccionar abanicos, cestas y esteras. Sus brotes tiernos se consumen como chonta.
- **Shapajilla:** Ver Inayuga.
- **Shihuahuaco:** *Dypteryx micrantha*. Árbol de la familia Fabaceae que alcanza hasta 40 m de altura. Su tronco es recto y cilíndrico, con un diámetro que llega hasta los 2 m y posee aletas en su parte inferior. Su copa es amplia y redondeada. Crece en suelos no inundables hasta los 850 msnm. Su madera es muy dura y se usa para fabricar parquet, durmientes y construcciones que deban soportar peso.
- **Shihuang:** *Renealmia* sp. Nombre genérico de muchas especies de la familia Zingiberaceae. Las hojas de la misqui panga, una de esas especies, es muy apreciada para cocinar pescado envuelto en hoja a la brasa (*patarashca*). Los secos llaman *u'cuisi* a la planta y usan la pulpa de sus frutos como colorante y condimento de sus comidas.
- **Shimbillo:** *Inga* sp. Árbol. Árbol de la familia Fabaceae. Generalmente crece a orilla de los ríos y cochas. Sus frutos, unas vainas alargadas parecidas a la guaba, sirven de alimento a los peces.
- **Shiringa:** *Hevea brasiliensis*. Árbol productor de goma silvestre.
- **Sinamillo:** *Oenocarpus mapora*. Palmera que alcanza hasta 15 m de altura.
- **Siquisapa:** *Atta sexdens*. Tipo de hormiga. Su nombre viene del quechua: siqui, culo, y sapa, aumentativo. Literalmente, culona, nombre que recibe a causa de su abultado abdomen. Ver también curuinsi.
- **Sui sui:** *Thraupis episcopus*. Ave pequeña, de la familia Thraupidae. Su color combina diversas tonalidades de celeste grisáceo. Su nombre es onomatopéyico de su canto.
- **Suri:** *Rynchophorus palmarum*. Larvas de coleópteros fitófagos que depositan sus huevos en los troncos tumbados de palmeras en pudrición, como el aguaje, el pijuayo y el huasá. Son muy apreciados por los indígenas como alimento, quienes los consumen crudos o asados. También entran en la preparación de algunos platos regionales.
- **Tabaco:** *Nicotiana tabacum*. Planta perteneciente a la familia Solanaceae, de tallo erecto y grueso que crece hasta 1.5 m de alto. Sus hojas son ovaladas y con nervaduras. Es considerada como planta maestra por excelencia por los curanderos que dietan para obtener sabiduría y aprender a sanar. Son varias las formas de usarlo, ya que se puede fumar, aspirar por la nariz luego de convertirlo en polvo, beberlo diluido o tragarlo en pasta.
- **Tamshi:** *Thoratocarpus bissectus*, *Heteropsis* sp. y *Carludovica devergens*. Nombre genérico de un bejuco largo y muy resistente perteneciente a la familia Cyclanthaceae que crece únicamente en bosques climax. Es utilizado para amarrar los diferentes palos que forman la estructura de una casa rural, para fabricar canastas, nasas y otros utensilios, y para amarrar las canoas en la orilla.
- **Taricaya:** *Podocnemis unifilis*. Tortuga acuática de forma achatada y de menor tamaño que las charapas, cuya carne y huevos son muy preciados por los pobladores de la Amazonía.
- **Tintín:** *Myoprocta pratti* Wagler. Variedad de punchana.
- **Toe:** *Brugmansia suaveolens*. Árbol pequeño de la familia Solanaceae, conocido también como floripondio, que llega a medir hasta 4 m de altura. Sus hojas son oblongo elípticas y sus flores, alargadas y orientadas hacia abajo, son muy aromáticas, principalmente por las noches. La decocción de sus hojas es usada

contra afecciones dérmicas, abscesos e infecciones. Los chamanes la usan como alucinógeno para ver el futuro y aprender a sanar. Contiene una serie de alcaloides.

- **Topa:** *Ochroma pyramidale*. Árbol de fibra suave, liviana y esponjosa, de la familia Bombacaceae. Su principal propiedad es su buena capacidad de flotación, razón por la cual se la conoce también como madera o palo de balsa. De hecho, con su madera se construyen almadías con las que, antes como ahora, se realizan extensas travesías. El árbol produce una flor que, por su suavidad, se usa en la confección de colchones y almohadas. Los indígenas la usan también para ajustar los virotos dentro del alma de las cerbatanas.
- **Trompetero:** *Psophia sp.* Ave corredora del tamaño aproximado de un pollo sin cola. Su color es gris oscuro, con la parte posterior blanca.
- **Umarí:** *Paraqueiba sericea*. Árbol que alcanza los 15 m de altura y 60 cm de diámetro. Su fruto es ovoide, de unos 8 cm de largo y 5 cm en su parte más ancha. Según la variedad, el color de su cáscara puede ser amarillo, verde, rojo o negro. Su pulpa que envuelve la semilla es muy delgada, de color anaranjado y con alto contenido de grasa. Se consume directamente, royendo la pulpa o untándola en pan como mantequilla.
- **Uncucha.** Ver huitina.
- **Ungurahui:** *Oenocarpus bataua*. Palmera de la familia Arecaceae que alcanza los 25 m de altura y 30 cm de diámetro. Crece en terrenos inundables y de mal drenaje. Con la pulpa de su fruto aceitoso se preparan helados y refrescos o bebidas como el chapo. Contiene alto porcentaje de proteínas y es una especie potencialmente valiosa para la fabricación de aceite de cocina. En los tallos crece la larva del coleóptero suri. Sus hojas sirven para confeccionar cestos temporales para transportar productos del monte o la chacra.
- **Venado cenizo:** *Mazama gouazoubira*. Mamífero herbívoro que alcanza entre 55 y 65 cm a la cruz y hasta 110 cm de longitud, y un peso de 30 k. Su pelaje es de color grisáceo, siendo el juvenil más oscuro, con manchas blancas en los flancos y el lomo. Vive normalmente en zonas boscosa, abiertas o semiabiertas, y se alimenta de brotes tiernos, hojas, hongos y frutos.
- **Venado colorado:** *Mazama americana*. Mamífero herbívoro que mide unos 60 cm a la cruz y hasta un metro de longitud, y pesa unos 30 k. Su pelaje, corto y brillante, es de color rojizo, con manchas blancas en los flancos y el lomo cuando es juvenil. Sus astas no ramifican.
- **Yoco:** *Paullinia yoco*. Planta trepadora de la familia Sapindaceae, utilizada por la mayoría de los pueblos del tronco lingüístico tucano occidental. La corteza se exprime en agua fría para obtener una bebida amarga que tiene propiedades estimulantes.
- **Yuca:** *Manihot esculenta Crantz*. Arbusto de la familia Euphorbiaceae que alcanza los 2 m de altura. Es autóctono de Sudamérica, donde se le cultiva extensamente. Produce un tubérculo que constituye la base principal de la alimentación de muchos pueblos indígenas amazónicos, de gran valor nutricional por su alto contenido de almidón. En otros países se lo conoce también con los nombres de mandioca y casava. Existen más de 200 especies del género *Manihot* que son el resultado producto del trabajo desarrollado por las civilizaciones indígenas. Su reproducción es principalmente por esquejes, aunque también puede ser por semillas.

INFORMACIÓN FOTOGRÁFICA

- P. 12.** Doña Rosa Andrade, de la comunidad ocaina de Nueva Esperanza, regresa de su chacra.
- P. 17.** Muchacho cargando sinamillo.
- P. 31 y 32.** Doña Rosa Andrade, recoge hojas de yuca para preparar una comida propia de su pueblo.
- P. 45.** Yuca dulce.
- P. 51.** Fiesta tradicional en la maloca de la comunidad ocaina de Nueva Esperanza, con participación de mujeres y hombres de diversas edades.
- P. 52.** Simón Yanashaco Vargas y su esposa Alejandrina Vela Flores, moradores de la comunidad ocaina de Nueva Esperanza.
- P. 55.** Maloca en la zona del Igaraparaná. Foto de Silvino Santos, fotógrafo contratado por el cauchero peruano Julio César Arana.
- P. 56-57.** “Indios en toilette de baile”. Ocainas. Foto: Silvino Santos. (Archivo Jaime Vásquez Valcárcel)
- P. 63.** Dos vistas de La Chorrera a inicios del siglo XX. El Encanto y La Chorrera fueron los dos centros principales de la empresa cauchera de Julio C. Arana. El primero estaba a cargo del peruano Miguel Loayza y el segundo del colombiano Víctor Macedo. Ahí se concentraba gran cantidad de indígenas que eran obligados a recolectar gomas silvestres.
- P. 74-75.** *La explotación del caucho en Pucaurquillo*, pintura del artista huitoto Brus Rubio. Tintes naturales sobre llanchama. Colección Christian Bendayán.
- P. 95.** Jóvenes secoyas de la comunidad de Zambelín de Yaricaya, ubicada en la parte alta del río Putumayo.
- P. 96.** Dirigentes de la Organización Indígena Secoya del Perú (OISPE), durante la realización de su congreso anual en la comunidad de Zambelín de Yaricaya, en septiembre de 2010.
- P. 98-99.** Lupuna, árbol de gran belleza y significado en las cosmovisiones de muchos pueblos indígenas amazónicos. Río Putumayo.
- P. 106-107.** Crepúsculos en Soplín Vargas, capital del distrito de Teniente Manuel Clavero. Río Putumayo.
- P. 109.** Doña Estefanía Mibeco, de la comunidad bora de Brillo Nuevo (río Yaguasyacu), quien radica actualmente en Iquitos.
- P. 110.** Don Alfonso García, curaca de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo. Río Ampiyacu.
- P. 116.** Crepúsculo en el Ampiyacu.
- P. 139.** *Fiesta de la Garza blanca*. Pintura de Jairo Churay, tintes naturales sobre llanchama.
- P. 140.** Pintura de Jairo Churay, tintes naturales sobre llanchama.
- P. 142.** *Fiesta de la Boa*, detalle. Pintura de Jairo Churay, tintes naturales sobre llanchama.

- P. 149.** *Fiesta de la Boa*, detalle. Pintura de Jairo Churay, tintes naturales sobre llanchama.
- P. 155.** Vista del río Ampiyacu.
- P. 157.** *Construcción de la maloca*. Pintura de Rember Yahuarcani, tintes naturales sobre llanchama.
- P. 158.** Fiesta tradicional en la maloca de don Víctor Churay. Comunidad Boras de Pucaurquillo, río Ampiyacu, en mayo 2012.
- P. 176-177.** Doña Rebeca asando la masa de la yuca procesada, último paso de la preparación del casabe.
- P. 179.** Doña Rebeca Rubio, de la comunidad Huitotos de Pucaurquillo, sirve una plancha de casabe recién asado.
- P. 188-189.** Doña Rebeca Rubio coloca la masa de yuca en el tipití.
- P. 198-199.** Cosecha de uvillas en el monte, especie originaria de la Amazonía.
- P. 201.** *De nosotros es nuestra bebida cahuana, cahuana, cahuana y chicha de pijuayo, ahí está. La chicha de pijuayo se llama jamíjoru, y la cahuana, bóócho.*
- P. 204-205.** Casa en la comunidad de Nueva Esperanza.
- P. 208-209.** Mujer tejiendo las hojas de irapay para preparar criznejas para techar casas.
- P. 214-215.** Sesión nocturna en la maloca de la comunidad ocaina de Nueva Esperanza, en la que los hombres mambean mientras preparan ampiri y coca.
- P. 219.** Elaboración de coca en la maloca, proceso laborioso que implica tostarla, molerla, cernirla y mezclarla con cenizas de hojas del árbol cético.
- P. 220.** La coca se tuesta en blandonas hechas generalmente de bidones viejos que se cortan por un lado para poder abrirlos y extender el metal.
- P. 240-211.** Doña Carmen Cabrera, de la comunidad secoya de Bellavista, río Putumayo, asando casabe.
- P. 243.** La plancha de casabe ya asada es frotada con almidón y puesta luego a secar al sol.
- P. 244.** Hermoso árbol lupuna, a orillas del río.
- P. 248-249.** Atardecer en el río Putumayo, mirado desde la comunidad de Bellavista.



FOTOGRAFÍAS

Ludmila Škrabáková

Páginas: 10-11, 12, 20-21, 28-29, 31, 32, 36-37, 45, 48-49, 51, 52, 77, 79, 83, 147, 154, 169, 170, 173, 198-199, 201, 202, 204-205, 207, 208-209, 211, 214-215, 216, 219, 220-221, 222, 225, 227, 229, 235, 236, 238, 239, 270-271 y 272.

Alberto Chirif

Páginas: 17, 38, 44, 68, 69, 84, 87, 88, 89, 90, 91, 92-93, 95, 96, 98-99, 100, 103, 106-107, 109, 110, 113, 116, 120, 123, 125, 128, 132, 136-137, 152, 155, 158, 164, 176-177, 179, 182-183, 185, 188-189, 190, 191, 193, 195, 230, 232-233, 240-241, 243, 244, 248-249, 250, 255, 257, 258, 259, 260, 261, 264, 268 y 269.



Se terminó de imprimir en los talleres gráficos de
Tarea Asociación Gráfica Educativa
Pasaje María Auxiliadora 156-164 - Breña
Correo e.: tareagrafica@tareagrafica.com
Página web: www.tareagrafica.com
Teléf. 332-3229 Fax: 424-1582
Enero 2014 Lima - Perú

