

RE-CONOCIENDONOS

Investigaciones locales de promotores indígenas
para la protección y el cuidado de sus territorios





RE-CONOCIENDONOS
Investigaciones locales de promotores indígenas
para la protección y el cuidado
de sus territorios

Promotores Indígenas:

Yuri Tatiana Ordóñez
Moisés Castro
Mercedes Plazas
Remigio Piranga
Luis Ángel Medina
Jonny Alexis Garay
Jesús Rotieroke
Jarlinson Chica

Asesoría Técnica:

María Patricia Navarrete
Wilmar Bahamón

Equipo técnico que acompañó
la sistematización:

Jairo Quintero
Orfilia González
Jhon Jader Mosquera

Solano, Caquetá
Colombia
2014

The Nature
Conservancy



Conservando la naturaleza.
Protegiendo la vida.



the
Amazon
Conservation Team
Colombia

Contenido

- 5 Profundización en artesanías autóctonas del pueblo Uitoto
Yury Tatiana Ordóñez
Comunidad Ismuina
- 27 Investigación sobre las yucas bravas y dulces
Moisés Castro
Resguardo Bajo Aguas Negras
- 47 Investigación acerca de la gallina criolla
Mercedes Plazas
Resguardo Coropoya
- 55 Proyecto de profundización en peces nativos
Remigio Piranga
Resguardo Jericó Consaya
Comunidad de Buenavista
- 65 Proyecto de investigación en plantas forrajeras
Luis Ángel Medina Piranga
Resguardo Indígena Jericó Consaya
- 75 Árboles y semillas de árboles maderables
Jonny Alexis Garay Martínez
Resguardo Indígena Huitorá
- 85 La palma de asaí
Jesús Rotieroke Jacobombaire
Resguardo Indígena Manaye El Quince
- 91 Economía de la comunidad
Jarlinson Chica Gutierrez
Resguardo Indígena La Teófila Arenosa

Un acercamiento a la investigación propia para el fortalecimiento del conocimiento local, en el marco del Proyecto NZD

Este documento recoge los resultados de las investigaciones realizadas por los promotores indígenas *Uitotos* y *Coreguajes* del municipio de *Solano Caquetá* que hicieron parte del programa *Net Zero Deforestation (NZD)* Que tiene por objetivo: *Reducir y evitar la deforestación en áreas demostrativas en la Amazonía Andina, orientado a mejorar la calidad de vida (y vida plena) de las poblaciones del ámbito del proyecto; acompañados por Amazon Conservation Team (ACT).*

El desarrollo de este trabajo estuvo a cargo de cada uno de los promotores en su comunidad, como una estrategia para el aprendizaje y fortalecimiento del conocimiento en temas de su interés. Los temas desarrollados fueron: *investigación en artesanías indígenas de la etnia Uitoto*

en la comunidad de Ismunina realizado por Yury Tatiana Ordóñez; *investigación acerca de las yucas bravas en el resguardo uitoto de Aguas Negras* realizado por Moisés Castro; *investigación en gallinas criollas en el resguardo indígena uitoto Coropoya* realizado por la promotora Mercedes Plazas; *investigación acerca de los peces nativos en Jericó Consaya comunidad de Buena Vista*, por Remigio Piranga Claros; *investigación en árboles, arbustos, hierbas silvestres que son comida (forraje) para el ganado* por Luís Ángel Medina; *investigación en árboles maderables y semillas forestales resguardo uitoto de Hiutura* realizado por Jonny Garay Martínez; *Investigación acerca del asaí en el resguardo Manaye el Quince* por Jesús Rotieroke e *Investigación en economía local en la Teófila Arenosa* por Jarlinson Chica Gutierrez.

Profundización en artesanías autóctonas del pueblo Uitoto

*Yury Tatiana Ordóñez
Comunidad Ismuina*

Las siguientes personas de la comunidad hicieron posible esta investigación: Roberto Ordoñez, Rodolfo Gómez, Rosa Fusiamena, Bernarda Benavides, Belarmina Fenatofe, Matias Ricaute Tabares, Bertilde Nononego, Emperatriz López.

Introducción

Los Uitotos, somos de una cultura de selva, yuca, coca y ambil; somos descendientes de un *Pueblo Indígena de la Amazonía Colombiana*, ubicado en la zona media entre los ríos *Caquetá* y *Putumayo*, sobre la rivera de los ríos *Caraparaná* e *Igaraparaná* en el departamento del *Amazonas*.

Según la cosmovisión *Uitoto*, somos descendientes de *Moo Buinaima*, primer hombre-espíritu sobre la tierra y creador de todo cuando existe en ella. El mito de la *creación* narra la aparición del primer hombre *Uitoto* sobre la tierra y la creación de las plantas, los animales, los ríos y todo cuanto existe en la naturaleza.

Se identifica con una cultura propia, definida por su esquema espiritual, territorial, su lengua, sus costumbres, las características físicas y la alimentación. Además por ser hijos de la coca, el tabaco y la yuca dulce, con justicia propia, inspirada por *Moo Buinaima*. Es un pueblo que sigue luchando por preservar y conservar su identidad étnica cultural, dentro de un ámbito territorial en el cual se conserva la memoria colectiva, porque todavía existen los lazos extendidos entre

la relación del hombre y la naturaleza, siendo uno de los pilares fundamentales el seguir reconociendo y fortaleciendo la diversidad cultural de cada pueblo indígena de la *amazonia colombiana*.

Los conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas se han desarrollado por milenios, uno de los pilares más importantes para mantener y preservar la cultura de cada pueblo son las mujeres y ancianos, quienes transmiten todos los conocimientos de manera oral y colectiva. La mujer es dadora de vida y transmisora de la identidad cultural y de sus conocimientos de generación en generación; en este sentido ella es el pilar de la sociedad. Los conocimientos tradicionales son muy amplios, porque se dan en diferentes temas, la artesanía es un arte que identifica mucho a un pueblo indígena, sus diferentes diseños y formas de trabajar con recursos sacados de la naturaleza, dándoles un manejo adecuado de una manera sostenible y sustentable.

La *Comunidad Indígena Ismuina*, se identifica como una parcialidad indígena con autonomía propia basada en la cosmovisión del pueblo *Uitoto*, mantienen sus tradiciones y conocimientos empíricos

de los ancestros. Dentro de esta comunidad existen sabedores y artesanos quienes son los que difunden el conocimiento a los niños, jóvenes y adultos, con el fin de fortalecer la cultura propia del pueblo *Uitoto*, siendo una de las comunidades impactadas por la aculturización, debido a estar ubicada cerca al casco urbano del municipio de *Solano Caquetá*.

En esta comunidad se fabrican diferentes artesanías para el servicio cotidiano de cada familia, también se fabrican para el comercio con el fin de generar ingresos. En el municipio de *Solano* es muy difícil de vender una prenda o artesanía a un buen precio, las personas que habitan dentro de esta localidad desconocen la importancia que tiene cada objeto artesanal, cuando se venden las artesanías a buen precio, es cuando vienen turistas o visitantes de otras partes.

Todas las artesanías que son fabricadas son un patrimonio cultural del pueblo indígena, estos conocimientos son colectivos por que representa todos los aspectos relacionados con la vida del pueblo *Uitoto* y su entorno natural.

Objetivo

Contribuir al rescate y el afianzamiento de la cultura autóctona del pueblo *Uitoto*, recopilando los conocimientos ancestrales, su mitología y la simbología que tiene cada artesanía; publicándolos en un documento para promover y valorar conocimientos múltiples de una cultura propia.

¿Qué es la artesanía para un pueblo indígena?

Las artesanías son objetos destinados a prestar un servicio o a adornar. Son de distintos materiales, se realizan manualmente, de manera individual o en grupos, para difundir los caracteres o estilos típicos generalmente acordes a la cultura tradicional del pueblo indígena *Uitoto*. Los diferentes tipos de artesanía indígena se manifiestan en este estado como verdaderas obras de arte.

Las formas ancestrales tradicionales no se han perdido y se han venido manteniendo vivas en los pueblos indígenas. Entre los tipos de artesanías del pueblo *Uitoto* y objetos etnográficos se encuentran: la cestería o tejidos duros, los tejidos blandos (chinchorros, bolsos, manillas, vestidos, canastos, guayucos), cerámicas, tallados en madera, los adornos corporales, los instrumentos de caza y pesca y los instrumentos musicales.

Toda artesanía y su decoración tienen su significado, está relacionada con la vida de los usuarios, su cosmovisión, su mitología, sus usos y sus costumbres.

La decoración de las cerámicas está ligada a la simbología de la organización social y a la mitología de cada pueblo.

Otra manifestación artesanal son los adornos corporales, entre estos encontramos las coronas que ha sido el emblema principal de las comunidades indígenas y una forma de reconocimiento étnico por parte del mundo occidental. El uso del plumaje que hacen los indígenas es extremadamente llamativo y es parte fundamental de la noción de autoridad, como las *coronas de los jefes*; para identificar las jerarquías sociales y laborales. Otros adornos son los collares y sonajeros. Una de las artesanías más elementales para el pueblo *Uitoto* es el canasto, a partir de este se entiende la importancia de cada una de las artesanías realizadas por el pueblo *Uitoto* de la comunidad de *Ismuina*.

El canasto¹

El canasto es un objeto cotidiano, además de la función simbólica tiene otras dos:

Función de uso cotidiano: sirve para recoger masa, ají, objetos valiosos, yucas... Para guardar los objetos del poder y *secretos*; como en los collares, la corona y el brazalete.

Función social: el canasto se teje para la mujer, para que ella tenga lo necesario y no pase vergüenza ante los demás y para llevarlo al baile.

Para los *Uitotos*, el proceso de tejer el canasto, constituye una metáfora de inmensa riqueza en los procesos de socialización primaria y secundaria de los niños y los jóvenes. Siendo tejer y conocer dos procesos diferentes, el *Uitoto* encuentra una conexión entre llenar el canasto y la adquisición del saber: escuchar atentamente las tradiciones es llenar el propio canasto.

El niño entiende su formación como un proceso de construcción del saber, similar al proceso de producción del canasto. La apropiación de la palabra *yetara uai* o *yetarafue* se comprende mejor si se

establece la conexión entre tejer el canasto y tejer la vida, a partir del proceso de fabricación de un objeto de uso cotidiano, el papá va desarrollando el discurso de la formación del niño o joven.

El canasto como espacio de ordenamiento del mundo

La creación es un proceso de soñar y conversar la historia, descubrir los elementos, recogerlos, ordenarlos, clasificarlos y echarlos en el canasto. Los elementos se colocan dentro de la maloca, detrás de la puerta y finalmente se recogen todos en un solo canasto *kirigay* y se cuelga bien amarrado en el estantillo de la puerta a la derecha, de esta manera todo queda ubicado, ordenado y relacionado y no causara mal.

Nada puede quedar sin ser relacionado con los demás seres dentro de la historia, porque causaría graves daños; la realidad creada cobra sentido cuando se ordena en el canasto. La tarea educativa es un camino similar: el educando va llenando su canasto y con la ayuda de los mayores va ordenado los saberes de acuerdo a los criterios culturales.

El canasto como el saber, de origen sagrado

El canasto tiene un origen sagrado, tiene una función simbólica central en la reproducción cultural del pueblo *Uitoto*. Recoger la semilla (palabra) y ordenarla en el canasto es una tarea ancestral del padre, tejer la vida es caminar hacia el dominio de la sabiduría de *Moo Buinaima*.

El primer canasto fue la mano de Moo Buinaima, padre Creador; él con su mano recoge todas las cosas, el canasto es la misma mano del Creador que se va ampliando; la mano es la que hace el trabajo, es la que teje el canasto, cuando el joven estudiante que está aprendiendo le sale mal un canasto, el padre lo debe quemar y untarle la ceniza en la frente para que le quede más fácil aprender.

El canasto contiene el poder

Para el *Uitoto* el poder está en el saber y este se expresa a través de ciertos objetos que se guardan en el canasto fino *metigay*.

El hombre lleva dentro de sí un canasto o un canastico que es el grabar y el saber, el grabar y el saber se guardan dentro de uno ya sea el bien o el mal. *Si eres canastico tupido o bien tejido, acumulas saber y te llenas*

¹ Cacique Rodolfo Gómez.

rápido de sabiduría y poderes; pero si eres un canasto no bien tejido entonces no grabas, no recogerás jamás nada, serás un don nadie; dice el Cacique Rodolfo Gómez.

El canasto es el saber y el conocimiento, la razón de la persona como cosmovisión del pueblo *Uitoto*, es uno de los principales elementos que identifican al pueblo *Uitoto*. Además de ser un utensilio de uso cotidiano, también se fabrican para vender o hacer intercambios para generar ingresos a la familia.



Corona de un Cacique Uitoto, fabricada en la comunidad Ismuína

La corona

Es un elemento del pueblo *Uitoto* en donde se puede identificar el poder. Se utiliza por jerarquías, hay diferentes coronas según el ritual o el baile que se realice. El poder que lleva una corona esta representado en lo grande y largo de sus plumas. La cacica y el cacique son los que llevan la corona completa, también el asesor del Cacique. Estas coronas son bendecidas en un ritual y después de usarlas se cuelgan en su puesto para que nadie las toque.

En el *baile de fruta* la corona que se utiliza es muy sencilla, se fabrica un cintillo en donde se pegan las plumas pequeñas de *guacamaya roja*, esta corona no lleva plumas largas.

En el *baile de carne* se utiliza la corona grande de pluma de *loro real*, el cacique y el asesor llevan la corona completa tupida de plumas hasta la parte trasera, los seguidores la tienen tupida hasta la parte en donde comienza la oreja y los huérfanos solamente llevan 4 plumas en la parte delantera.

La corona se fabrica de diferentes plumas que se les sacan a varias especies de loros, los cintillos en donde van incrustadas las plumas se tejen de cumare, bejucos, cascara de palos, balso, también se pintan con diferentes colores sacados de unas plantas especiales que emanan tinta.

¿De donde descendió la corona?²

Acaño, se llama un especie de sapo que existe dentro de la naturaleza, este reptil tiene una estructura física como la de una cancharina, su parte delantera y trasera es idéntica; ellas eran dos hermanas de esta especie que se han identificado, ellas salían a un charquito en el verano y se sumergían en el agua a jugar, después de un rato juntas sacaban el dedito del agua, en eso pasaban las libélulas y se paraban en los deditos que estaban paraditos dentro del charco; entonces ellas las agarraban y se las comían, había una de ella que era más juiciosa y la otra era muy perezosa, la juiciosa se comía las libélulas pero iba guardando sus huesitos y en cambio la perezosa de tanta pereza que le daba se las comía enteras sin guardar nada.

² Relatado por la abuela Belarmina Fenatofe.

Un día para el tiempo del enfriaje ellas fueron invitadas al baile de los animales que siempre se realiza para esa época, todas las diferentes especies de animales estaban alistando sus trajes típicos, artesanías, comida y demás utensilios para llevar al baile, se llegó el día de ir al dichoso baile cuando la hermana perezosita mira a su hermana muy bonita con su traje típico y le dice: *hermanita por qué no me das también algo para yo verme igual que tú*, y ella le responde: *bueno hermanita usted cuando se comía las libélulas se las comía enteras, en cambio yo si les iba guardando todo los huesitos y las alitas para hacerme una corona para verme bonita en el baile*. De ese momento nace la corona y tiene su simbología, luego ya se le anexa las plumas y demás decoraciones que se le quieran colocar.

Brazaletes o manillas

Estos objetos significan poder, se utilizaban por categorías y cada uno tiene su símbolo, por ejemplo: el de la mujer se le dice *Ameguit* y el del hombre es *Eyeguit*, cuenta la abuela Belarmina Fenatofe que referente a la clase moral que dan las abuelas, antiguamente los brazaletes se les colocaban a los niños en los brazos y en los músculos para que estos se formaran fuertes y bien hechos para que no quedaran secos y sin fibra en sus brazos y piernas; y a las niñas de 12 años antes de que les llegara el período se les amarraba a la cintura una cinta de cumare para que no fueran a quedar con mucho estomago después de que les llegara el periodo, esto era para que quedaran bien tallada y no se les dañara su silueta, también se hacía para que cuando tengan bastantes hijos

siempre guardaran su silueta femenina bien tallada con buena cintura y sin nada de estómago.

Los brazaletes se fabrican de fibra de cumare, cascara de palo, balso y bejuco. En la actualidad no los llaman brazaletes sino manillas y las utilizan como lujo. En las comunidades indígenas las fabrican para venderlas y generar ingresos para la familia, también las utilizan solamente para los rituales o bailes típicos que se realizan según la época. Las manillas se tejen con la fibra de cumare, se pintan de varios colores los cuales son sacados de bejucos y hojas de diferentes plantas que están en la selva y producen tinta, también les pegan pepas que son recogidas de distintos árboles que están en el monte y son muy hermosas; algunas las tallan y las pintan.

Elementos de la mujer como artesanía

Cernidor

Este utensilio que es fabricado para hacer la comida típica *Uitoto*, también se identifica como una artesanía, es hecho de la fibra de la planta de *Warumo*, su tejido es parecido al del canasto pero la diferencia es que queda abierto y tiene la apariencia de un colador, algunos muy finos y otros quedan anchos. Se fabrica según el uso que le vayan a dar, en la actualidad los que lo compran lo utilizan para portarretratos, coladores y de lujo.

Rallador

Es un utensilio para rayar la yuca de hacer el casabe, anteriormente se fabricaba de las raíces de la palma *sancona*, la raíz de esta palma tiene unas espinas o chuzos fuertes y esto servía de rayador. Actualmente los rayadores se hacen de lata, son muy pocas las personas que utilizan el rayador antiguo, pero siempre se está presente en la memoria de todos.

Soplador

El soplador se fabrica de las venas que se le sacan a las hojas de *cumare*, tiene apariencia de abanico y se utiliza para voltear la torta de *cazabe* y sacarla del tiesto, también para soplar el fogón. Las personas que los compran como artesanía la utilizan de abanico o los adornan con flores para pegarlas a la pared.

Piedra de lijar tiesto

Es una piedra bien lisa para moldear la vasija para tostar el casabe, se consigue en donde hay cascadas.

Tabla de formar el casabe

Es fabricada con la madera de *balso*, se utiliza para moldear el casabe siendo un elemento fundamental para la vida cotidiana de la mujer *Uitoto*.



Tabla de machacar la masa para hacer el casabe, tallado en madera de Achapo

Tabla de machacar el casabe

Se saca de la raíz de la bamba del árbol de *zarrapio* (*dobeño*), en la actualidad se mantiene en la cultura *Uitoto* como elemento de la mujer para machacar la masa de yuca, para luego tostar el casabe.

Cuento de los elementos de la mujer³

Era una mujer muy perezosa que se llamaba *Juragikog'o* y convivía con *Monaya Jurama*. Ella se mantenía acostada en su hamaca, apenas su marido se iba ella se bajaba de la hamaca y partía a comer malecitas y semillas detrás de la maloca, pero sin su cuerpo, solo su cabeza, su cuerpo quedaba en la hamaca, parecía como una bruja. *Monaya Jurama* acostumbraba a irse para la chagra y volvía tarde en la noche, un día la mujer le dijo a su esposa que al regresar golpeará fuertemente una bamba para alistarle la comida y calentarle el ají; *Monaya Jurama* no sabía lo que estaba pasando y aceptó.

Como la cabeza de la mujer se la pasaba de casa en casa por los patios rodando, cuando escuchaba los golpes del marido regresaba a su casa y ya entonces el Cacique de esa tribu *Fidima* supo lo que estaba pasando y quiso comunicarle a *Jurama*.

La noche en que iba a descubrir *Monaya Jurama* el secreto de su mujer no dialogó con los *mambeadores*, en todo caso al otro

día que se fue para el monte ya se puso a pensar porque su mujer siempre le decía que tenía que golpear la bamba antes de llegar a la casa y dijo esta vez no la golpearé y así lo hizo, cuando llegó a su casa y fue a mirar la hamaca de su mujer para ver si ella estaba durmiendo pero lo único que encontró fue su cuerpo sin cabeza, a él le dio mucha rabia ver eso; salió al patio abrió un hueco y luego enterró el cuerpo entero de su esposa.

Cuando amaneció la cabeza de la mujer estaba muy lejos de su casa porque no había escuchado el sonido de la bamba, ya viendo la luz del día se asustó y corrió mucho para llegar antes de que su esposo se enterara, ella entró a la casa y *Monaya Jurama* estaba sentado en su *mambeadero*, él ni siquiera la saludó porque estaba muy enojado.

La cabeza se fue directamente a su hamaca y no encontró su cuerpo y dijo: hombre mío, ¿qué hiciste mi cuerpo? Él le respondió: no me preguntes nada, la gente nos critica y usted no me había comunicado lo que había sucedido, ahora ya puede irse por donde vino.

No me iré, dijo la mujer, Ud. es mi marido

y yo le he servido mucho, ahora para donde me va a mandar? Diciendo esto dio un salto la cabeza y se acomodó al lado izquierdo del hombro de *Monaya Jurama*, al lado de su cabeza; él anduvo varios días así (*Monaya Jurama* aparecía con dos cabezas). Un día le llegó *ambil* invitándolo para un baile pero *Monaya Jurama* le dijo que no iba a participar porque él estaba en mal estado.

Pero la cabeza le dijo: ¿Por qué no vas a participar?, ¿Qué le falta? le dijo bueno si vamos a ir durante el baile cantaron, comieron y bailaron, lo que le preocupaba a *Jurama* era que todo lo que él trataba de comer ella se lo quitaba, él ya tenía una apariencia muy fea, se mantenía chorreado de la comida que a ella se le regaba de la boca.

Al otro día del baile, en la madrugada le llamó *Fidtima* para avisarle como tenía que quitarse esa cabeza del cuello, (él no se podía quitar esa cabeza porque ya se le había impregnado en la carne), a ella le dieron de tomar *ambil* para que no escuchara lo que hablaban y se quedó dormida, al amanecer cada uno de los *sabedores* regresaron a su maloca y *Monaya Jurama* se fue también y lo que

hizo fue ir a arrancar cogollos de coquito de *Zitori*. Al otro día muy de madrugada le dijo *Monaya Jurama*: porque no se baja y se queda aquí en la casa mientras voy a revisar la trampa que tengo en el caño? No, yo voy con usted, le respondió y se fue con él, el llevaba un totumo lleno de *Kasaramá* bien picante y *Monaya* revolvía el *Kasaramá* con el cogollo de espinas y le daba de comer a la cabeza, el llevaba días sin comer por eso hacia eso para castigarla porque todo lo que trataba de comer ella se lo quitaba, *Monaya Jurama* estaba muy flaco. Cuando ya estaban cerca del caño ella comenzó a llorar porque le picaba mucho la boca, entonces él le dijo: espérese un momentico que ya vamos a llegar; corto unas hojas de platanillo y le dijo siéntese aquí que yo me voy a sacar la masa de canangucho que tengo allí enterrada para darle de tomar y que le baje el dolor, ella dijo que si pero que volviera rápido, que no la fuera a engañar.

Monaya Jurama la bajó del cuello y la sentó sobre las hojas, fue a traerle el agua y regresó prontico para darle de tomar, después le dijo: espéreme aquí otro rato porque voy a revisar la trampa y ella lo esperó, él regreso con una cantidad de sardinas que cocinaron y comieron. Al terminar le dijo que lo esperara nuevamente porque él iba a colocar una nasa en donde la tenía puesta.

Monaya Jurama al meterse al agua se convirtió en nutria, se zambulló por todo lo largo del caño y llegó a la bocana del saliendo a tierra, se fue para su casa dejando a la mujer allá sentada; la gente sabía lo que estaba pasando.

Cuando ya el sol estaba próximo a ocultarse ella se dio cuenta que él la había dejado, llamaba con toda su fuerza a su esposo pero nadie le respondía; ella dijo: este hombre me dejó aquí abandonada pero yo no me quedaré aquí, y se regresó a su casa dando unos saltos muy largos. Cuando llegó a la casa esta estaba convertida en piedra para que ella no pudiera entrar.

Ella le gritaba a su esposo: ábrame la puerta pero nadie le respondía, gritaba y gritaba pero nadie le abría la puerta, al rato *Monaya Jurama* le dijo que el ya no podía tenerla como mujer y que no era su culpa, como castigo te convertirás en búho le dijo y serás un ave maldita que quedara para todas las generaciones.

Bueno si ya no me quieres recibir pásame todos los elementos con los que yo trabajo, *Monaya* se los tiro a ella, el *cernidor* y el *rayador* que fue que se convirtió en la cola, el *soplador* que se convirtió en las alas, la *piedra de alijar el tiesto* en la molleja del ave, la *tabla de formar el casabe* en el pico, las *escobas* en las patas y así emprendió su vuelo cantando *marukukuku, marukukuku* y se fue.

Esta ave es misteriosa, cuentan las abuelas que a ese animal le tienen su agüero, que cuando ella canta como llorando es porque ella anuncia que alguien va a fallecer.

Tiesto

Símbolo del tigre, fue la primera abuela que tuvo el ser humano, este utensilio se fabrica de barro que es la materia fecal de la boa, es mezclado con *Jiñotra* cascara de palo y también el bejuco de sapo que es baboso, lo que se utiliza en la mezcla es la baba del bejuco, se fabrica para hacer el casabe y la faraña como comida típica del *Uitoto*.

Cuento del tiesto⁴

Era una abuela dormilona quien fue que trajo el tiesto al mundo, mientras los adultos se iban a trabajar en la chagra para luego traer yuca para la comida de los hijos, los niños quedaban solos en la casa y de un momento a otro llegó una abuela con su tiesto metido en un canasto.

Ella saludo a los niños y les dijo: Oigan niños ¿A dónde se fueron sus padres?, se fueron al árbol de la abundancia y ¿Qué es el árbol de la abundancia? ¿Cómo es ese árbol? Los niños le respondieron: que ellos siempre traen una raíz blanda, la abuela le dijo a ver muéstrenme esa cosa y los niños se las mostraron.

¡Toma, abuelita come! Le dijeron y ella lo olfateo, le pareció muy sabrosa; la abuela pregunta y ¿Cómo la preparan para comérsela?, la asamos entre las corvas o la colocamos al sol y cuando esta ya bien cocida no la comemos.

Muéstreme lo que asaron al sol le dice la abuela a los niños, se la mostraron a la abuela pero no estaba cocido y ella dice porque comen eso todo crudo, oigan niños,

ustedes no tienen fuego ni en que asar esta comida así que mancharon sus bocas, no tenemos es el fuego ni un tiesto en donde asar este alimento respondieron ellos.

Pues oigan niños yo si tengo el fuego y también tengo en que asar este alimento, porque yo soy la madre del fuego; entonces traigan leña y ramas secas para prender candela dijo la abuela. Los niños hicieron caso y fueron a traerla, cuando los niños trajeron la leña la abuela la amontonó y eructó, de una vez resplandeció el fuego.

Los niños le preguntaron a la abuela: abuelita porque mis padre no tiene ni el tiesto ni el fuego para preparar nuestro alimento? Entonces ella les respondió: porque ellos no lo conocen, no tienen idea que esto existe, ella les dice a los niños traigan más leña rápido que voy a preparar casabe para que sus padres coman; dijo la abuela dormilona, allí fue donde ella le colocó como nombre a esa masa que comían “casabe”, ella machaco de prisa la yuca y luego preparo el casabe.

Enseguida repartió a los niños lo que había asado y todos los niños comieron, ellos se hablaban entre ellos, huy esto está muy sabroso comerlo así; nosotros la comíamos cruda dijeron los niños.

⁴ Relatado por el Cacique Rodolfo Gómez

Entonces ella pregunto: ¿Oigan niños les gusta el casabe hecho por mí? Si abuelita, es muy sabroso; ven siempre a preparar casabe para que nosotros comamos así le dijeron a la abuela. Después de haber preparado y tostado el casabe, ella colocó una porción a cada familia y también a la maloca del lado.

Cuando ya iban llegando los padres de los niños, rápidamente ella les explico diciéndoles: niños, no cuenten nada a sus padres de que yo hice el casabe en el tiesto, digan nosotros solos lo preparamos al sol, les advirtió la abuela.

No cuenten nada de mí, pues me voy, dijo, y metió su *tiesto*, el casabe para su comida y la *tablita de moldear el casabe* en un viejo *canasto*, recogió todo y salió de allí.

Apago con su *soplador* el fuego que había prendido, no quedo ni una seña, no se notaba donde había prendido el fuego.

En ese momento llegaron los padres de los niños; trajeron canastos llenos de yuca, enseguida los niños les mostraron el casabe como les había explicado la abuela.

Los padres les preguntan a los niños: ¿Niños pusieron a dorar las bolitas de

yuca? Si y le entregaron las tortas de casabe a sus padres y ellos quedaron muy admirados y le dijeron: Oigan, niños ¿Cómo prepararon esto?, lo preparamos al sol, así como tú dijiste papá. Y esto porque esta tan tostado?, lo que preparamos nosotros nunca esta tostado, esto está muy tostado.

Pero los niños guardaron el secreto de la abuela y dijeron: lo preparamos al sol, los niños de la otra maloca también callaron el secreto y no contaron nada. Entonces los adultos preguntaron:

¿Los niños de ustedes también tostaron el casabe de esta manera?. Ahora todos discutían.

¿Cómo lo tostaron? ¡Cuenten! ¿Por qué guardan el secreto?, decían, pero los niños no contaban nada, todos discutían y comían al mismo tiempo.

Al otro día como todos los días los padres de los niños siempre se iban para sus chagras a trabajar y traer comida, apenas los niños quedaban solos la abuela aparecía y les preguntaba: Oigan niños ¿Están?, si estamos decían ellos, ¿No contaron nada de mí? No contamos nada a nuestros padres abuela, bien y sus padres

comieron el casabe que yo prepare?. Si lo comieron y les pareció muy rico, diferente a los que ellos preparaban porque siempre les quedaba crudo.

Niños traigan leña para preparar otra vez casabe, todos los niños se fueron a traer palitos secos para colocar el *tiesto* y tostar el casabe, las abuela le dijo a todos los niños: esta comida que es hecha de yuca la deben llamar casabe, dijo ella dándole este nombre, después de hacer el casabe preparo *Yomedo*, luego aso otro poco en la brasa en forma de *Faigado*.

Oye abuelita que es lo que está preparando? Le preguntaron los niños, esto es *Faigado* este es el nombre que le dio a otra forma de torta parecida al casabe.

Lo mismo que la vez pasada les dejo casabe a todos los padres de los niños y apenas iban llegando ellos, recogió el tiesto, la tablita de moldear el casabe y lo hecho en su canasto viejo y se fue sin dejar seña alguna, advirtiéndoles a los niños que no fueran a contar nada a sus padres.

Ellos llegaron y comieron el casabe que dejó la abuela, está muy rico decían pero niños ¿Cómo lo prepararon? Lo dejamos secar al sol.

¡Imposible! ¿Por qué está también tostado?, antes cuando nosotros ensayábamos, nunca quedaba tostado ¿Cómo la tostaron? ¡Cuenten! En que se tuesta el casabe para que le llamen casabe? ¿Quién le dio el nombre?.

Nosotros le dimos el nombre, dijeron los niños, ¡imposible! ¿Ustedes? Dijeron y siguieron preguntando porque los niños no contaban nada.

Entonces un sabedor preparó ambil y en la tarde los adultos discutieron de nuevo porque los niños guardaban el secreto. Por fin contaron todo, entonces les preguntaron:

¿Por qué callaban? Les dijeron sus padres a los niños, sabiendo que para preparar esta comida nos cuesta mucho trabajo, entonces al fin un niño contó todo: oye papá el casabe fue hecho con fuego ¿Quién lo preparo?, la abuela dormilona, bueno y como se hace el casabe?

En un *tiesto*; a todos nos manda a traer leña y ramas secas. Después de haberlas traído la leña, ella eructa y eso prende la leña. ¿Cómo arde eso? Primero coloca su soporte, luego pone el tiesto y entonces empareja la masa con una tablita, ya cuando se encuentra tostada la saca con el *soplado* que así ella lo llama.

Los padres les dijeron a los niños que cuando ella volviera tenían que robarle el fuego para que ellos pudieran tostar el casabe, y ellos dijeron que lo iban a intentar.

Entonces llegaron los padres de las chagras y le preguntaron a los niños que si habían podido robar el fuego, ellos respondieron: si, lo conseguimos contestaron y el sabedor de la tribu lo contempló.

¡Qué maravilla! Tenemos el fuego dijeron los hombres y discutieron en como todos debían llevar fuego para sus casas, al amanecer toda la gente fue otra vez a trabajar en la chagra y a traer comida para sus hijos, y la abuela volvió, cargando su tiesto.

Niños ¿Están? Estamos dijeron los niños, tenían miedo que los regañara. Les dijo oigan niños porque me robaron mi fuego, ya que me lo quitaron, comerán ahora el casabe crudo, como siempre lo estaban comiendo, me voy.

La abuela se fue, pero antes les dijo: no me importa que me hayan robado el fuego.

En estos momentos llegaron los padres y dijeron ¿Niños que paso? ¿Su abuela no volvió a preparar casabe para comer?

La abuela no preparo casabe; estaba enojada, ella dijo ustedes robaron mi fuego ahora tienen que hacer solos un *tiesto*, para que puedan tostar el casabe ya que robaron mi fuego, quédense con el yo me voy; así dijo y se fue la abuela, contaron los niños a sus padres.

Entonces desde ese entonces las mujeres fabricaron *tiestos de barro* y luego ellas solas preparaban el casabe, siempre recuerdan a la abuela dormilona que jamás volvió.

Tallado en madera

Se realizan diferentes figuras, tallándolas con espátulas y demás herramientas, en algunas comunidades tallan el cacique que es el símbolo de la sabiduría de los ancestros, también el tigre, la serpiente y otros animales como símbolo de la naturaleza, la mujer como símbolo de vida y demás figuras que son innovadas por cada artesano, estos tallados los realizan de varios árboles como: el marfil, balsa, cedro, balato, granadillo, chocho entre otros.

Cuento del primer tallado en madera⁵

Cuando tumbaron el árbol de la abundancia *Moniya Amena*, un sabedor tallo una mujer de una astilla de aquel árbol y le hizo entrega a *Jitoma*, de la mujer que él había tallado, dándole un soplo de vida.

El sabedor le dijo a *Jitoma*, oye, deberás convivir con la mujer que tallamos, y se la entrego.

Pero *Jitoma* la rechazo, ¿Por qué he de convivir con una astilla de madera? Viviré con una mujer de nuestra gente, no viviré con esa mujer dijo *Jitoma*, y la rechazo.

Por esa razón, el sabedor le entrego a *Juzikobikiaño*; que así le puso como nombre a la mujer; a *Boyaima*. Le dijo: oye *Boyaima*, deberás convivir con la mujer que tallamos, el respondió: sí la hare mi esposa, y se llevó a la mujer para su casa.

Pero *Jitoma* quien antes la había rechazado, se arrepintió, ¿Quién fue que se llevó a la mujer con la que me ilusionaron a mí?

5 Relatado por: Cacique Rodolfo Gómez

Se la llevo *Boyaima*, no puedes hacer nada porque el si la aceptó y no dijo nada, no la rechazo, le contestó el sabedor. *Boyaima* la llevó y la convirtió en su esposa, *Juzikobikiaño* era una mujer hermosa; *Jitoma* la perseguía, él decía que algún día ella sería para él. *Boyaima*, quien se la había llevado, iba de cacería mientras su esposa quedaba en casa.

En ese momento llego *Jitoma* y le pregunto a la mujer, oye *Juzikobikiaño* ¿En dónde está su esposo?, mi esposo se fue a cazar. Bueno tú me fuiste destinada ¿Por qué te viniste con *Boyaima*? Tú eres mi esposa, ella le contesto: me vine con él porque tú me rechazaste, me dijiste: *porque he de convivir con una mujer que es tallada de una astilla de madera a la que le dieron vida mediante un soplo?* Viviré con una mujer de nuestra gente, así dijo. ¿A qué has venido? Vine a llevarte, ¡camina, vámonos!, dijo *Jitoma* y sacó a la mujer de *Boyaima* de la casa en la que no había nadie más, pues *Boyaima* estaba de cacería.

Cuando *Boyaima* regreso a su casa no encontró a su mujer; ¿Quién se llevó a mi mujer? Yo creo que fue *Jitoma*, y se fue en busca de ella.

Se fue a la casa de *Jitoma* y cuando llego estaban celebrando el ritual *Kodabi*, en honor a su esposa; la gente de *Jitoma* bailaba, igualmente que *Jitoma* con su esposa con antorchas en la mano.

Jitoma es un infame traidor, dice *Boyaima* muy enojado, y se escondió entre los dos troncos del maguaré que se encontraban junto a la puerta. Desde allí observo como su mujer bailaba con *Jitoma*.

Boyaima por medio de su espíritu aparto a su esposa dé la espalda de *Jitoma* y la llevo a su casa, no sin antes haber dejado un manojo de hojas de *Yiiki* detrás de *Jitoma*; el manojo bailaba, igual que una mujer, con la mano puesta en el hombro de *Jitoma*, el creía que era su esposa, pero esta hacía rato había sido llevada por *Boyaima*.

Entonces, los espíritus protectores de *Jitoma* le hablaron: Oye , *Jitoma*, tu mujer fue llevada hace rato por *Boyaima*, lo que bailaba prendido a ti no es una mujer; es el efecto de la hierba *Yiiki* cuya preparación tú bien conoces y creías que era tu mujer con la que bailabas, dijeron sus espíritus protectores.

Por eso, *Jitoma* miró hacia atrás y no miro nada, ya no estaba lo que él pensaba que era su mujer.

Después en otra ocasión volvió y pasó igual, pero los dos hombres mezquinándose uno a uno la mujer se golpearon fuertemente, *Boyaima* le pegaba en los ojos y *Jitoma* le devolvía los golpes; así disputaban la mujer hasta que *Boyaima* le arrebató a *Jitoma* la mujer que este tenía agarrada y se la llevo a su casa, *Jitoma* grito moribundo y furioso:

¿Por qué acosa *Boyaima* a mi mujer y se la lleva? ¿Cree que moriré porque me golpeaste?...

Después de haberla llevado a su casa, *Boyaima* la convirtió verdaderamente en su esposa y *Jitoma* quien antes siempre la perseguía, dejó de hacerlo, *Boyaima* se la pasaba trabajando en su chagra, tumbado monte porque el que antes disputaba su mujer, ya no lo hacía.

Mientras que su mujer trabajaba en la chagra él iba de cacería al monte. Un día llego a contarle a su esposo que unos micos chichicos se le estaban comiendo sus uvas caimarones, le dijo: oye *Boyaima*, mañana tienes que armar una trampa para que los micos chichicos caigan en ella y no me coman más mis frutos.

Por tal razón, *Boyaima* limpio el borde de rastrojo, quitando los arbustos con el fin de colocar las trampas para que los micos chichicos cayeran en ella. En seguida acomodo unas varas contra el árbol de caimarón, corto los arbustos que lo rodeaban y fijo unas cuerdas de cumare en las varas, después de haber colocado las varas y fijado todas las cuerdas regreso a su casa.

Entonces *Jitoma*, quien se había convertido en un mico tití, cayó en la trampa y *Boyaima* lo llevo antes de que amaneciera. Oye *Boyaima* ¿Qué es lo que trajiste? Un mico tití, lo domesticare dijo ella; y lo convirtió en su mascota.

En realidad era *Jitoma* quien, transformado en mico, había caído en la trampa para los micos chichicos, la mujer lo había domesticado y lo cargaba dentro de su canasto bien cerrado con bejuco para que no se fuera. Ella lo paraba a su lado y se lo mostraba a su hija, luego lo volvía a meter a su canasto.

Mientras ella trabajaba el mico tití se le escapó, se le había soltado, pues él no era un animal si no una persona; ocultando su apariencia humana se había soltado por sus propios medios y se fue por el camino que *Boyaima* tomaba para ir de cacería. Ahora estaba sentado en la mitad del camino por donde *Boyaima* tendría que pasar para regresar a la casa. Cuando *Boyaima* regresó, *Jitoma* se encontraba allí, de pie, él había adoptado la figura de un ser humano; tenía un aspecto repugnante su cuerpo estaba completamente cubierto de llagas.

Cuando *Boyaima* se estaba acercando, *Jitoma* estaba llorando en la mitad del camino, *Boyaima* se le acercó a mirar.

¿Quién eres tú, que haces parado aquí?, soy yo ¿A dónde vas? Iba con mis padres a barbasquear el lago, pero ellos me dejaron solo, por eso estoy solo aquí. Entonces de quien son esas huellas de una persona grande que hay en el camino?, de mis padres, y ellos, ¿de qué tribu son?, de la gente *Jidifoma*.

Entonces tu padre vive, no, yo no tengo padre; y entonces porque me dijiste que hace un momento que tus padres te dejaron botado. Simplemente dije una mentira, entonces ellos se alejaron, si yo estoy muy solo, y ¿En dónde vas a vivir?, quien sabe dónde me quedaré, pues se fueron hace mucho tiempo.

Bien, te llevaré como mi ayudante; debes cuidar a mi hija, le propuso *Boyaima* y lo llevó a su casa. El muchacho, al que había convidado estaba muy débil; caminaba lentamente y olía muy mal, entonces él mismo se puso el nombre de *Mayidajitoma*, ya que estaba cubierto de llagas.

Cuando llegaron a la casa le dijo a su esposa, oye querida, traje un ayudante de no sé qué tribu, ¿Dónde está?, está aquí afuera; ¡ve a traerlo!, le dijo a su esposa, la mujer salió a traerlo, como su esposo se lo había ordenado. Estaba parado ahí y ella le dijo que entrara, luego le hizo curaciones para que le sirviera de ayudante.

Boyaima salía de cacería y traía lo que cazaba a su casa, su ayudante chamuscaba los pelos de los animales y luego los cocinaba para darle la comida a todos.

La mujer lo llevaba a la chagra para que le cargara a su hija, mientras ella trabajaba. Ella le decía a él, oye ayudante prepare la tierra para sembrar mi ají, el de una vez lo hacía, luego que acaba de hacer esta tarea volvía y cogía a la hija de ella y la cargaba a su espalda.

Su aspecto era repulsivo, aun así *Jusikobikiaño* le cargo a su hija en la espalda y comenzó a sembrar sus matas en la chagra. Estaba haciendo mucho calor y la niña comenzó a llorar, pues él la había golpeado; por esa razón *Juzikobikiaño* se enfadó y le quito la niña de la espalda de él, le dijo: ¿Qué le hiciste a mi niña para que llorara? Y lo azotó porque había hecho llorar a su niña.

Entonces, ella amamantó a la niña y enseguida comenzó a arrancar yuca. Después de haberla arrancado, regresaron a la casa; allí ella descargo inmediatamente la yuca y volvió a acomodarle la hija en la espalda de su ayudante, y él se hizo nuevamente a cargo de la pequeña.

Ya por la tarde *Boyaima* también llegaba de cacería con animales para la comida de todos, y así vivían todos en esa casa, ya con el tiempo su ayudante ya se había convertido en adolescente, él dormía junto a la olla en donde se exprimía la yuca para el casabe, pues era muy repulsivo.

Antes que amaneciera *Boyaima* salía a cazar, mientras que su mujer iba a la chagra junto con su ayudante a trabajar, ella lo mismo que todos los días le colocaba a la hija en la espalda de él dentro d un tancho, cuando la niña otra vez pego un chillido, él le pegaba a la niña porque le daba mucha rabia, sabiendo que esa niña era fruto del amor de *Boyaima* y *Juzikobiakiaño*, quienes para él se habían burlado, por eso el la golpeaba.

Resulta que *Jitoma* se había afligido mucho porque *Boyaima* se le había llevado la mujer que él quería, y por eso el cubierto de llagas disimulaba su verdadera apariencia para engañar a *Boyaima* y encontrarse con su esposa.

Por esa razón el golpeaba a la niña, cuando la niña comenzó a llorar la colgó metida en su carguero en un tronco y se paró a su lado. La madre le grito furiosa, ¿Por qué golpeas a mi hija? Y yo haciéndole curaciones a ese muchacho repugnante e infame.

Enfurecida, partió una vara y se fue a azotar a su ayudante pues este había hecho llorar a su hija, al acercarse se vio frente a *Jitoma* y quedo muy sorprendida. ¿A quién vienes a golpear? ¡Golpéame!, le dijo *Jitoma*, ¿Crees que soy tu criado para que cargue a tu hija cuando tú quieras?

¿Crees que después de que te burlaste de mí y te entregaste a *Boyaima*, yo he renunciado a ti... no soy ningún criado, soy el jefe y sin embargo permití que me curaras mi cuerpo, ¿Crees que en verdad está cubierto de llagas? Dijo con enojo a *Juzikobikiaño*.

Cuando él dijo así la mujer se avergonzó, de manera que eres tú, si soy yo dijo *Jitoma*, ¿Por qué ocultaste tu apariencia haciéndole creer a *Boyaima* que eras un huérfano?, él no le respondió, después que dialogaron bastante, ellos estuvieron juntos sin que *Boyaima* se diera cuenta, y él le advirtió a la mujer: no cuentes nada de mí a tu esposo, cuando él vaya de cacería te poseeré, pues tú en realidad eres mi esposa. Ahora, cuando regresemos a la casa, me pondré nuevamente feo, cubierto de llagas.

Entonces *Boyaima* también ya regresaba a la casa con los animales que había cazado, ella los chamuscó, cocino las tripas y se la comieron en compañía de su ayudante. Antes el permanecía a cierta distancia, ahora estaban sentados juntos y comían; como ella ya sabía quién era, no le daba asco.

Al amanecer, *Boyaima* salió nuevamente a cazar, después de que *Boyaima* se fue, *Jitoma* se transformó en un hombre hermoso y los dos se divertían en una misma hamaca, más tarde sentados en la puerta trasera se despiojaban; cogió el peine de la seducción de *Boyaima* y se peinaban. Después de que *Boyaima* se había ido de cacería, *Juzikobikiaño* en la casa abrazaba a *Jitoma* como si fuera su esposo y lo besaba en su mejilla, luego se peinaron los dos y sin pensar partieron el peine de *Boyaima*, le quebraron sus dientes.

Entonces la mujer le dijo a *Jitoma*, ¿Por qué le partimos es el peine a *Boyaima*?, el me regañará, no te preocupes, yo no le tendré miedo, pues yo soy igual a él, ¿Acaso *Boyaima* me puede regañar a mí? Comento *Jitoma* y volvió a colocar el peine en el cesto. En ese momento llego *Boyaima* de cacería, tan pronto llego, *Boyaima* se bañó y luego se peinó; al darse cuenta de que el peine estaba roto pregunto:

¿Quién rompió mi peine mágico? Querida, quien sabe yo nunca me peino, entonces ¿Quién lo rompió? Pregunto furioso.

Al día siguiente se fue a cacería enojado, y *Juzikobikiaño* cohabito con *Jitoma* el ya teniendo una apariencia bien sana, y ya la mujer no iba ni a la chagra, ni a trabajar porque se la pasaba jugando con *Jitoma* en su hamaca.

Al día siguiente a *Boyaima* se le acabaron los dardos, por eso ese día se quedó en la casa afilando unos dardos y le dijo a su esposa: oye querida, vaya a la chagra y me trae caimarones para comer porque hoy me quedare en la casa, y ella se fue con su ayudante para la chagra.

El regaño a su verdadero ayudante diciéndole que él era quien le había quebrado su peine, al ser regañado el ayudante se puso a llorar, y le dijo: yo no he roto tu peine, yo ni tengo cabello para peinarme, tú peine mágico lo rompieron tu mujer y *Jitoma*, cuando tú te vas de cacería, *Jitoma* sopla su cuerpo y se convierte en un hermoso hombre y le hizo creer que era huérfano. Cuando sales a cazar, él y tu esposa se quedan en la casa y se acuestan en la misma hamaca y cohabitan allí.

Así que *jitoma* oculta su identidad, y yo lo tomaba por huérfano, cuando llegaron por la tarde de la chagra a *Boyaima* regaño a *Jitoma* y le dijo: Oye *Jitoma*, ¿Por qué cohabitas con mi mujer cuando yo salgo a cacería? Te burlaste de mí, pues rompiste mi peine cuando se estaba peinando junto con mi mujer en la puerta trasera, ¡eres un infame!

Boyaima estaba muy enojado y preparo una trampa para que él lo dejara en paz con su esposa, en esos días juntos vivían con la mujer, *Boyaima* ya estaba muy cansado de esto, un día estaban haciendo una hoguera para sembrar la chagra, estaban quemando los palos que habían tumbado; entretanto *Juzikobikiaño* cohabitaba nuevamente con *Jitoma*, por esa razón, *Boyaima* creó un tapaje y cuando estaba listo siguió con la quema.

Mientras tanto *Juzikobikiaño* y *Jitoma* se fueron a bañar debajo de la chagra, delante del tapaje que *Boyaima* había creado. Ellos se sumergieron en el agua, pero la corriente los arrastro y los llevo a la nasa que había puesto *Boyaima*, y allí quedaron atrapados, luego de haberse transformado en peces botello, *Boyaima* los convirtió verdaderamente en peces y los llamo con ese nombre.

La mujer tallada de una astilla de árbol finamente ocasiono muchos problemas con dos hombre y termino convertida en un pez botello.

Matafrío

Este objeto que es una artesanía del pueblo *Uitoto*, es de gran importancia para los indígenas, porque es una herramienta que ayuda a fabricar el casabe, con él se tuerce la masa de yuca y se le saca todo el líquido para que quede seca y luego se coloca a tostar.

Es fabricado por la mano de los artesanos, se tejen en forma de trenzas gruesas, hecho de la corteza de árbol de balsa, el *matafrío* es símbolo del cuero de la boa en la cosmovisión del pueblo *Uitoto*.



El matafrío y su tejido manual

Traje típico

Es uno de los elementos que caracteriza al pueblo *Uitoto*, con el traje típico se crea una identidad propia, basada en el conocimiento tradicional dentro de una maloca como símbolo central de la cultura *Uitoto*; con el traje se identifica la cosmovisión, las costumbres, los valores y las expresiones de un pueblo indígena.

Se fabrican diferentes trajes típicos según el ritual o baile que se vaya a realizar:

- Baile de fruta
- Baile de carne
- Baile de charapa
- Baile de boa

Estos bailes se presentan cada uno con su respectivo traje típico, se fabrican con la fibra de las hojas de la palma de *cumare*, también con la corteza del árbol de balsa. Algunos trajes van tejidos y pintados con diferentes símbolos, llevan pepitas de diferentes especies de árboles y palmas, plumas de loros, y sonajeros.



Trajes típicos fabricados por una artesana de Imuina

Sombrero

Es fabricado por las artesanas de la comunidad de *Ismuina*, realizan diferentes diseños que son innovados por ellas mismas. Se fabrican con la fibra de la hoja de la palma de *cumare*, este material tiene su proceso, primero se le sacan las venas y las espinas a las hojas, después se dejan dos días en agua y jabón para sacarle la mancha de la hoja, luego se enjuaga bien hasta que quede la fibra blanca. Posteriormente de realizar este proceso, según la innovación de la artesana se pintan las fibras de diferentes tonos con tintes de plantas que emanan variedades de colores naturales.



Sombrero tejido por una joven artesana de la comunidad Ismuina

Nasa

Esta artesanía se realiza para contribuir con la consecución de la alimentación de la familia, es una herramienta que sirve como trampa para atrapar los peces, se teje con el bejuco de *yare* que es sacado del monte, algunas personas no indígenas lo utilizan como adornos de las paredes o escritorios, siendo un objeto cultural y mitológico del pueblo uitoto.



La nasa como artesanía del pueblo Uitoto

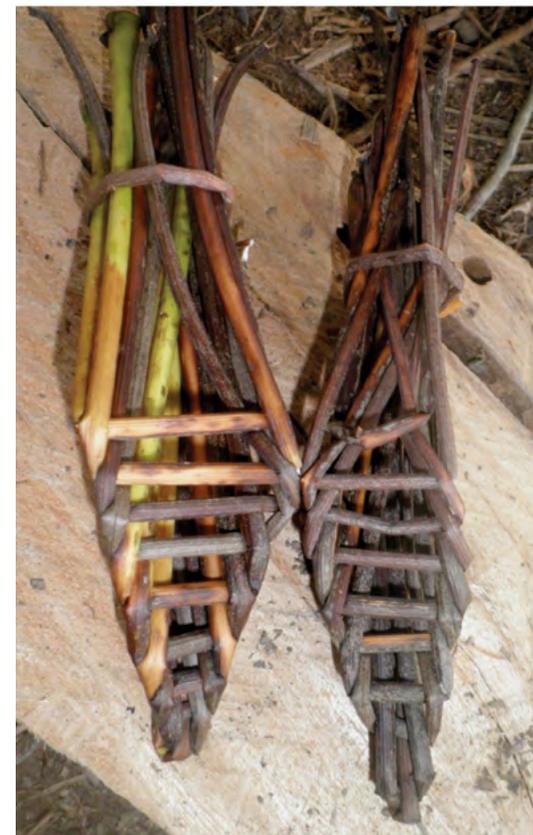
El balón como juguete y artesanía

El primer balón que fabricó el hombre indígena *Uitoto*, fue hecho de la vejiga del mico perico, lo primero que hicieron fue inflar la vejiga como una bomba y luego la envolvieron en pura *siringa*, que es la leche de el árbol de caucho, este balón fabricado con puro material natural era el juguete de los niños y jóvenes del pueblo *Uitoto*.

Juguete y artesanía

Esta artesanía se teje en la chagra, se realiza para que los niños pequeños jueguen mientras su madre está sembrando y limpiando la chagra, se fabrica de los palitos de la hoja de yuca, *la abuela Belarmina* dice que esta artesanía es el símbolo de las paticas del venado.

Las artesanías es uno de los pilares fundamentales en el pueblo *Uitoto*, en este arte se identifica el símbolo de la alianza del pueblo, su cosmovisión, su autonomía y los conocimientos ancestrales que dejaron nuestros antepasados. La ideología del pueblo indígena *Uitoto* y de la comunidad de *Ismuina*, es seguir fortaleciendo la cultura propia centrándose en seguir conservando y preservando las artesanías como símbolo autóctono; este conocimiento que es definido como obras de arte se debe seguir transmitiendo en los niños y jóvenes quienes son el futuro del pueblo indígena, enseñándoles la importancia que tiene cada artesanía y su función, con la ayuda de los sabedores y artesanos de la comunidad.



Juguete tejido por la abuela Belarmina para su nieta

Conclusiones

- Para mí como promotora levantar este documento de investigación en artesanías del pueblo *Uitoto*, fue de gran importancia porque se logró plasmar la relatorías de las abuelas, artesanos y sabedores en el documento. Esta información recopilada representa algunos aspectos relacionados con la vida cotidiana del pueblo *Uitoto*, sus costumbres, su identidad cultural y su entorno natural.
- Las diferentes artesanías de las que reflejadas en el documento son manualidades que trabajan las comunidades indígenas, en representación de la identidad propia y la cosmovisión de cada pueblo, cada una de ellas tiene su significado dentro de un pueblo indígena, por eso son sagradas y se seguirán conservando y manteniendo de generación en generación, esta información recopilada sirve para que los niños y jóvenes lean y se den cuenta qué importancia tiene las artesanías y cuál es el rol que representa dentro de un pueblo Indígena.



Yuri Tatiana Ordóñez durante la investigación

- Las artesanías son manualidades que identifican a un pueblo indígena, pero también beneficia a las familias económicamente, en la comunidad *Ismuina* falta de una ayuda de cualquier entidad para comenzar a comercializar las artesanías que realizan los artesanos, esa es una de las debilidades que tiene esta comunidad, pero sin importar esto se sigue trabajando y día tras día se va mejorando más, son de buena calidad, se aspira que más adelante se realice un proyecto en

donde todos los artesanos puedan ser beneficiados.

- Este trabajo se realizó con la ayuda de los ancianos, artesanos, sabedores y del Cacique Rodolfo Gómez de la comunidad *Ismuina*, con el fin de difundir estos conocimientos propios a toda las personas que las conozcan y valoren como cultura del pueblo *Uitoto*.

Investigación sobre las yucas bravas y dulces

Moisés Castro
Resguardo Bajo Aguas Negras

Presentación.

El presente avance de investigación lo realicé teniendo en cuenta que en mi comunidad *Bajo Aguas Negras*, la yuca juega un papel muy importante, debido a que somos etnia Uitoto y esto nos hace hijos de la yuca dulce; es decir la Fareca; el tabaco y la coca.

Es por esto que he querido investigar sobre las variedades de yucas que había y que hay en mi comunidad, para dar a conocer a las nuevas generaciones la importancia

tradicional de este cultivo en las familias indígenas de este territorio, y empezar a inculcar a estos jóvenes y familias la recuperación de las semillas tradicionales de yucas que están desapareciendo. Es así como esta investigación contribuyó en la recuperación de las semillas y variedades de yuca dentro de la comunidad, además la importancia es muy alta ya que cada yuca tiene un significado en la tradición y cultura *Uitoto*.

Inventario sobre las yucas bravas en el resguardo Bajo Aguas Negras

Durante esta investigación se realizó un recorrido por cada una de las chagras de las 14 familias que hay en la comunidad, para conocer el inventario de las variedades de yucas y poder tener datos de cuáles son las variedades existentes en la actualidad. De este recorrido se obtuvo el resultado de 4 variedades de yuca brava y 11 variedades de yuca dulce.

Cada una de estas variedades ocupan una amplia área en la chagra, ya que durante el transcurso de los años la semilla es la más fácil de conseguir, también la ataca menos la plaga y por lo que se comentó anteriormente se pueden cosechar en menos tiempo como la *yuca araguana*, a los cuatro meses ya está para aprovecharla.

Inventario de variedades de yucas Comunidad Bajo Aguas Negras

<i>Yucas bravas</i>	<i>Yucas dulces</i>
Yuca mayoca	Yuca blanca
Yuca amarilla barejona	Yuca pali blanca cascara rosada
Yuca cauchilla	Yuca pali negro
Yuca masicalle	Yuca pali rosado
	Yuca juakina palo morado
	Yuca la araguana
	Yuca yema huevo de palo negro
	Yuca yema huevo de palo colorado
	Yuca de puerco
	Yuca palomita de hoja morada
	Yuca fareca

Variedades de yucas en abundancia en la comunidad de Bajo Aguas Negras

<i>Yucas bravas</i>	<i>Yucas dulces</i>
Yuca Mayoca	Yuca Blanca
Yuca Masicalle	Yuca Araguana
Yuca Cauchilla	Yuca Palo negro
	Yuca Juakina Palo Morada



Recorrido de inventario de yucas

¿Qué variedades de yucas se sembraban antes?

En esta investigación se tuvo muy en cuenta la palabra de los mayores de la comunidad para conocer las variedades de yucas que sembraban ellos anteriormente y también cuales habían desaparecido y cuál es la solución, es decir saber dónde pueden estar esas semillas para recuperarlas de nuevo. De igual forma se aprovechó el espacio en el mambeadero para explicarles a los ancianos la importancia de este trabajo, y de igual manera ellos compartieran la importancia de cada variedad de yuca en la cultura y tradición *Uitoto*.

En este dialogo con los ancianos se llegó a la conclusión que antes habían casi 15 variedades de yucas, pero ya no se acuerdan, de las variedades que se acuerdan son las que más se sembraban antes en cada una de las chagras tradicionales. Con las familias de la comunidad se identificaron las semillas de yucas q más se siembran en la actualidad.

Yucas que más se sembraban antes

Yucas que más se siembran en la actualidad

<i>Yucas bravas</i>	<i>Yucas dulces</i>	<i>Yucas bravas</i>	<i>Yucas dulces</i>
Mayoca	Palo blanco	Maticalle	Blanca
Maticalle	Palo negro	Mayoca	Palo negro
Sirotofe	Palo blanco cascara rosada	Cuaquilla	Palo negro cascara rosada
		Amarilla barejona	Araguana
			Juakina palo morado

Variedades de yucas dulces del resguardo aguas negras

a. Yuca lengua de pizco

Descripción: su principal característica es su hoja delgada y alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos pequeños y de color blanco pálido, su raíz son yucas cortas y terminan en puntas delgadas.

A los 5 meses de sembrarla produce la semilla, la cual no se siembra, según los ancianos esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: Las épocas de siembra más comunes para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los seis meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 4 a 5 tubérculos de un peso aproximado de 500 a 800 gramos cada una.



a. Yuca lengua de pizco

b. Yuca yema de huevo de palo negro

Descripción: Su hoja es delgada, de color verde oscuro, su palo es de color renegrado tirando a morado, con nudos pequeño, su raíz, las yucas son largas y delgadas.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: la siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los seis meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 5 a 7 raíces de un peso aproximado de 250 a 500 gramos cada una.



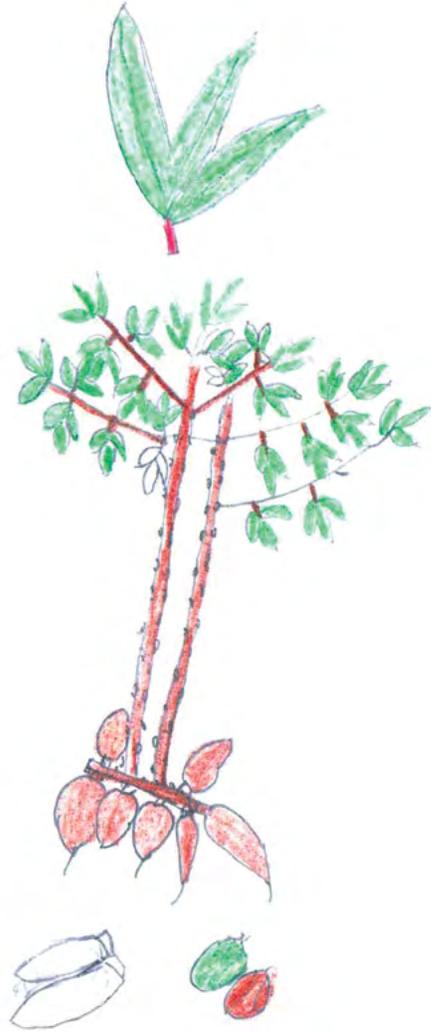
b. Yuca yema de huevo de palo negro

c. Yuca de puerco

Descripción: es de hoja corta y con puntas agudas y de palo color café, sus nudos son altos y ásperos, sus yucas cortas muy gruesas y terminan en punta aguda. A los 4 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los cuatro meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 3 a 5 yucas de un peso aproximado de 800 a 1000 gramos cada una.



c. Yuca de puerco

d. Yuca blanca cascara rosada

Descripción: Es de hoja delgada y alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos pequeños y de color rosado, su yucas son cortas y terminan en puntas delgadas.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los seis meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 4 a 5 yucas y alcanzar un peso aproximado de 500 a 600 gramos cada una.



d. Yuca blanca cascara rosada

e. Yuca blanca

Descripción: Es de hoja delgada y ovalada de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color blanco pálido, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los seis meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 4 a 5 yucas de un peso aproximado de 500 a 800 gramos cada una.



e. Yuca blanca

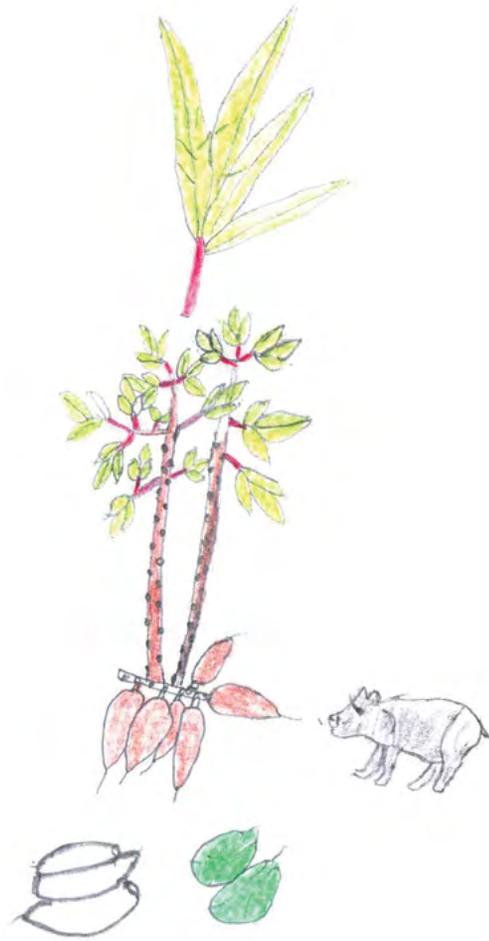
f. Yuca juakina palo morado

Descripción: Es de hoja delgada y alargada, de color rucia, el palo es de nudos pequeños y de color morado pálido, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los siete meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 5 a 8 yucas con un peso aproximado de 400 a 600 gramos cada una.



f. Yuca juakina palo morado

g. Yuca yema huevo palo colorado

Descripción: Es de hoja delgada y alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos pequeños y de color blanco pálido, sus yucas cortas terminan en puntas delgadas, y son de color amarillo.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los seis meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 7 a 9 yucas de un peso aproximado de 500 a 800 gramos cada una.



g. Yuca yema huevo palo colorado

h. Yuca palo negro

Descripción: Es de hoja delgada y alargada, de color verde, el palo es de nudos pequeños, y de color marrón pálido, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas, esta variedad posee mucho almidón.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los siete meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 4 a 5 yucas de un peso aproximado de 500 a 800 gramos cada una.



h. Yuca palo negro

i. Yuca Palomita

Descripción: Es de hoja delgada y alargada, de color morado, el palo es de nudos pequeños, y de color morado pálido, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas, estas si son blancas y con muy buen almidón y muy apetecida por las familias en la comunidad.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los seis meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 7 a 9 yucas de un peso aproximado de 500 a 800 gramos cada una.



i. Yuca palo negro

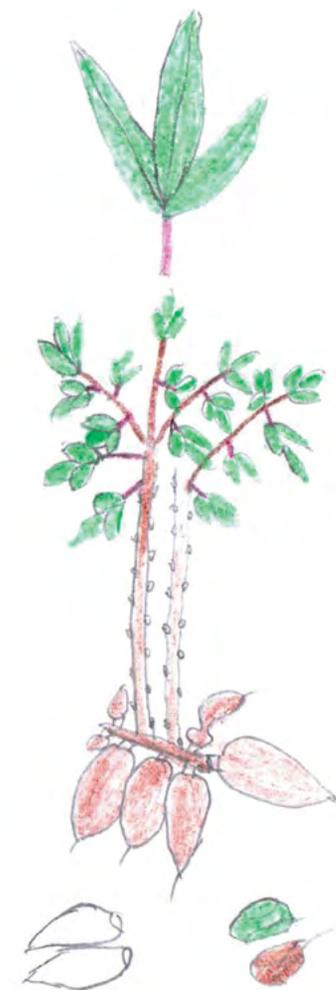
j. Yuca fareca

Descripción: Es de hoja delgada y alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos pequeños y de color marrón pálido, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas, esta yuca es muy importante para el pueblo *Uitoto* ya que es la yuca que hace parte de la cultura y tradición, el jugo de la fareca endulza y sana el corazón de los hijos de *Moo Buinaima*.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los seis meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 6 a 7 yucas de un peso aproximado de 500 a 600 gramos cada una.



j. Yuca fareca

k. Yuca palo rosado

Descripción: La yuca Palo Rosado su principal característica es de hoja delgada y alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos pequeños, y de color rosado pálido, sus yucas son yucas cortas y terminan en puntas delgadas, posee buen almidón.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los ocho meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 6 a 9 yucas de un peso aproximado de 500 a 600 gramos cada una.



k. Yuca palo rosado

h. Yuca araguana

Descripción: Es de hoja delgada y alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos pequeños y de color rosado pálido, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas, posee buen almidón.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los ocho meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 6 a 9 yucas de un peso aproximado de 500 a 600 gramos cada una.

Yucas bravas del reguardo

a. Yuca cauchilla.

Descripción: Es de hoja semiovalada, de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas, de color crema, posee buen almidón.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los ocho meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 6 a 9 yucas de un peso aproximado de 500 a 600 gramos cada una.



a. Yuca cauchilla



h. Yuca araguana

b. Yuca mayoca

Descripción: Es de hoja alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, su fruto son yucas largas y gruesas, terminan en puntas delgadas, de color blanco, posee poco almidón.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los siete meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 6 a 9 yucas de un peso aproximado de 500 a 600 gramos cada una.



b. Yuca mayoca

c. Yuca amarilla

Descripción: Es de hoja alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color gris, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas, de color amarillo, posee buen almidón.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los siete meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 6 a 9 yucas de un peso aproximado de 500 a 600 gramos cada una.



c. Yuca mayoca

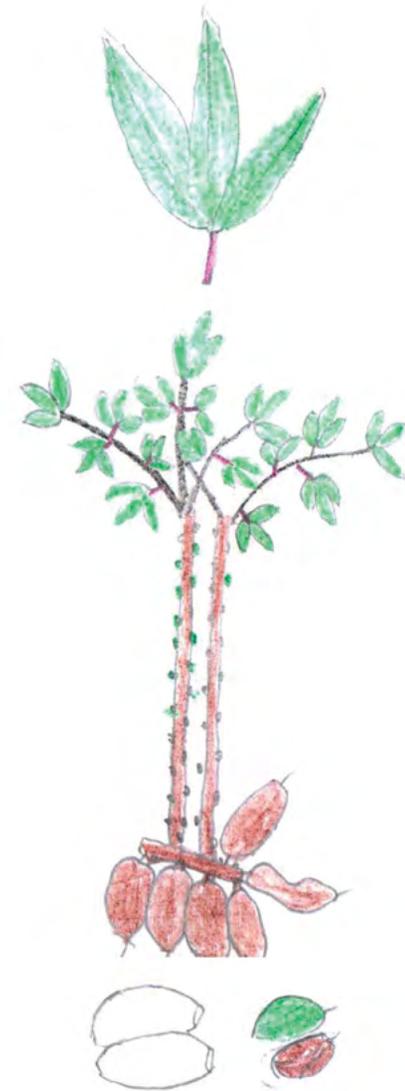
d. Yuca maticalle

Descripción: Es de hoja alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas, de color blanco, posee buen almidón.

A los 5 meses de sembrarla produce su semilla, la cual no se siembra según los ancianos, esta nace pero no carga igual que al sembrar la estaca.

Épocas de siembra: La época más común para esta especie de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

Ciclo de producción: Esta yuca es de rápida colecta pues se puede cosechar a los siete meses después de haberla sembrado, cada mata puede llegar a cargar entre 6 a 9 yucas de un peso aproximado de 500 a 600 gramos cada una.



d. Yuca mayoca

e. Yuca brasilera

Descripción: Es de hoja alargada, de color morado opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas. Esta yuca hizo parte de la recuperación de semillas tradicionales por lo tanto no se tiene información del ciclo de producción en la comunidad, porque no se ha iniciado a coleccionar, lo que se conoce según los ancianos es que es una yuca muy buena para la preparación del casabe, la fariña, los envueltos y las arepas.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

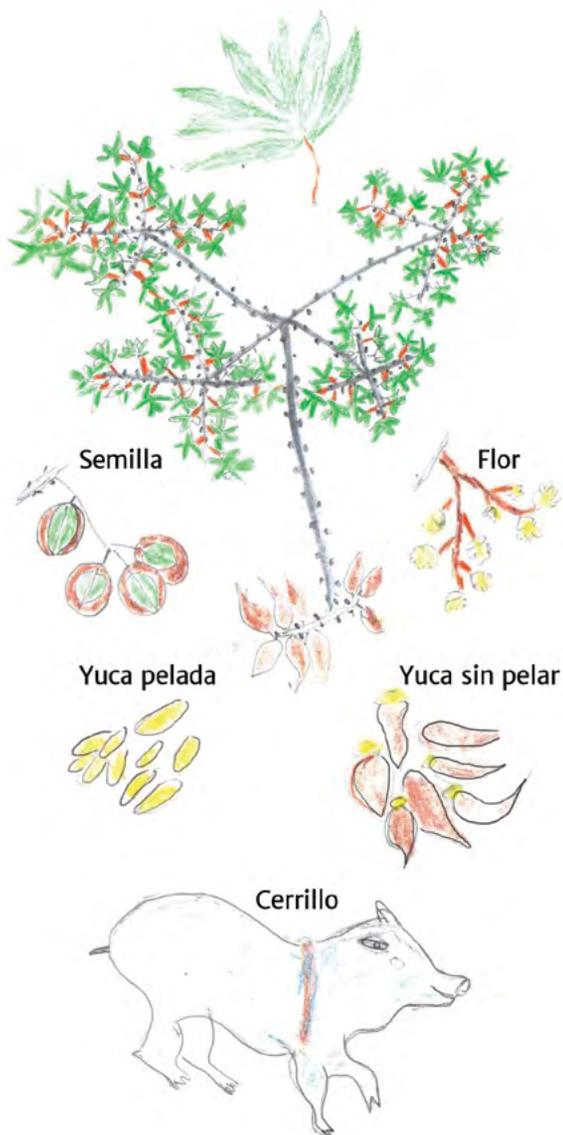


e. Yuca brasilera

f. Yuca de rallar

Descripción: Es de hoja alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas. Esta yuca hizo parte de la recuperación de semillas tradicionales por lo tanto no se tiene información del ciclo de producción en la comunidad, porque no se ha iniciado a coleccionar, lo que se conoce según los ancianos es que es una yuca muy buena para la preparación del casabe, la fariña, los envueltos y las arepas.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

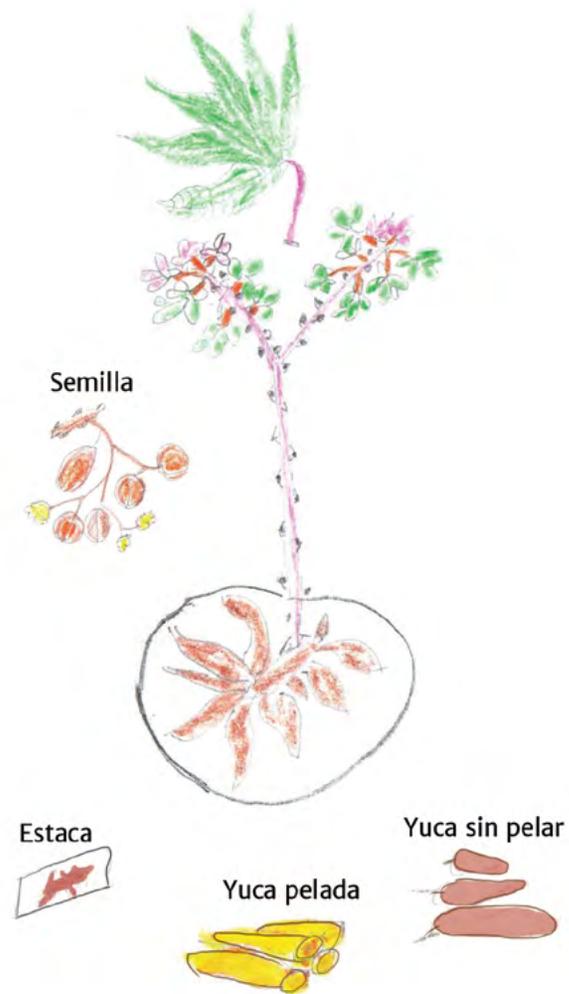


f. Yuca de rallar

g. Yuca de rallar

Descripción: Es de hoja semiovalada, de color marrón rucio por debajo y por encima verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas. Esta yuca hizo parte de la recuperación de semillas tradicionales por lo tanto no se tiene información del ciclo de producción en la comunidad, porque no se ha iniciado a coleccionar, lo que se conoce según los ancianos es que es una yuca muy buena para la preparación del casabe, la faraña, los envueltos y las arepas.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

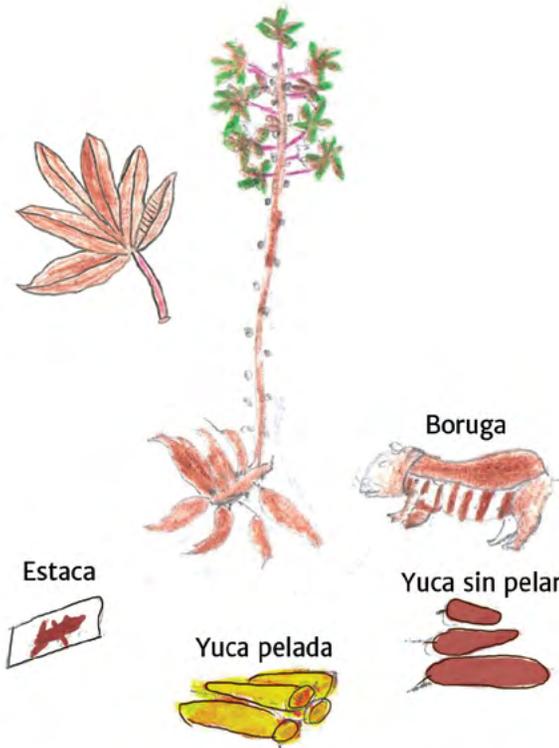


g. Yuca de rallar

h. Yuca de camarón

Descripción: Es de hoja alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas. Esta yuca hizo parte de la recuperación de semillas tradicionales por lo tanto no se tiene información del ciclo de producción en la comunidad, porque no se ha iniciado a coleccionar, lo que se conoce según los ancianos es que es una yuca muy buena para la preparación del casabe, la fariña, los envueltos y las arepas.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.



h. Yuca de camarón

i. Yuca jiaimatofe

Descripción: Es de hoja alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas. Esta yuca hizo parte de la recuperación de semillas tradicionales por lo tanto no se tiene información del ciclo de producción en la comunidad, porque no se ha iniciado a coleccionar, lo que se conoce según los ancianos es que es una yuca muy buena para la preparación del casabe, la fariña, los envueltos y las arepas.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.

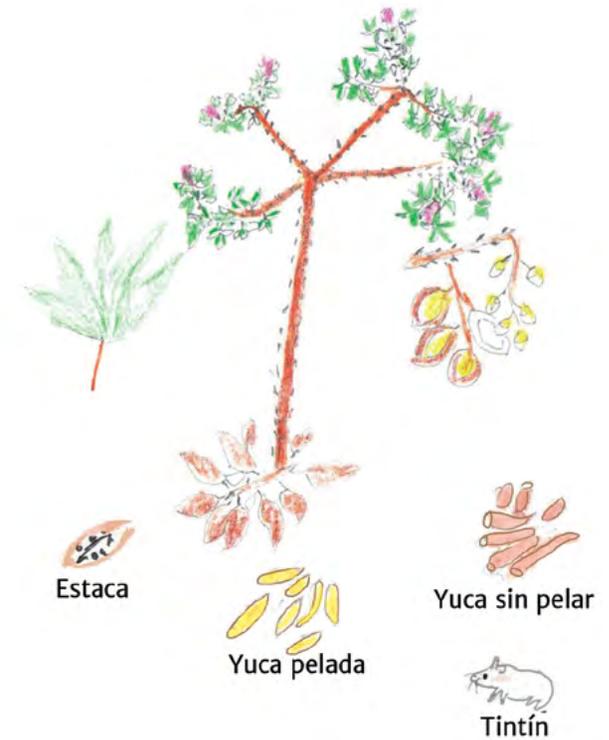


i. Yuca de jaiimatofe

j. Yuca del Vaupés

Descripción: Es de hoja alargada, de color verde opaco, el palo es de nudos medianos y de color marrón, sus yucas son cortas y terminan en puntas delgadas. Esta yuca hizo parte de la recuperación de semillas tradicionales por lo tanto no se tiene información del ciclo de producción en la comunidad, porque no se ha iniciado a coleccionar, lo que se conoce según los ancianos es que es una yuca muy buena para la preparación del casabe, la fariná, los envueltos y las arepas.

Épocas de siembra: La siembra más común para esta variedad de yuca es en los meses de febrero, marzo y abril, los cuales son meses de lluvia, y se siembra en luna menguante para obtener buen cargue en la cosecha.



j. Yuca del Vaupés



Moisés Castro durante el recorrido de inventarios de yuca

Técnicas de siembra de las yucas

Teniendo en cuenta la palabra de los mayores antes se sembraba con ahoyado con palanca, y se dejaba casi 5 cm de la semilla por fuera en forma vertical, esa era la siembra más común, aunque había otra la cual era picar la semilla y regarla por la chagra en el momento de la sócala, y luego tapparla en la tumba, pero esta no era muy efectiva pues moría mucha semilla.

En la actualidad las familias siembran con ahoyado con palín, cortando en trozos de 15 a 20 cm la semilla, poniendo la semilla de forma horizontal y tapándola con poca tierra, también algunas utilizan metiendo la estaca con fuerza al suelo y cuando haya al menos 10 cm sobre la tierra se corta con el machete; de esta forma se va sembrando la chagra, en esta técnica no se corta en trozos la semilla.

Épocas de siembra de la yuca

Las épocas de siembra de la yuca van según el calendario *Uitoto*, teniendo en cuenta cada uno de los meses del año. Son muy importante las narraciones de los ancianos en el mambeadero.

En la comunidad *Bajo Aguas Negras* algunas familias siembran la yuca tan pronto se quema la chagra, en el mes de enero, para aprovechar la ceniza, la cual hace que la mata tenga una buena cosecha. Otras familias esperan los meses de febrero, marzo y abril, que es donde inician las lluvias porque de esta forma no se pierde tanto la semilla, pero la cosecha no es tan buena como sembrar en verano.



Hojas de yuca

Conclusiones

- El trabajo realizado sirvió de gran ayuda para los ancianos y la comunidad en general para recordar las variedades de yucas que existen y las que se han ido perdiendo, a veces porque las familias dejaron de sembrarlas por ser variedades de una producción muy baja, y otras veces, como lo decían los ancianos en el mambeadero, porque la semilla no se renueva y se vuelve muy vieja y ya no carga igual, esto hace que las familias las estén dejando desaparecer.
- Se logró la recuperación de semillas de yuca que había anteriormente, así mismo nos queda como tarea seguir refrescando la semilla para mantener su vigor.
- Como promotor aprendí mucho sobre el tema. Con este tipo de investigaciones se pueda enseñar a las nuevas generaciones para que conserven esta semilla tan valiosa para el pueblo *Uitoto*, ya que de ella somos hijos, y hace parte de nuestra tradición, de igual forma el trabajo a continuar con la comunidad es seguir recuperando cada una de las variedades de yucas que hacen parte de nuestra cultura.

Investigación acerca de la Gallina Criolla

*Mercedes Plazas
Resguardo Coropoya*

Esta investigación local la realicé teniendo en cuenta todos los manejos y cuidados que se le da a la gallina criolla en mi comunidad. También se consultó con los ancianos acerca de los cuidados y cría de la gallina criolla y así relacionarlo con el cuidado que se le da el día de hoy.

En mi comunidad es muy importante esta investigación ya que en el momento las familias que poseen gallinas criollas desconocen muchos de los cuidados que tenían las abuelas con estos animales, es por eso que me di a la tarea de recopilar toda esta información para darla a conocer a mi comunidad y empezar a aplicarla con las familias.

Inventario de gallina criolla

En el resguardo *Coropoya* en el momento existen los siguientes tipos de razas.

Estas fueron las razas de gallina criolla que se encontró teniendo en cuenta los cuatro grupos en que se clasifica la gallina criolla, a continuación se presenta la descripción de cada una de estas razas:

Finas

Coloradas: Esta gallina es muy común en la comunidad, su principal característica es el plumaje colorado y sus patas amarillas, se consideran buenas criadoras de pollos y buenas ponedoras, por lo general ponen de 5 a 8 huevos de tamaño mediano.

Inventario de gallinas criollas

Grupo	Razas
Finas	Negra Colorada
Rumbas o bastas	Negra Blanca Saratana Ceniza
Kikas	Blanca de pelo Blancas Caracuchas Coloradas Cariocas
Cruzadas o mestizas	Patojas Calcetas Cinco Dedos Pata Sebo Papujas Chirapas Cenizas Copetona

Rumbas o bastas

Negras: se caracteriza por el color del plumaje, las patas negras y el pico negro. No es muy común entre las familias de la comunidad, pone aproximadamente 10 huevos, algunas ponen los huevos blancos y otras son hueviazul, pero no son muy buenas para echar, la gran mayoría se come sus huevos, pero algunas que salen muy buenas criadoras.

Blancas: Las gallinas blancas poco se encuentran en la comunidad, son pocas las familias que las tienen. La principal características son las plumas blancas, cresta rosada, pico amarillo, y pata blanca, ponen aproximadamente 15 huevos, el color del huevo es rosado, no es muy resistente a las enfermedades, no es aconsejable tenerla en un lugar muy pantanoso, se enferman con facilidad. Son buenas criadoras.



Gallina saratana

Las saratanas:

La gallina saratana es común porque se encuentra en todas las casas de las familias de la comunidad, su característica es el plumaje negro y cenizo, la pata negra. Son buenas ponedoras, ponen aproximadamente 19 huevos, y son buenas criadoras, la alimentación es muy variada y son resistentes a las enfermedades. Esta raza fue conseguida en la vereda *Cencella* cerca al resguardo.

Kikas

Kikas blanca de pelo: Esta raza la posee una sola familia. La principal característica es que son pequeñas, en vez de plumas son pelos y las patitas son peludas; algunas son de color negro, ponen aproximadamente 9 huevos de tamaño pequeño, son buenas criadoras, pero no son resistentes a las enfermedades en época de invierno.

Cruzadas o mestizas

A estas gallinas en la comunidad se les llama crucetas porque tienen características de varias razas: blancas, negras, finas entre otras.

Blancas: predomina más el color blanco en el plumaje con algunas pintas o parches: negros o colorados, sus patas se combinan entre negro o blancas, ponen entre 16 a 20 huevos, y son muy recomendadas para sacar cría ya que cuidan los pollitos muy bien.

Caracuchas: Su plumaje se combina entre blanco, colorado o negro, es muy común en esta comunidad y es muy buena ponedora: entre 15 a 18 huevos de buen tamaño. También es muy buena criadora.

Cariocas: Esta gallina no es muy común en la comunidad, pocas familias las tienen, también le dicen tungas y las que hay en la comunidad son cruzadas con copetonas entre otras razas. La principal característica es que son de pescuezo

sin plumas y altas, algunas son buenas ponedoras: aproximadamente 20 huevos de buen tamaño. También son muy buenas para sacar cría.

Patojas: Esta raza poco gusta en las familias de la comunidad porque es de tamaño pequeño, no es rendidora en la cría y no son buenas sacadoras de pollos. Las familias que las tienen solo las utilizan para postura, ya que son buenas ponedoras: aproximadamente de 20 a 25 huevos.

Calcetas: Esta gallina no es muy común en la comunidad, solo unas pocas familias las tienen, su principal característica es que tiene las patas con plumas. Hay de diferentes colores: blancas con pintas negras y variados colores, algunas son buenas ponedoras, el tiempo de lluvia es crítico para criar este tipo de gallina, ya que se entrapa y su cuerpo se mantiene muy húmedo, se enferman y se mueren.



Gallina cinco dedos

Cinco Dedos: Esta gallina es muy común en esta comunidad porque es una raza buena para poner y de buenos gallos. Su principal característica es que en sus patas poseen cinco dedos, los colores del plumaje son muy variados, ponen entre 15 a 17 huevos y son buenas criadoras.

Pate cebo: Muy pocas familias la tienen, se le llama pate cebo porque sus patas son blancas y paludientas, son muy recomendadas como buenas ponedoras: entre 12 a 16 huevos. Algunas son muy buenas criadoras.

Chirapas: No es común en la comunidad, su característica es la pluma crespada o al revés. Estas también se cruzan en distintos colores y son buenas ponedoras: entre 10 a 15 huevos; algunas son buenas criadoras. En tiempo de invierno se apestan mucho, debido a que la pluma la tiene al revés y su cuerpo vive húmedo.

Copetonas: Esta gallina es común en la comunidad, su principal característica es el copete de plumas en su cabeza, los colores de la pluma son muy variados. Algunas salen muy buenas ponedoras: entre 10 a 16 huevos y son muy buenas para la cría.

Papujas: Esta gallina no es muy común en la comunidad, su principal característica son sus largas plumas bajo el pico, como en especie de barba, y algunas al lado de los ojos. Se considera muy buena ponedora: entre 15 a 20 huevos de buen tamaño, son muy buenas criadoras pero en época de invierno se enferman mucho de peste.

Cenizas: Esta gallina es común en la comunidad, su principal característica son sus plumas cenizas con pintas por ser meztiza. Se considera muy buena ponedora: entre 15 a 19 huevos de buen tamaño, son muy buenas criadoras y resistente a las enfermedades.



Gallina ceniza

Alimentación de las gallinas

Según lo investigado con los abuelos la alimentación antes era con trigo, arroz, yuca, ñame, batata, pildoro, zapallo, maíz, plátano, maduro, o afrecho de yuca, de chontaduro, comején y papaya; estos alimentos se cultivaban en la chagra y algunos se extraían del bosque.

Ahora las gallinas las alimentan con otras variedades de comidas como la purina, el salvado, el maíz y desperdicios de la cocina. Hoy en día en este resguardo no se cultivan todos los alimentos que se cultivaban antes, solo es común el maíz, el plátano y la yuca.

Alimentación de los pollitos

El alimento de los pollitos cuando están recién nacidos es maíz molido, comején, y afrecho de yuca.

El maíz partido se le deja en un platón dentro de una jaula, para que entren a comer y el afrecho de la yuca igualmente se deja en el mismo sitio. El otro alimento como el comején, se deja en el patio para que los pollitos estén picando, es decir, comida a voluntad.

También se les mantiene agua limpia, se le echan tres gotas de limón para desinfectar el agua, para que los pollitos tomen y prevengan enfermedades y sean muy sanos.

Las gallinas y el color de huevos

Las gallinas que ponen huevos blancos son las que tienen la cresta grande y las que ponen el huevo azul o verde son las que tienen menos cresta, esta característica siempre se da en todas las razas.

Las mejores gallinas ponedoras

En la comunidad las mejores gallinas ponedoras son las finas, las crucetas y algunas rumbas; entre ellas predomina la saratana, la carioca, blancas y la caracucha.

La mejor gallina para sacar cría

Las gallinas que son buenas para sacar cría son: las finas, las crucetas, las quicas y algunas rumbas.



Nidal

Estas son buenas porque son muy cuidadosas con los pollitos, cuando llueven los abrigan bien y es atenta con la comida, porque los arriman a la jaula donde está el alimento y el agua, al igual le rebuscan el alimento por fuera de la casa, por esto son muy recomendadas.

Los nidales y el gallinero

Los nidales se organizan de diferentes maneras hay varias clases de nidales algunos son con helecho, hojas de yarumo

o plátano secas y paja de zorro, se les hace en caja de cartón, en cajones de madera o se hace una rueda con cascara de balso y se ubican cada uno de los materiales en el gallinero para que la gallina ponga.

Cuando se encluecan las gallinas se organizan aparte de otras que están poniendo porque si se dejan revueltas con los otros nidales, las gallinas que están en postura hacen levantar a la culeca.



Gallina en nido

El gallinero

Los gallineros antes los hacían con hojas de puy o vendiaguja y hoja de palma, con esto se armaban el techo y utilizaban bejucos de yare para amarrar. La chonta la utilizaban para el forro del gallinero y hacían el solar con chonta, todo lo traían de la montaña, al igual la chonta se utilizaba para la pacerá donde la gallina dormía.

Hoy en día los gallineros se construyen en hoja de zinc y madera, el encierro se hace con malla, y los nidales los hacen en cajones donde ya no les ponen pajas, sino algo de ropa vieja, costales o tulas.

Como sacar las crías

Primero las gallinas ponen y luego se encluecan y duran 21 días calentando los huevos, luego revientan y nacen los pollitos, a los tres días de haber nacido se bajan al suelo y se meten a la jaula para que se endurezcan, luego se sacan y se les da comida y agua mediante el crecimiento.

Las enfermedades más comunes y como se curan

Las enfermedades más comunes en la comunidad que le dan a los pollitos, a los pollos volantones y a las gallinas, son *la viruela*, *el ahoguío*, *la gripa* y *el vicho*. Estas cuando se curan a tiempo se salvan, cuando están avanzados no tienen cura.

La Viruela: persigue mucho a los pollos volantones, cuando les da esta enfermedad se cura con un machete caliente que se coloca en la parte afectada o también se le refriega una taja de limón caliente y otro frío.

El ahoguío: Esta enfermedad es muy común en todos los animales, también conocida como la peste, para la cura se revuelve limón y aceite y se le dan tres gotas al día, otra cura es agua de paico con ajo.

Vicho: Esta enfermedad le da más a los pollitos pequeños, para la cura se la da una pepita de ají y otro se le restriega en el rabito.

Conclusiones

- La realización de este trabajo para mí fue muy importante porque aprendí a conocer como es el cuidado de la gallina criolla en mi comunidad, y además conocer las variedades de razas que existen en cada una de las familias, quienes me ayudaron en el desarrollo de esta investigación.
- Vale resaltar que también con la ayuda de las mujeres mayores de la comunidad se conoció el manejo de cada una de las razas de gallinas que hay en la comunidad y como se están clasificando en las mejores aves para postura, para cría y para uso comercial. Además los diferentes usos que se le dan a las plantas para la cura de las enfermedades más comunes.
- Con esta investigación la comunidad se encontró muy a gusto. Algunos jóvenes que no conocían del tema del cuidado y cría de la gallina criolla aprendieron del tema. Esta investigación se dio a conocer en toda la comunidad y se compartió para no perder la tradición de la crianza de gallinas criollas.
- Como promotora aprendí que se debe tener el cuidado especial para este tipo de aves, primero que todo tener la alimentación anticipada y un buen gallinero con unas comodidades básicas para un buen trato; de esta forma iniciar con el pie de cría y luego de ello clasificar las gallinas para la postura, cría y comercialización. De esta manera se convierta en un sistema productivo de consumo y beneficio económico.

Proyecto de profundización en peces nativos

*Remigio Piranga
Resguardo Jericó Consaya
Comunidad de Buenavista*

Es importante hacer un reconocimiento más detallado de las especies de peces que hay en nuestras lagunas, caños y ríos en el resguardo de Jericó Consaya , pues aunque los vemos y pescamos con frecuencia, considero importante escribir de mi experiencia acerca de estas especies que hacen parte de la dieta de las familias de la comunidad. Haré mayor énfasis en aquellos que se consideran peces autóctonos.

Objetivo

Describir las especies de peces más importantes en la comunidad y las de mayor uso.



Dentón / Roche

Descripción

Denton / Roché: El roché tiene una dimensión de 40 cm, se alimenta de pececillos, ranas y sardinas. Su postura de huevos es en el mes de febrero, al comienzo del invierno, prefiere las lagunas y aguas estancadas.

Se pesca con anzuelo o flecha. Abundan en la época de verano entre los meses de diciembre, enero, febrero y marzo.

Jacho / Guani: Es un pecesito con una dimensión entre 10 hasta 15 cm, se alimenta de desperdicios, grama, plantas acuáticas, excremento de aves y semillas de árboles, insectos como arañas y lombrices de tierra cuando el agua sube. Su reproducción se da en la época de verano, ponen los huevos en las hojas sedimentadas en las quebradas y lagunas; se pesca con anzuelo y atarraya, abundan en los meses de diciembre, enero y febrero.



Bocachico / Ckoja



Mojarra / Wenkáguaní

Bocachico / Ckoja: Es un pez que se mantiene en todas las épocas del año. Aunque es más abundante en verano y en el mes de junio cuando se da la subienda. El bocachico alcanza una dimensión de 40 cm aproximadamente y peso hasta de 3,5 kg. Su postura se da al comienzo del invierno, exactamente en el mes de abril, en las aguas más profundas del río y en las grandes lagunas, es así que en el mes siguiente ya hay abundancia de alevinos. Se alimentan de musgos descompuestos, frutas que caen en el agua pero que se ablandan y cortezas de madera en descomposición. Se pescan con mallas, atarraya y con flecha.

Mojarra / Wenkáguaní: La mojarra negra es similar al jacho, es de la misma especie pero de un tamaño más grande, esta alcanza hasta 20 cm. Habita únicamente en vegas inundadas o lagunas de aguas quietas. Se alimenta de insectos, arañas, grillos, frutas y peces pequeños. Se reproduce en las lagunas, pone sus huevos en las hojas de árboles que se encuentran en el agua, los cuida hasta que nacen después de quince días y los va llevando hasta que ellos se puedan alimentar solos y los cuida de los demás peces. Se pesca con atarraya, mallas, anzuelo y flechas.



Dorada / Maaguaí: La dorada es un pez que alcanza una dimensión de 15 a 20 cm, vive en caños y quebradas de agua corriente pues son muy hábiles. Se alimenta de peces pequeños, insectos y semillas de árboles. Su reproducción se da en el río de aguas profundas en los meses de abril y mayo, es un pez de subienda. En los meses de inundación: junio y julio, se pesca con anzuelo, mallas y atarraya.



Cana / Ñakosere: Es de la misma especie del sábalo, también llamada sabaleta. Tiene una dimensión de 20 a 25 cm.

Vive únicamente en los caños de aguas de buena corriente. Se alimenta de insectos, vegetación tierna y semillas de árboles. La sabaleta coloca sus huevos en las aguas profundas del río en los meses de abril junto con el bocachico y el cheo. Se pesca con anzuelo, atarraya y flechas. Abunda en los meses de marzo, abril y mayo y en los meses finales del año.



Cheo / Táoguai: Este pez alcanza una dimensión hasta de 30 cm, vive usualmente en los caños, quebradas, ríos y sitios de aguas mansas. Se alimenta de insectos, vegetación acuática, semillas de árboles, etc. El cheo coloca los huevos en las aguas profundas en los meses de abril y mayo. Se pesca con anzuelo, malla, atarraya y flecha. Es abundante en los meses de junio cuando se da la subienda en el río, y en marzo y abril en las quebradas.

Cucha / Chaka: Esta cucha mide hasta 20 cm en estado adulto, aunque existen muchas variaciones en estas y eso cambia los tamaños y pueden alcanzar hasta 40 cm, habita en el río únicamente. Las crías están siendo comercializadas como ornamentales. La cucha normal de laguna es más pequeña, de uno 15 a 20 cm y es muy nutritiva.

Tiene escama o un caparazón muy fuerte, se alimenta principalmente de lodo que surge de los árboles caídos en descomposición, del barro del sedimento en aguas quietas o lagunas, se reproducen en el río y las lagunas, en el verano se van o se escasean y regresan en temporada de lluvias y suben por los caños hasta la parte media y aparecen en las orillas y en las peñas inundadas, allí cavan cuevas profundas de más de 1 m, donde colocan los huevos y los cuidan hasta cuando salgan los alevinos. Se pesca con atarraya, malla y flechas. Abundan en el verano cuando las lagunas se secan.



Cucharo / Úsopépé: Este pescado es liso, sin escama, mide entre 25 y 30 cm pero puede lograr mayor longitud. Vive en el río, caños y quebradas. Se alimenta con sardinas pequeñas e insectos. Se reproduce junto a los bagres y demás pescados de cuero liso en los meses de junio y julio, en las aguas profundas del río. Se pesca con flecha, anzuelo y malla. Abunda en verano cuando el agua baja su nivel y hay sequía en los caños y el río.

Doncella / Unekapu: Al igual que el cucharo, la doncella es de cuero liso y alcanza una longitud de 40 cm. Vive en los caños y en el río. Se alimenta de los demás peces pequeños como la sardina. Coloca sus huevos en el río en las aguas profundas junto con el bagre, en los meses de junio y julio, abundan en el verano cuando cuando el agua ha bajado su nivel.



Juan Viejo - Kojisai: Es un pez pequeño, depredador de los peces.



Puño / Puñu: Es un depredador del agua, mide entre 25 a 30 cm de ancho. Habita en todo el río, caños, quebradas y lagunas. Se alimenta de los demás peces pequeños o grandes porque atacan en manada. Se reproducen en los meses de abril, pone los huevos en el río. Se pesca con anzuelo y con flecha y abunda durante todo el tiempo. De este existen cuatro variedades (ecotipos): el Rojo, *maatúru* blanco, *ojirojo* negro o gris y blanco ojiblanco.



Sábalo / Maawasó

Sábalo / Maawasó: Es un pez de escama con una dimensión de hasta 30 cm de longitud y un peso de más de 10 libras. Habita en caños de agua fría, en épocas de verano y en invierno abunda en las lagunas y vegas. Su principal alimento de consumo es el arbol que recibe el mismo nombre y que en el mes de noviembre produce sus semillas, muy apetecidas por el sábalo, la sabaleta, la cana, el cheo, la garopa y otras especies.

El sábalo es un pez muy esquivo, difícil de atrapar, se pesca muy poco con anzuelo y malla, la mejor forma de hacerlo es con flechas. Se reproduce por huevos que son puestos en el mes de abril cuando el bocachico también lo hace. Es abundante en la época de subienda, la cual se da en el mes de octubre y marzo.

El Agujo Náse: Es un pez muy peligroso cuando se pesca, ya que suele saltar a una altura hasta de 3 m, igualmente lo hace sobre el agua. Se pesca principalmente con flechas y con mallas. Crece más de 50 cm y alcanza pesos entre 15 y 20 libras. La época de reproducción se desconoce, se cree que lo hace en los primeros meses del año, ya que cuando empieza a subir el agua aparecen muchas crías en los charcos y lagunas.

Denton Real Ochoguai: Este pez es conocido como predador del agua, consume sardinas, bocachicos, cheo, huevos y otras especies de pececillos. Crece hasta una longitud de más de 50 cm, con

pesos hasta más de 20 libras. Se pesca con malla y anzuelo, pues al atraparlo es muy agresivo, tiene dentadura muy aguda con dientes de hasta de 5 cm. Su reproducción es en el mes de abril y mayo cuando el bagre coloca sus huevos, aprovecha para confundir sus huevos para que otros peces no lo vayan a consumir hasta el nacimiento de los nuevos alevinos. Su alimentación es principalmente sardinas e insectos.

Así mismo existen otras especies de gran importancia que habitan en el agua y lo seco como es el *cachirre* o la *babilla* y la *charapa*. Para nosotros son unas presas exquisitas.



Pintadillo / Kiupu

Payala / Ñukámu: Este pescado tiene una dimensión de 25 a 30 cm, se alimenta de pececillos más pequeños porque tiene una dentadura pequeña de 3 a 4 cm. Su postura de huevos es en el mes de junio y julio donde aprovecha el respeto que tiene el bagre en cuidar los huevos, aprovechando para que cuide los suyos. Se encuentra en el río y los caños. Se pesca con maya, anzuelo y atarraya. Es muy difícil consumir debido a la cantidad de espinas que posee su esqueleto.

Pintadillo / Kiupu: Pertenece a los peces de piel lisa. Es uno de los más apetecidos por la comunidad por el sabor que tiene, habita principalmente en el río, el caño y la laguna. Se alimenta de sardinas y frutas maduras como: el caimo silvestre, la guayaba y la chirimoya silvestre. Alcanza más de 1 m en estado adulto, su peso puede ser de 25 a 50 kilos, abunda en el mes de marzo y se reproduce en el mes de abril. Se pesca con anzuelo, maya y arpón (flechas).

Pez Botello / Puñ: Este pescado alcanza de 15 a 20 cm de longitud, posee la piel lisa y las aletas laterales son agudas iguales que la del simi. Se alimenta principalmente de residuos de animales muertos y sardinas, posee una dentadura igual que la del bagre. Deposita los huevos en el mes de abril y se pesca con anzuelo en algunas ocasiones, y con atarraya esporádicamente. Este pez es muy apetecido por la comunidad por su buen sabor.

Pez Jurari / Okoukú: Es un pez que siendo adulto puede medir hasta los 30 cm, posee una dentadura acerrada y se alimenta principalmente de sardinas. No posee aletas agudas y se caracteriza por ser muy veloz, pone los huevos en el mes de mayo y abril con el bocachico. Se pesca con mayas y anzuelos, difícilmente con atarraya. Es muy apetecido para el consumo diario en la comunidad.

Charapa / Koïo: La charapa pone en las playas hasta 15 huevos. Lo hace en la época de verano por que el calor del sol ayuda a la incubación. Estos nacen en el mes de mayo, allí salen las charapillas al río, estas son cazadas por las familias para ser consumidas. Tiene otros enemigos depredadores como los gallinazos, las bavillas y los peces grandes.

La alimentación de la charapa es principalmente frutas silvestres que se encuentran en los humedales, así mismo consumen retoños, hojas tiernas que crecen en la vega y gramas que se dan en la rivera. Su cuerpo está protegido por una caparazón muy fuerte que le sirve de protección ante las demás especies carnívoras que la atacan. Abunda en épocas de verano pues obligatoriamente



tienen que salir de las lagunas hacia el río para colocar sus huevos, desde noviembre hasta enero.

La Babilla Óko Roche: Es un reptil acuático que alcanza hasta los dos metros. su reproducción es en el mes de noviembre, para aprovechar el tiempo de verano en las partes altas de los humedales. Construyen su nido con gran cantidad de hojas palos y cascaras; coloca sus huevos hasta que

queden bien tapados, pues estas hojas se colocan en pila de casi un metro de altura para facilitar la incubación. Ella se encarga de la custodia hasta que las crías salen, aproximadamente un mes. Cuando estas se han endurecido un poco salen al río o lagunas y se mantiene con ellas durante un tiempo hasta que estas puedan cazar y pescar solas. Se alimentan de ranas, ratones, peces y otros animales que se dejan atrapar.

Otros peces:

Pez negro / *Najó*

Pez guaraja / *coj+*

Pez chucha / *oñasé*

Los peces de piel lisa grandes que se consumen en la comunidad son: *mata caimo*, *el chontaduro*, *el plateado*, *el barbudo* y *el lechero*.



Pez chucha / *oñasé*

Conclusiones

- Es importante conocer más acerca de estas especies que habitan y ofrecen carne para el sustento familiar, pero también conocer la dinámica y comportamiento de estos peces para que se puedan mantener y generar más beneficios a la comunidad de manera sostenible.
- Es significativo porque además de que los usamos, son especies abundantes en la región y garantizan el sustento de las familias.
- Es transcendental para uno como conocedor de estas especies, poder dejar el conocimiento a la juventud, para que conozcan el ciclo y las fechas de reproducción de los peces nativos.
- Conocer las épocas de reproducción de los peces es clave para no pescar con veneno, no matar los peces pequeños y así poder protegerlos.
- Hay peces que para su alimentación consumen otros peces; otros consumen plantas y pepas que caen al agua, como la pepa de sábalo, el marfil, la chirimoya silvestre y las hojas. Por eso es muy importante proteger las orillas de los ríos, caños y lagunas como monte para la comida y la reproducción de los peces y con ello contribuir a la oferta de peces para las familias.

Proyecto de investigación en plantas forrajeras locales

*Luis Ángel Medina Piranga
Reguardo Indígena Jericó Consaya*

Objetivo

Reconocer las plantas que el ganado se come para aprovechar la proteína que ofrecen y contribuir a la conservación del suelo.

El desarrollo de la actividad

Se realizó un recorrido de identificación de plantas consumidas por el ganado en los potreros del resguardo de Jericó Consaya, en el cual se identificaron las siguientes

plantas: *yarumo, carrizo, platanillo, balso, cordoncillo, guamo, marianogusca, venao, tabaquillo, sanquemula, cuchiyullo, mecancia, wevare chingale*. El recorrido lo realicé junto con mi esposa Elsa Bautista quien me apoya en el trabajo, además se hizo un registro fotográfico de las plantas observadas. A continuación se hace una breve descripción de las plantas forrajeras observadas.

Descripción

Carrizo: El carrizo es una planta que se da en los rastrojos, es de crecimiento frondoso, crece aproximadamente entre 2 y 3 metros de altura, tiene hojas alargadas y crece bien en todo lugar preferiblemente en los rastrojos y zonas recién descubiertas como quemas nuevas. Es muy atractivo para el ganado, si se corta crece rápido, en un mes puede dar un nuevo corte.

Yarumo: Es un árbol que crece rápido en los potreros nuevos y en los rastrojos; es muy perseguido por el ganado. El yarumo tiene hojas anchas cuando esta pequeño, cuando este alcanza una mayor altura no puede ser consumido por el ganado, este árbol es abundante en nuestro resguardo.



Carrizo



Yarumo

Venao / *Lindackeria paludosa*: Es un árbol que crece hasta 6 y 7 metros de altura, en la montaña y en los rastrojos. Al realizar una rosa (sócala y tumba) estos rebrotan muy bien, tiene hojas ovaladas, es de madera dura y se usa para postes. Es muy apetecido por el ganado y tiene buena capacidad de rebrote. Es muy abundante en el resguardo de Jericó Consaya, principalmente en las áreas recién potrerizadas, haciendo que nos fijemos en él como alternativa de árboles para el potrero.



Venao

Tabaquillo: Es un árbol que aparece en los quemados, en rastrojos principalmente; crece hasta 2 metros de altura, tiene hojas pequeñas, es abundante en los potreros y el ganado lo consume con gran facilidad.

Platanillo: Es una planta que crece bien en las vegas y zonas húmedas, son de porte bajo, abundante con alturas hasta de 1 metro, tiene hojas largas y anchas. Es consumido por el ganado, preferiblemente cuando esta vicho o tierno.

Cuchchiuyo: Es un árbol que tiene canutos marcados, sus ramas son flexibles, hojas pequeñas y peludas (pubescentes). Crece bien en el suelo húmedo y alcanza una altura hasta de 3 metros, muy perseguido por el ganado, tiene propiedades medicinales como para las fracturas.

Mecancia: Es un árbol de tallos largos y color cenizo, es consumido por el ganado solo en estado tierno, cuando este se gecha no lo consumen, tiene hojas alargadas y es abundante en el resguardo.

Sanquemula: Es un árbol muy frondoso, crece a una altura de 3 metros, tiene hojas pequeñas, se da en los potreros nuevos y en los rastrojos, es apetecido por el ganado.

Balso: Son árboles que crecen en los quemados, abunda en los potreros nuevos, el tallo es de color café, cuando esta pequeño es consumidos por el ganado.



Sanquemuela

Guamo: Es un árbol alimentario, no solo para los humanos sino también para el ganado, es frondoso, de hojas compuestas y tallos de color café oscuro, crece bien en diversos lugares, además su fruto es muy agradable.

Chingale: Es un árbol que se da en los quemados principalmente en montaña o rastrojos jechos. Al ganado le gusta ramonearlo cuando este tiene porte bajo, es un árbol abundante de madera basta, crece rápido, es de escasas ramas y hojas compuestas y pequeñas.



Mageca

Mageca / *Hieronyma oblonga*: Es un arbusto de crecimiento espontáneo en el resguardo, se usa principalmente para leña y construcciones, es una especie que tiene buena capacidad de rebrote. Aparece con gran facilidad en las áreas recién taladas y quemadas, en los recorridos se pudo observar que es muy apetecido por el ganado.

Macoa / *Naucleopsis ulei*: Es un árbol que aparece en las rosas de montaña y en rastrojos, en la montaña crece hasta 10m, de igual manera crece en los rastrojos, produce frutos comestibles para los humanos y los animales especialmente la boruga, posee hojas alargadas y anchas, tiene una producción de leche (látex) tiene buena capacidad de rebrote y el ganado lo consume con gusto.



Macoa

Bollo de puerco: Es una especie que crece principalmente en la montaña y está presente en las rosas nuevas, es una especie muy vidriosa (se quiebra con facilidad). Crece por pisos o lanzamientos, formando copas densas. El ganado la consume muy bien en estado tierno como se observó en los recorridos de campo.



Bollo de puerco

Flor Amarilla / *Bauhinia* sp: Es un arbolito que crece aproximadamente 3 mt, de hojas trifoliadas y tallos de color verde. Crece principalmente en los rastrojos. El ganado lo consume en estado tierno.

Es un árbol de hojas compuestas pequeñas y ovaladas. Se da en zonas de potrero alrededor de los rastrojos, es una planta apetecida por el ganado. Antes se cortaba, ahora la queremos dejar y manejar mejor.



Flor amarilla

Otras Plantas observadas

Fono:



Conclusiones

- Por desconocimiento y falta de observación se han castigado las especies forrajeras que crecen en los potreros, estas las hemos visto como maleza, lo que nos ha llevado a tener potreros con baja diversidad, haciendolos cada vez menos productivos. Al realizar una observación más detallada hemos encontrado una amplia cantidad de plantas que el ganado consume con frecuencia, las cuales nos van a permitir más variedad de comida con proteína y con una mayor diversidad de especies se puede lograr que los potreros tengan una mayor duración y estabilidad del suelo.
- Una vez observadas las plantas forrajeras se considera que es importante realizar un análisis para conocer el valor nutricional que estas ofrecen y con ello empezar la propagación y favorecer su desarrollo en los pastos.
- Por ahora se están dejando las especies observadas para hacerles manejo en los potreros y así conocer mejor el desarrollo y comportamiento de esas plantas en zonas de pastoreo.
- Así mismo es importante seguir profundizando en la reflexión y observación para la identificación de nuevas especies y hacer más análisis con la comunidad para seguir reorientando la ganadería hacia la sostenibilidad.
- Ahora es importante hacer ensayos de propagación de las especies observadas para evaluar su desarrollo así como su respectiva identificación, para lo cual se cuenta con registro fotográfico.
- Para mi comunidad y para mi fue muy importante el desarrollo de este trabajo porque aprendimos de estas especies que no conocíamos y nos quedó la idea para conocer más acerca de este tema tan importante.

Ficha de identificación de plantas forrajeras de en el resguardo de Jericó Consaya⁶

A continuación se presenta las fichas de las plantas identificadas como potencial forrajero en el resguardo de Jericó Consaya en el marco del proyecto NZD.

Planta 1

1. Nombre del Recolector	Luis Ángel Medina Piranga (promotor Indígena Coreguaje) Jairo Quintero Angulo (Tecnólogo Agropecuario ACT- Colombia)
2. Fecha de recolección	Febrero 17 de 2014
3. Lugar	Departamento: Caquetá Municipio: Solano Resguardo: Jericó Consaya
4. Nombres comunes	Venao
5. Taxonomía N.C.	Lindackeria Paludosa
6. Familia	Flacourtiaceae
7. Hábitat	Selva de bosque húmedo tropical
8. Época de recolección	Verano
9. Muestras	Imágenes
10. Usos	Se usa principalmente como leña, postes para cercos, y últimamente se está dejando en las áreas de potrero como forraje para el ganado
11. Imágenes	  

⁶ Identificación botánica de las plantas realizado por: Cesar Augusto Parra Aldana Ingeniero Forestal – UD Magister en Bosques y Conservación Ambiental – Universidad Nacional de Colombia.

Planta 2

1. Nombre del Recolector	Luis Ángel Medina Piranga (promotor Indígena Coreguaje) Jairo Quintero Angulo (Tecnólogo Agropecuario ACT- Colombia)
2. Fecha de recolección	Febrero 17 de 2014
3. Lugar	Departamento: Caquetá Municipio: Solano Resguardo: Jericó Consaya
4. Nombres comunes	Consa
5. Taxonomía N.C.	<i>Hyeronima oblonga</i>
6. Familia	Euphorbiaceae
7. Hábitat	Selva de bosque húmedo tropical
8. Época de recolección	Verano
9. Muestras	Imágenes
10. Usos	Es apetecido como leña y se identificó su potencial uso como forraje para el ganado

11. Imágenes



Planta 3

1. Nombre del Recolector	Luis Ángel Medina Piranga (promotor Indígena Coreguaje) Jairo Quintero Angulo (Tecnólogo Agropecuario ACT- Colombia)
2. Fecha de recolección	Febrero 17 de 2014
3. Lugar	Departamento: Caquetá Municipio: Solano Resguardo: Jericó Consaya
4. Nombres comunes	Macoa
5. Taxonomía N.C.	Naucleopsis ulei
6. Familia	Moraceae
7. Hábitat	Selva de bosque húmedo tropical
8. Época de recolección	Verano
9. Muestras	Imágenes
10. Usos	Se identificó su potencial uso como forraje para el ganado
11. Imágenes	  

Árboles y semillas de árboles maderables

*Jonny Alexis Garay Martínez
Resguardo Indígena Huitorá*

Presentación

Hoy por hoy existe un problema y es la deforestación masiva de los arboles maderables con fines comerciales. Aunque muchas instituciones tratan de sensibilizar a las personas acerca del gran daño que se le causa al medio ambiente, esta problemática no ha sido posible de terminarla, pues los árboles cada vez más se acaban y las fuentes de agua se secan por su ausencia.

Lo interesante del tema no es solamente la conservación y propagación de las semillas si no que las personas puedan reflexionar acerca de lo que está pasando

en el planeta con respecto al tema del cambio climático y el calentamiento global.

Las semillas de los árboles cumplen un papel importante para mitigar un poco este problema; si se empiezan a propagar estas, esto hace que se incremente la demanda de semillas y esto se convierte en una oportunidad para las familias que viven en áreas boscosas, porque se puede iniciar la colecta sin necesidad de talar los árboles que no han cumplido su ciclo, obteniendo mayores beneficios para las familias.

Listado de árboles maderables investigados (mareña+)

Nombre común	Nombre indígena
Cedro	Jiko onokobey
Marfil	Tiafey
Tamarindo	Donícona
Granadillo	kiritina
Perillo	Ikina
Achapo	Emirey
Amarillo	Zíona
Chingalé	Anirey
Guamo cerindo	Jizaire
Capiron	Kañiguina
Muchilero	Feidona
Ceiba	Juzidoro
Zarrapio	Oberey
Aguarraz	Ziorey
Manguillo	Kuita jificona
Cacho	Janaba banofe
Ahumado negro	Goguina
Ahumado mincho	Goguiray
Balato	Eniko jiguirey
Arenillo	Orogie
Lagunero	Gagirey
Caimo	Jificona
Golondrino	Jichikirai
Gomo	Yádirey
Diablo	Núbaro
Zapotillo	Múzegina
Fono negro	Egómona
Fono colorado	Dófiro
Guarango	Jiforey
Caucho	Báfacona
Sangre toro	Ukúkai
Carguero negro	Jigoy
Carguero blanco	Féikoi
Caraño	Kárikona
Peine mono	Zóniferina
Almendro	Ekiriy
Canelo	Zioray
Castaño	Irákana
Chocho	Nóichina
Costillo	Jáiakona

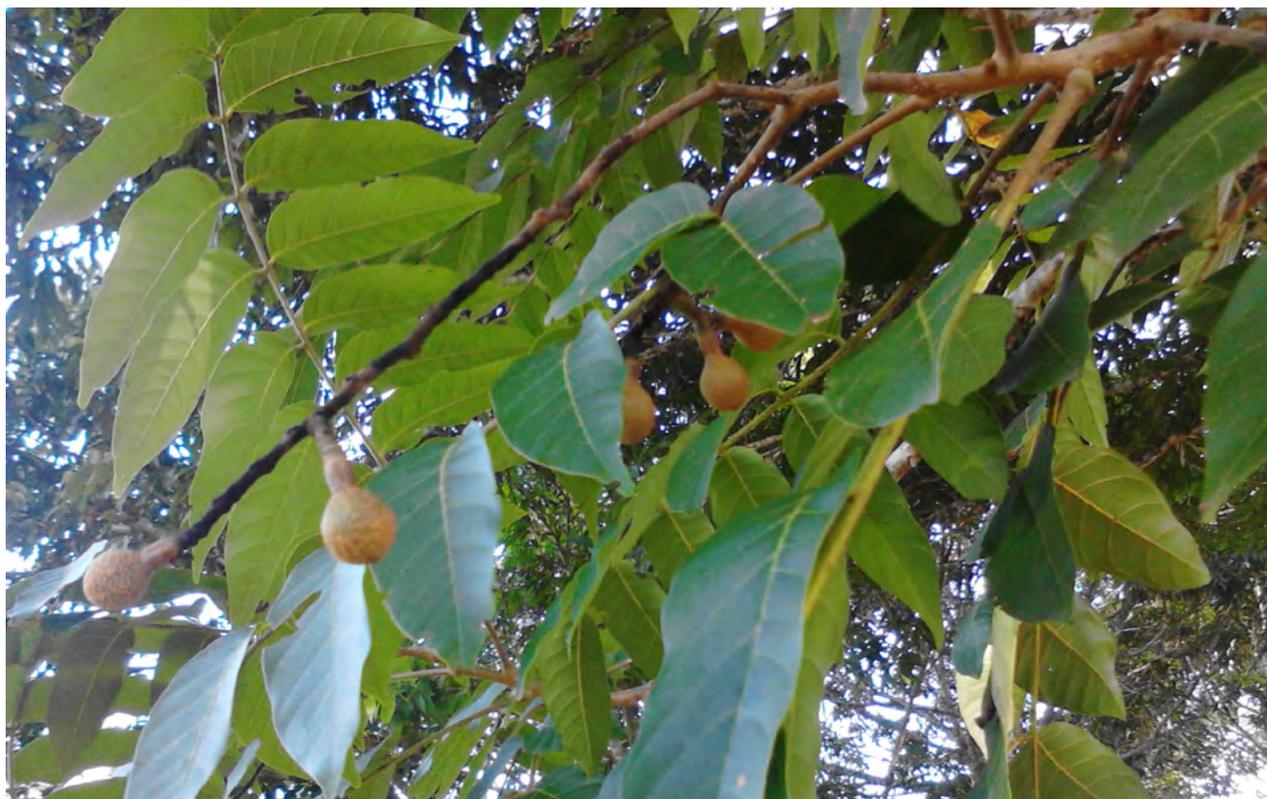
Cedro

Características: Los cedros son grandes árboles de 25 a 30 metros de altura, con hojas agujas, perennes, cortas (de 2 a 4 cm) y un poco puntiagudas. Sus semillas salen en ramilletes sobre ramitas cortas. Su copa, afilada durante su juventud, toma una forma tabular, característica a partir de los 30 años. Sus ramas son muy horizontales.

Es un árbol maderable que existe en la región. Muchas personas emplean la cascara para controlar la tos. Su semilla por lo general cae en el mes de agosto y septiembre; estas son tumbados en su mayoría por el viento, aunque no es de descartar que los loros lo rompen cuando están en sus ramas. Este árbol crece en la vega y en la falda, así mismo crece bien en los bordes de los caños.

El venado chonto es un animal que se amaña debajo del cedro por lo que en la historia se considera el dueño del cedro; pues el toca la bamba del árbol para indicar al hombre que hay cedro.

Su nombre se debe a que el tigre se afila la uña en el tronco del cedro.



Semillas de cedro

La semilla en el interior de la chapola se parece a la uña del tigre, a él se debe la historia.

Clases de cedros: En la comunidad de Huitorá se distinguen dos clases de cedros que son el *cedro cebollo*, de madera un poco palido y el *cedro de madera roja o cedro colorado*. Este se diferencian, primero que todo por el color, segundo que el *cedro cebollo* crece en las vegas de los ríos, su

semilla es abundante y crece entre 15 a 20 metros; mientras que el *cedro rojo o colorado* es de la loma, se ve poco su semilla y es más alto que el anterior.

Uso: La madera es de color rojizo a moreno claro, compacta, liviana, de aroma fuerte, durable en el interior, resistente a los insectos, estable y fácil de trabajar. Se utiliza para fabricar muebles finos y puertas. Muy usada en ebanistería, y

tallados, también en juguetes y artesanías, chapas, molduras y otros. La infusión que se obtiene del cocimiento de sus hojas, raíz y corteza, se usa como medicina casera contra la bronquitis. Las semillas poseen propiedades, especialmente para eliminar lombrices o parásitos del hombre. Se le aprecia como planta de sombra.

Madera: La textura es de color claro rosado o amarillento, tiene olor aromático y sabor amargo. Presenta ligeros riesgos de deformaciones y que se produzcan hendiduras. Debe secarse a temperaturas bajas para evitar que se tuerzan. Es resistente a hongos, insectos y medianamente resistente a los comejenes o en algunos casos a las termitas.

Márfil

Características: Se caracteriza por tener las hojas pequeñas y un poco ovaladas entre 4 a 6 cm. En este árbol se amaña la denominada machaca, que es un insecto que pica a las personas.

Tiafey

Características: Su nombre indica que es una yuca rayada es decir que el palo en su corteza es blanco y blando para hacer trabajos.

Por lo general este árbol crece en la loma y rara vez en la vega, también en la cabecera de los caños.

Su semilla cae entre enero y febrero, su forma es redondita, sale en ramilletes (inflorescencia); tienen un color verdoso cuando están viches y negro cuando están jechos o maduras.

Usos: Su madera es de color blanca y se utiliza en la comunidad para hacer muebles como mesas y camas. También se usa para pegar a las paredes de las casas y trabajos manuales.

El loro choclin y el arrendajo de loma comen esta semilla; el muchilero de loma hace nido en sus ramas.



Tamarindo

Características: Sus hojas son pequeñas, pueden medir entre 5 a 6 cm. En el interior de la corteza se puede encontrar una madera de color rojiza, alcanza entre 30 a 35 metros de largo.

Donicon: De sus semillas se alimentan: en las ramas los loros y abajo en la tierra los cerrillos y los manaos. También en este palo el tigre afila la uña para que coja firmeza.

Este árbol crece bien en todos los medios, tanto en vega, loma, bordos de caños etc.

Muchas personas lo conocen como polvillo; la forma de la semilla es ovalada y de color café y cae entre los meses de diciembre y enero. En la cepa del árbol en muchos de ellos se puede encontrar incienso que sirve para humear la casa, para espantar la gripa y los malos espíritus.

Usos:

Se considera en la región entre las mejores con mayor durabilidad cuando se trata de usos. Actualmente se utiliza en camas, trabajos manuales, explotación y corte de tablas para viviendas.

También algunos animales utilizan sus ramas para hacer sus nidos; como es el caso de los mochileros y arrendajos dependiendo de si hay o no nidos de avispa en el árbol.

Granadillo

Características: Es un árbol al que no se le conoce la semilla en la comunidad, sus hojas son pequeñas entre 4 a 6 cm, frondoso, puede alcanzar a vivir entre 100 y 200 años dependiendo de las condiciones en que se encuentre. El color de la madera en su interior es un poco rojizo.

Kiritina

Características: Se considera como una de las mejores maderas de calidad pues puede durar muchos años sin que se dañe. Lo podríamos encontrar en la parte vegosa y algunas veces en zonas montañosas.

Usos: Sirve para hacer viviendas, camas, cabos de hachas, manija de pilar coca, pilón y trabajos manuales. Generalmente la gente lo busca mucho por su durabilidad, por esa razón se encuentran retirados.

Perillo o Juansoco:

Características: Lo que caracteriza a este árbol es que a diferencia de los otros bota un líquido de color blanco y viscoso, sus hojas son medianas, entre 10 a 14 cm de largo y 10 a 12 de ancho. Su madera es de color blanco y no posee hojas en cantidad como otros árboles.

Ikina

Características: Se encuentra por lo general en la parte vegosa de los caños, raras veces en la loma. Su fruto es consumido por los micos: churucos, maiceros y marimba. Cuando el fruto cae, este es consumido por los cerrillos, las borugas y los manaos. Muchas personas emplean chicle para hacer trampas y así coger a los animales que dañan la cosecha.

Su leche sirve para la amebiasis.

La forma del fruto es redonda, en su interior tiene sus semillas rodeadas por una viscosidad de sabor dulce. La época de las semillas es entre junio y julio.

Achapo

Achapo é mirey: Este nombre se refiere a que sirve como remedio para echarle a los perros cuando están chambados y para una persona cuando tiene rasquiña. Este crece en la loma y faldas de la montaña. Por lo general en su interior es habitado por los comejenes. La gente lo utiliza con fines comerciales, mientras que otros la utilizan para construir sus viviendas.

Amarillo / Ziona: Se refiere a que el palo huele sabroso. Este árbol crece en la loma y vega, es de color amarillo en su interior. Sirve para sacar madera para hacer viviendas, es comerciable. Crece entre 25 a 30 metros de altura.



Semillas de chingalé



Semillas de achapo

Chingalé

Anirey: Este árbol crece en los rastrojos de loma. La forma de la semilla es ovalada, plancha, en muchas ocasiones sirven para realizar artesanías, alisar tiestos, ollas de barro y otros. Estas semillas la dañan los loros como el papagayo y la guacamaya. Su semilla cae entre el mes de enero y febrero una vez al año.

Actualmente este árbol se está utilizando para vender por lo que considera una especie amenazada. Sus hojas sirven para curar sabañón y otras enfermedades.

Guamo cerindo / Jizaire: Crece entre 25 y 35 metros de altura. La forma de su semilla salen en vaina y en su interior lleva su semilla. La semilla se la comen los loros: guacamayas, erada, ta+k+; y los micos: chichico, churuco y marimba. Crece por lo general en la loma.

Capirón / Kañiguina: Esta clase de árbol lo podemos encontrar tanto en la loma como en la vega. La cáscara del de loma es de color verde y la del de vega es de color rojizo amarillento.

La forma de la semilla es alargadita y en su interior tiene unas pepitas que son su semilla.

Actualmente esta especie la estamos utilizando para vender su corteza convertida en polines, por lo que se considera una especie amenazada.

Muchilero / Féidona: Es un árbol que puede crecer hasta 25 metros de altura, se encuentra en la loma. Las personas los consideramos como uno de los árboles de buena madera en el momento de hacer una casa, para el caso de las vigas; también se utiliza para la elaboración de otras cosas.



Ceiba

Ceiba

Descripción: Árbol de gran tamaño, su copa es ancha y el ramaje cae hacia los lados por su peso; corteza pecosa o pintada un poco. Sus hojas son pequeñas, cerca de 1 cm de largo. Sus flores son pequeñas y dispuestas en racimos axilares, de color amarillo con pintas rojas. Su fruto es tipo legumbre, de 6 a 12 cm de largo.

Juzíboro: Se considera como uno de los árboles más hermosos en la zona por su frondosidad y corteza; porque sobresale entre los demás árboles.

Altura: Puede alcanzar los 40 metros de altura.

Hoy por hoy en la comunidad no se considera un árbol en riesgo de desaparecer porque aún no se comercializa como es el caso de otros. Principalmente este árbol es de la zona vegosa.

Zarrapio

Zarrapio Oberey: Las semillas de este árbol las podemos encontrar en el mes de febrero y parte del mes de marzo; son consumidas por el hombre cuando están maduras.

A los animales como el gurre (ñéniño) y a la boruga (ime) les gusta comer mucho la parte de encima de la chapola de las semillas, su sabor dulce y aromático los atrae.

Crece entre 25 a 30 metros de altura y lo podemos encontrar en tierra firme y tierra gredosa. Se utiliza la madera, en el caso de los indígenas lo usamos para sacar el maguare (Juarai); pero además de esto se utiliza para hacer casas, para estantillos y vigas.

Aguarraz / Ziorey: Este árbol crece en la vega, alcanza entre 15 a 20 metros de altura y sus flores son amarillas. Generalmente lo utilizamos para sacar canoa y tablas. En el existe una amenaza para el hombre en el momento de trabajarlo, pues en la cáscara se acostumbra a vivir el alacran (ácaido).

Manguillo / Kuita Jificona: Es un árbol que crece en la loma, es decir en tierra firme; es uno entre los muchos maderables que es comestible, pues su fruto es parecido al mango doméstico, solo que es un poco más pequeño. Por esta razón son muy apetecidos por los pájaros como el mochilero (fáido), algunos loros y cuando el fruto cae al suelo los animales como los manaos y los cerrillos son los encargados de comerlos.

Su madera la utilizan generalmente para contrucción de botes, pues es una madera resistente al agua. Además se usa en la elaboración de camas y artesanías.

Cacho / Janaba banofe: Este árbol es de madera muy dura, para el caso de la zona no se utiliza por lo difícil que resulta trabajarlo, su flor es amarilla y hermosa, mientras que su semilla es redonda y espinosa

En el resguardo no existe riesgo alguno de la desaparición de este árbol.

Ahumado negro

Ahumado negro / Goguina: El corazón de este árbol es muy duro, generalmente se utiliza para sacar estantillos para las viviendas y cercos. Su semilla es de color negro y se podría encontrar durante el mes de noviembre.

Ahumaho mincho: Se encuentra tanto en la loma como en la vega a diferencia del ahumo negro este árbol es empleado para sacar vigas para casa y otros usos. Los estantillos la gente casi no los emplea porque no es tan duro y se dañan muy rápido clavados en la tierra.



Balato

Balato / Eniko jigürey: Generalmente este árbol se ve más en tierra firme, es decir en la loma. Su fruto es de color rojo cuando esta en época de maduración. Las semillas de este árbol la podemos apreciar durante el mes de febrero debido a que inician las épocas de lluvia y no solamente esta clase de árbol echa semilla sino que la mayoría florecen y botan su fruto. En la parte de encima del fruto tiene una masa viscosa que es dulce y comestible. Por el contrario, en el interior del fruto apreciamos unas pepitas negras de las que nace o germina una planta. Como se aprecia en la ilustración se parecen a unas

semillas de chirimoya o anon amazónico. Actualmente la madera de este árbol es muy utilizado en la comunidad para muchas cosas, es por ello que se considera una especie en desaparición. Sin embargo como comunidad hemos estado atentos a los temas de recuperación de semillas y guardamos la esperanza de volver a tenerlas algún día en la misma cantidad que anteriormente tuvimos.

Arenillo / Orogie: Como su nombre lo indica este es un árbol que se amaña en las partes arenosas, por ejemplo en las vegas. Generalmente de este se utiliza la corteza para sacar tablas y otros que se utilizan para construcción de viviendas.

Lagunero / Gagirey: Por lo general se encuentra en partes donde fácilmente se puede inundar, en nuestra zonas las encontramos en las vegas. La gente no lo utiliza en grandes cantidades por que usan otras clases de madera que seguramente son mas duras que estas. Por su estadia en partes con abundante agua, la gente no se adentran hasta el lugar, pero en épocas de verano la utilizan un poco.

Generalmente es un árbol robusto y se destaca entre los árboles de la zona vegosa, sus hojas son medianas y alargaditas; y facilitan el rameo o desplazamiento de los micos como los chichicos que se esconden en el para esquivar cualquier amenaza.

Caimo / Jificona: Crece en la loma, su fruto es parecido al caimo de la chagra y se diferencia porque este es larguito. Lo comen los micos, los loros, los tutamonos, y las dantas, entre otros.

Se utiliza para la leña, para sacar columnas, tablas, muebles ; no se utiliza para estantillos por que se dañan rápido.

Golondrino / Jichikirai: Este árbol crece en la vega y generalmente se utiliza para sacar leña.

Gomo / Yádirey: Se utiliza para sacar tablas y construir viviendas. También se le llama flor morado por que florece morado; puede crecer entre 25 y 35 metros de altura y se amaña en la loma o partes altas del bosque.

Diablo / Núbaro: Se podría afirmar que este árbol solamente se encuentra en las vegas o partes donde en épocas de creciente se llenen de agua. En este árbol se acostumbran a vivir una especie de hormiga conocida con el mismo nombre del árbol. Su uso es básicamente para sacar tablillas para uso de muebles, hay que anotar que esta especie no se utiliza en grandes cantidades porque es una madera ordinaria para los habitantes de la zona.

Zapotillo / Múzegina: Es un árbol no muy utilizado en la comunidad. Se podría decir que es uno de los árboles con frutos más ricos del bosque. Su fruto es tan sabroso que hasta los animales como los zorros se lo comen e incluso el ser humano que lo ve se lo puede comer.

Conclusiones

- Las comunidades indígenas en Colombia han fomentado un papel interesante en la *Amazonía colombiana*, sobre todo en el momento de conservar los recursos naturales. Partiendo de un punto importante que para los indígenas el desarrollo es aprender a convivir con la naturaleza, es por eso que durante milenios y soportando distintos conflictos a lo largo de la historia hemos aprendido que el conservar la fauna, la flora y todo lo que en ella incluye, representa para nosotros una vida plena.
- Muchos de los árboles de la amazonía son el habitat de muchos animales, es decir que en esos árboles las comunidades indigenas encuentran tambien el alimento para la familia.

La palma de asaí en la comunidad indígena Manaye El Quince

Jesús Rotieroke Jacobombaire
Resguardo Indígena Manaye El Quince

Introducción

En este trabajo se reflejan algunos aspectos generales sobre los avances de las investigaciones científicas de los usos y beneficios de la palma de asaí, y que se encuentran publicados en diferentes medios de comunicación. También se mencionan los conocimientos tradicionales y el respectivo uso que se le da a esta palma y a su fruto por parte del grupo indígena *Uitoto* del alto río *Caquetá*, y en especial por los habitantes de la comunidad indígena *Manaye El Quince* del municipio de *Solano*.

Teniendo en cuenta las consultas en algunos medios de comunicación como las páginas web y las entrevistas a personas indígenas del resguardo sobre la palma de asaí, se presentaran aspectos relacionados sobre su nombre, su presencia en diferentes países, sus beneficios alimenticios y la forma de preparación para el consumo diario, su conservación y algunos usos en construcciones de viviendas indígenas en el grupo étnico *uitoto*.

Objetivos

Conocer las características de la palma y fruto del asaí.

Reconocer los beneficios de la palma de asaí y su fruto en la población indígena uitoto del resguardo indígena *Manaye el Quince*.

Generar información cultural sobre la palma de asaí y su fruto en relación con la salud y la nutrición de los indígenas *Uitotos*.

Nombre

Nombre común: Asaí

Lengua *Uitoto*: Neda

Otros nombres: Azaí, huasaí, palma murrayo, naidi

Nombre científico: *Euterpe Oleracea*

Distribución geográfica

Brasil, Guayana francesa, Surinam, Guyana, Trinidad y sur de Bolivia, Perú y Venezuela y en el Magdalena medio y la región del Pacífico en Colombia. Es reconocida como una palmera nativa de sudamérica, apreciada por las propiedades nutritivas de su fruto.

De manera particular, es importante mencionar que esta palma también se encuentra de manera notable en los departamentos del *Amazonas* y del *Caquetá*. Dentro del último departamento mencionado se encuentra el resguardo indígena *Manaye el Quince*, uno de los 22 resguardos que hacen parte de las comunidades indígenas del municipio de *Solano*. La palma de asaí es bastante notable y muy importante para la población indígena que la consume como herencia gastronómica.

Hábitat

Crece en bosques naturales de las tierras bajas, en zonas inundables cerca de las riveras de los ríos, quebradas, lagos y lagunas.

Por otro lado, muchos investigadores dicen que es propia del Andén pacífico, donde se conoce como *palma murrayo* o *naidí* y forma extensas asociaciones en las vegas inundables de los ríos, a menos de 100 mt de altitud. Sin embargo, los indígenas que habitan milenariamente el departamento del *Caquetá*, dicen que esta palma ha sido propia de esta región, comentan que esta palma nunca ha sido sembrada ni traída de otro lugar del país y que han conservado los sitios donde se encuentran la mayor cantidad, por que representa para los indígenas un alimento de mucha importancia.



En la comunidad esta palma se encuentra de manera notable en la vega que conforma la gran laguna llamada en lengua *Uitoto*: *cuecomani*, que significa: *laguna del loro* y en la vega de la quebrada *Manaye*, que significa *quebrada de agua fría*; donde crecen por condiciones propias de la naturaleza.

Descripción

El asaí crece en palmas que alcanzan de 15 a 30 metros de altura. Para alcanzar los racimos de asaí que se encuentran en el tope de los árboles, se utilizaba antiguamente una rama de palma amarrada alrededor de sus pies para mantener apretadas sus piernas al tronco y un garabato amarrado con bejuco de yare, recientemente un

afilado cuchillo entre sus dientes o amarrados en la cintura para cortar un racimo de frutas y deslizarse lentamente de regreso a tierra. Para una persona no indígena esta actividad resulta asombrosa y de mucho riesgo, pero para los indígenas *Uitotos* es casi normal; ya que hasta los niños y niñas de apenas siete u ocho años ya comienzan a entrenarse para bajar los racimos.

La palma de asaí se demora 10 años para dar frutos, luego de este tiempo su producción es casi constante, siendo notable o abundante en algunos meses del año como en los meses de enero y febrero.

Para el grupo étnico *Uitoto* la palma ha sido indispensable en la construcción de las viviendas tradicionales. Cuando la palma esta madura de ella se saca la *yaripa* o las *chontas* para el piso o para el forro de las casa y esta tiene una duración hasta de 20 años a pesar de la humedad de las selvas de la amazonía.

Por todo lo mencionado anteriormente la comunidad indígena *Manaye El Quince*, está convencida que esta palma y su fruto pueden ser retomados y tenida en cuenta como uno de los medios del



fortalecimiento en la conservación de la naturaleza y de sus prácticas culturales.

Usos / Fruto

El fruto de esta palma es redondo, de unos 10 mm de diámetro, de color morado oscuro, crece en la palma en forma de racimos llamados cachos. Mediante información de los ancianos o indígenas mayores, se conoce que el asaí tiene propiedades que no pueden ser igualadas

por ningún otro producto natural. Pues además de prevenir y curar enfermedades tiene un gran contenido nutricional.

Su consumo viene de tiempos precolombinos y es un alimento muy importante en la dieta amazónica. De manera particular se tendrá en cuenta en esta oportunidad el uso que le da el pueblo indígena *Uitoto* del resguardo *Manaye El Quince*.

Este grupo étnico suele consumirlo tal cual ó preparando un jugo con almidón de yuca brava llamado *caguana*. Con él acompañan sus comidas, pero también se prepara *caguana* de asaí para la realización de bailes tradicionales en honor a la producción de alguna especie de frutales o de tiempos de cosecha.

Para la elaboración de la *caguana* de asaí, se necesita el almidón de yuca brava. El almidón se obtiene rayando la yuca, luego se filtra utilizando un colador elaborado en tejidos finos con fibras de *guarumo*, luego el líquido que contiene el almidón se deja en reposo alrededor de una o dos horas y se le quita el agua al asentarse el almidón.

A la hora de la preparación de la *caguana* de asaí se debe tener el jugo de asaí que se hace después de madurar las pepas de asaí con agua tibia y machucarlo en un pilón de madera, para obtener la masa. También se prepara el almidón en poca agua y se echa esta combinación al agua caliente, el objetivo es cocer el almidón para quitarle el sabor ácido o su contenido venenoso. Al momento de la mezcla se tiene un resultado de un jugo ligeramente espeso, luego de enfriarse se torna espeso como una gelatina. De igual manera su contenido nutricional no cambia sea caliente, frío o espeso.

En la mayoría de las ocasiones, el grupo étnico *Uitoto* del resguardo *Manaye El Quince*, prefiere tomar el jugo de asaí o simplemente madurarlo con agua tibia y consumir la pulpa asaí como lo hace con la pepa de la palma de *milpes*.

Las familias o comunidades indígenas de la amazonía, y en especial los indígenas *Uitotos* además de usar el fruto, que debe estar fresco para su elaboración, utiliza



la semilla que posee un aceite vegetal comestible de calidad superior al aceite de oliva. Sus raíces sirven como remedio medicinal para ayudar en problemas de circulación y del sistema renal, su parte verde y tierna ubicada en la copa, normalmente a unos quince metros de altura sobre el piso; sirve para extraer el palmito, delicioso y nutritivo.

El asaí puede *estar de moda* en varias partes del mundo, pero para los pueblos indígenas *Uitotos* de la amazonía y en especial de los del resguardo indígena *Manaye*, el asaí ha formado parte de su dieta diaria desde hace siglos.



Conclusiones

- Mediante la elaboración de este trabajo se pudo refrescar el conocimiento acerca de las características de la palma y el fruto del asaí, los benéficos que ha ofrecido milenariamente al grupo étnico *Uitoto* del resguardo indígena *Manaye El Quince* y a todos los otros grupos étnicos que han habitado esta zona del país.
- Se pudo reconocer los beneficios de la palma de asaí en la población indígena *Uitoto* en construcción de vivienda y bebida tradicional.
- La población indígena conoce de manera general los resultados de los avances investigativos sobre la palma de asaí y su fruto en relación con la salud y la nutrición.

Economía de la comunidad Indígena la Teófila Arenosa

Jarlinson Chica Gutierrez

Resguardo Indígena La Teófila Arenosa

Introducción

La economía en la comunidad indígena *La Arenosa*, se basa en productos obtenidos de la chagra, el bosque, la laguna, el río y el patio, los cuales son el sustento de la familia.

A lo largo de la historia y la resistencia indígena los grupos étnicos en su costumbre y tradición han mantenido

viva su forma de economía, pero en muchas ocasiones por influencias externas descuidan su rasgo cultural, para tomar o copiar lo ajeno. Entre los temas podemos encontrar la ganadería y los usos tradicionales por negocios como la coca. A pesar de esto aún conservan sus costumbres tradicionales.

Objetivo

Conocer la dinámica del proceso económico de la comunidad y el mejoramiento de la seguridad alimentaria del pueblo *Makaguaje* en el resguardo la *Teófila Arenosa*.

Espacio de uso del territorio / economía

La comunidad la *Teófila Arenosa* en su autodiagnóstico identificó la economía fundamentada en ocho espacios de uso: la laguna, el río, las quebradas y caños, el rastrojo, el patio, el monte, la chagra, la vega y el cananguchal.

La laguna

Es el lugar preferido para pescar por los habitantes de la *Teófila*. En este inventario se mencionaron 25 clases de peces, los que se identificaron a punto de desaparecer son *el cucharo, el curare, el perro, el corrocorro, la chillona, el paco y el sábalo* que es uno de los peces más importantes por su sabor y gran tamaño; *el pintadillo, la cucha, el cheo, el caloche, el botello, el cana, el agujero y el cachirre o babilla*.

Los más abundantes en la laguna son *el bocachico, el dentón, la guaraja, la mojarra, los jachos, el puño, el juan viejo y el micuro*. Para la comunidad este espacio es de gran importancia pues se consiguen los peces para el autoconsumo como ingrediente fundamental de la dieta, y en dinero las familias no podrían adquirirlo.

El río

Por la distancia, la comunidad pocas veces va a pescar al río *Caquetá*. Allí se encuentran peces grandes como *el guacamayo, el sábalo, el capitán, el tigre y el bagre* que llega a pesar hasta dos arrobas; estos peces están muy escasos. También se consideran escasos *el chontaduro, el plateado, el bagre, el agujero, el simí, el barbudo y el paco*. Abundantes por temporadas son *el bocachico, el dentón real y el cheo*. Las *sardinias* se encuentran todo el tiempo. Este es el camino para la llegada de los peces al río por lo que es de vital importancia que se conserve y contribuya así a la economía familiar.

Las quebradas y caños

La comunidad no pesca mucho en estos espacios por que los peces no son grandes. Los niños o muchachos de vez en cuando pescan allí; principalmente *jacho, peseta, botello, dentón, simi y el pez maíz* que se llama así porque es parecido a una mazorca de maíz.

El rastrojo

Lo que más da el rastrojo son animales de cacería, algunos escasos como *la pava, el cerrillo, el viraño y el gurre*; mientras que los más abundantes son la ardilla, el chichico, la boruga, la guacharaca, la panguana y la guara.

El patio

En el patio se siembran árboles frutales como *la mandarina, el coco, el guacuri, el naranjo, el pomo y la uva caimaroná*; aunque cada vez se siembran menos y por eso están escasos. En el patio también se crían gallinas, patos, pollos y cerdos que también están escasos. Como conclusión todo lo que se encuentra dentro de este espacio está en estado de escasez.

El monte

El monte da frutales como el *milpes*, el *juan soco* y el *árbol de cabo de hacha* que están abundantes. También da animales para cazar como el *paujil* y la *camarana* que están a punto de desaparecer; otros que están muy escasos son el *gurre trueno* que siempre ha sido escaso y se considera misterioso, el *venado chonto* y el *venado colorado*, la *pava* y el *morrocroy*. Abundantes están la *boruga*, el *manao*, el *cerrillo*, la *danta*, el *mico maicero*, la *guacamaya* y los *loros*.



Rol de la familia en la chagra

El hombre se encarga principalmente de dejar el terreno en la condiciones para siembra y ayudar a sembrar, sin embargo la mujer es quien más se encarga del cuidado de la chagra.

Sistemas productivos

La chagra es el principal sistema productivo que aporta insumos para la economía familiar generando productos para el autoconsumo y excedentes para la venta, donde principalmente se cultiva *yuca*, *plátano*, *caña*, *uva*, *maíz*, *piña* y *chontaduro*; complementado con la cacería y la pesca son los principales sistemas productivos de la comunidad. El principal cultivo es la *yuca*, se emplea para diversas preparaciones alimenticias como la *fariña*, el *casabe* y también es consumida cocida.

Los productos de mayor ingreso económico en la chagra (corto y largo plazo)

Los productos de mayor ingreso económico en la comunidad de la Teófila son: *yuca*, *gallina*, *piña*, *uva caimaron*, *chontaduro*, *plátano* y materiales para la elaboración de artesanías, de donde obtienen el dinero para mandar a sus hijos para la escuela.

Antes de cada siembra ya se tienen las semillas seleccionadas para facilitar su consecución; la venta de los productos la realizan en el *Mecaya*, que es el pueblo más cercano para vender la cosecha.

El resultado de las ventas se invierte para la compra de productos de primera necesidad, como sal, jabón, panela, utensilios de cocina y útiles escolares. De otra parte se recurre al jornaleo.

