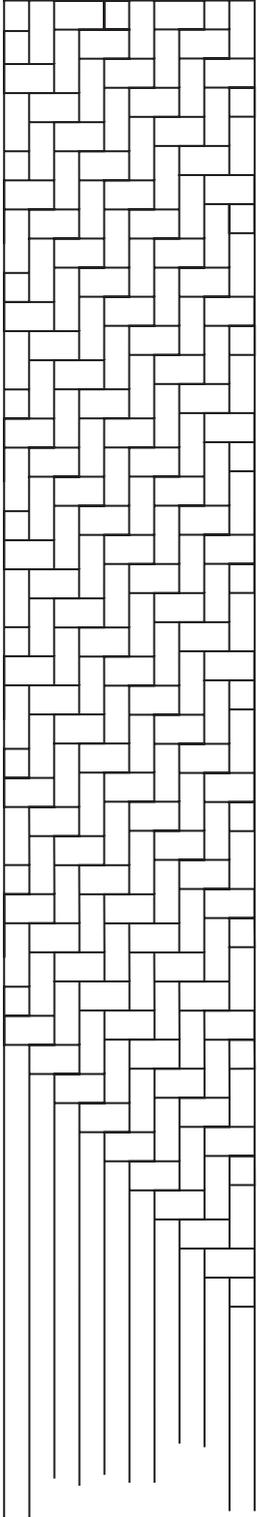




SISTEMAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS DE LA COMUNIDAD DE NUEVA GALILEA





SISTEMAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS DE LA COMUNIDAD DE NUEVA GALILEA



SAIH | El Fondo de Asistencia Internacional
de los Estudiantes y Académicos Noruegos



FUNPROEIB Andes

Director: Guido Machaca Benito

Administradora: Nohemí Mengoa Panclas

Equipo de investigación y sistematización

Coordinadora: María Cristina Terán Santiesteban

Investigador junior: Carlos Callapa Flores

Investigador Indígena: Edgar Chávez

Fotografías: Carlos Callapa Flores

Apoyo en edición: Inge Sichra

Diagramador: Elvis Calizaya Díaz

CEPY

Presidente: Miguel Núñez Pradel

Sindicato Nueva Galilea

Secretaria de comunicación: Claudina Parada Herbas

Secretaria de organización: Gladis Nogales Morales

Secretario de economía: Eliseo Antezana Núñez

Traducción yurakaré: Mercy Noe Chávez

@FUNPROEIB Andes 2011.

Primera Edición: Diciembre de 2011.

Depósito legal: 2-1-1450-12

ISBN: 978-99954-834-3-2

La reproducción total o parcial de este documento está permitida, siempre y cuando se cite la fuente y se haga conocer a FUNPROEIB y al CEPY.

Fundación para la Educación en Contextos de Multilingüismo y Pluriculturalidad
Calle Néstor Morales N° 947, entre Aniceto Arce y Ramón Rivero, Edificio Jade, 2° piso.

Teléfono: (591-4) 4530037 y 4530038

www.proeibandes.org

Correo Electrónico: fundacion@proeibandes.org

Cochabamba - Bolivia

ÍNDICE

INFORME

SISTEMAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS DE LA COMUNIDAD DE NUEVA GALILEA

INTRODUCCIÓN.....	13
SABERES Y CONOCIMIENTOS SOBRE BALLATA (agricultura).....	15
1. Espacios geográficos y producción de frutos.....	18
1.1. Sibeibëshëw kumme masaw (frutas del entorno de la casa).....	18
1.2. Kukkulë (el chaco).....	24
1.3. Lubujluy (en la playa).....	25
1.4. Kummë (en el monte).....	25
1.5. Frutos no comestibles.....	28
2. Tipos de suelo y alimentos que en ellos se producen.....	29
2.1. Shüşhüş elle (tierra negra).....	29
2.2. Bubush elle (tierra amarilla).....	29
2.3. Lubujlu (playa).....	29
3. Producción agrícola, tiempos y espacios geográficos.....	30
3.1. Preparación del suelo cultivable: Oshpe kükkülë (nuevo chaco).....	30
3.1.1. Kukkulëtebe (ubicar el lugar).....	30
3.1.2. Elle rosatatebe (rozar el monte).....	30
3.1.3. Manñu matajta (murmeado).....	30
3.1.4. Matajtaw matataw (tumbado).....	30
3.1.5. Apuna (quemada).....	31
3.1.6. Ajokko (basureado).....	32
3.2. Potencialidad del chaco nuevo.....	32
3.3. Formas de mantenimiento del chaco.....	33
3.4. Kukulëtëshama o kukulacha (barbecho).....	33
3.5. Recursos alimenticios tradicionales.....	34
3.5.1. Palanta (plátano).....	34
3.5.2. Ñowwo (yuca).....	34
3.5.3. Arrush (arroz).....	35
3.5.4. Shilli (maíz).....	36
3.5.5. Owe (cusiré) y otros tubérculos.....	37
3.6. Formas propias de conservación de alimentos.....	37
3.6.1. Conservación de granos.....	37
3.6.2. Pelado de arroz.....	38
3.7. Calendario agrícola.....	38
3.7.1. Achewteba (tiempo seco).....	38
3.7.2. Mashitaba/ Mashita atajo (tiempo de lluvia).....	39
3.8. Formas de reproducción de productos comestibles.....	39
3.8.1. Papas.....	39
3.8.2. Granos.....	39

3.8.3. Ñowoto (tallo).....	40
3.9. Cuidados durante la extracción de la papa de plátano.....	40
3.10. Formas propias de procesamiento de alimentos.....	40
3.10.1. Chunñu (harina de plátano).....	40
3.10.2. Karrina (chivé).....	41
3.11. Crecimiento, desarrollo y cosecha de las plantas cultivadas.....	41
3.11.1. Plantación de plátano.....	41
3.11.2. Plantación de la yuca.....	43
3.11.3. Plantación del arroz y el maíz.....	44
4. Plagas y animales dañinos para la producción y formas de prevención.....	45
4.1. Plagas que atacan al plátano.....	45
4.2. Plagas que atacan a la yuca.....	46
4.3. Plagas que atacan al arroz.....	46
4.4. Plagas que atacan al maíz.....	46
4.5. Fenómenos naturales que dañan la producción.....	46
5. Creencias relacionadas con la producción.....	47
6. Plantas medicinales y propiedades curativas.....	47
6.1. Saberes y conocimientos de los niños sobre medicina tradicional.....	48
6.2. Partes de las plantas empleadas como medicina.....	50

SABERES Y CONOCIMIENTOS SOBRE

DUJNĚ SAMAIBĚSHĚ (pesca).....53

1. Kujatatebe (lugares donde se pesca).....	55
1.1. Adyuma (río).....	56
1.1.1. Shujuishuma (remanso).....	56
1.1.2. Poshtomuju (palizada grande).....	56
1.1.3. Abüsüjta (río viejo).....	57
1.1.4. Alëta (aguas quietas medias bajas).....	57
1.1.5. Aimujuta (aguas quietas profundas).....	57
1.1.6. Ashëmla (el corte).....	58
1.1.7. Kummëmuju (árboles caídos, pequeña palizada).....	58
1.1.8. Lubujluy (en la playa).....	58
1.1.9. Ajümükkümü (aguastorrentosas).....	58
1.2. Losko (arroyo).....	59
1.3. Kudawalaljadulu (laguna cerrada).....	59
1.4. Shilishtumuju (pajonal).....	59
1.5. Matata kudawala (laguna grande).....	59
1.6. Shopshomuju (curichi).....	59
2. Peces según el momento del día que se pesca.....	60
2.1. Peces y pesca de día.....	60
2.2. Peces y pesca de noche.....	61
3. Señales de la naturaleza que indican buena o mala pesca.....	62
3.1. La luna.....	62
3.2. El chubi.....	62

4. Estrategias de pesca según los lugares de pesca.....	62
4.1. Kujata aelte (lineada).....	62
4.2. Kujata adecheibëshë (lineada con vara).....	65
4.3. Werretatebe (malla).....	66
4.4. Pesca con arpón.....	67
4.5. Dujnë tometewlabëshë (pesca con flecha).....	68
4.6. Tomoshta (embarbascamiento).....	69
5. Ciclo de vida de los peces.....	70
5.1. Amalaw petchew (tiempo de arribo).....	70
5.2. Petchew maluliba (tiempo de veda).....	71
5.3. Tiempo de inundación (ayuppaba), época de poco pescado.....	71
6. Achata, carnaza según el lugar y el tipo de pescado.....	72
6.1. Pêche aeme (carnaza de carne).....	72
6.2. Bubushi (plátano maduro).....	73
6.3. Sobbo (gusanos de los chuchíos).....	73
6.4. Majsja (masa de harina).....	73
7. Distribución y conservación de los pescados.....	73
7.1. Distribución de pescados.....	73
7.2. Conservación del pescado.....	74
7.2.1. Charqueo.....	74
7.2.2. Chapapeado.....	75
7.2.3. Shëddëw kudawala (harina de pescado).....	75
8. Riesgos durante la pesca.....	76
8.1. Cuidados con la puga durante la manipulación del pez.....	76
8.2. Cuidados con la mordida de los peces.....	77
9. Características de un buen pescador.....	78
9.1. La paciencia y valentía durante la pesca.....	78
9.2. Cuidados con los instrumentos de pesca.....	78
9.3. Saber el lugar donde hay pescados.....	79
10. Creencias relacionadas con la pesca.....	79
10.1. Ponerle condimento a la carnaza.....	79
10.2. El tibata en el río y en el lago.....	79
10.3. La linda sirenita.....	80

SABERES Y CONOCIMIENTOS SOBRE LADUJNË (caza).....

1. Lugares donde caminan los animales.....	83
2. Iniciación de los yurakarés como cazadores.....	84
3. Señales como referentes espaciales en el monte.....	84
3.1. Dup dup mala (picada en el monte).....	85
3.2. Ubicación a través de la posición del sol.....	85
4. Modalidad para salir a cazar.....	85
5. Estrategia para cazar animales en el monte.....	86
5.1. Reproducción de sonidos de animales.....	86

5.2. Seguir las huellas de los animales.....	87
5.3. Encuentro de la morada de un animal.....	87
5.4. Espera en el frutero, en el chaco o el barbecho.....	87
6. Habilidades sensoriales para ser un buen cazador.....	88
7. Animales que se cazan de día o de noche.....	89
7.1. Caza de día.....	89
7.2. Caza de noche.....	90
8. Animales del monte.....	90
8.1. Kumnëwla winanijbëshëw (animales de árbol).....	90
8.1.1. Animales de árbol que se cazan para comer.....	90
8.1.2. Animales de árbol que no se cazan.....	91
8.2. Iwëshejbëshë (animales de arriba).....	92
8.2.1. Animales de arriba que se cazan para comer.....	92
8.2.2. Animales de arriba que no se cazan.....	94
8.2.2.1. Aves que se alimentan de carne de agua y de insectos de árbol.....	95
8.2.2.2. Aves que se alimentan de carne podrida.....	96
8.2.2.3. Aves que cazan para alimentarse.....	96
8.2.2.4. Otras aves de monte.....	97
8.3. Lëpshantewe (animales de cuatro patas).....	99
8.3.1. Animales de cuatro patas para comer.....	99
8.3.2. Animales de cuatro patas que no se cazan.....	100
8.4. Yoshoyosho winanijbëshëw (animales que se arrastran).....	101
8.4.1. Animales que se arrastran que se pueden comer.....	102
8.4.2. Animales que se arrastran y que no se cazan.....	102
8.4.3. Saberes y conocimientos de los niños sobre los animales que se arrastran.....	104
9. Técnicas de caza en el monte.....	104
9.1. Caza con tomete (arco y flecha).....	104
9.2. Caza con trampa.....	105
9.3. Caza con salón o rifle.....	106
9.4. Acompañamiento del perro en la caza.....	106
10. Pelado del animal.....	107
11. Conservación de la carne de monte.....	107
11.1. Chapapeado.....	107
11.2. Charqueado.....	108
12. Cuidados durante la caza de animales.....	108
13. Lo que queda o lo que aún se recuerda de las manifestaciones rituales relacionadas con la caza.....	108
13.1. La zunchada con hueso y wasqueada.....	109
13.2. El nido del chimpu chimpu.....	110
13.3. Permiso al dueño del monte.....	110
13.4. No matar a los animales en los salitrales.....	111
13.5. Respeto a los huesos de los animales.....	111
14. Señales para una buena o mala caza.....	112



INFORME

SISTEMAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS DE LA COMUNIDAD DE NUEVA GALILEA

INTRODUCCIÓN

Para impulsar una educación desde la identidad de las culturas indígenas en el marco del carácter intracultural de la nueva Ley educativa N° 70 “Avelino Siñani y Elizardo Pérez” necesitamos promover la recuperación, fortalecimiento y revaloración de los saberes y conocimientos de los pueblos que por siglos fueron marginados e ignorados de cualquier política social impulsada desde un Estado que hasta hace poco fue gobernado por grupos de poder que no comulgaban con las diferencias culturales ni lingüísticas del país. Ahora, por Ley, los pueblos indígenas tienen derecho a una educación con identidad cultural y lingüística propia. Para posibilitar el ejercicio de ese derecho, es primordial preocuparnos y ocuparnos de sistematizar los saberes y conocimientos de cada pueblo indígena originario campesino y de comunidades interculturales y afrobolivianas. Los contenidos educativos de una educación con identidad propia deben dar cuenta de esos saberes y conocimientos para que, al final de un proceso educativo, tengamos la seguridad de haber formado a un educando orgulloso de sus patrones culturales y lingüísticos.

La sistematización de los saberes y conocimientos de la comunidad yurakaré de Nueva Galilea fue posible con la participación y esfuerzo de familias integras, las autoridades tradicionales, representantes del pueblo Yurakaré y el apoyo técnico de la Fundación para la Educación en Contextos de Multilingüismo y Pluriculturalidad (FUNPROEIB Andes) con el apoyo financiero del Fondo de Asistencia Internacional de los Estudiantes y Académicos Noruegos (SAIH).

En este trabajo, el sistema epistemológico de la comunidad de Nueva Galilea está descrito de forma detallada y minuciosa en tres sistemas de saberes: La agricultura, la pesca y la caza. La minuciosidad de la descripción fue posible por el involucramiento de parte de los investigadores en la realización de todas y cada una de las actividades productivas realizadas por las familias. La descripción también está basada en testimonios que los comunarios nos fueron relatando mediante entrevistas o conversaciones ocasionales movidos por la idea de que, por fin, la escuela adoptaría no solo los patrones culturales para formar a sus hijos sino también sus formas prácticas para transmitir y apropiarse de conocimientos con propósitos pedagógicos claros y contextualizados.



SABERES Y CONOCIMIENTOS SOBRE BATALLA (agricultura)



En nueva Galilea, ballata es el término yurakaré con el que se denomina a la actividad agrícola relacionada con la siembra, plantación y la producción. El carácter nómada del pueblo Yurakaré hizo que su medio de subsistencia esencialmente sea la pesca y la caza. Posteriormente, con la colonización y la incursión de misiones jesuitas y franciscanas en el territorio, la agricultura fue incorporada paulatinamente en su sistema de vida. A partir de entonces, la estancia más prolongada de las familias grandes en espacios fijos hizo posible su desarrollo. Ahora, es la actividad a la que le dedican gran parte de su tiempo y esfuerzo, y la que les genera más ingresos económicos. La dedicación a la actividad agrícola productiva les ha permitido desarrollar competencias imprescindibles para el manejo de espacios geográficos, valoración del tipo de tierra, el cultivo de una variedad de frutos; la recolección de frutos silvestres y la preparación de chacos.

Todos los saberes y conocimientos sobre la agricultura, así como los han ido desarrollando, también los han ido transmitiendo de generación en generación. Es una actividad absolutamente familiar. Todos los miembros de la familia desempeñan una tarea específica según su rol y posibilidades físicas que la edad les permite, tal como nos muestra el siguiente testimonio:

Carlos: *Cuéntame lo que hiciste en el chaco.*

Mel: Me crucé en canoa; después fui caminando en la playa con mi papá, con mi mamá, con bebé y con César; después llegamos al chaco y ¿no ve? yo comencé a trabajar un poquito y después lo cuidé al bebe. Toditos trabajaron.

Carlos: ¿Cómo trabajaron?

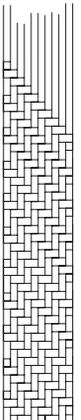
Mel: Cuidando al bebé y después era tarde ya.

Cesar: Ahí estuve trabajando, estuve carpiendo, junté fuego y ardió, yo lo quemé, había ramas amontonadas secas pero lo quemamos. Después carpimos sigue y nos vinimos acá.

(César Quispe Hurtado, nueve años y Mel de seis, 18.09.11)

Habitualmente, el trabajo en el chaco de plantas de plátano involucra tres actividades: sacar cormas (papas) de plátano para plantarlos, hacer mantenimiento de la plantación y cosechar los frutos. Durante cada una de ellas y cuando en la familia hay niños menores de un año, la niña se encarga de cuidarlos, mientras el hermano mayor, como el caso de Cesar, ayuda a carpir; es decir, extraer la maleza que cubre el platanal. Los padres, por su parte, hacen el trabajo que requiere de mayor fuerza, en este caso, cortar el racimo de plátanos sea para su consumo o para comercialarlo.

La lógica de vida del yurakaré se enmarca en la convivencia armónica no solo entre ellos sino con todos los seres vividos de su entorno natural. La familia yurakaré se asegura de tomar la fruta solo para su consumo. La acumulación o sobreexplotación de los recursos que la naturaleza les brinda no entra dentro de sus patrones de vida. Para ellos, la vida también depende de asegurar la subsistencia tanto de insectos como de animales con los que conviven. Por eso, en los chacos hay frutos de plátanos, naranjas, mandarinas, pomelos y limas caídos de sus plantas. Hay otras frutas como las de papaya y chocolates que permanecen en sus plantas con las que los animales como el mono, aves e insectos se alimentan.



En la comunidad, la práctica agrícola fundamentalmente es de autoconsumo, solo el plátano y desde más o menos cuatro años la coca es comercializada en la misma comunidad a comerciantes que van en busca de productos para revenderlos. En Nueva Galilea, las tierras son aptas para la producción de la yuca y arroz, aún así, como doña Berta Noe explica, se produce solo para cubrir las necesidades alimenticias de las familias. “Este es mi chaco de yuca, esta yuca no es para vender, para nosotros nomás plantamos, este pedazo que ve es puro yuca, vamos a sacar esta planta nomás para hacer masaco” (9/09/11). De la misma manera, Adán Chávez sostiene lo siguiente: “El arroz es mayormente para el consumo aquí en la comunidad, para el consumo el plátano sí es para vender” (21/06/11). Esos testimonios confirman la afirmación a inicio de este párrafo.

Por otra parte, los yurakarés, al margen de la utilidad alimenticia de plantas que cultivan, aprendieron sobre las cualidades medicinales que contienen no solo las plantas cultivadas sino las plantas que la naturaleza de su entorno les brinda. Hasta hace poco, los comunarios contaban solo con las plantas medicinales para atender las dolencias no solo físicas sino espirituales que les afectaban. Sobre los saberes relacionados con las cualidades medicinales de las plantas y las formas de aplicación o consumo adoptados tradicionalmente en la comunidad vamos a dar a conocer más adelante.

1. Espacios geográficos y producción de frutos

En la actualidad, los yurakarés están organizados como Territorios Comunitarios de Origen (TCO). Cada TCO está asentada cerca de las orillas de los ríos. Nueva Galilea está ubicada junto al río Chapare. Paralelo al río, de este a oeste cuenta con un camino sobre cuya extensión construyeron las casas, la sede de reuniones, donde al mismo tiempo funciona la escuela. Cada familia cuenta con varios chacos, algunos próximos a sus viviendas y otros, dependiendo de sus prácticas productivas, están monte adentro.

De acuerdo a lo detallado, haremos referencia a tres lugares específicos de producción y recolección de frutos comestibles. Primero, el entorno de las casas; segundo, los chacos y tercero, el monte donde se recolectan distintos tipos de frutos silvestres.

1.1. Sibeibëshëw kumme masaw (frutas del entorno de la casa)

Los comunarios cuentan con un bagaje de conocimientos entorno a la identificación de frutos aptos para el consumo humano o los que son dañinos y aquellos que sólo sirven para la alimentación de los animales. Comenzamos refiriéndonos a los frutos que son aptos para el consumo y que producen en el entorno de las casas.

Los árboles frutales en el espacio nombrado se encuentran en el patio, al margen del camino, en las sendas que llevan a los puertos y también al borde de los chacos próximos a las casas. Las condiciones climáticas en el territorio yurakaré hace difícil la conservación de la fruta luego de haber sido extraída de su



planta, por tanto, el abastecimiento de frutos depende de mantenerlo por más tiempo en la planta. De esa manera, los monos y las aves como el tojo también tienen con qué alimentarse.

Las variedades de frutas que crecen en la comunidad y se encuentran en el entorno de las casas son descritas en el siguiente cuadro:

Fruta	Forma, tamaño o color	Temporada	Quiénes se alimentan	Dónde produce
Dulsi (naranja criolla)	Pequeña	Frio: Mayo - Julio	Fruto: humanos y el tojo Semillas: el ishete (jochi colorado), el yoppore (jochi pintado), los pajaritos y el hornero.	Monte alto
Naranja de injerto	Grande	Frio: Mayo Calor: Noviembre	Fruto: humanos y el tojo Semillas: el ishete (jochi colorado), el yoppore (jochi pintado), los pajaritos y el hornero.	Monte alto
La mandarina criolla	Anaranjada-roja	Frio: Mayo	Fruto: humanos y el tojo Semillas: el ishete (jochi colorado), el yoppore (jochi pintado), los pajaritos y el hornero.	Monte alto
Mandarina de injerto (mandarina japonesa)	Grandes, dulce y anaranjado	Frio: Mayo	Fruto: humanos y el tojo Semillas: el ishete (jochi colorado), el yoppore (jochi pintado), los pajaritos y el hornero.	Monte alto
Mandarina de afuera	Pequeña y anaranjado	Frio: Mayo	Fruto: humanos y el tojo Semillas: el ishete (jochi colorado), el yoppore (jochi pintado), los pajaritos y el hornero.	Monte alto
Toronjas	Amarilla y rosada	Frio: Mayo y Julio	Fruto: humanos y el tojo Semillas: el ishete (jochi colorado), el yoppore (jochi pintado), los pajaritos y el hornero.	Monte alto
Limapeshe (lima)	Amarilla	Frio: Julio y Agosto	Fruto: humanos y el tojo Semilla: jochi	Monte alto
Limmu (limón)	Es amarillo y agrio	Frio: Julio y Agosto	Solo para refresco La semilla come el jochi	Monte alto
Limón de injerto	Amarillo	Agosto, Septiembre y Octubre	Solo el humano	Monte alto
Paltu	Grande y anaranjado	Agosto, septiembre	Solo el humano	Monte alto
Paltu	Verde	Noviembre, Diciembre y Enero	Humanos Los jochis, el chancho de la casa, los tojos.	Monte alto



Fruta	Forma, tamaño o color	Temporada	Quiénes se alimentan	Dónde produce
Paltu	Morado	Enero y Febrero	Humanos Los jochis y los tojos.	Monte alto
Paltu	Redondo y verde	Noviembre y Diciembre	Humanos	Monte alto
Sillo (pacay)	Es largo, verde y blanco por dentro	Enero	Comen los monos y los tojos.	Monte alto
Putipu, (pacay)	Delgado y pequeño como un dedo, es amarillo	Enero	Monos	Monte alto
Luuwishwi (pacay cola de mono)	Son largos, gruesos y medio café	Enero, Febrero y Marzo		Monte alto y bajo
Piwshi (pacay)	Son pequeñitos y medio-cafecito	Enero, Febrero y Marzo		Monte bajo (comunidad)
Luu (pacay peludo)	Es medio rojo con café bajito color del manechi	Enero, Febrero y Marzo		Monte alto
Merri (pacay)	Es amarillo	Enero, Febrero y Marzo		Monte alto
Pëmshu (guayaba)	Es poco amarillo por fuera y blanco por dentro	Diciembre-Enero	Tojo	
Guayaba rosada	Adentro es bien rosado	Diciembre-Enero	Tojo	
Papayu (papaya)	Es amarillo y adentro anaranjado	Todo el año	Come el melero, el tojo, el sisiro (mono), pajaritos, petos, tucuras	
Papaya verde	Adentro rojito	Todo el año		
Shojo (piña) es criollo	Es amarilla y fraganciosa	Todo el año	Se come el peto	
Piña de afuera	Morado	Todo el año	Se come el peto	

Fruta	Forma, tamaño o color	Temporada	Quiénes se alimentan	Dónde produce
Tëmbi (tembe)	Es rojo amarillento y grande	Enero, Febrero y Marzo	Los chanchos, jochis y tarechis (ave)	Comunidad, monte alto y bajo
Tembi chuji (tembe)	Es rojo amarillento, no tiene semilla, es pequeña	Enero, Febrero y Marzo		Comunidad, monte alto y bajo
Chujulati (chocolate) criollo	Es amarillo	Junio y Julio	Comen las ardillas, el melero, tejón, mono sisiro, showwo (mono nocturno) y el tojo	Monte alto
Cacao	Es grande, tiene mucha pepa. Es morado y su cáscara rojiza	Enero, Febrero y Marzo	Monos	
Achachairu	Anaranjado y amarillento	Enero y Febrero	Comen los monos, el melero	En casa, monte alto y bajo
Bababa (tipo de achachairu)	Es amarillo	Frutea en Diciembre, Enero y Febrero	Come el loro y los monos	Hay en monte alto y bajo
Carambola	Anaranjado	Frutea en Septiembre y Octubre		
Chirimoya	Es amarillo por fuera y blanco por dentro	Frutea en enero y Febrero	Come el tojo, los petos y tucuras	
Coco	Verde	Todo el año		Da en la casa y en monte alto
Lolë	Es amarillo y anaranjado			Hay en el monte alto y la comunidad
Manka (manga)	Es rosadito y medio amarillito	Frutea en Enero y Febrero	Comen los tojos, jochi, pajaritos, tucuras	
Mansajna	Es rojo y morado	Frutea en Enero y Febrero	Come el tojo, los petos, tucuras	
Mora	Es moradito	En Enero	Comen los pajaritos	
Ñuñu (ocoró)	Es amarillo	Febrero, Marzo y Abril	Comen los monos, tejón, ardilla	En casa, monte alto y bajo



Fruta	Forma, tamaño o color	Temporada	Quiénes se alimentan	Dónde produce
Sandía	Es redondo y verde oscuro. El otro es alargado y verde claro	En tres meses	Se lo come el jochi	
Ubillu (uvillo)	Es rojo y medio morado	Octubre, Noviembre y Diciembre	Comen los pajaritos	
Ulëë (pitón)	Es de color medio naranja como la aceituna	Enero y Febrero	Se lo comen los petos, la tucura	
Kochena	Es morado oscuro y por dentro blanco			En la casa y monte alto

Como se puede apreciar, los comunarios clasifican las frutas de una misma variedad entre criollas e injertos o las que son de afuera. Con el término criollo se refieren a los frutos de origen nativo. Por eso, explican diciendo que la fruta criolla es “el que es siempre de aquí, las plantas que siempre han estado, que nuestros papás han sembrado o que dan nomás, pero propios de la comunidad y que el yurakaré siempre ha conocido” (Edgar Chávez, 18/09/11). En cambio, los de injerto que también se los conoce como “los de afuera” son aquellos, que habiendo sido traídos de otros contextos, se adaptaron al tipo de tierra y clima del lugar. La señora Gaby Castellón se refiere a ellos diciendo: “Se llaman injerto porque son las plantas que hemos plantado trayendo las semillas de afuera. Esa planta de carambola, Guery trajo semilla de afuera y bien dio, grandes son sus frutos” (18/09/11).



Por lo general, las plantas frutales existentes en la comunidad se reproducen sin necesidad de la mano del hombre. Cuando comienza a frutear y está listo para comer, el viento, las aves, los animales y las mismas personas que consumen se encargan de esparcirlas por los lugares que recorren. Por eso, una planta frutal se encuentra tanto en la comunidad como en el monte. Ese es el caso del tembe que, como en el testimonio siguiente indican Edgar y su padre, don Hugo, antiguamente donde se asentaban los yurakarés se aseguraban de plantar un tembe en caso de no haber:

Edgar: A veces, los antiguos siempre tenían una mata de tembe que siempre se siembra.

Don Hugo: Sí, se siembra, yo he sembrado siempre.

Edgar: En cada casa siempre sembraban un tembe (16/06/11).

Las mujeres hacían cocer el fruto para alimento o para elaborar chicha empleada para realizar ciertos rituales de valentía o preparación tanto de varones como de mujeres que pasarían a desempeñar el rol de esposo o esposa. Asimismo, como los yurakarés eran habitualmente cazadores y pescadores; entonces, de la planta obtenían la materia para fabricar flechas y arcos.

Respecto al pacay, se conocen nueve variedades. Algunos como el luuwishwi o wencheshiajshia solo producen en el monte; en cambio, el piwshi únicamente en la comunidad.

Según el calendario productivo, en Nueva Galilea se tiene el tiempo de lluvia y el tiempo seco. “La mayoría de los árboles frutales para tiempo de lluvia, casi todos. En época seca, son pocos los frutos que hay, lo mismo es el monte, ahora hay pocos frutos” (Grupo focal, 18/09/11). Pero también hay ciertas plantas frutales que producen durante todo el año, éste es el caso de la papaya y el coco.

Esta papaya no tiene su tiempo para dar, todo el año frutea, así en filita da, uno empieza a madurar mientras los otros siguen verdes, uno madura, se cae o lo sacan, luego el otro sigue, así va dando, siempre tiene su fruto. (Jackelin Hurtado, 17/09/11).

Los frutos se pueden extraer trepando a los árboles para tomarlos con las manos o enganchándolos con palos. Los palos generalmente son de chuchió en cuya punta hay un tajo o un gancho metálico amarrado para retorcer los frutos y bajarlos.

Los saberes sobre las plantas frutales, la recolección de frutos y sus beneficios, los niños los van adquiriendo primero en la casa, cada vez que tienen contacto con los frutos que se lleva para el consumo diario y cuando el niño comienza a preguntar, como en la siguiente interacción de un niño de tres años con su padre:

Padre: No lo toques Gary, cuidado con ese coco.

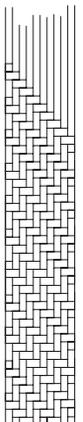
Gary: ¿Papi, éste es su huequito para sacar jugo?

Padre: Sí, hijito (19/06/11).



En ese caso, el niño al mismo tiempo que escucha la recomendación de su padre, tiene también la oportunidad de tocar objetivamente el fruto. Así comienza su familiarización con los frutos alimenticios.

Los hermanos mayores, también son transmisores de conocimientos. En el siguiente caso



durante una caminata por la comunidad, una niña que pregunta a su hermano mayor sobre una fruta que ve recibe la siguiente respuesta:

Yessi: ¿Qué es eso Harold? (Señalando el fruto de un árbol de palta)

Harold: Papaya.

Desiré: ¡No es papaya!, ¡es palta! Eso se come con pan, con pancito, ése es de abuelo siempre. (Harold, Desiré y Yessi de 9, 8 y 6 años, 07/09/11).

Como se ve en la evidencia, entre los mismos niños se van corrigiendo sus equivocaciones. La corrección se hace de forma natural sin censuras ni sanciones. La idea es aprender del otro y afianzar conocimientos.

Más adelante, cuando los niños tienen entre cuatro y diez años de edad, las experiencias propias les permiten reforzar los aprendizajes previos mediante la puesta en práctica de sus conocimientos. A diario, los niños se reúnen en grupos para jugar y cuando quieren, los más grandecitos se trepan a los árboles o tomando el palo pesado entre dos sacan los frutos que necesitan. Son esas experiencias las que les permiten aprender a diferenciar la textura, nombrar los colores, el tamaño, la forma y el sabor de los frutos. Para ilustrar lo dicho, veamos la siguiente descripción hecha durante el acompañamiento a un grupo de niños:

Carlos: ¿Esa planta, qué se llama?

Harold: Ese es guayaba.

Carol: Este es chirimoya, ese de allá..., algunas plantas no sabemos.

Yessi: Este de acá es pacay. Allá hay otro chocolate, ese y ese, tres son.

Carlos: ¿Y ese de allá?

Harold: Coco, ya está maduro. Saquemos con ese palo.

Yessi: Este es coco, si comes, tiene jugo adentro, su jane tiene y se come y se toma su jugo, rico es.

Carlos: ¿Y este de acá?

Karen: Ese es una guayaba grande.

Harold: Ese de allá es pacay, no tiene todavía, ese pacay.

Carlos: ¿Este árbol qué se llama?

Carol: Pacay, pero no hay su fruto. Este se llama lima y este otro, lima botón porque es como botón.

Harold: Ese es la manga, no hay fruto, se ha acabado (Harold, Carol y Yessi de 9, 8 y 6 años respectivamente, 19/06/11).

1.2. Kukkulë (el chaco)

El chaco es el principal espacio para realizar la actividad productiva del plátano, el arroz, la yuca y el maíz y ahora también de la coca. El plátano es el fruto que produce en mayor cantidad y, como ya se dijo, se vende. El guineo en sus variedades: wijri (guineo), memej palanta (guineo mataborracho), shorojme palanta (guineo morado), walele, (guineo) y el guineo motacucito solo se produce para consumo familiar.

Igualmente, el owë o cusiré en castellano, la yuca, el maíz, el arroz y maní grande mappesebe se producen solo para consumo en la familia.

1.3. Lubujluy (en la playa)

Habitualmente, en Nueva Galilea todas las familias cuentan con un puerto para encostar, pero no todos los puertos tienen playas. Quienes cuentan con ese espacio pueden cultivar el sebbe (maní) pequeño. El maní se siembra en época seca y requiere tres meses para producir; sin embargo, el cultivo es consumido por el jochi, el ratón, la shirijtua y el tejón.



1.4. Kummë (en el monte)

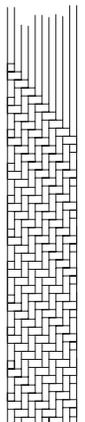
A las frutas de monte las denominan en idioma yurakaré como “kummë letemibëshëw masaw”. En el monte, hay frutos que son aptos para el consumo humano, pero también los que solo sirven para el alimento de los animales. Así nos hace conocer don Hugo, anciano de la comunidad durante una conversación:

En el monte hay el tembe, coquino, hay algunas frutas que no conocemos del monte y eso comen los animales, el chancho, el jochi pintado. Los que van al monte conocen, van a espiar y lo matan. El anta sale al platanal a comer plátano maduro, no hace mucho tiempo que hemos matado el anta (16/06/11).

La recolección de frutos en el monte no es una actividad a la que las familias se dediquen. Los frutos silvestres son recolectados únicamente cuando se va a cazar o a extraer madera, como se indica en la siguiente cita: “El caso de las frutas de monte es que no se va al monte específicamente para sacarlos sino que cuando entramos para cazar o trabajar adentro con la madera vemos que hay y sacamos” (Edgar Chávez, 18/09/11). En otras ocasiones, ubican árboles frutales cuyos frutos aún están verdes y luego de un tiempo van a recolectar. Así lo dice Mélyny Blanco: “Uno cuando va a cazar, lo ubica al fruto; luego, cuando está maduro, uno va y lo busca” (22/09/11).

Los comunarios de Nueva Galilea clasifican los frutos de monte como se detalla en el siguiente cuadro:

Fruta	Forma, tamaño o color	Temporada	Quiénes se alimentan	Dónde produce
Achachairu	Anaranjado y amarillo	Marzo-Abril	Las personas, los monos y el melero	En la casa y el monte
Almendrillo (chimoré)	Cafecito oscuro	Junio Julio Agosto Septiembre	Las personas, la perdiz y el murciélago	Monte alto
Atébole	Moradito	Septiembre Octubre	Las pavas y los pajaritos	Monte alto



Chujulati	Amarillo	Febrero-Marzo	El pitchi, ardilla, melero, tojolo	Monte alto y monte bajo
Deptepshata	Es como una uva blanca peluda	Época de lluvia	Humanos	Monte alto
Dondoshi (pachio)	Es amarillo con puntos blancos	Diciembre y Enero	El ratón	Monte alto
Isiri del monte	Rojo, redondo, más pequeño	Época de lluvia	La pava, monos, aves	Monte alto
Kalawë (chirimoya de monte)	Amarillo	Enero y Febrero	Su semilla come el ishete y el yoppore	Monte alto
Kochena (coquino)	Morado-negro adentro medio blanco		Jochi pintado, chancho	En la casa y el monte
Korosi	Morado	Septiembre Octubre	Las pavas y las aves pequeñas	Monte alto
Lollë	Amarillo			Comunidad y monte
Majochena (coquino)	Verde	Febrero y Marzo		Monte alto
Majuyu (chirimoya de monte)	Amarillo	Época de lluvia		Monte alto
Ñuñu (ocoró)	Amarillo	Febrero, Marzo y Abril	Los monos, tejón, ardilla	En la casa y el monte
Pacay cinturón	Ancho de color verde lechuga bajito	Enero, Febrero y Marzo		Curichi
Pacay de laguna	Verdecito, es casi cuadradito mediano	Enero, Febrero y Marzo		Monte bajo
Shiwiwta (sapito)	Amarillo, por adentro blanco y semilla negra		Los monos, pavas, mutún, aves, palomas	Monte bajo

Shoe (coquino)	Amarillo	Febrero y Marzo		Monte bajo
Showe	Es grande y amarillo			En la comunidad y el monte
Taruma	Es de tamaño de la uva y morado	Época de lluvia	Pavas y pajaritos pequeños	Monte bajo
Tëjmëte (huevo de manechi)	Amarillo y maduro es blanco	Época de lluvia	La pava y los monos	Monte alto
Tërrishë, (marayau)	Cafecito	Todo el año	Se come la semilla	Monte alto
Tintina	Morado, es su fruto del palo cedrón	Noviembre y Diciembre	Las pavas y los pajaritos	Monte alto
Urappa (majo)	Negro cuando está maduro, por dentro guindo, es para refresco, chicha y leche	Febrero y Marzo		Monte alto
Wenchepemshu	Amarillo, de tamaño de una naranja	Diciembre y Enero	El ishete	Monte alto y monte bajo
Wensheshiajshia (pacay)	Es verde oscuro, largo, ancho y aplanado	Enero Febrero Marzo	Los monos	Monte
Yënnë (bi)	Por fuera guindo y por dentro blanco	Diciembre Enero Febrero	Anta, jochi, huaso	Monte alto y monte bajo

Todas las frutas clasificadas en el cuadro son de consumo de las personas y también de animales. El lugar donde producen esos frutos es frecuentado por animales generalmente en época lluviosa. Los comunarios acuden a esos lugares de fruteo en busca de alguna presa para proveer carne a la familia.

Los niños, conocen los frutos silvestres cada vez que sus padres llevan frutos a sus casas. Igualmente, la visita a los chacos y al monte les permite conocer la variedad de árboles frutales silvestres. Por eso, los niños pueden



dar cuenta sobre los frutos y árboles frutales del monte que conocen sea por referencia o por experiencia así como nos muestra la siguiente cita:

Desiré: ¿No ve? hay unas frutas, una vez nosotros hemos visto en el campamento, hay unas frutas como coco, eso deben comer los animales.

Harold: Esos son duros y sus dientes de los troperos son filos, esa fruta tiene un jugo como jame esa semillita y adentro su jame.

Desiré: Una vez intentamos comer, era un poco feo, luego hemos visto a Kesia que comía un coquino; luego hemos visto unas frutas, Kesia se subió al árbol y los tumbó y no era muy rico, sólo su semilla.

Harold: Así como espinitos tiene, con bolsa tiene que subir para agarrar, con gancho bien es.

Yessi: Yo con gancho al de más allá, a toda nos fuimos, lo dejamos todo sin avisarle a abuela y luego empezó a escocerme todo mi cuerpo, todo, hasta Kesia se rascaba.

Desiré: Carol también, Yessi no comió mucho pero ya quería llorar, eran como espinitas. (Harold, Desiré de 9, 8 y 7 años, 7/09/11)

Como podemos ver en el testimonio, el monte se convierte en una tentación para el espíritu explorador de los niños. Así, la experimentación se constituye en una estrategia eficaz para aprender y a la vez constatar lo que los adultos les enseñan. De igual manera en el siguiente testimonio podemos ver cómo se desarrolla el proceso de transmisión y apropiación de aprendizajes sobre las frutas silvestres.

En la casa de Tito, junto a la puerta había un racimo de frutas con forma de corazón y color café verdusco, le pregunto ¿qué es? Y me responde: “Éste de aquí es el marayau que llamamos, lo traje de adentro, lo pillé cuando caminaba”. Su hija, Desiré me invita a comer y, le pregunto si se comía pelando, Desiré me dice: “No, hay que romper su cascarita de afuera y se come su pepita de adentro, sólo de adentro ese blanquito se come”, pero al intentarlo no pude abrirlo y su padre le ayuda: “Así es más fácil romperlo, sacas uno y lo agarras, lo pones sobre algo duro y le pegas”. Tito pone el fruto sobre una raíz sobresalida y la golpea con un pedazo de madera. Desiré dice: “Ahora me toca a mí”, lo rompe, pero su padre que la observaba le dice: “Ese no comas, tiene su gusano, ¡mira!”. Desiré se da cuenta y contesta: “Casi me lo como al gusano” (sonríe); entonces, rompe otro y pregunta: “¿éste está bien, papi?”, el padre responde: “A ver, mostrame, sí éste se puede comer”. Luego, le interroga diciendo: ¿así les enseñan a los niños sobre las frutas de monte?, él responde “ella conoce las frutas de monte que traigo y come nomás, lo dejo a un costado y ya está hurgando, así nomás aprenden, pero, a veces, hay que enseñarles algunas cosas porque pueden dañear o lastimarse, agarran también el cuchillo ¿no ve?. (11/09/11)

Como podemos ver, el proceso consiste siempre en experimentar después de haber observado y los padres nunca les niegan la oportunidad, lo importante es darles confianza para que aprovechen la oportunidad de poner en práctica lo que les enseñan.

1.5. Frutos no comestibles

Así como hay tanta variedad de frutos que se puede comer, también hay otros que no. Esos frutos muchas veces solo son consumidos por los animales. Ese es el caso del fruto de la chonta que está recubierto de una dura corteza que solo los chanchos pueden triturarlos para alimentarse con el fruto de su interior. Sobre los efectos nocivos que algunos frutos producen al ser consumidos por las personas, los papás no desaprovechan oportunidad alguna para enseñarles.

Este es el fruto de la chonta, no se come, del que se come es del tembe, de éste no. El choncho come su fruto de éste ¡mira! por este lado vino y todo lo comió ¿ves? En el monte hay muchos frutos de los árboles que no conocemos sus nombres, pero sabemos que no se pueden comer, sólo los, animales comen. Por ejemplo, no se comen esas frutitas verdecitas de ese árbol, estas que están en el suelo, antes eran utilizadas como jabón porque igual hace su espuma, pero no se come. (Edgar Chávez, 18/09/11)

2. Tipos de suelo y alimentos que en ellos se producen

Los saberes y conocimientos vinculados con la actividad agrícola incluyen el reconocimiento de tierras aptas para producir y las que no lo son. En el territorio hay shushush elle (tierra negra), bubush elle (tierra amarilla), lubujlu (arenosa) y tÿjÿsaj elle (tierra gredal plomiza y dura).

2.1. Shÿshÿsh elle (tierra negra)

Las familias de Nueva Galilea están asentadas sobre tierras negras. Según los comunarios del grupo focal “la tierra negra está por las orillas del río hasta mil metros del río hacia el monte” (16/09/11) y a lo largo de esa extensión tienen sus chacos donde producen plátano, yuca, arroz, maíz y hasta coca.

Respecto a los árboles frutales, la tierra negra permite que se reproduzca, desarrolle, crezca y frutee casi por lo general sin necesidad de ser plantados. Al respecto, la señora Jacqueline Hurtado se expresa así: “Como la tierra es rica, a veces se planta y a veces no, botamos la semilla y ya está creciendo” (Jackelin Hurtado, 12/09/11).

2.2. Bubush elle (tierra amarilla)

La tierra amarilla, como dicen los comunarios del grupo focal, se encuentra después de la tierra negra, “La tierra amarilla es la tierra que está monte adentro después de la tierra negra”. En ella se puede cultivar: “Majo, coca, yuca, owë” (16/09/11).

2.3. Lubujlu (playa)

La tierra arenosa de la playa también es aprovechada para cultivar una variedad de maní y solo en época seca.

Respecto a los niños, la actividad productiva en la que cotidianamente son involucrados, les permite reconocer los escenarios de cultivo y los tipos de tierra escuchando y observando a sus padres, como se explica en la siguiente cita: “Los niños ya saben, hay que mostrarle siempre y ahí saben y aprenden, no ves hay tierra amarillo y tierra negra como greda y a ese tamaño de Rubén (11 años) ya saben todo” (Hugo Chávez, 16/06/11).



3. Producción agrícola, tiempos y espacios geográficos

3.1. Preparación del suelo cultivable: Oshpe kükkülë (nuevo chaco)

El chaco es el espacio de tierra que los comunarios preparan en tiempo achewteba (seco) para cultivar. Su preparación requiere de una serie de actividades realizadas en los meses de julio, agosto y septiembre. En ese tiempo, el chaqueo es un proceso productivo de seis pasos.

3.1.1. Kukkulëtebe (ubicar el lugar)

La preparación de un nuevo chaco se hace basada en el producto que se va a sembrar. Por eso, se debe ubicar la tierra que esté en monte alto o monte bajo y que sea negra o amarilla. Para sembrar el plátano, la yuca y el maíz, no deben ser tierras bajas para que la inundación no arrase con el cultivo. En cambio, el arroz necesita ser cultivado en chacos de monte bajo, para que los insecto que atacan las plantas en crecimiento sean controlados por el agua.

3.1.2. Elle rosatatebe (rozar el monte)

El monte donde se ubicó la tierra para hacer el nuevo chaco se encuentra tupido de árboles, plantas pequeñas y hierbas. Lo primero que hacen los comunarios en tierras con tales características es quitar las hierbas pequeñas. Por eso, el elle rosatatebe consiste en la sacada de las pequeñas hierbas, se la realiza con el machete, se espera una semana para que seque la hierba y se murmeé” (Grupo focal, 16/09/11).

3.1.3. Manñu matajta (murmeado)

Sacada la hierba cortada, quedan las ramas de las plantas pequeñas que también deben ser cortadas y quemadas luego de una semana, para dejar más expedito el terreno. Este paso del proceso, en idioma yurakaré manñu matajta.

3.1.4. Matajtaw matataw (tumbado)

Entramos por una senda y llegamos a un chaco en preparación que aún tenía árboles altos y gruesos y otros también altos, pero con troncos delgados. En el suelo, habían ramas delgadas sin hojas. Saludamos a don Santos a quien durante su descanso le pregunté ¿Este chaco es nuevo? Él responde: “Recién estoy haciendo, ahora me falta tumbar todos estos palos, ¡ucha! que es fuerte tumbarlos a los palos grandes; pero, primero voy a tumbar estos que son más delgaditos y luego estos más grandes, voy a sembrar coquita todo esto de aquí. Le pregunto ¿Para qué lo ha rozado? y responde: “Para que no moleste la hierba y deje trabajar, de aquí no tiene que quedar nada para que sea un chaco nuevo, todingo hay que sacar”. (Santos Aurovi, D.C. 18/09/11)

El cuarto paso para la preparación del chaco es lo que en idioma yurakaré llaman matajtaw matataw (tumbado). Este paso es el más difícil, se lo hace con el objetivo de poner la tierra

en condiciones para que el plátano o lo que se vaya a cultivar produzca con éxito. Por eso, don Hugo nos dice: “Los árboles y los palos lo matan al plátano, hay que tumbar todito” (16/06/11).

3.1.5. Apuna (quemada)

Para que todo lo tumbado sea quemado, los troncos son picados y después de un mes de haber sido expuestos al sol la mayoría de los integrantes de la familia proceden al quemado. Esta etapa es la que la denominan en idioma yurakaré apuna. Don Hugo, nos dice: “Hay que tumbar y picarlo bien y después de un mes hay que quemarlo” (16/06/11). Para proceder al quemado, cada integrante de la familia participa y los padres se ubican en lugares estratégicos para controlar que el fuego no avance a otros chacos.

Para una jornada de quema en el chaco, en la casa, Doña Meleny reparte una botella pequeña de diesel, vela y encendedor a su esposo Cleto, a su hijo Josué de nueve años, Limber de diez. Josué pregunta: “¿Con diesel papi?”, el padre responde: “el diesel nos va a ayudar siempre a hacer más rápido sino vamos a tardar toda la tarde, si nos alcanza tiempo, acabamos todo hoy, porque parece que la lluvia nos va a pillar uno de estos días y lo va a mojar todos los palos, hay que acabar Mely”. (...). Llegamos al chaco y Don Cleto explica a los niños diciendo: “cada uno tiene su botellita y tienen que quemar montoncito por montoncito; luego, él y su esposa se dirigen a lugares estratégicos del chaco para hacer lo mismo que sus hijos. (22/09/11)

Los niños, al recibir la instrucción de parte de sus padres se aseguran que el padre comience con el trabajo para reproducir la misma acción y poco a poco con la práctica vayan perfeccionando. Por eso, durante la experiencia del quemado le preguntamos a Josué, quien miraba a su padre trabajando:

¿Qué estás viendo?

Josué: A mi papá para hacer igualito para ganarle a este Limber, (sonríe) ese rincón de allá voy a quemar, de ese ochoó tumbao allá (señala) ¿vamos?

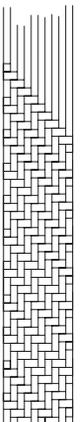
Sigo a Josué, quien se acerca hacia el ochoó, al llegar me dice: “yo voy a echar el diesel y usted me pasa la vela prendida y va a quemar y lo dejamos bien prendido y luego a ese montón (señalando otro montón) ¿ya?”

Durante el intento de prender los montones, se acerca Limber y pregunta: “¿prendiste Josué? yo ya prendí cuatro ¿tú cuántos?” Observo y él mismo se responde: “sólo unito nomás, yo desde abajito quemando lo prendí sus ramitas chiquititos”. (22/09/11)

De la descripción podemos ver que los niños aprenden observando, imitando y experimentando. La experimentación le permite al niño cuestionarse, elaborar hipótesis y al mismo tiempo darse respuestas para fijar sus conocimientos. En caso de no poder solo, recurren a sus padres para que ellos en la práctica les enseñen otras estrategias para que el trabajo sea bien hecho. Eso podemos ver en el siguiente testimonio diálogo:

Meleny: ¿Josué, cuántos prendiste?

Josué: Ese de allá que está humeando, ese de allá que sigue quemando, ese de ahí, tres mami, los demás ya no pude, se apagaban. Mami, se arruinó mi encendedor, ya no da, con qué voy a seguir prendiendo.



Limber: Uh, yo prendí hartos.

Meleny: Miren, si se arruina su encendedor van a hacer esto, se consiguen un palo así como éste, (palo seco delgado como de un metro de largo)

Josué: ¿Como éste mami?

Meleny: No Josué, éste es muy grueso y largo, así como éste otro, éste parece que no sirve, mejor búsquense cada uno, cuando tengan su palito van a hacer esto, prenden un montoncito, luego agarran el palito y le echan un poquito de diesel, luego para prender otro montón le echan el diesel y para que se prendan, vuelven al otro montoncito que tiene fuego y lo prenden el palito con fuego y luego lo acercan al otro montón donde echaron diesel y listo va a prender, busquen sus palitos para intentar, los dos. (22/09/11)

De esa manera, el chaco se constituye en un escenario de transmisión de saberes y conocimientos.



3.1.6. Ajokko (basureado)

El ajokko (basureado) es el último paso en la preparación del chaco. El trabajo consiste en reunir los residuos de palos que el fuego no logró consumir. Una vez concluido, el chaco está listo para ser sembrado.

3.2. Potencialidad del chaco nuevo

Se siembra siempre dos; por ejemplo, el plátano y el arroz son muy buenos amigos. El plátano está creciendo y como a un costado está el arroz, no deja que crezca las hierbas, pero no hay que descuidarse porque si la hierba lo gana al arroz lo mata, no le deja crecer y también perjudica al plátano. Yo hice la prueba en el chaco nuevo, ahí nomás se puede, si intentas hacer en el barbecho, no sirve, no da. También hay que saber dónde puedes plantar las plantas porque si se entra la inundación, ¡uhh! el arroz puede resistir pero al plátano el agua lo mata; pero también pasa que cuando es muy bajura y el arroz es pequeño, lo mata porque el barro lo tapa. (Ernesto Ortega, 20/09/11)

Por el testimonio, podemos saber que las nutrientes de un nuevo chaco hacen posible el cultivo de dos productos al mismo tiempo, solo por única vez. Un producto como el arroz que se cosecha luego de tres o seis meses dependiendo de la variedad es acompañado por la plantación del plátano. Como en el testimonio se indica, al final son las plantas de plátano que permanecen por varios años. Solo es cuestión de que el agricultor cuide que entre las plantaciones haya el espacio correspondiente para no perjudicar el crecimiento y desarrollo de ninguno de ellos. Asimismo, el chaco debe estar en altura, sin la posibilidad de inundación que, por lo general, arrasa con el platanal o con el arroz que apenas comienza a brotar.

3.3. Formas de mantenimiento del chaco

Las condiciones climáticas apresuran el crecimiento de la maleza y en poco tiempo hace que el chaco no esté apto para el cultivo. Para aprovechar el rendimiento productivo de los chacos por varios años, se recurre a la carpida o al barbecho según el caso. Respecto a ambas estrategias, el grupo focal así lo describe: “Carpida es cuando se limpia la tierra con la pala y no dejas ninguna maleza, y se llama rozada cuando se limpia con el machete a toda maleza y se limpia el tallo del plátano”. Además, ese trabajo se hace “cada vez que es necesario, dos o una vez al año” (16/09/11).

Los niños son quienes ayudan a realizar el mantenimiento de los chacos. Esa tarea les da la oportunidad de desarrollar habilidades motrices y de coordinación para hacer buen uso de las herramientas de trabajo. Al respecto, dos hermanitos, Mel de 6 años y César de 9, nos comparten sus habilidades:

Carlos: ¿César, qué hizo ayer en el chaco?

César: En el chaco, estuve carpiendo, estuve con machete cortando, estaba cortando el palo.

Carlos: ¿Cómo se carpe?

César: Con pala y azadón ¡ no era azadón! ¿qué es? Hay uno plano...

Mel: Rastrillo, pala, machete...

César: Para carpir se corta la hierba y con el palo, así largo y allá está su filo y tenés que avanzar nomás, sin jalar atrás.

Carlos: ¿Para qué se carpe?

César: Para que revivan las cosas (18/09/11)

3.4. Kukulëtëshama o kukulacha (barbecho)

En los chacos descuidados en poco tiempo crecen plantas y árboles que no permite el cultivo de cualquier producto. A eso se conoce como barbecho. Para que en él se vuelva a cultivar, el agricultor debe proceder al rosado y tumbado. En palabras de los niño, el barbecho “Es donde ya había chaco y se enchumó”. Enchumado lo entienden como el crecimiento de árboles, plantas y pasto producto del abandono. Sin embargo, el barbecho también permite la revitalización de la tierra, dado que la descomposición de toda esa maleza provee a la tierra de mayores nutrientes para cuando tengan que volver a cultivar y los productos rindan bien.



3.5. Recursos alimenticios tradicionales

3.5.1. Palanta (plátano)

Para cultivar palanta (plátano) y el wijri (guineo) es preciso hacerlo en tierras negras si se quiere que produzca por varios años, lo cual no sucede cuando la tierra es amarilla porque en ella solo se tiene una cosecha y la planta se muere. Por otra parte, hay plátanos que los conocen como palanta tebetebeljeshë (plátano con el tallo rojo) y palanta sëjsëshibëshë (plátano con el tallo verde). Este último tiene mayor tiempo de duración que el primero. Los tipos de frutos de ambas variedades son identificadas como sigue por el grupo focal (16/09/11):



- a) Posse que es el plátano trinchera, son delgados y largos, esos nadie quiere comprar.
- b) Palanta sin papa, son de las plantas que no tienen bellota, sus frutos son delgados y larguitos.
- c) El batcha, ese bellaco que le decimos, a diferencia de los demás, es grueso, tiene dos o más pengas, nada más.

Los niños saben que el plátano es el principal elemento de su dieta alimenticia diaria y, al igual que sus padres, hacen referencia a las variedades nombradas.

Carlos: ¿Cuántos tipos de plátanos hay?

Niñas: Dos, ese como guineo y ese bellaco grueso.

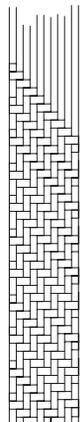
Niñas: Uno es el bellaco y el otro es el plátano nomás.

Niñas: Ese pequeño es guineo. (22/09/2011)

3.5.2. Ñowwo (yuca)

La yuca produce en tierra negra o amarilla. La variedad de yuca cultivada es como sigue:

- a) Buburri (yuca rosada), produce de nueve a diez meses, en la planta el tallo es medio rosadito, produce en la tierra amarilla o negra.
- b) Bubush ñowwo (yuca amarilla), un solo tallo, va largo y es de color amarillo siempre su tallo.
- c) Atanti, es la yuca bien blanca.
- d) Noventona, es la que produce en tres meses, hay de dos clases, una que la planta es bajita y la otra alta pero el fruto es el mismo, esta planta es traída de afuera.
- e) Yuca brasilera, produce en un año, es la que más se engruesa y la más grande que hay. (Grupo focal, 16/09/11)



Este producto solo es para consumo familiar. Las mujeres hacen masaco, sancochado o yarru (chicha de yuca). Cada vez que se va a cocinar, van en extraer yuca. Para sacarla, deben ubicar visualmente la planta cuya raíz aflora la superficie. Esa es la señal que indica la madurez del fruto.

Los niños conocen sobre las características de la yuca cada vez que ayudan a extraerla de la tierra y deben llevarla a la casa para que la madre cocine. Ellos diferencian las yucas por el color, el grosor, el tamaño y el sabor como podemos ver en el siguiente testimonio:

Carlos: ¿Cuántos tipos de yuca hay?

Niñas: Dos.

Niñas: Esa brasilera y gringa (risas)

Carlos: ¿Cómo es la brasilera?

Niñas: Gruesa y su cáscara es morada.

Carlos: ¿De adentro cómo es para comer?

Niñas: Es grande, nosotros una vez dos metros sacamos de yuca, lo estábamos midiendo cuando se quebró (risas), es medio rojito adentro.

Niñas: Dulce es ese brasilero.

Carlos: ¿El otro?

Niñas: Es simple y blanco, la más rica es la brasilera.

Niñas: Esa es dulce nomás.

Niñas: En idioma es ñowwo. (22/09/11)



3.5.3. Arrush (arroz)

Para sembrar arroz, la tierra debe ser negra de consistencia arenosa y mejor si está en la bajura para suministrar de agua al sembradío. La producción solo es para cubrir el consumo familiar. La variedad de arroz es clasificada de la siguiente manera por los comunarios:

a) Kateto, el grano es redondito y aplanado, cuando sembramos tarda seis meses en dar.

b) Noventón, es de tres meses, el grano es largo, redondo, su cáscara es blanca.

c) Carolina, su chala es rojita, (tebettebeshpële), ésta tarda en crecer seis meses.

d) Pico de pato (upshi shansha), es largo y su punta es negra, éste tarda en producir seis meses.

e) Híbrido, tiene una punta que suncha, tiene espinitos en sus puntitas, tarda seis meses en producir. (Grupo focal, 16/09/11)

Por su parte, como podemos saber por el siguiente testimonio, los niños manifiestan que la cosecha de algunos tipos de arroz requiere de mayor esfuerzo. De igual manera, ellos saben que la incorporación de nueva tecnología para cultivar arroz les alivia el trabajo porque les permite sembrar en menos tiempo y aunque no de forma reflexiva, hacen



referencia que el costo de esa incorporación es el desplazamiento de la producción tradicional empleando el palo para hacer orificios y ellos tener que depositar la semilla contando.

Niños: Hay de todo tipo. Hay noventón, ese grano de oro, ese amarillo, híbrido.

Carlos: ¿Cuál es el híbrido?

Niñas: Es el más largo, pero grave cuesta cosechar porque es muy alto, ése es de nueve meses o de un año.

Carlos: ¿Cómo se siembra el arroz?

Niñas: Con sembradora, a veces nomás ya con palo y se echa.

Niñas: Así siembran, con palo se le hace, así zunchaban y sembraban.

Carlos: ¿Con un palo especial?

Niños: No, con cualquier palo.

Niños: Se le pone de a cinco también.

Carlos: ¿De dónde se saca la semilla?

Niñas: De arriba como flor que tiene, eso se puede guardar como semilla, de lo que cosechamos. (Grupo focal de los estudiantes 22/09/11)

3.5.4. Shilli (maíz)

Para sembrar el maíz se requiere de tierra negra. También es solo para consumo familiar. La variedad sembrada es la siguiente:

a) Bubush shilli (maíz blando), los granos son amarillos y blandos, produce después de tres meses del sembrado.

b) Maíz cubano, es de color guindo, rojito, amarillo y duro.

c) Dyëryndyë boloshilli, de color blanco, se cosecha en tres meses, en época de lluvia, sirve para tostar y comer como pito, como chivé. (Grupo focal, 16/09/11)

Los niños desde pequeños se van familiarizando con el maíz, puesto que es parte de su base alimenticia. Veamos cuánto saben los niños sobre el maíz siguiendo la descripción de un diálogo con Desiré de 8 años de edad:

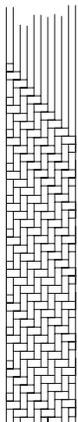
Mientras Desiré come maíz cocido en su propia mazorca, le pregunto ¿Qué es eso que está comiendo?

Desiré: ¿Éste?, éste es maíz que mi papá sembró allá en mi chaco, ¡lindo está! mi mamá lo hizo cocer esta mañana, le voy a decir que siembre otra vez porque ya se está acabando, ¿quiere probar?

-¿Éste maíz crece en árboles como el chocolate?



Desiré: ¡No!, ¡qué pues!, ¡no! este maicito se ponen estos sus granitos en la tierra y crece una planta delgadito, verdecito, no muy grande, ¡bonito! así como del tamaño de mi tío Nano así, y de ahí sacamos y lo cocinamos. (Desiré Chávez, D.C. 11/09/11)



3.5.5. Owe (cusiré) y otros tubérculos

El owë es un tubérculo tradicional que se cultiva en el chaco. Hay tres variedades de owë: Siñara, su fruto es blanco y rosado, yënej yënej cuyo interior es morado y el wenchetewe de color blanco. El fruto es muy almidonado, harinoso y muy agradable. La forma de reproducción es por semilla y una vez al año.

Como podemos ver en el testimonio de los niños, el owë es un producto domesticado ya que habitualmente lo conseguían en cualquier lugar del monte. Por ello, los niños hacen notar que ese tubérculo no necesariamente debe ser sembrado para reproducirse. Por tanto, los comunarios siembran el producto para tenerlo a su alcance sin necesidad de explorar para conseguirlo.

Carlos: ¿Han comido alguna vez esa papita llamada owë?

Niños: ¡uh! harto.

Niños: Es color violeta, hay lila y blanco, owë es idioma y cusiré es en castellano, de ese se lo sancocha.

Niños: A veces de por sí nacen y otros siembran.

Niños: Otros siembran, chaquean para eso, así como allá mi tío tiene.

Niñas: Su semilla es como papa siempre.

Niñas: No sirve sembrar muy adentro porque no da. (Grupo focal de niños, 22/09/11)

Al igual que el owë también hay otros tubérculos que también son parte de la base alimenticia de las familias yurakarés. Entre ellas, según don Reymundo y su esposa, Berta Noe están las siguientes:

a) Pëssa, es una papa silvestre que crece de un bejuco y sólo da una fruta, su hoja es morada, el fruto es moradito, medio lila.

b) Ashipa, es como la yuca, es un bejuco grande, se lo saca y se lo pela, se lo siembra en el chaco, los jochis lo cavan y lo pela.

c) Balujsa (walusa), es redondo, de su tallo nacen otras papitas, su fruta es de color blanco y por fuera es medio negro, crece debajo de la tierra, hoy se cultiva muy poco. (Berta Noe y Reymundo Chávez, 22/09/11)

3.6. Formas propias de conservación de alimentos

3.6.1. Conservación de granos

Tradicionalmente, los comunarios desarrollan sus prácticas agrícolas para cubrir la seguridad alimentaria de la familia. Por tanto, productos como el arroz y el maíz son conservados para que no falte durante el año. Antes, todos acostumbraban construir con corteza de balsa un objeto llamado pirwa¹ para conservación en buenas condiciones el producto almacenado. Actualmente, ese objeto tradicional está siendo desplazado por la incorporación de bolsas plásticas adquiridas en centros de abasto de otros contextos, incluso los niños ya no lo identifican. Al respecto, en el grupo focal se refieren de la siguiente manera:



¹Término quechua adoptado en la cultura quechua.

La pirwa es fresquito para poner el grano de arroz o de maíz, cuando más antes no había bolsa, se la hace de la corteza del árbol de balsa, cuando se la saca se hace un círculo de cualquier tamaño, a ambos lados se lo teza a un palo y luego se lo amarra con chuchio, algunos hacen siempre. (grupo focal, 14/09/11)

3.6.2. Pelado de arroz

De igual manera, el pelado del arroz tradicionalmente se lo hacía en el tacú, sin embargo, esta práctica se la está desplazando por la máquina peladora debido el esfuerzo físico que requiere no solo para proceder al pelado sino para construir el tacú y su implemento de golpe. Actualmente, son muy pocas familias las que pelan el arroz de forma tradicional y, cuando recurren a esa técnica, solo es para salir del apuro.

Carlos: ¿Cómo se pela el arroz?

Don Adán: Se muele en tacú, se pela, pero ahora ya casi nadie hace eso, más ya estamos acostumbrados a la peladora.

Carlos: ¿Y por qué cree que ya nadie utiliza el tacú?

Don Adán: Porque nos queda más fácil llevar a la peladora, en tacú cuesta pues el moler y cansa, saca ampollas a veces y es por eso. (Adán Chávez, 21/06/11)

3.7. Calendario agrícola

Los yurakarés rigen su actividad productiva por un calendario sujeto al ciclo climático. Dentro la concepción de espacio y tiempo yurakaré, se toma en cuenta dos temporadas: la época seca y la época de lluvia.

3.7.1. Achewteba (tiempo seco)

En esta época la temperatura es alta por el intenso calor. Los chacos se hacen en esta época para aprovechar que todo cuanto se rosa y tumba pueda secar, porque como nos dicen en el grupo focal: “En el tiempo de lluvia no se puede porque llueve. Para hacer el chaco tiene que ser en tiempo seco siempre, más o menos por los meses de julio, agosto, septiembre” (Grupo focal, 16/09/11).

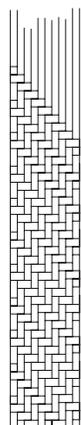
Los niños también están al tanto de toda actividad que se debe hacer en cada época. Vemos en el siguiente diálogo:

Niños: El chaco se puede hacer en agosto hasta diciembre, de agosto hasta la época de lluvia.

Carlos: ¿Ahora en qué época estamos?

Niños: En época seca.

Niñas: No se puede sembrar porque se muere, se seca la tierra, parece. (Grupo focal niños, 22/09/11)



3.7.2. Mashitaba/ Mashita atojó (tiempo de lluvia)

En esta época los aguaceros son muy intensos y a veces las tormentas causan inundaciones por la crecida de ríos. Durante este tiempo climático, suele llover y brillar el sol de forma discontinua. Igualmente, en ocasiones, la comunidad es azotada por cambios climáticos que las conocen como sur seco o sur húmedo. El seco se caracteriza por algo de frío, sin sol y algo de viento; en cambio, durante el surazo húmedo, el frío es muy penetrante y con llovizna.



3.8. Formas de reproducción de productos comestibles

En la comunidad, dependiendo del producto, se cuenta con papas, semillas, palos o retoños para reproducir los cultivos.

3.8.1. Papas

El plátano y el owë se reproducen de su misma papa. En el caso de la planta de plátano, a ésta le brotan lo que le llaman en yurakaré palanta añu (cría de planta o papa) que son extraídas, limpiadas y sembradas. La planta resultado la siembra podrá rendir entre tres y cuatro años. En cambio, en el caso del owë, el mismo fruto es empleado como semilla. Es decir, cuando es recolectado o cosechado el owë, ellos destinan una parte para cultivar en el chaco y durante el año contar con ese producto.

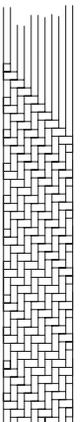
3.8.2. Granos

El arrush (arroz) y el shilli (maíz) se reproducen gracias a sus propios granos. En ambos casos, se guardan una parte de la producción para sembrar en un chaco nuevo, como nos explica la señora Berta ante la pregunta de si tenía semilla de maíz:

Le voy a mostrar el que vamos a sembrar al chaco que fuimos, a ése que me lo cortaron mi coca (...). Éste es, mire, éste es el maíz blanco, éste me guardé para sembrarlo, estaba pensando dónde lo iba a sembrar pero ahora ya tengo espacio en el chaco. (...). Éste es el amarillo que voy a ver dónde puedo plantarlo, todavía no sé. (22/09/11)

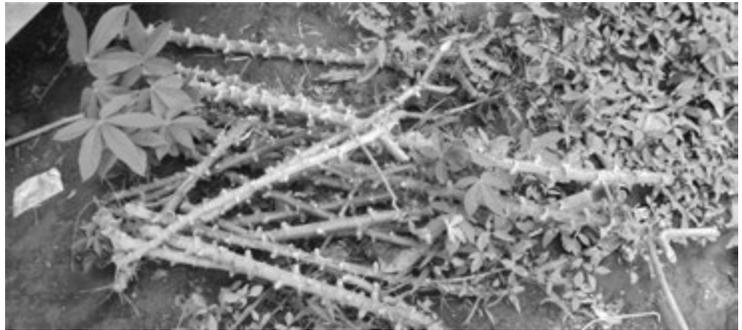
Para producir arroz, los comunarios siempre guardan los mejores granos o una parte de la mejor cosecha para que el siguiente año se lo pueda sembrar. En sus propios términos, a eso se refirieron los comunarios del grupo focal:

La semilla del arroz, arrush atanti se le dice en idioma, uno separa cada año para sembrar lo mejor, se selecciona a través de un lavado, cualquiera se puede guardar, tiene que ser grandecito, igual nomás crece en el chaco. (16/09/11)



3.8.3. Ñowoto (tallo)

La yuca es el alimento que se reproduce de su propio tallo. El tallo que va a ser plantado debe haber alcanzado suficiente madurez para que se reproduzca, caso contrario, si bien produce, el producto no es de calidad. A la semana de haber sido plantado, el tallo comienza a retoñar y luego de tres o seis meses o un año, dependiendo de la variedad de yuca está lista para el consumo.



3.9. Cuidados durante la extracción de la papa de plátano

El sacado de papa es una actividad agrícola en la que trabaja toda la familia. Los padres y hermanos mayores se ocupan de sacar las papas de la planta empleando palas filosas. La madre se ocupa de seleccionar las mejores papas y cortar con machete las partes dañadas por los gusanos. Los niños ayudan a recoger las papas y llevar hasta donde la mamá realiza su trabajo; igualmente, llevan las papas hasta los orificios donde serán plantados, entre tanto la mamá realiza la selección.

Doña Berta nos cuenta el trabajo de su nieta Carol de ocho años de edad de la siguiente manera:

A veces cuando vengo con la beba grande, ella es quien me lo trae agua, me ayuda a traer las papitas, con ella también hablo para no aburrirme, pero solo trae las papitas porque todavía no sabe sacar papas, tampoco puede pero, se puede cortar con el machete con su filo (7/09/11).

Para los padres, sus hijos se van haciendo autónomos en su trabajo entre tanto aprenden a cuidarse no solo de no maltratarse con las herramientas de trabajo por la falta de experiencia en su manipulación, sino también de los animales como las víboras o arañas venenosas que habitualmente se encuentran en los chacos de cultivo.

3.10. Formas propias de procesamiento de alimentos

La única forma de conservar el plátano y la yuca es procesarla en harina mediante la deshidratación y posteriormente consumirla porque estos dos cultivos no pueden almacenarse después de ser cosechados.

3.10.1. Chunñu (harina de plátano)

Actualmente la costumbre es elaborar chunñu deshidratando el fruto de plátano exponiéndolo a los rayos del sol. El fruto deshidratado es molido en tacú y puede ser

conservado durante el año. La harina del plátano es empleada para refresco. Mélaney Blanco y su esposo Cleto (22/09/11), describen el proceso de elaboración de la harina de la siguiente manera:

- a) Se le hace de este plátano de freír, se pela, se ralla o se corta en rodajas o entero.
- b) Se lo pone a secar al sol hasta que esté bien seco.
- c) Se muele el plátano en tacú o en molino y de ahí queda como harina.
- d) Si no se lo muele fino hay que cernir.
- e) Se lo prepara con canela y se lo hace con leche. Otros rempazan con esto a la leche.

3.10.2. Karrina (chivé)

El chivé es elaborado específicamente de yuca, es empleado para ser preparado en refresco o echado en la sopa. El proceso de preparación sigue los siguientes pasos:

- a) La yuca se pela.
- b) Se ralla en el rallador, en una lata con varios huequitos,
- c) Se hace fermentar en laweta², tazón o en olla hasta que esté fuerte, pica cuando está fuerte,
- d) Se lo asolea para que caiga su agua, tiene que estar seco,
- e) Colarlo hasta que esté seco porque en el sol se hacen bolas,
- f) Después se lo tuesta en el tiesto (charola) con calma y a fuego lento tiene que cocer a pura brasa, no tiene que ser fuego,
- g) Cuando está bien tostado es rosado y se saca. (Meleny Blanco, 22/09/11)

Los niños también nos explican el procesamiento de la yuca en sus propias palabras:

Niños: El chivé se ralla y se asolea todos los días y después se tuesta.

Niños: Si no se tuesta, feo sale.

Niños: Un día seca siempre, en la tarde recién. (Grupo focal de estudiantes, 22/09/11)

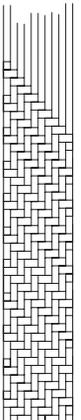
3.11. Crecimiento, desarrollo y cosecha de las plantas cultivadas

Ya hemos hecho referencia a las épocas en las que se cultivan los productos. Ahora debemos referirnos a las estrategias creadas para resguardar el crecimiento y desarrollo de las plantas cultivadas.

3.11.1. Plantación de plátano

Hay que cavar un hueco en la tierra, no tan hondo y largo, viendo el tamaño de la papa, luego esta papa la pones adentro, este su tallito tiene que salir un poco afuera de la tierra para sostenerse, igualito como éste; luego, el siguiente hueco a esta misma línea contando cinco pasos y cavas otra vez y pones su papita con su tallito saliendo siempre, se cuentan los pasos para que tenga espacio la planta. (Silvana Guzmán, 10/09/11)

La papa de plátano se debe plantar cuidando que entre una y otra planta haya bastante espacio para que crezca y desarrolle sin que una planta perjudique a la otra. El hueco



²Laweta es un recipiente plano hecho del tronco de un árbol.

debe tener una circunferencia y profundidad apropiada para el tamaño de la papa. Se debe tener el cuidado de colocar bien enderezada la papa y de no presionar la tierra con la que se recubre para que la nueva planta brote con facilidad y en dirección correcta. En el siguiente testimonio, los niños nos comparten sus conocimientos sobre la plantación:



Carlos: ¿Cómo se siembra este plátano?

Niños: Se cava un hueco y se mete la papa.

Niños: Se entierra, no se entierra todo, se deja su tallo, así se siembra.

Niños: Yo pensé que todo se le enterraba.

Niños: Así un poquito se le deja, el hueco no es grande, es para su tamañito nomás, después crece, de un año ya se le cosecha después. (Grupo focal de los estudiantes 22/09/11)

Las plantas producen al año de plantación. De la base van creciendo otras plantas que en conjunto se las llama mato y cada una va reemplazando a la que cae luego de haber fruteado. Con conocimiento de causa, la señora Berta describe ese proceso diciendo:

Carlos: ¿Cuántas veces da fruto una planta de plátano?

Doña Berta: Una vez nomás, se tumba y su hijito crece y otra vez da, lo tumbamos y otra vez crece, así, ése va a morir para siempre. Cortamos, ése crece y da fruto, ése muere, así, una vez al año da en su vida y no es como los árboles que dan cada año, éstos los del suelo han dado y se han muerto, este otro va a morir para siempre uno por uno. Éste otro tiene cuatro hijos. (Berta Noe, 9/09/11)

El tiempo de producción de un chaco de plátano puede ser de cinco años en adelante, dependiendo del cuidado y mantenimiento que se haga. Por eso, don Hugo nos dice: “El plátano todo el año da, así está el mío, desde que llegamos aquí en mi chaco y sigue dando bien” (16/06/11).

Respecto a la cosecha, se sabe que es mayor el fruteo en época seca y no así en la de lluvia. Para sacar el fruto, los comunarios nos mencionan varias señales que las describimos como nos lo dijeron:

a) La flor o su bellota se seca pero solo cuando la planta tiene más de dos o tres años, más antes, aunque el fruto ya esté listo para sacar la bellota, va a seguir bien porque es planta joven.

b) Se nota en la fruta, ya está gruesa, si se lo deja, va a madurar.

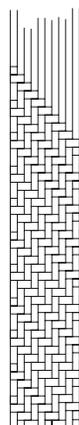
c) La planta se queda con uno o dos hojas máximo. (Grupo focal, 16/09/11)

En la siguiente cita también los niños nos muestran que recurren a esas mismas señales para saber si el fruto ya alcanzó la madurez para el consumo.

Carlos: ¿Qué es esa cosa guinda de allá? (Señalando la bellota o ayurimta)

Karen: Es, este... su flor son.

Carlos: Ese de ahí, está listo para sacar (mostrando un racimo de plátanos que ya están casi gruesos, pero faltan)



Desiré: Falta, ese de allá también.

Karen: Ese falta.

Carlos: De este se está secando su flor...

Karen: Sí, se seca y se muere.

Harold: Y se cae.

Carlos: ¿Para qué sirve esa cosita roja medio guinda que tiene el plátano colgando de su fruto?

Niñ@s: ¿Ese bellota? Ahí se sabe si está madura, se pudre después, su barquito se pudre. (22/09/11)

Por otra parte, los yurakarés saben sobre la madurez del fruto observando el color. Por eso, se dice Bubushishshtaw cuando el plátano empieza a tomar color. En ese proceso se distingue otras fases de coloración que se las identifica como sigue: Sëcsëshi de color verde, ajula pintoneándose de verde a amarillo y bubushi de color enteramente amarillo.

3.11.2. Plantación de la yuca

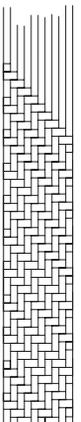
La yuca, como lo anticipamos, se reproduce de su propio tallo. La extracción debe ser cuidadosa. Primero, se escogen los mejores tallos; segundo, cada tallo debe tener por lo menos cuatro nudos o yemas; tercero, el corte del tallo se debe hacer de la misma yema y en media punta. La siembra es de inmediato y, en caso de no ser así, los tallos no pueden estar expuestos al sol sino bajo sombra y en agua, para que no se seque y comience a brotar sus hojas. Solo así se asegura una buena producción. Asimismo, en caso de que el fruto no haya sido cosechado, con el tiempo la planta vuelve a regenerarse por sí misma.

Lo que se ha dicho sobre la plantación de la yuca, los niños complementan con la información contenida en el siguiente testimonio:

Carlos: ¿Sabes sembrar yuca?

Josué: Sé, así se le pone, se cava, no sirve pisarlo, se le pone la yuca, su palo, no tiene que ser seco, tiene que ser maduro. Se siembra, no muy adentro, así tiene que salir (indica 8 centímetros con ambas manos) sino lo siembra bien, se seca. (Josué Chávez, nueve años, 16/09/11)

Como podemos ver, los niños explican detalles que sus mismos padres no lo mencionan y que están referidos a la madurez del tallo, la profundidad a la que se debe enterrar y el tamaño que debe sobresalir a la superficie. Saben también que todos esos detalles aseguran la reproducción de la planta y que la ignorancia de algún detalle tiene como costo el secado de la planta. Todo eso, los niños lo aprenden cuando ayudan a sus padres en el trabajo de plantar, tal como lo menciona la señora Berta Noe “Cuando sembramos yuca, nosotros cavamos la tierra y ellos poniendo las ramas, o sea, no trabajan fuerte sino ayudan en lo que pueden, cuando se cansan descansan también” (25/06/11).



Finalmente, viene la cosecha. Ellos saben que después de cierto tiempo, dependiendo del tipo de yuca, se puede disponer para el consumo. Para ello solo se deben fijar como lo dijeron en el grupo focal en los siguientes detalles: “Desde un año ya se puede sacar, a medida que va engrosando la tierra, quiere florecer, está rajado, la tierra brota y empieza a partir, el grosor permite saber la consistencia, no se rompe fácil el fruto” (16/09/11).

Igualmente, los niños también conocen los indicadores de maduración de la yuca y los explican de la siguiente manera:

Carlos: ¿Cómo sé que la yuca ya está lista para sacar?

Niñas: Se parte la tierra, su enterradito sale, partidito para en un morrito.

Niñas: Algunos no saben tener su morrito.

Niñas: El tallo para grueso.

Niñas: Sabe tener como frutita, revienta también su frutita. (Grupo focal de niños, 22/09/11)

3.11.3. Plantación del arroz y el maíz

La participación de los niños en todas y cada una de las actividades agrícolas es fundamental. Para sembrar el arroz se debe hacer hoyos y contando depositar en ellos los granos que finalmente son recubiertos con tierra. Los niños, dice doña Berta: “Ayudan a sembrar, si alguien le hace huequito donde siembran el arroz o el maíz, ellos van poniendo la semilla” (25/06/11). Es ahí, donde los padres o adultos asisten en su aprendizaje. De igual manera, los niños también saben mediante qué estrategias se procede actualmente a sembrar el arroz y también cómo lo hacían antes.

La cosecha tradicionalmente se hace manualmente y requiere de un arduo trabajo, porque “El arroz se saca espiga por espiga, hay que despigarlo uno por uno, luego de la cosecha hay que hacer secar al sol para que endure y luego guardarlo” (Grupo focal, 16/09/11). Esta actividad convoca a un trabajo colectivo. El dueño del chaco llama a otras personas para que le ayuden en la cosecha, terminada la cosecha, la retribución es en producto y la cantidad es convenida como lo menciona don Adán:

Carlos: ¿Cómo cosechan el arroz?

Don Adán: El dueño cuando ya siembra y madura para cosechar ya nos dice, “mi cosecha está lista, pueden ayudarme”, el dueño se lleva dos latas y el que cosecha una lata se gana así nomás. (21/06/11)

En el caso del maíz, el tiempo de producción depende también de la variedad de la semilla. La siembra se procede de igual manera que en el caso del arroz. Sobre esos conocimientos, César, un niño de nueve años, nombra la utilización de la pala para hacer un hoyo y proceder a depositar



la semilla de maíz diciendo: “Con palita se le pone unos cuatro granitos para que no muera, luego yo lo tapo con la tierra, la tierra no tiene que estar bien planito, un poco levantadito porque sino, su arbolito no va a salir, si está planito le aprieta pues la tierra” (18/09/11).

Respecto a la cosecha y los indicadores de madurez, también se guían por algunas señales que los niños nos lo dan a saber en el siguiente testimonio:

Carlos: ¿Cuándo se saca el maíz?

Cesar: Cuando ya se puede, se corta. Algunos nomás siembran. El maíz tiene que estar gordo, bien gordo con cabellitos.

Mel: Así como éste, pero choco (mostrando sus cabellos) y blandito. (18/09/11)

4. Plagas y animales dañinos para la producción y formas de prevención

4.1. Plagas que atacan al plátano

En Nueva Galilea abundan las plantaciones de plátano. En ocasiones los frutos a falta de cosecha caen. Por lo general, el animal de monte sale en busca de alimento por las noches y lo encuentran en los chacos. Esa situación ayuda a controlar la proliferación de insectos como la mosca que, por las condiciones climáticas y las frutas podridas, proliferan con facilidad. En ese sentido, los animales que vienen a buscar el plátano maduro caído al chaco no son considerados como plagas, entre ellos el anta, jochi y tejón. A eso se debe la siguiente afirmación: “Para el plátano que se cae en el chaco, no son plagas el ishete y el anta porque ellos solo vienen a buscar su comida y lo encuentran ahí botado” (Grupo focal, 16/09/11).

Los que son considerados plagas y que últimamente es una preocupación para toda la comunidad son los insectos que, a pesar de los cuidados de los comunarios, están depredando los platanales. Esos insectos se los conoce como:

a) Kaishë (gusano) se entra al tallo, lo come el cogollo, no lo deja tener su racimo, no frutea, no se ha pillado como eliminarlo.

b) Picudo, insecto entra a la cabeza luego al cogollo, no deja madurar su racimo.

c) Hongos, seca rápido a las hojas y envejece la planta, da fruto pero muy pequeño. (Grupo focal, 16/09/11)

Por el detalle del testimonio se puede ver que los insectos no atacan el fruto sino la planta, por lo que el daño es mayor, porque el riesgo no solo es a un fruto o a dos, sino a toda la planta. Por tanto, la misma variedad de fruto está en riesgo porque ni entre sus conocimientos tradicionales cuentan con algún sistema de control de plagas para controlar el ataque, solo tienen la alternativa de fumigar con productos químicos que tampoco lo hacen por temor a causar mayor daño.



4.2. Plagas que atacan a la yuca

En el caso de este fruto, hay un gusano que se alimenta del tallo y sus hojas, pero no es considerado plaga porque el daño no afecta al fruto. En cambio, el jochi y el taitetú son considerados plagas porque extraen el fruto de la tierra y se lo comen. “Cuando entra gusano a la planta, no le pasa nada a la yuca de abajo, no importa, cuando está madurando el jochi viene, lo cava y lo come, también el taitetú” (Grupo focal, 16/09/11).

4.3. Plagas que atacan al arroz

Respecto al arroz, este producto desde que se siembra hasta cuando se pone en resguardo está expuesto al ataque de plagas. A eso también se debe el hecho que haya disminuido la siembra.

El ratón se come la semilla cuando está en el suelo .

Petilla ataca a la planta cuando está creciendo, chupa y seca su flor.

Las aves, seboi, paloma y chaisita se comen el grano cuando está a punto de madurar.

Gorgojo y ratón se comen el grano cuando está guardado. (Grupo focal, 16/09/11)

La estrategia para controlar el ataque del petillo es sembrar en tierras bajas para que con la subida del agua muera. Aunque también hay el riesgo que la inundación cubra de barro las plantas que apenas brotan. Otra estrategia es rociar sobre la planta un líquido preparado con ají para que mate al insecto. En cambio, el gorgojo aparece cuando el producto está humedecido y se lo controla exponiendo el fruto al sol.

4.4. Plagas que atacan al maíz

En el caso del maíz, hay insectos cuyo ataque debilita la planta haciendo que el producto sea muy escaso y de poca calidad. El gorgojo a un descuido puede arrasar con todo el producto almacenado. A las plagas se las identifican en las siguientes variedades:

a) Maíz: Ratón se lo come si lo pilla cuando está en el suelo.

b) Sobbo: Gusano que le entra al tallo lo come su cogollo, no deja que tenga buenas frutas.

c) Seboi ataca cuando la fruta está madurando en la planta.

d) El Shumunche (gorgojo) y el ratón atacan cuando se lo almacena en bolsas. (Grupo focal, 16/09/11)

4.5. Fenómenos naturales que dañan la producción

La inundación es el único fenómeno natural que afecta a los cultivos de la comunidad debido a la cantidad de agua que cae en temporada de lluvia y por el desborde de los ríos, la planta de plátano se seca, la yuca se pudre bajo la tierra y la planta de arroz es cubierta por la arena que el agua arrastra.

5. Creencias relacionadas con la producción

Sabemos que la incursión de las misiones franciscanas y jesuitas ha impactado fundamentalmente en las creencias espirituales y culturales con las que los yurakarés sustentaban su cosmovisión. Actualmente, son muy raras las ocasiones en las que se puede vivenciar algunas expresiones culturales o espirituales de los comunarios. En una de esas ocasiones, la mañana del veintiuno de junio presenciamos cuando los niños de una familia huasqueaban a los árboles frutales cercanos de la casa con un cinturón de cuero. Mientras lo hacían lanzaban frases como: “Para que des frutos”, “tienes que dar harto fruto”, “para que des hartas frutas”.

6. Plantas medicinales y propiedades curativas

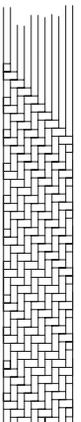
Por las condiciones climáticas, los yurakarés son aquejados por diversas enfermedades. En su contacto con la naturaleza, ellos aprendieron sobre las cualidades curativas de plantas y árboles medicinales que se desarrollan sin necesidad de cultivo en el territorio yurakaré.

Por lo general, los yurakarés (niños, adultos y jóvenes) son aquejados por dolencias y enfermedades que aprendieron a tratarlos y/o curarlos recurriendo a las propiedades curativas de las plantas medicinales. Las cualidades curativas descubiertas en ciertas plantas les permiten tratar y en ocasiones curar enfermedades como la tuberculosis, problemas renales, dolencias de cabeza y estomacales, diarreas, fiebre, comezones (pítai), leishmaniasis; irritaciones cutáneas a causa del boro³, carachas, puchichis; picaduras de insectos, de orugas; hinchazones, moretones y heridas infectadas a causa de golpes o caídas.

La práctica constante de preparación de medicinas para los casos mencionados les ha hecho aprender a identificar las partes de la planta o árbol que contienen cualidades curativas. Por ello, se sabe de raíces, cortezas, tallos, hojas y frutos que son empleados en infusión, baños, cataplasmas y preparado de gotas obtenidas del estrujado machucado, rallados o molidos de hojas de tabaco que en ocasiones también son calentadas a fuego lento.

En el siguiente testimonio hacen referencia a la utilidad de la planta de tabaco como descongestionante nasal. Problema muy común en toda la población que está expuesta a cambios climáticos intempestivos y a la humedad.

Yo también creo que lo que más se ha usado es el tabaco, pero en planta que tiene hoja; eso es lo que es bueno, se ha usado o nosotros hemos usado eso cuando nosotros éramos niños, nunca comprábamos medicina. Ahora el tabaco se puede usar en dos formas: uno es sacando la hoja y haciéndole calentar en fuego, así medio bajo, se calienta ahí la hoja hasta que se vuelve media negrita y una vez que esté así, cuando uno lo aprieta, sale su líquido, de eso siempre se echa por la nariz, y lo que hace es que estornude uno y siempre hace botar moco. Mi mamá utilizaba harto eso, porque es algo que ayuda, por lo menos ayuda a que salga el moco. La otra forma es que se puede calentar, haciéndole exprimir su agüita que tiene, en un cucharita, se vuelve más especita la agüita que tiene; y haciéndole diluir en poco agua en otra cucharita, y eso se toma, eso ayuda también a que el moco salga. Curamos de esa forma, pero es la hoja de tabaco ¿no?. (Reymundo Chávez, 25/06/11)



³Insecto volador que deposita sus huevecillos al interior de la piel de personas y de animales. Los huevecillos se convierten en larvas, se desarrollan en una especie de coraza alcanzando entre cinco u ocho centímetros de diámetro. Ese bicho produce dolorosas molestias que requiere de atención. Tradicionalmente, los Yurakarés hacen un preparado pastoso de tabaco para cubrir la picadura. El insecto, ante el efecto nocivo del tabaco, intenta salir, momento aprovechado por la persona para extirparlo apretando la zona afectada. En cambio, los médicos lo extirpan con una incisión de piel.

Otra utilidad que tiene la hoja del tabaco es calmar el dolor producido por la incubación de la larva de un insecto llamado boro que se incrusta en la piel. La picazón producida por el roce de la oruga luu, el pitai producto a la humedad son tratados con medicinas preparadas de tabaco. La forma de curar la explica doña Bety Chávez (20/09/2011) de la siguiente manera:

Para curar boro, hay que sacar su nicotina. Se calienta en el fuego y exprimir su juguito, bien fuerte es, rápido lo mata. Se hace hervir en cuchara, queda durito y eso es fuerte, no tan duro, se le pone y se muere rápido el boro.

Le sale rasca rasca del calor, grano menudito, grano rojo, harto. Se calienta la hoja y cuando la hoja se vuelve aguanosa, eso se frota.

De esa forma, los yurakarés se dan modos para atender las dolencias sin la necesidad de recurrir a la medicina moderna que, dicho sea de paso, está fuera de sus posibilidades económicas y también por la distancia que se tendría que recorrer para ser atendidos por algún médico o medicados con productos farmacéuticos.

6.1. Saberes y conocimientos de los niños sobre medicina tradicional

Los niños comienzan a experimentar sobre los beneficios de las plantas medicinales cuando ven a sus padres recoger las plantas y preparar las medicinas para tratarles. En ese afán, los padres siempre nombran la planta que requieren para preparar la medicina. Los niños tienen conocimientos sobre la utilización de plantas cuando sus padres les curan de enfermedades y malestares. Según el testimonio, ellos observan a sus madres cuando realizan el preparado y saben sobre el elemento curativo que se usa, para qué se usa y cómo se lo emplea. Veamos ese testimonio.

Carlos: ¿Y el tabaco sirve?

Niñas: Sí, para boro, lo calientan en el fuego, después lo aprietan y sale el jugo.

Carlos: ¿Qué es el boro?

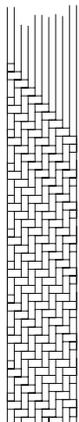
Niñas: Es un gusanito que viene de los mosquitos, es cuando muchos bichos le pican ahí nomás, cuando duerme uno.

Niñas: El tabaco lo exprimen y luego de largo rato sale.

Niñas: Se ahoga.

Niñas: Lo aprietan y sale.

Entonces, el boro resulta ser un gusano que se va desarrollando dentro la piel. El efecto nocivo que produce la aplicación del jugo sobre la parte afectada hace que el insecto intente salir, lo cual se aprovecha para, apretando con la mano, expulsarlo.



Otro elemento curativo mencionado por los niños, esta vez como diurético o problemas renales, es lo que se conoce como uña de gato, en idioma bayachi. A ello se refirieron diciendo:

Niñas: El bayachi también sirve.

Carlos: ¿Qué es eso?

Niñas: Uña de gato, así largo como bejuco es, rico es su agua, se fermenta también.

Niñas: Se toma su agua.

Carlos: ¿Cómo se cura?

Niños: Lo raspan y lo echan a la olla caliente y eso toma, su agua también.

Niños: Nosotros tomamos una vez cuando fuimos adentro, fuimos, como agua hervida es.

Carlos: ¿Para qué sirve esa agua?

Niñas: Para limpiar el estómago, para todo el cuerpo. (Grupo focal de niños, 20/09/11)

La uña de gato es un bejuco amazónico que, en cuanto se lo corta, comienza a filtrar un liquito muy agradable. El mismo bejuco también es empleado para hacer un preparado líquido para el mal de riñón.



Según testimonio de los niños, esos saberes se van transmitiendo de generación en generación. Ellos hacen referencia a que la observación de la práctica de sus abuelos o padres les permite saber sobre los recursos medicinales con que se cuenta su territorio.

Carlos: ¿De dónde han aprendido todo esto ustedes?

Niños: Vimos.

Niñas: Cuando lo curan yo vi

Niños: Ahí aprendimos, cuando vamos a pasear lo pican digamos y vemos.

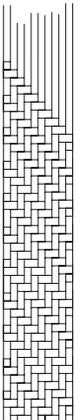
Niñas: A mí, mi abuela.

Niñas: Sí, también de lo que nos curan.

Niñas: Así nomás aprendí.

Niños: A mí, mi mamá. (Grupo focal de niños, 20/09/11)

Como se ve, esas experiencias vividas por los niños son asistidas por las madres, las abuelas u otras personas que transmiten los saberes y conocimientos mediante la oralidad y la práctica.



6.2. Partes de las plantas empleadas como medicina

En este cuadro detallamos las partes de la planta empleadas por sus cualidades medicinales; detallamos la enfermedad que con ellas se trata y las técnicas de curación o aplicación que tradicionalmente se desarrollaba para atenderse de las dolencias.

Elemento curativo	Enfermedades, dolencias o picazón	Tratamiento
Corteza de la uña de gato (bayachchi apele)	Para los problemas de riñones Para la diarrea	Bayachchi asama (mate de corteza de uña de gato) La corteza se hierve con agua una media hora; y tomar casi dos semanas como refresco todos los días. La cáscara se machuca, se hierve con agua y se toma.
Fruta del washushu	Leshmaniasis	Sahumerio
Pepa de la palta	Para los dolores de los riñones	La semilla de palta se ralla en un litro de agua y se hierve, se toma tres veces al día.
La hoja del tabaco (korre aele)	Para la gripe Para el boro Para la picadura de la oruga luu Para el pitai (Grano menudito que provoca rasca rasca o mucho picazón)	La hoja se calienta a fuego lento para sacar su jugo, se aplica las gotas por la nariz. Se extrae el jugo, se mezcla con un poco de agua en una cucharilla y se toma. La hoja se hace hervir en una cuchara, sale un jugo, se espera a que cuaje y se aplica en el boro. La hoja se estruja y se aplica en la picadura como parche. La hoja se calienta, cuando está aguanosa se la frota en los granos. La hoja se fricciona en el cuerpo como remedio.
Palo santo (shüpshü)	Para la diarrea Para la caracha	La corteza se saca, se masca y traga el jugo. La corteza se hace calentar con agua y se baña.
Hoja de Guayaba	Para la diarrea	La hoja tierna se saca, se machuca, se hace hervir con agua y se toma.
Ajo del monte (mëmëla)	Para las carachas	Se hace hervir y se baña
Corteza de trompillo (errëjo apëlë)	Para la fiebre	La corteza se raspa y se mezcla con agua para baño.
Cáscara de mango (manka apëlë)	Para la diarrea	La cáscara se raspa, se mezcla con agua y se lo toma.

Elemento curativo	Enfermedades, dolencias o picazón	Tratamiento
Hoja de malva (malva aele)	Para la fiebre	La hoja se pone en el agua sin hacer hervir y se baña.
Pepa del chocolate tierno	Para el puchichi	La pepa se raspa y se pone a la piel.
Fruta del chocolate	Para los golpes	La fruta se raspa y se pone a la piel.
Hoja del cinini (kalawe aele)	Para golpes, hinchazón (apuja) moretones (yënej yënej)	La hoja se remoja en agua y se aplica como parche.
Hoja de la yuca (ñowwo aele)	Para el pitai (sobojsó)	La hoja se calienta, se saca el jugo y se pone sobre la piel.
Papa del plátano	Desinfectante de heridas y coagulante de la sangre	La papa se corta, se saca el jugo y se pone sobre la herida.
Tallo del plátano	Para la tuberculosis y el dolor de riñón	El tallo se corta, sale el jugo y se toma.
Cáscara de sauce (sawci apëlä)	Para la diarrea Para el susto (solo a los bebes)	La cáscara se saca, se machuca, se hace hervir y se toma. Se hace hervir, se baña y se toma.
Agua de matapalo (selemürrürrü)	Desinfectante y cicatrizante	Se saca su agua y se pone sobre la herida.
Cedrillo (shotaja)	Cicatrizante	Se seca al fuego, se vuelve como polvo y se aplica en la herida.
Fruta debajo de la tierra del jengibre (inkiwri)	Para el dolor de cabeza	La raíz del jengibre se saca, se machuca y su jugo se pone en la frente.
Flor de papaya	Para el dolor de estómago	Se hace hervir con agua y se toma.

Como podemos ver en este capítulo, en el territorio yurakaré la naturaleza ofrece plantas que hacen posible la subsistencia de los yurakrés, porque con ellos se alimentan y cuidan de su salud.



**SABERES Y CONOCIMIENTOS
DUJNĚ SAMAIBĚSHĚ (pesca)**



A lo largo de la historia, ante la escasez de alimento, los yurakarés migraban hacia otras tierras. Lo nuevo asentamiento siempre debían ser cerca de las orillas del río para asegurar el aprovisionamiento de alimento, de agua para consumo y de una vía de transporte. Del río toman toda la *dujnë samaibëshë* (carne de agua); es decir, “Toda la carne que se trae del monte es *düjne*, pero todo lo que se saca del río también es carne, es carne del agua, es carne de la laguna, del río, del arroyo, del curichi, por eso se puede decir *dujnë samaibëshë*” (Berta Noe, 22/09/11).

Sobre el río existen diferentes escenarios de pesca donde la transmisión de saberes y conocimientos de parte de los padres a sus hijos se hace posible desde muy temprana edad. En esos escenarios aprendieron a clasificar toda forma de vida dentro y fuera del agua y a practicar diversas estrategias de pesca haciendo uso de variados instrumentos. Más adelante, iremos describiendo en detalle cada escenario, estrategia, instrumento e insumo de pesca.

En la comunidad de Nueva Galilea, cada casa cuenta con un puerto donde encostan las canoas, chalanas y pontones en los que se trasladan de un lugar a otro ya sea para pescar, para transportar sus productos o para ir hacia otros poblados o comunidades.

La pesca es una actividad productiva a la que se dedican todas las familias de la comunidad. Esa actividad involucra la participación de padres e hijos, quienes salen de pesca en ciertas horas del día y la noche para que en la casa se prepare la comida del día. A veces, las mujeres, después de lavar la ropa se quedan en la playa y llegan a la casa con algunos pescados. Los niños, bajo la mirada vigilante de la madre que lava la ropa, también se distraen pescando. La señora Jacqueline nos dice refiriéndose a su hijo: “Este César ya me trae carne, a veces se queda ahí en la orilla, espera y saca, desde pequeño quería ir detrás de su padre nomás, a Gonzalo hartó le gusta pescar, chiquitito era y a mí me daba miedo que vaya y en el barranco y que se caiga al agua, lloraba para ir a pescar, luego ya fue creciendo y su papá lo llevaba, siempre le gustó a César” (Jacqueline Hurtado, 13/09/11).

Entre los yurakarés, la pesca es una actividad que se realiza solo para cubrir las necesidades alimenticias de la familia, no se acostumbra tomar más de lo necesario. Si en un solo intento la pesca es mayor de lo esperado, el pescador en el recorrido a su casa va compartiendo la carne pescada con las familias de las casas circundantes a la suya. Pero, también hay personas no yurakarés que comercializan el excedente de pescado a los mismos yurakarés. Hubo un tiempo que en la comunidad se dedicaron a pescar para comercializar fuera de la comunidad, pero la escasez de peces y la presencia de pescadores extranjeros en el cauce de los ríos hicieron que en el estatuto del CONIYURA se normara la prohibición de la pesca con fines comerciales.

1. Kujatatebe (lugares donde se pesca)

En la comunidad, en distintos espacios geográficos se cuenta con losko (arroyo), kudawla lijadulu (laguna cerrada), shilishtumuju (pajonal), matata kudawla (laguna grande), curichi y otros lugares de pesca a lo largo del cauce de las aguas. En cada uno de los lugares mencionados hay abundancia de una u otra variedad de pez sin que eso signifique que solo ahí habite el pez que abunda. Más adelante vamos describiendo a detalle cada escenario.



1.1. Adyuma (río)

El río es donde a lo largo de su cauce se ubican diferentes escenarios de pesca. Los expertos pescadores aprendieron a identificar todo tipo de vida que en ellos se manifieste y nos lo nombran de la siguiente manera: *Shujuishuma* (remanso), *poshtomuju* (palizada grande), *abüsüjta* (río viejo), *ajümükümü* (aguas tormentosas), *aimujuta* (aguas quietas profundas), *ashëmla* (el corte), *kummëmuju* (pequeña palizada), *lubujluy* (en la playa), *alëta* (aguas quietas medias bajas) (Grupo focal, 10/09/11).

1.1.1. Shujuishuma (remanso)

“El remanso es la parte del río donde la corriente de agua está detenida y se puede pescar” (Grupo focal, 10/09/11). En este espacio es más fácil practicar la pesca porque está expedito de palos que durante las lluvias tormentosas arrastran a su paso las aguas. Para los niños que están adquiriendo autonomía en la práctica de pesca, el remanso es el lugar ideal porque no están expuestos a la corriente del río que por algún motivo les puede arrastrar. Así nos dice Boris:

Así nomás se pesca donde hay remancito, donde no hay mucho palo y se pueda pescar, donde es más bonito para pescar, medio detenida, ahí jala el bagre. (Boris Chávez [14] 21/06/11)

En las aguas del remanso se usa la lineada para pescar los peces: añuj (paleta chiquitita), chilipta (no tiene en castellano su nombre), lipil-pi (tambaquí), pijü (machete) y werry (boca y sapo) (grupo focal, 10/09/11)

1.1.2. Poshtomuju (palizada grande)

“La palizada grande es un montón de palos que va creciendo a partir de un palo principal que se cayó, la pesca ahí es segura porque hay pescado” (Grupo focal, 10/09/11). La corriente del agua en época de lluvia lleva consigo palos y troncos extraídos de la parte del río donde el agua desemboca con fuerza. Muchas veces las familias que tienen su casa sobre el río deben construir otra casa más adentro porque las aguas golpean y corren el riesgo que su casa se derrumbe y les arrastre el agua. Los troncos y palos de esos árboles son arrastrados hasta incrustarse en algún lugar por la disminución de la fuerza del agua. Con el pasar del tiempo y nuevas crecidas de agua se van acumulando e incrustando nuevos palos y ramas. En ese lugar se pesca apüa (*simikuyu*), aransi (uruchila pequeño), *ayajtilë* (bacalao), *uruchilë* (*uruchila*), *urumsu* (boga)” (Grupo focal, 10/09/11). En las aguas del remanso se pesca con vara y lineada. Los niños conocen la palizada cuando con sus padres recorren las aguas sobre algún tipo de navegación. Ellos saben que sus padres desvían la canoa o la barcaza cada vez que divisan palos incrustados en algún lugar del río. Así también van identificando dónde hay remansos para ir a pescar.

1.1.3. Abüsüjta (río viejo)

En los ríos del territorio yurakaré, año tras año el curso del agua va cambiando, pero ese lugar por donde pasaba la corriente del agua no seca y una variedad de peces se reproducen. A ese lugar se lo conoce como río viejo, que en palabras de los yurakarés “el río viejo es por donde antes pasaba el río pero de pronto el río quiso irse por otro lado y se quedó así” (Grupo Focal, 10/09/11). En Nueva Galilea hay dos ríos viejos, “Por la comunidad, a dos vueltas, está un río viejo y como a cinco vueltas también hay otro” (Adán Chávez 21/06/11). La variedad de peces que en ese lugar se encuentra son: chashindala (curubina), isuna (raya), tushu (sardina), chilipta (santiaguito), ishpaña, (pacupeba, pandereta, blanquita, empanada) y se los pesca con vara, lineada y malla.



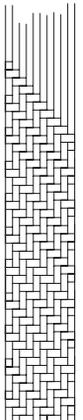
1.1.4. Alëta (aguas quietas medias bajas)

Cerca a los puertos de las familias hay lo que en yurakaré se denomina alëta (aguas quietas medias bajas). Ese es el primer escenario donde los niños aprenden a pescar usando para ello la lineada. De ahí se captura peces llamados: surubí, uruchila, blanquillo, eññe, sijta (bagre), boga y pishawa (chicotillo o paleta grande). Además de pescar, en ese lugar los niños se reúnen a bañarse y a lavar la ropa.



1.1.5. Aimujuta (aguas quietas profundas)

De acuerdo a las habilidades que los niños van desarrollando en el agua, poco a poco se internan en aguas más profundas en los puertos. Ahí, los niños se bañan y practican la pesca con lineada y vara. La variedad de peces que encuentran son: el muturu, kapu (general) y el bishmita (cigarro).



1.1.6. Ashëmla (el corte)

Este espacio de pesca tiene la característica de una isla formada de arena y palos ubicado casi a orillas del río. Se lo llama así porque el cauce del agua es muy disminuido hacia un extremo y mayor hacia el lado que va el curso del agua. Los yurakarés lo describen diciendo: “Similar a una isla, el agua pasa por un lado y por el otro aunque poquito de agua pero pasa” (Grupo focal, 10/09/11). La pesca se realiza con lineada y vara. La variedad de peces que conseguimos son: el eññe (sábalo), rejereje (tachaka), machiporo (boni) y Oppo (bagre amarillo).

1.1.7. Kummëmuju (árboles caídos, pequeña palizada)

La fuerza con que llega el agua también va mellando la base de las orillas del río donde hay árboles cuyas raíces quedan expuestas y por el peso se precipitan hacia el río. Entre esos árboles inclinados se incrustan otros palos arrastrados por el agua. Así se forma la palizada pequeña. En el kummëmuju se pesca surubis con anzuelo. Otros peces como el tushu (sardina blanca), werry (boca y sapo), mapëj-lipil-pi (pacú mediano), mapëm-karauta (pacú grande), laja (sin sangre) se pesca con vara y lineada.

1.1.8. Lubujluy (en la playa)

La playa es la ribera del río cuya superficie es muy arenosa. Es común divisar a peces nadando en las playas. Las aguas superficiales permiten usar lineada, vara, arpón, arco y flecha para pescar. De ahí se consigue el showojye (zapato), eññe (sábalo), isuna (con cola larga y gordito), isuna mapënwishwi (con cola corta y flaco), pospo (blanquillo abachatado), pospo (pequeño con puntos rojos).



1.1.9. Ajëmükkümü (aguas tormentosas)

En este lugar de pesca donde el cauce del agua es torrencioso también aprendieron a pescar una variedad de peces. Habitualmente es donde se encuentra en mayor abundancia. Este escenario de pesca es muy peligroso para que los niños solos vayan a pescar, solo se atreven a pescar después de algunos años de haber practicado la pesca en lugares donde no está en riesgo su integridad. La lineada y malla son los instrumentos con los que se pesca. En las profundidades de estas aguas están los peces denominados “showwo (doradillo), sisiru (sardinón, sardina amarilla), wërëso (dorado grande) watilli (bufeo)” (Grupo focal, 10/09/11).

1.2. Losko (arroyo)

En el monte, con las aguas de las precipitaciones fluviales constantes y la afluencia de aguas de algunos riachuelos se llegan a formar arroyos durante la época de lluvia. En esas aguas se va desarrollando una variedad de peces. El grupo focal ubica este escenario de pesca en el interior del monte y nos dice: “El arroyo está en el monte, no tiene salida al río, es lo que se forma con la lluvia o de una laguna, tiene entrada pero no tiene salida, como el arroyo Santa Rosa de ahí adentro, así” (Grupo focal, 10/09/11). De esas aguas se consigue pescar, por ejemplo, pirañas.

1.3. Kudawala lijadulu (laguna cerrada)

Similar al arroyo, en el monte también se van formando lagunas con aguas estacionarias. “Está en el monte, no tiene salida ni entrada y está rodeada de plantas que crecen, de algas, esas que le decimos yomomo en idioma yurakaré y tarope” (Grupo focal, 10/09/11). Es un lugar de pesca caracterizado por la vegetación. La formación de otras lagunas resulta también de ríos muertos; por tanto, también hay lagunas en el río. En esas lagunas se consigue pescar sábalo, simbado, boga y uruchilas con anzuelos y varas.

1.4. Shilishtumuju (pajonal)

El pajonal es un lugar de pesca ubicado en la bajura del monte y con las aguas de las constantes lluvias. Por tanto, en tiempo seco desaparece porque ya no hay suministro de agua. Mientras hay agua en sus profundidades, se logra pescar con lineada y vara la variedad de peces que ahí viven.

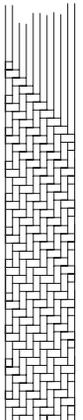
1.5. Matata kudawala (laguna grande)

Hay también la laguna cerrada. Por su dimensión, se denomina laguna grande. En estas aguas se puede pescar pirañas, llamadas también palometas en sus diferentes variedades conocidas como: dyalala (palometa), karatu dyalala (palometa amarilla), tushija dyalala (palometa roja), dyalala negra, esa palometa con mandíbula negra” (Grupo focal, 10/09/11).

1.6. Shopshomuju (curichi)

El curichi es una especie de pantano formado por el caudal de aguas durante la época de lluvia y se encuentra en el monte. Los peces que viven en sus aguas son de todas las variedades que se nombraron en los diversos espacios donde se pescan. Los mismos comunarios nos dice: “En los curichis están todos siempre, hasta entreverados están los peces, no se puede decir que sólo hay unos cuantitos, son hartos los que están” (Grupo focal, 10/09/11). En el curichi se encuentra no solamente peces sino lagartos y víboras conocidas como la sicurí, boye y boa.

Como podemos ver, todos los lugares de pesca hacen necesario que los niños desarrollen una serie de competencias relacionadas con su ubicación espacial. En la práctica, los



niños van aprendiendo sobre la fuerza, la velocidad, la profundidad, la identificación de espacios geográficos y la clasificación de la variedad de peces según escenarios de pesca. Por otra parte, también van desarrollando destrezas para el manejo de instrumentos de pesca y la práctica de estrategias de pesca.

2. Peces según el momento del día que se pesca

Debido al intenso calor, los yurakarés acostumbran a pescar sea de madrugada o al atardecer cuando las aguas están frescas y los peces salen de sus resguardos. Antes, la pesca se podía realizar también durante el día puesto que las orillas de los ríos estaban tupidos de árboles que evitaban el calentamiento de las aguas y los peces no tenían la necesidad de buscar refugio en lugares frescos.

2.1. Peces y pesca de día

El intenso calor del medio día hace imposible la pesca durante esas horas. Uno porque los pescadores son sofocados por el calor y otro, porque los peces se encuentran en refugios frescos. Por tanto, la pesca se realiza en las primeras horas del día y al atardecer, tal como nos dice:

Don Adán: Mayormente en las mañanas y en las tardes se pesca.

Carlos: ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de ir en la mañana?

Don Adán: La ventaja es que los peces están en la orilla (...) hasta para pescar con la mano, se saca nomás, después no hay.

Carlos: ¿Y en la tarde?

Don Adán: Se saca, pero a medio día no se saca, el sol también. (Adán Chávez 21/06/11)

La variedad de peces diurnos clasificados por los yurakarés están nombradas en el siguiente listado:

Anñuj paleta (paleta chiquitita)

Aransi (uruchila pequeño)

Bishmita (cigarro), no se pesca.

Chashindala (curubina)

Chilipta (santiaguito)

Eññe (sábalo)

Ishpañña (blanquita, pacupeba, pandereta, empanada)

Laja (sin sangre)

Lipil-pi (tambaquí)

Machiporo (boni)

Mapěj-lipil-pi (pacú mediano),

Mapēm-karauta (pacú grande)

Oppo (bagre amarillo)

Pijü (machete)

Pishawa (chicotillo o paleta grande)

Rejereje (tachaka)

Showojye (zapato)

Showwo (doradillo)

Sijta (bagre)

Sisiru (sardinón, sardina amarilla)

Tushu (sardina blanca)

Uruchilë (uruchila)

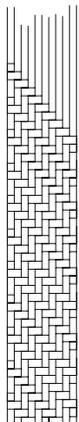
Urumsu (boga)

Watilli (buefo), no se pesca

Wërëso (dorado grande)

Werry (boca y sapo).

(Grupo focal, 10/09/11)



2.2. Peces y pesca de noche

La noche es el momento favorito de pesca para el yurakaré. La hora en la que salgan a pescar dependerá de la distancia que haya entre la comunidad y el lugar de pesca. Eso también depende de la época climática, pues en época seca son más distantes los lugares de pesca. En ocasiones los comunarios acostumbra amarrar la malla durante la noche y por la madrugada ir a rescatar los peces que quedaron en la red.

Los niños desde pequeños acompañan a sus padres durante la pesca nocturna. Esa es la oportunidad para aprender las diferentes estrategias para pescar, la forma cómo deben preparar el anzuelo o amarrar la red, qué tipo de carnaza deben usar. Veamos la experiencia narrada por un niño que por la noche se fue de pesca con su padre:

Carlos: ¿Cómo fue a pescar anoche?

Cesar: Mi papá fue a traer canoa mientras pescaba en el barranco con mi mamá, una vez que trajo canoa, nos cruzamos a la banda, después arribamos bien arriba hasta la punta de la playa, de ahí lanzamos la malla hasta mi puerto, lo lanzamos hasta la banda.

Carlos: ¿Llevaron la malla?

Cesar: Hemos llevado en canoa y por la playa mi papá y yo estuve yendo en canoa lanzando por la playa, estaba oscura.

Carlos: ¿Qué pescados lograron pescar?

Cesar: Un surubí, que se llama el plano..., ishpaña y un sábalo grande, eso sacamos.

Carlos: ¿En la noche qué pescados salen?

Cesar: El surubí, los pescados grandes, bacalao, bagre, paran en las orillitas, de día descansan, algunos salen de día, otros salen de noche. (Cesar Quispe Hurtado [9] 18/09/11)

Cuando los comunarios realizan la pesca con la malla siempre lo hacen entre dos o tres. Dos de ellos deben mantener la red extendida y bajar poco a poco siguiendo el cauce del río. En el caso referido, mientras la madre remaba la canoa, también sostenía un extremo de la malla; en cambio, el niño en el otro extremo de la canoa también pescaba pero con su lineada. Durante esa experiencia, el niño observaba y oía todo cuanto sus padres comentaban, pudo también escuchar el nombre de los peces capturados y objetivamente saber cuál pescado era surubí, bacalao o bagre.

En una pesca con las características descritas, vemos el rol importante de la mujer. Es importante hacer notar que esa participación es posible porque en la casa, la hija de seis años asumió la responsabilidad de cuidar a su hermanito de un año. En ese sentido, toda la familia está involucrada en la actividad de la pesca ya sea de forma directa o indirecta.

Los peces que los yurakarés los califican como nocturnos son los siguientes:

Apüa (simikuyu)

Ayajtilé (bacalao)

Isuna (con cola larga y gordito)

Isuna (raya)

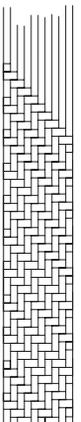
Isuna mapënwishwi (con cola corta y flaco)

Kapu (general)

Muturu (muturu)

Pospo (blanquillo abachatado).

(Grupo focal, 10/09/11)



3. Señales de la naturaleza que indican buena o mala pesca

3.1. La luna

Se sabe que durante la pesca nocturna se puede capturar peces que habitualmente están en sus refugios durante el día, uno porque las aguas son muy cálidas y ellos buscan aguas frescas y otro, por la claridad de la luz. La luz de la luna llena hace que las aguas estén iluminadas, por tanto, los peces se mantienen en sus refugios. Por eso, los yurakarés nunca salen de pesca con luna llena porque saben que volverán con las manos vacías.

3.2. El chubi

Otras ocasiones, tampoco salen a pescar durante la noche cuando oyen a un pájaro llorar, es como si les dijese no salgan porque no hay pez. Sin embargo, la risa de la misma ave es también un buen presagio para emprender cualquier actividad, incluyendo la pesca nocturna. Por eso dicen: “Si el chubi está alegre y está cantando, nos va a ir bien, pero si el chubi llora, nos va a ir mal y así es mejor balearlo al chubi si llora” (Grupo focal, 10/09/11).

4. Estrategias de pesca según los lugares de pesca

Los yurakarés, durante la práctica de la actividad pesquera, han desarrollado diferentes estrategias. Cada estrategia requiere el uso de instrumentos de pesca específicos. La estrategia de pesca empleada dependerá del lugar y la época. Las estrategias conocidas como: pesca con lineada, pesca con malla, pesca con arpón, pesca con vara, pesca con flecha, pesca con machete, pesca con resina son las más conocidas.

4.1. Kujata aelte (lineada)

Durante el día, es común ver a los adultos y niños a orillas del río pescando con su lineada. El instrumento empleado para desarrollar la pesca mediante esta estrategia era hecho con hilo de la corteza de ambaibo. La corteza de ambaibo requería de un proceso delicado para procesar y conseguir el hilo, pero en la actualidad es más fácil para ellos comprar hilo plástico y armar su lineada. Así mismo, la aguja y el alambre eran los únicos metales con los que contaban para fabricar un especie de gancho y amarrar a un extremo de la pita también. Ahora en el mercado se adquiere anzuelo metálico para amarrar en la punta del hilo plástico.

Para facilitar el manejo de la lineada, los yurakarés hacen uso del mismo cilindro en que viene envuelto el plástico para enrollarlo luego de concluir la pesca, pero también cortan un pedazo de madera para mellar en la parte central de ambos extremos donde



también lo envuelven. A una punta de la lineada acostumbran amarrar un pequeño alambre trenzado que en ocasiones también lleva colgado plomo. Al otro extremo del alambre se engancha un anzuelo de hierro, a cuya punta se prende la carnaza antes de lanzarla al agua.

La pesca con lineada habitualmente se hace en las palizadas porque las aguas son profundas y los troncos y palos están atravesados, esa situación no permite emplear otra estrategia de pesca.

Los niños comienzan a pescar siempre con lineada. Uno porque es más seguro y no corren peligro y otro, porque tienen la posibilidad de experimentar una y otra vez asistidos por algún adulto. Al respecto, Boris no saca de su memoria las veces que su abuelo lo llevaba con él para pescar. Lo mismo sucede con César, quien con mucha emoción, también comparte su primera experiencia. Veamos lo que nos dijeron:

Aprendí a pescar, así con mi abuelo Hugo, me llevaba con esa lineada. (Boris Chávez [14], 21/06/11)

Carlos: ¿Cómo pescaste tu primer pescado?

César: En patujusal con lineada, le puse carne pequeñinga y de ahí boté carne, allá lejos en medio, era pandingo y de ahí jalé el surubí y yo saqué mi primer pescado... a las cinco será, el pescado que saqué fue el surubí, una vez casi me lleva el surubí, lo amarré en mi canoa. (César Quispe Hurtado [9], 18/09/11)

Los niños también saben que para aprender a pescar es preciso observar a quienes les dan la oportunidad de acompañarles durante la pesca. Por tanto, el que una persona lleve al niño consigo a practicar la pesca no es nada inocente, ellos saben que la mejor forma de enseñar es mostrando lo que en teoría se explica pero no se demuestra. Los niños explican de la siguiente manera sus experiencias:

Carlos: ¿Quién le enseñó a pescar?

César: Nadie, vi nomás y después aprendí, de por sí fui al agua.

Carlos: ¿Qué vio?

César: Que pescaban y después solito aprendí, vi a mi tío, a toditos, ellos le enganchaban carnaza y después lo botaban al medio y después lo picoteaban y lo jalaba, así, nadie me enseñó, mi papá no me enseñó.

Carlos: ¿Abuelo Santiago qué le enseñó?

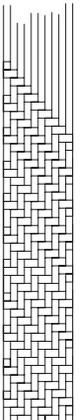
César: A pescar también, igualito como le estuve contando hace rato, me dijo, “así tienes que pescar me dijo, enganchando carne y botar al medio”, de ahí aprendí, yo voy a cualquier ratito, el paleta es como es surubí pero chiquitito ese sale de día y de noche.

Mel: Una vez casi yo jalé, lo perdí, ¿no César?

Carlos: ¿Ella ya sabe jalar pescado?

Mel: Ya estoy aprendiendo. (César [9] y Mel [6] Quispe Hurtado 14/09/11)

Por otra parte, los mismos hermanos son también quienes transmiten a sus hermanos pequeños los saberes sobre la pesca. Muchas veces, un grupo de ellos se van a pescar sin



que sus padres les hayan instruido. Como podemos ver, la formación del niño es continua y la transmisión de saberes es colectiva. Pues en ese proceso intervienen hermanos, abuelos, padres, tíos y amigos. Veamos cómo se suscita las experiencias de pesca en una familia.

Mientras don Gonzalo destripa los pescados en su canoa a orillas del río, César, quien acomoda su anzuelo en la lineada, le dice: “papi no lo vas a botar todo, pásame un poco para mi carnaza”, el padre le responde diciendo: “Aquí está hijo” y le lanza un pedazo de carne cerca del niño. En ese momento, con una sonrisa picara en el rostro, el niño responde: “Vas a ver, te voy a pavear, voy a sacar más grande que el tuyo”.

César engancha en el anzuelo la tripa de pescado que rato antes le pasó su padre, desenrolla unos cuatro metros de lineada, toma impulso y lo lanza a la distancia que le permitía su lineada. Luego, en cuclillas se sienta en la orilla a esperar que piquen los peces. Al percibir movimiento en su lineada jala y sonriendo dice: “Me jaló pero se escapó el pescado, se lo comió, miré de un costadito se lo mordió. Papi dame otro pedazo para mi carnaza”. El niño vuelve a repetir el procedimiento.

Me acerco al padre que seguía destripando a los pescados y me dice: “Mira, ésta es una manera de conseguir carnaza”, agarra un pedazo del pescado, lo aproxima al agua y no tarda para que se acerquen varios pececitos. Luego, con lentitud, los aleja con dirección hacia el interior de la canoa y en ese momento, los pececitos empiezan a saltar hacia el interior de la canoa. En ese momento, sonriendo dice: “Ya tenemos sardinitas para la carnaza” (sonrió). César que también miraba a su padre dice: “Yo también sé, con un pedazo de pescado se le pone cerca del agua y saltan a la canoa”.

Su papá que terminó de destripar, se acerca a César diciéndole: “A ver hijo, cómo estás haciendo”; César saca el anzuelo del agua y ante su mirada, el padre vuelve a lanzar diciendo: “A ver, dame hijo, yo lo voy a lanzar”, “bien al medio tienes que lanzar, hijo, toma, agarra la lineada”; luego deja al niño sosteniendo la lineada y se dirige a destripar un pescado que había quedado en medio de otros. Mientras tanto, le pregunto: ¿Cesar ya sabe destripar? “Cómo no va a saber, sabe siempre, ya ha aprendido si aquí en el río nomás para”. César vuelve a dirigirse a su padre diciendo: “Papi un pedazo del surubí dame, con eso va a picar”, “Aquí está hijo, no que me ibas a ganar, hasta ahora no picó nada (sonríe).

El padre sale de la canoa con los pescados destripados. En ese momento, César dice: “Me jala, jala, picó, picó papi, me está jalando”; su papá vuelve de inmediato y le grita: “Rápido hijo, rápido hijo, sácalo rápido, se va a escarpar, con fuerza hijo”. Cesar jala con toda su fuerzas y logra sacar una paletita de unas treinta y cinco centímetros. A César muy emocionado continua diciendo: “mira papi, Carlos saqué”. El padre le dice: “Le saquemos su anzuelo, tráelo hijo aquí”. El padre desprende el anzuelo del pez y como éste continua aleteando y dando saltos, con un pedazo de madera le golpea en la cabeza y al fin el pez muere. De inmediato, el padre felicita a César diciendo: “Bien hijo, así.

Más tarde, en cuanto su padre se va, César vuelve a pescar usando de carnaza un pedazo de carne del pez que ya había pescado. Cuando vuelve a pescar, en ausencia de su padre él hace todo ese procedimiento de desprender el anzuelo y rematar al pez con un golpe de madera. (Gonzalo Quispe y César Quispe Hurtado [9] 12/09/11)

La observación nos da cuenta de una situación de aprendizaje práctica durante la cual se combina la explicación teórica, la demostración, la experimentación, la práctica, la retroalimentación y la felicitación. Todo ello se trata de un aprendizaje situado donde nada es ficticio y el niño tiene la oportunidad de aprender haciendo. En este caso, César es un niño de nueve años quien ya suele ir a pescar sólo, en esta ocasión su reto personal es superar las habilidades pesqueras de su padre.

En otras oportunidades, se pesca haciendo una trampa con la lineada. Esta estrategia consiste en amarrar una punta de la lineada al palo del puerto donde habitualmente se amarra la canoa luego de encostar o a la misma canoa; luego lanzar la punta con el anzuelo hacia la profundidad de donde se espera pique algún pez. Cuando se recurre a esta técnica, el pescador no tiene la necesidad de sostener todo el tiempo la lineada sino de ir a ver de rato en rato para ver si algún pez picó. Al respecto, un día que en la casa nadie fue a pescar, Cesar dijo: “Este pescado sacó mi papá, lo dejó la trampa y picó”; cuando se le preguntó qué era la trampa, respondió: “La trampa es este...cuando se le deja la lineada con carnaza amarrada en la canoa, yo también lo dejo y pica, después de diez minutos voy y ya está pero a veces no” (Cesar Quispe Hurtado [9], 15/09/11)

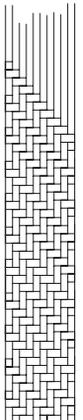
No todos los peces se pueden capturar con lineada, habitualmente ese instrumento se emplea en lugares donde las condiciones no son aptas para pescar con malla. Durante el trabajo con el grupo focal, los comunarios nombraron una diversidad de peces que se capturan con lineada. Esos peces lo clasificaron de la siguiente manera:

Lipil-pi (tambaquí)	Muturu (muturu)
Pijü (machete)	Kapu (general)
Werry (boca y sapo)	Rejereje (tachaka)
Anñuj paleta (paleta chiquitita)	Oppo (bagre amarillo)
Chiliptauruchilë (uruchila)	Tushu (sardina blanca)
Urumsu (boga)	Mapëj-lipil-pi (pacú mediano)
Aransi (uruchila pequeño)	Mapëm-karauta (pacú grande)
Ayajtilë (bacalao)	Laja (sin sangre)
Isuna (raya)	Isuna (con cola larga y gordito)
Tushu (sardina)	Isuna mapënwishwi (con cola corta y flaco)
Chilipta (santiaguito)	Dyalala (palometa)
Ishpaña (pacupeba, pandereta, blanquita, empanada)	Karatu dyalala (palometa amarilla)
Sijta (bagre)	Tushija dyalala (palometa roja)
Pishawa (chicotillo o paleta grande)	Dyalala negra (palometa con mandíbula negra)

4.2. Kujata adecheibëshë (lineada con vara)

En otras ocasiones, los comunarios pescan con vara. Ese instrumento se lo construyen con una rama flexible de piriquina de unos dos o tres metros de largo en cuya punta se amarra la lineada y a la punta de ésta se sostiene el anzuelo con la carnaza incluida. Lo importante es lanzarla al lugar donde se va a pescar, sea río, arroyo o curichi. Esta pesca no tiene el objetivo de conseguir peces grandes sino pececillos como el bagres, sardinas y uruchilas que generalmente son empleados como carnaza para una pesca mayor y con otras estrategias. Sin embargo, cuando hay buena pesca de pececillos también los usan para preparar algún alimento. Los yurakarés conocen la siguiente variedad de peces que se pescan con la vara:

Anñuj paleta (paleta chiquitita)	Sijta (bagre)
Aransi (uruchila pequeño)	Tushu (sardina blanca),
Chilipta (santiaguito)	Tushu (sardina)
Ishpaña , (pacupeba, pandereta, blanquita, empanada)	Urumsu (boga)



4.3. Werretatebe (malla)



Dependiendo de la época, en familia o entre varias personas salen a pescar con malla. El objetivo es pescar más peces para cubrir la necesidad de carne de varias familias. En el siguiente caso, cuatro hermanos Reymundo, Cleto, Saúl y Adán Chávez se unieron para ir de pesca con malla. Para ello, entre todos delimitan el espacio que deberán cubrir con la malla. Luego dos pescadores la sostienen de ambos extremos atravesada a lo ancho del río de forma holgada y sin llegar a tesar. Un tercer pescador va delante de la malla siguiendo el paso de los dos que sostienen de los extremos, su rol es desenredar el pescado atrapado e introducirlo en una bolsa que lleva consigo.

Cuando se ve que no se enredan los peces también recurren a espantar a los peces agitando las aguas para que se dirijan hacia la malla donde se espera se enreden y puedan llevar pescados a la casa. Al mismo tiempo, luego de haber caminado un buen trecho capturando peces, uno de ellos se detiene y el otro avanza hacia él formando una media luna a eso se le llama “bolsillo de payaso”. De esa manera, logran capturar más peces de lo que lo hacen con otras estrategias de pesca.

Por su parte, los niños pueden atestiguar cómo se procede a pescar con malla porque en ocasiones acompañan a su padre a pescar y a falta de otra persona más grande, el niño ya es incorporado como ayudante en la práctica de la pesca. Al respecto, Josué nos explica cómo se inició en la pesca con malla diciendo: “Mi papá nos lleva a pescar con malla, a mí y a Limber, a veces yo llevo de una punta cuando faltan, pero también va con mis tíos cuando vienen a prestarse nuestra malla” (Josué Chávez [9] D.C. 21/09/11).

Otro ejemplo de iniciación en la práctica de pesca con malla la podemos conocer leyendo la siguiente experiencia. En ella participaron Edgar, Josué y Noé.

Una tarde, Josué aparece con la malla en la mano, Edgar y Noé lo esperaban, los tres se fueron hacia la playa, a partir del puerto de Edgar se alejan como unos ciento cincuenta metros siguiendo el curso del cauce del agua. En esta oportunidad, Edgar se llevó la punta de la malla hacia el agua y avanzaba hasta llegar a la parte honda del río. Noé siguió a Edgar y permaneció en la parte central de la malla. Josué quedó tomando el otro extremo de la malla y poco a poco fue avanzando estirando sin tensar la malla.

Pasaron cinco minutos y Josué gritó: “Se quedó, se quedó,” (sonríe). Noé se encargó de desenredar el pescado e introducirlo en el gangocho. Esta fue una pesca exitosa. Llegando a la playa, Edgar les dijo: “Ya, vamos a salir por este lado, Noé prepara la bolsa, Josué no avances y salí lentamente a la playa”. Noé se quedó parado mientras Josué salía lentamente. (Edgar Chávez [27], Noé Castellón [12] y Josué Chávez [9] D.C. 21/09/11)

Por experiencia, los yurakarés saben que las mallas deben ser tejidas con cuadrículas pequeñas para que los peces no se zafen de la malla y dejen a los pescadores con ganas de alimentarse. Tradicionalmente, la malla era confeccionada con hilo de corteza de árbol, pero en la actualidad solo se compra mallas confeccionadas. Por tanto, a los niños ya no se les está enseñando a usar material de su entorno para confeccionar mallas. Según el grupo focal, la variedad de peces que se pesca con la malla son las siguientes:

Chashindala (curubina)

Eññe (sábalo)

Laja (sin sangre)

Machiporo (boni)

Pospo (blanquillo abachatado)

Rejereje (tachaka)

Showojye (zapato)

Sisiru (sardinón, sardina amarilla)

Wërëso (dorado grande)

4.4. Pesca con arpón

La playa es el lugar ideal para pescar con arpón porque sus aguas son más superficiales y con ayuda de la linterna se puede divisar a los peces. Esta estrategia no es tan practicada, menos por los niños. El instrumento llamado arpón tiene forma de una lanza, dado que en un extremo del palo de más o menos unos metros de largo se amarra una punta metálica con forma de punzón para atravesar el cuerpo del pez que se quiere capturar durante la noche. Durante la pesca, el pescador sostiene la linterna con una mano y con la otra lanza el arpón para atravesar el cuerpo del pez. Al respecto, en el siguiente testimonio, Adán explica sobre el lugar donde hay peces y el instrumento que se puede pescar durante la noche:

Carlos: ¿Y qué pasa con la pesca en las noches?

Don Adán: En las noches puedes ir con anzuelo también a pescar o con arpón también.

Carlos: ¿Generalmente en qué parte del río están los pescados?

Don Adán: Si vas a pescar con atarraya o arpón, es por la playa porque tienes que ver el pescado con linterna para arponear con el arpón así. (Adán Chávez 21/06/11)



4.5. Dujnë tometewlabëshë (pesca con flecha)

Cuando en el territorio yurakaré no contaban con materiales como el hilo plástico, el metal y el alambre, la pesca se realizaba con flecha. Este instrumento era construido con material del entorno; es decir, el hilo de corteza de árbol, el arco con el tronco de tembe, las plumas de las aves que cazaban, resina y urucú. Las plumas tenían el objetivo de dirigir las flechas hechas de pirichuchio. Este instrumento de pesca ya está siendo desplazado por la incorporación de otros materiales con los cuales construyen otros instrumentos de pesca. Al respecto, un comunario se refiere diciendo: “Antes, mayormente con flecha pues, porque esos tiempos no había malla o había, pero acá no llegaba ya, no se podía comprar malla, entonces era con flecha. el anzuelo también de aguja se hacía para pescar bagre” (Adán Chávez, 21/06/11).



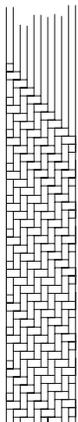
El tratamiento del material para construir la flecha requería de un proceso complicado que les llevaba bastante tiempo. Por ejemplo de las cinco flechas empleadas con diferentes finalidades, para la flecha empleada para pescar sábalo se requería sacar palo de pirichuchio solo durante la época de lluvia para luego calentarla en fuego. La punta de la flecha debía ser tallada de la madera de tembe. Para que la pluma se coloque en el extremo superior de la flecha, previamente se la debía partir en dos; el kumare era un hilo previamente teñida de rojo con urucú y resina de árbol para que no sea tan visible.

En el siguiente testimonio se muestra algunos otros detalles en la voz de un comunario:

Otra flecha que le poníamos garfio de los dos lados, como anzuelo, se le puede hacer de dos lados o tres filos, en forma de triángulo la punta, depende de uno, le hacíamos mayormente de los dos lados, ese es para flechar sábalo, porque esos dos ganchitos lo agarra, en eso se defiende, sólo para cazar sábalo, pero aún hasta para flechar animales o monos se puede usar. (Reymundo Chávez, 16/06/11)

Sobre la interrupción de la transmisión de saberes relacionados con el uso y fabricación de las flechas a las generaciones de ahora en la pesca, los comunarios se refieren de la siguiente manera:

Antes cuando era más pequeño, como Cesar (9 años) o Rubén (10 años), yo pescaba surubí con flecha, el arco lo hacíamos de tembe y la flecha de chuchíos, esos que se ven allá” (en la banda del río). Le pregunté si aun se puede hacer flecha, respondió: “Sí, pero no es práctico, mi papá sabía hacer, yo ya casi nada, mi papá me enseñó así desde changuito, mi papá me llevaba al monte, al río, como desde mis diez años y ya me flechaba, ya sabía, primero ensayaba con sus papas de la papaya en el barranco, luego iba y a los sábalo iba, una vez que yo fleché, me gustó, y es lindo cuando uno sabe manejar, es como el salón. (José Eufonio Roca, D. C. 20/06/11)



Sin embargo, la utilización de la flecha en la pesca permitía a los comunarios desarrollar destrezas relacionadas con la precisión o puntería. Le permitía trazar mentalmente la trayectoria de lanzamiento, hacer cálculo, ponerse en una posición adecuada y también le daba la oportunidad de poner en práctica su plan mental. Al no impulsar la práctica de usar y construir flechas, a los niños se les está negando la oportunidad de desarrollar todas esas capacidades mencionadas y también la posibilidad de adquirir habilidades motrices como el tallar materiales moldeables, hacer hilos de corteza, amarrar, teñir y mucho más.

En Nueva Galilea son muy pocos, solo los más adultos, quienes aún practican la pesca con flecha. Ese es el caso de don Susano Roca, de 65 años aproximadamente, quien aún utiliza la flecha para pescar sábalos y en su casa tiene colgada su flecha. Al ver esa flecha, Edgar, investigador indígena, manifiesta: “Esta flecha está bien hecha porque el pirichuchio está bien quemado, ésta es la flecha para los eññes (sábalos)”; la punta era punteaguda con tres garfios (28/09/11). De esa expresión podemos saber que hasta Edgar ya no acostumbra a ver flechas para pescar sábalos.

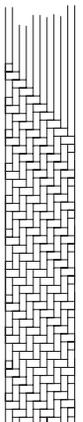
Al respecto, los ancianos se refieren con cierta nostalgia cuando nos dicen: “Yo utilizo todavía la flecha para pescar” (Francisco Orozco 26/06/11). Otro comunario de menor edad que el primero nos dice: “Yo usé harto, mis hijos han usado la flecha, los tres, Edgar casi nada, Tito y Nano sí” (Reymundo Chávez, 16/06/11). Sin embargo, los niños saben sobre la flecha para la pesca ya solo como parte de la historia de sus padres cuando nos dicen: “Con flecha se cazaba antes y hasta a los pescados” (Grupo focal de niños, 22/09/11).

4.6. Tomoshta (embarbascamiento)

En la comunidad, los comunarios pueden conseguir la resina del árbol de ocho y del bibosi. Esa resina es vertida en lugares específicos de algún lugar del río, fundamentalmente arroyos y ríos muertos. El efecto tóxico de la resina mezclada con el agua hace que los peces queden adormecidos. Esa estrategia de pesca es conocida como embarbascamiento. Para conseguir la resina se debe hacer algunos cortes en el tronco de los árboles nombrados con machete para vestirlo en algún recipiente y llevar hacia el lugar de pesca. De inmediato, los peces comienzan a aparecer flotando en la superficie de las aguas. Muchos pececillos llegan a morir, los más grandes solo se adormecen y como son los más cotizados con ayuda de un machete los matan a golpes.

Antes, era una estrategia bastante empleada para pescar; sin embargo, ahora ya no debido a que el efecto del tóxico es muy prolongado y puede pasar varios días y seguir se encontrando peces muertos que nadie aprovecha y en ocasiones provoca la escasez de peces durante el año.

Una forma para evitar lo dicho en el párrafo anterior, nos decía Tito Chávez (25/06/11), es echar la resina en lugares donde el agua no tenga afluencia a otros escenarios de pesca. Los mismos comunarios del grupo focal enfatizaron que el embarbascamiento se debe hacer en lugares donde no existe corriente de agua, “se utiliza la resina en la laguna pequeña, arroyo pequeño, río viejo, en el corte” (Grupo focal, 10/09/11). Otra forma es



colocando en el entorno del arroyo hojas de plátano y verter la resina calculando la cantidad de agua. Todo eso para evitar que la resina se esparza hacia otras aguas. En el siguiente testimonio transmiten algunas precauciones y acciones que se deben tomar en cuenta si se pesca con resina.

Resina medido se pone, según el agua, a veces se corta también el agua, si es muy grande. El agua no tiene que correr, hay que calcular la cantidad del veneno, si el lugar es grande hay que dividir, al arroyo hay que cortar con hoja poniendo encimita para que no se esparza el veneno. (Grupo focal, 10/09/11)

Finalmente, cuando el efecto del tóxico disminuye parecería que los peces más grandes vuelven a vivir. Sobre la utilización de esta técnica, nos dicen “Mejor es no usar porque todos los pescados mueren, cualquier cantidad muere” (Grupo focal, 10/09/11). Por testimonios como éste sabemos que ellos se preocupan por evitar efectos dañinos a la naturaleza de la que proveen su alimentación. Veamos otro testimonio al respecto:

Adán: La pesca con resina ya no se utiliza, eso ya se perdió. (Grupo focal, 10/09/11)

Carlos: ¿Se utiliza la resina para pescar?

Gaby: Raras veces, es que mayormente ya hay mayor pescado en el agua también, cuando no había mucho, se utilizaba eso, ahora que hay, ya no se utiliza, rara vez. (Adán Chávez y Gaby Castellón, 21/06/11)

5. Ciclo de vida de los peces

5.1. Amalaw patchew (tiempo de arribo)

Las actividades productivas en la comunidad yurakaré de Nueva Galilea giran en torno a la época de lluvia y la época seca. El arribo de los peces se da generalmente en época seca entre los meses de julio, agosto, septiembre y octubre. Esa situación se caracteriza por la abundancia de peces encabezada por sábalos. Según los comunarios, una señal de arribo es el movimiento, más conocido como olada, que los peces provocan a su paso por el río, tal como el grupo focal lo dijo: “Los pescados vienen haciendo oladas, vienen saltando de rato en rato, también los pescados grandes se los comen a los chiquititos, todos los pescados arriban, de todas las especies que existen, se ve en el río” (Grupo focal, 10/09/11). En otras ocasiones, como veremos en el siguiente testimonio, cuando los peces arriban sin ser divisados por los comunarios, durante sus prácticas pesqueras, éstas ya logran capturar mayor cantidad de sábalos y surubís; por tanto, eso es la señal de que arribaron los peces.

Lo que más hay son los sábalos, bueno hay también cuando están arribando los peces ahí es donde más aparecen los surubís también, entonces los más grandes el bacalao, el general o el troyano ya no se encuentra mucho, lo que más hay es el sábalo. (Adán Chávez 21/06/11)

De igual manera, los comunarios se guían en los meses del calendario para estar pendientes del arribo de los peces. Muchas veces, los niños que habitualmente están en el río son los primeros en advertir el arribo de los peces.

Mientras pescábamos en la canoa con César, le pregunté ¿Cómo sabes que hay arribada de peces? me contestó “Así se ve nomás, en el agua se ve como oladita que va viniendo y viniendo, los pescados ahí vienen así como en filita y hartos vienen, ahí nos damos cuenta en el agua que hay arribada, todos van a pescar, mi tío, mi abuelo, de más arriba, todos siempre, y seguro se pesca, los tres doradillos que atrapamos ayer estaban arribando y picaron”, luego le pregunté ¿Y todo el año hay arribada?, sonrió y dijo “no pues, no es todo el año, más es la arribada por estos tiempitos, luego ya no vienen tanto”. (César Quispe Hurtado [8], 16/09/11)

5.2. *Petchew maluliba* (tiempo de veda)

La época de lluvia es cuando los peces inician su ciclo reproductivo, por tanto es también tiempo de veda. Eso sucede generalmente en diciembre, febrero y marzo. Doña Berta explica a detalle en qué consiste la veda “Se llama época de veda cuando todos los peces botan sus huevos al río, bogando se van sus huevitos, son transparentes, cuando baja el agua pequeñitos se ven los huevitos y se suben otra vez, son los huevitos de todas clases de peces. Por todo el río clarito pasan, blanquito nomás es, uf botando, parece que el macho le ayuda de abajo” (Berta Noe, 21/09/11). Por tanto, como los peces desovan los huevos a su paso por el río, la pesca también es muy restringida.

5.3. Tiempo de inundación (*ayuppaba*), época de poco pescado

La actividad pesquera es poco fructífera cuando la comunidad es azotada por inundaciones causadas por la crecida de los ríos. “En época de agua no se pesca, no hay, el agua lo lleva para abajo al pescado, casi nada queda, y es cuando el agua está sucia en diciembre, enero, febrero” (Berta Noe, 22/09/11). Las aguas permanecen por mucho tiempo turbias y eso obstaculiza la pesca. Al respecto, los comunarios así se refieren.

Carlos: ¿Y este sábalo hay todo el año o en qué periodos hay?

Adán: Mayormente en tiempo cuando el río está abajo, cuando el río está full o rebalsando no se encuentra mucho pescado.

Carlos: ¿Y por qué?

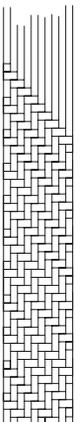
Don Adán: Bueno, debe ser porque se meten a las playas donde están los pajonales, donde ponen sus huevos allá; entonces, es difícil encontrar con malla algunas veces.

Carlos: ¿Y en esa época el agua de qué color es?

Don Adán: Es como chocolate no, turbio.

Gaby Castellón: Bien turbia es, a veces medio color chocolate, pero a veces medio color tierra, a veces bien turbia, pero este año bien espeso, tierra tenía el agua. (Adán Chávez y Gaby Castellón 21/06/11)

Por otra parte, el turbión es un fenómeno que causa estragos en la vida acuática. Respecto a los peces, la arena que arrastra la corriente del río obstruye las branquias de los peces



y produce su muerte por falta de oxígeno. Esos peces no pueden ser rescatados por los comunarios y se descomponen. Los peces descompuestos son alimento para las zuchas (ave carroñero); sin embargo, la cantidad de muertos se descompone a mayor velocidad de lo que las aves pueden consumirlo, por tanto, las aguas se contaminan y al ser consumida por la población provoca infecciones estomacales.

6. Achata, carnaza según el lugar y el tipo de pescado

La carnaza es uno de los principales insumos para ir a pescar, la carnaza se consigue según al pez que el pescador quiere conseguir, los distintos tipos de carnazas utilizados son: la carne, ya sea de pescado o de carne de monte, otra carnaza utilizada es el maduro, otro es el gusano del chuchio y también con masa se puede pescar.

Dentro del proceso de la enseñanza de saberes y conocimiento de la pesca, la puesta de carnaza es una de las indicaciones que dan los abuelos o los padres para que los niños comiencen a pescar, “Nos indicaba mi abuelo a veces y a veces mirando, nos decía “Así hay que poner la carnaza así” (Boris Chávez 21/06/11), la estrategia de aprendizaje es la asistencia, la observación y las indicaciones que son importantes para que el niño comience a formarse como pescador y conozcan las carnazas. “De todo utilizo para pescar, carne, masa, lombriz, pan duro. (Boris Chávez 21/06/11)

6.1. Petche aeme (carnaza de carne)

La carne es la más eficaz carnaza para salir de pesca. Hay ocasiones en que los comunarios, incluyendo niños, hacen una previa pesca de un tipo de pez (sardinas y bagres) para usarlo de carnaza también para pescar un tipo de pez. En otras oportunidades, las mismas vísceras de los peces destripados son empleadas como carnaza. Igualmente, a falta de esas carnazas también emplean carne de monte para pescar. Cesar, por ejemplo, nos dice para pescar: “Primero se saca carnaza de pescao de cualquiera, se puede poner al anzuelo y se bota y se jala, la carnaza se le pone” (César Quispe Hurtado [8], 14/09/11)

La formación de los niños como pescadores incluye conocer diferentes tipos de carnazas, saber elegir carnaza apropiada para pescar un tipo de pez y también la forma cómo prender la carnaza en el anzuelo. Asimismo, el niño debe practicar la puntería para lanzar el anzuelo. Con el tiempo, los mismos niños consiguen sus carnazas y solos se van de pesca. Hay días que la madre cocina solo con el pescado que los niños les proveen mientras los padres están en otras actividades. Veamos cómo procede César cuando está pescando sin que su padre esté con él.

Una mañana que a César me lo encontré en la canoa listo para pescar, me dijo “venga Carlos, vamos a pescar”. Cuando llegué a la canoa, César tenía dos pescados, “éste de acá es para mi carnaza, el surubí sólo pica con carne”, cuando no tenía carnaza agarraba al pescado y con su machete le cortaba una parte de la cola, le dije que me enseñe a poner la carnaza y me dijo: “tenés que tener un pedazo de carne y cortas para tu anzuelo y, lo enganchás, primero una vez y luego otra vez, dos veces tiene que estar la carnaza para que no se salga” . Picó una sardinita y César dijo: “Éste va a estar bien, lo voy a poner”; entonces, enganchó a todo el pez en la carnaza y lo botó hacia el río. (César Quispe Hurtado [9] D.C. 15/09/11)

6.2. Bubushi (plátano maduro)

Hay peces que no pican el anzuelo con carnaza de carne; por tanto, se usa plátano para pescar. Los peces que se pescan con esta carnaza son los más pequeños, entre ellos las sardinas, uruchilas y el bagre. Esta carnaza generalmente se usa para pescar con vara y lo que se pesca se emplea como carnaza para pescar otros peces grandes. Los niños también conocen todo ese procedimiento y en sus palabras explican de la siguiente manera:

Con mi rollo, mi vara que es así con palo, no sé qué palo es, dura tiene que ser. A la vara se le agarra de lineada su pita y le pone un anzuelo, primero con maduro jalo, después con mi rollo y después corto pedazos de carne y de mi carnada boto, lo boto al medio y de ahí me jala. (Cesar Quispe Hurtado [9], 14/09/11)

6.3. Sobbo (gusanos de los chuchíos)

A falta de maduro para conseguir carnaza, en la comunidad tienen por costumbre emplear gusanos ya sea de barro o de una planta llamada chuchio. Esta planta es similar a la caña de azúcar, su tallo es largo, muy flexible y hueco en su interior. El gusano se consigue del interior del tallo. Quienes buscan gusano no hacen otra cosa que cortar el tallo de chuchío que crece a orillas del río o en el entorno de los curichis. Ellos saben que “con gusano más rápido jalan los pescados” (Francisco Orozco. 26/06/11), porque como se incrusta vivo en el anzuelo, el gusano se mueve y llama la atención de los peces que en su intento de alimentarse con él son capturados.

6.4. Majsa (masa de harina)

A falta de otra carnaza, los yurakarés preparan masa de harina. La masa se debe preparar con algo de consistencia, pero no flexible para que el agua no lo diluya antes de que piquen los peces. Un pedazo de esa masa se engancha al anzuelo y se lanza hacia las profundidades.

7. Distribución y conservación de los pescados

7.1. Distribución de pescados

Para ir a pescar nos ayudamos entre tres, cuatro vamos a pescar también, lo mismo en la caza y todavía aquí hay una armonía de vivir bien digamos; por ejemplo, Cleto ha ido esta mañana a pescar y vino esta mañana a repartirnos pescado a las familias y también nosotros con la familia hasta donde alcance la carne, pero en otros lados ya no hay eso no, eso también es vivir todavía bien. (Grupo focal, 18/06/11)

Entre los yurakarés un valor muy practicado es el compartir todo los alimentos que logran conseguir, sea en el agua o en el monte. En ocasiones realizan trabajos colectivos como en el caso del testimonio cuando salen de pesca entre tres o cuatro personas. Todos trabajan para pescar suficiente pescado para todas las familias de quienes participaron en la pesca,



pero también lo comparten con otras familias que están sobre el camino y, como dicen, se reparte hasta donde alcance la carne.

A los niños les muestran con ejemplo el valor de compartir, pues muchas veces a ellos se les encomienda llevar la carne a una u otra familia. Por otra parte, algunas familias tienen malla para pescar que prestan a quienes lo solicitan. Por eso, en retribución, la devolución de la malla siempre va acompañada de algún pescado que se capturó con ella. Esas actitudes afirman los lazos de hermandad entre los yurakarés, pues es muy común que todos se reconozcan como primos, primas, sobrinos, sobrinas tíos y tías.

En la pesca con malla participan varias personas. Los pescados logrados en esa experiencia son distribuidos entre los participantes en cantidades iguales sin importar quién es el dueño de la malla. Por otra parte, los niños también salen a pescar con malla, pero acompañados por un adulto. Veamos lo que sucedió en una situación de pesca con malla dirigida por un adulto.

Josué, Noe y Edgar llegan a la casa de doña Berta cargados de muchos peces. Doña Berta exclama diciendo: “¡Uuyy, sacaron pescadito! Ahora hay que repartir, Noé lleva estos dos blanquillos y este sábalo; Josué vas a llevar a tu casa estos dos, éstos para nosotros”, Doña Berta pregunta a Noé: ¿Cómo vas a llevar a tu casa si no tenés bolsa?, Noe le dice: “No sé”, a Josué también le pregunta: “Josué dónde vas a llevar también, no tenés nada. En el gangocho vas a llevar la malla. ¡Miren!, van a llevar así”, agarra un palo más o menos de un metro de largo con un nudo a un extremo y los introduce por las branquias a los blanquillos y sábalos. ¿Saben hacer eso?, Noé, ya tenés, anda nomás. Ahora Josué busca un palo así, no tan delgado pero que tengo abajo un pedazo de palito para que no se caiga el pescado, lleva ese machete”. Josué va en busca de un palito del chaco cercano a la casa, lo trae y pregunta: “Está bien éste”. Doña Berta le responde: “A ver, hacé la prueba como lo puse”. Josué siguió el mismo procedimiento que rato antes vio hacer a doña Berta, luego de lograrlo, sonríe y dice: “Vamos para mi casa, yo llevo los pescados y usted la malla”. (Berta, Noé Castellón [12], Edgar Chávez [9] y Josué [9]. (21/09/11)

Por el testimonio, podemos identificar que la actividad de la pesca implica también otras situaciones de enseñanza y aprendizaje; primero, la importancia de trabajar en equipo; segundo; la retribución equitativa al esfuerzo de todos los que participan en la pesca y cuarto, enseñanza de cómo de transporta el pescado hacia las casas de forma segura y sin hacer caer en el trayecto.

7.2. Conservación del pescado

7.2.1. Charqueo

La necesidad de asegurar insumos para la alimentación de la familia hace que tradicionalmente los yurakarés procedan a charquear el pescado. Esa técnica que consiste en la deshidratación de la carne de agua y de monte por exposición a los rayos solares con bastante sal, les permite conservarla por el tiempo que llevará una nueva arribada. Al respecto, Melany nos explica: “Para charquear, de los pescados grandes se hace, como si fuera carne de monte, igualito nomás, le sacamos todas sus tripas, luego sacamos la carne finito, no tanto, y le ponemos salsita y ya se puede poner al sol, de ahí nos aguanta” (Melany Blanco, 22/09/11). En el proceso de charqueo participan los niños pasando sal, el cuchillo o, si son muy pequeños, observando el proceso.

7.2.2. Chapapeado

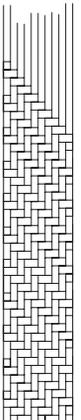
El chapapeado es otra manera tradicional yurakaré de cocinar la carne que puede ser consumida por varios días. La técnica consiste en lavar y destripar el pescado con o sin escama para luego cocinarlo a fuego lento sobre la brasa.

Así cuando chapapeamos el pescado no se echa a perder porque si se queda así, se echa a perder. Para chapapear al pescado, primero tenemos que lavarlo biensito, luego hay que sacar todas sus tripas, ese su corazón, todo lo que tiene adentro y recién le ponemos a la brasa, a esos fierros que utilizamos para cocinar para que se cueza. Igual nomás se le pone el pescado si tiene escama como el sábalo que cuando se come se le saca su escamita nomás, igual también, si el pescado no tiene su escama ¿no ve? hay otro que es puro piel nomás como el surubí y entonces se hace nomás, no hay problema. Pero hay que poner a la brasa nomás el pescado, no muy fuerte porque lo puede quemar todo, así como yo le pongo a un costado de mis ollas, esas con fuego fuerte y el pescado a un costado. (Meleny Blanco, 22/09/11)

7.2.3. Shëddëw kudawala (harina de pescado)

Otra técnica de conservación prolongada es la elaboración de la harina de pescado. La harina de pescado ya es un nivel de procesamiento del pescado fresco como materia prima. Las familias se ocupan de hacer harina en época de abundancia porque para un kilo de harina como dice Mélaney “Se puede hacer del surubí, muturo, general, de los pescados más grandes, es más fácil, pero harto seca cuando se hace, de cuatro kilos de pescado yo saco un kilo”. Las mujeres que cuentan con esa harina la usan para preparar algún tapeque o para darle sabor a sus alimentos. Tal como nos comparte la misma señora en su testimonio: “A la comida le da sabor o para la comida del tapeque, para ir al monte, ésta se hacía cuando había abundante pescado, pero como ya no hay mucho, no se hace, eso duraba medio año o hasta un año, pero hay gente que aún tiene guardadito en su casa y le echa a su comida y le da saborcito” (Meleny blanco, 22/09/11). Para procesar el pescado en harina, los pasos son los siguientes:

- a) Se chapapea al pescado como a cualquier otra carne, tiene que estar bien cocida
- b) Luego hay que sacar todo el cuero, espina, grasa y desmenuzar toda la carne en un sartén o tiesto para retostarlo hasta que la carne este seca, pero hay que hacerlo en fuego lento o a brasa.
- c) Luego se lo muele en el tacú, puede ser de frío o de tibio, no importa.
- d) Se lo vuelve a tostar, tiene que quedar como chive, bien soltado.
- e) Luego cuando ya esté bien frío se lo envuelve en la hoja del patujú (yawiwí) o plátano para guardar.



8. Riesgos durante la pesca

8.1. Cuidados con la puga⁴ durante la manipulación del pez

En cuando pica un pez o cuando deben desenredarlo de la malla, lo primero que debe tener cuidado un pescador, sea adulto o niño, es no zuncharse con la puga, pues por las condiciones climáticas una zunchada como ellos dicen, les puede producir una herida que de llegarse a infectar produce molestias. Don Cleto nos dice al respecto: “Eso sí que es grave, así atrás tienés que agarrar, te puede sacar carne si te agarra” (10/09/11). Por tanto, los cuidados no deben ser menores cuando el pescado ya está en la red, porque las mismas aletas pueden llegar a presionar los dedos y en el intento de zafarse la piel se puede desgarrar, eso es más posible cuando se atrapa el pez llamado tachacá, tal como nos dice Edgar en su testimonio: “Cuando agarras el pez tenés que tener mucho cuidado con su puga, ésta, la que está arriba en su aleta y también tener cuidado con sus aletas de los costados, agarran y no sueltan” (Edgar Chávez, 16/06/11).

El resultado de la pesca siempre es expuesto a la vista de los presentes, pues todos se alegran que alguien consiga peces para la comida. Entre tanto el pescado es expuesto, los niños tienen la oportunidad de contemplarlos y tocarlos al mismo tiempo que oyen a los padres comentar las travesías de la pesca. Al oírlos, los niños también comentan o hacen referencia al mismo tema lanzando expresiones como la de Harold de nueve años quien decía: “Éste es sábalo, éste es bony, aquí tiene su puga, si te zuncha con su puga te hace chillar” (Harold Chávez, 15/06/11). Por otra parte, cuando los niños son quienes deben destripar los peces capturados, lo primero que hacen es sacar la puga para evitar la temida sunchada, así como César procedió a hacerlo.

Entre yo y Cesar pescamos nueve pescados y debíamos llevar a la cocina, “espéreme Carlos, voy a sacar sus tripas a los pescados”. Previo a eso, César lo primero que hizo fue sacar la puga a los pescados, con la mano izquierda sostenía al pez contra la canoa y con la mano derecha agarró el machete y le cortó sus pugus. “Este es su puga de este bagre (mostrándome), mire, para que no me sunche yo les saco sus pugus, una vez me sunchó aquí (mostrando la mano), me hizo llorar siempre”. (César Quispe Hurtado, 16/09/11)

Sin embargo, no todos los peces tienen puga. Los niños saben que el bagre, bagre pintado, surubí, blanquillo son los que tienen puga.

Otra precaución que toman los pescadores desde niños es no introducirse en el agua durante la noche para no pisar a la raya, La picadura de la raya provoca un intenso y prolongado dolor. Una idea de esa experiencia nos da Edgar, quien tuvo el sufrimiento, él nos dice: “Esa picadura de la raya es dolorosa, duele hasta dos días, no se le ve, ahí en la playa donde es pandingo paran, por eso es bueno hacer ruido cuando entras al río” (15/06/11). Al respecto, los abuelos y padres siempre les están haciendo recomendaciones en espera de que los niños lo tomen en cuenta durante su experiencia pesquera. Por eso y otras experiencias oídas, ellos saben describir a la raya y el daño que le causa a quien se descuida. Leamos lo que Harold nos dice sobre la raya.

Carlos: ¿La raya es un pescado?

Harold: No, eso no es un pescado, plano es, de su ojo ahicito tiene una puga como de los pescados y con eso pica, fuerte, pica con esa cosa, esa raya vive en el río, pero no se come, esa raya come arena.

Carlos: ¿Viste alguna vez que picó a alguien?

Harold: A Guillermo nomás, le picó, ahí en su pie.

Carlos: ¿Qué hizo cuando le picó?

Harold: Rápido se salió del agua, le dolió y se echó,

Carlos: ¿Con qué le curaron?

Harold: Con ...

Carlos: ¿Tú lo conoces?

Harold: Sí, estaba en el pandito, es cafecito como la arena, no se ve. (Harold Chávez [9]11/09/11)

En el siguiente testimonio, César, quien experimentó una picadura de raya nos relata el dolor causado por esa mala experiencia y la forma cómo la abuela lo curó con medicina tradicional. En este caso, el niño hace referencia que el dolor le fue calmado luego de que la abuela quemó el nido de la termita “turiro” a cuyo humo fue expuesto en espera aliviarle el dolor.

Carlos: ¿Qué es la puga?

Cesar: Eso hay que cortarle porque sino zuncha, a mí una vez, aquí el bagre (muestra la mano) y una raya me sunchó.

Carlos: ¿Cómo?

Cesar: Antes, aquí, me dolió, hartó lloré.

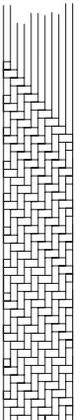
Mel: ¡Duele!

Carlos: ¿Cómo se calmó el dolor?

Cesar: Mi abuela me humeó con humo y recién me calmó, me dolía, me calmaba, con humo de turiro, la raya me zunchó nomás, yo estaba acarreando plátano, fui a tomar agua y me lavé mi cara en el más pandito y me zunchó, no la vi, yo sólo sentí como resbaloso lo sentí, lo pisé. (César Quispe Hurtado [8]18/09/11)

8.2. Cuidados con la mordida de los peces

Entre la variedad de peces, hay muchos que no tienen dientes y muchos otros que sí los tienen. Con estos últimos se tiene el riesgo de ser capturado, ya sea para cuando se le retira el anzuelo o cuando se disponen a destriparlos. Cuando sucede eso, una parte de la piel del pescador es desprendida por el pez; por tanto, deben agarrar a los peces de lugares estratégicos donde la mano no esté al alcance de la boca. La palometa es el pez más temido y del cual se deben cuidar.



9. Características de un buen pescador

En la cultura yurakaré se puede decir que no hay uno que no sea pescador. Como hasta ahora se vio, ser pescador es una cualidad que se desarrolla desde niño y, al mismo tiempo, es una condición para en el futuro pueda mantener a su propia familia. Las habilidades nombradas por los mismos comunarios yurakarés de Nueva Galilea son las siguientes.

9.1. La paciencia y valentía durante la pesca

Si un pescador se propone salir a pescar, lo debe caracterizar la paciencia. Para que la pesca sea exitosa, es necesario quedarse atento a la lineada o vara hasta que pique un pescado, a veces la espera puede llevar toda la noche y no tener éxito, pero esa situación no los desanima porque saben que a veces hay y otras veces no.

Asimismo, del acompañamiento de los niños a sus padres aprenden a ser perseverantes. Los niños desde cierta edad asumen la responsabilidad de suministrar de carne de agua a la familia. Para cumplir con ese rol, ellos tienen que ser como dice Jacqueline: “éste tiene paciencia, va ahí a la orillita del río, solingo se sienta y pesca, ya trae” (Jackeline Hurtado, D.C. 21/06/11). Por otra parte, la valentía es otra cualidad que en la cultura yurakaré se valora. Los niños, no necesitan ser mandados a pescar, ellos toman la iniciativa de ir a conseguir pescado. Para eso, a veces se reúnen entre varios niños y subiéndose a la canoa se disponen a pescar. Durante una experiencia, más que todo cuando no tienen suerte de que algún pez pique, los niños recrean la conducta de sus padres cuando los acompañan a pescar e intentan proceder como ellos.

Un niño que da sus primeros pasos en la actividad pesquera es muy elogiado por los padres. Esos elogios se dan cada vez que los padres se refieren a ello de la siguiente manera: “Estos mis nietos ya saben pescar, sacan pescados, uruchilas, paletas, los niños por sí nomás aprenden, el que es valiente, es nomás, le gusta pescar” (Hugo Chávez 16/06/11). Para los yurakarés la palabra valiente es una cualidad que muestra la capacidad de actuar cada vez de forma más autónoma. Esa valentía es muy elogiada en cada familia yurakaré. Probando esa valentía, los niños comienzan a ir por su cuenta a pescar y con lo que capturan ya colaboran en la alimentación de la casa, esa es una prueba de valentía muy reconocida por la comunidad como en el siguiente caso: “Este Limber está viviendo con nosotros, es bien valiente, ayuda en la casa y también va a pescar” (Cleto Chávez, 22/09/11).

9.2. Cuidados con los instrumentos de pesca

Una de las destrezas que un buen pescador debe desarrollar es saber realizar el lanzamiento de la lineada con el anzuelo acomodado. Para ese lanzamiento, uno debe tener la precaución de “no hacerse engarzar con el anzuelo, hay que tener cuidado” (Grupo focal, 10/09/11). De suceder eso, el anzuelo les puede producir una herida. Asimismo, los pescadores llegan a capturar peces de gran tamaño que entran en una especie de lucha con el pescador al

tratar de zafarse del anzuelo, pero como el anzuelo prende de un hilo plástico, la fuerza que ejerce el pez por escapar es tal que el hilo plástico corta la mano que lo sostiene y en ocasiones el pescador es tumbado de la canoa.

9.3. Saber el lugar donde hay pescados

Los yurakarés en su práctica pesquera aprendieron a identificar el hábitat de cada variedad de pez. Ese aprendizaje es la condición básica para, por ejemplo, conseguir pececillos que les servirá de carnaza para pescar en otro lugar del río donde hay variedad de peces grandes. Al respecto, César nos dice: “En la orilla de la playa se puede pescar sábalo, hay bagre, sabe haber paleta, a veces suben las petas arriba de la playa a poner huevo” (19/09/11).

10. Creencias relacionadas con la pesca

10.1. Ponerle condimento a la carnaza

Antes de iniciar la pesca, el pescador realiza un acto para conseguir una buena pesca. El acto consiste en realizar tres escupidas y tres exhaladas de aire sobre la carnaza previo al lanzamiento de la lineada o la vara hacia el lugar donde se sabe que están los peces, “Hay lo que dicen el thu, thu, thu. Ja, ja, ja. Es el condimento que se le pone, se agarra la carnaza de la lineada y se escupe para lanzar al agua, para la buena pesca, se dice” (Saúl Chávez, 10/09/11).

10.2. El tibata en el río y en el lago

Se tiene la creencia de la existencia del tibata (víbora grande y gruesa) encabezando el recorrido de los peces que arriban por el cauce del río. Según el testimonio de uno de los ancianos yurakarés más adultos, la tibata es como la autoridad de los peces; por tanto, como autoridad todos deben seguirla. Veamos lo que nos dicen:

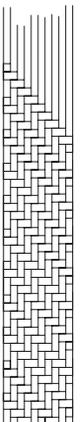
Edgar: Abuelo, dicen que el río tiene su tibata, ¿eso alguna vez vio?

Don Hugo: Víbora, ahí dice que hay, víbora grueso va adelante y ese debe ser su buyta.

Carlos: ¿Ha visto alguna vez?

Don Hugo: Así dice, sólo a los pescados, ese tibata no. (Hugo y Edgar Chávez, 16/06/11)

El tibata también está en las lagunas y arroyos. Cuando el tibata se está yendo, los peces van detrás de ella y posteriormente el agua se seca, tal como Edgar lo manifiesta en su testimonio: “En el arroyo que viene de Santa Rosa vieron un montón de pescados siguiendo a una de las víboras, se va y se seca la laguna” (22/09/11)

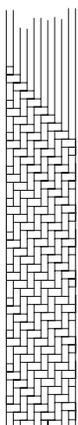


10.3. La linda sirenita

Entre los yurakarés, se tiene la convicción de que la linda sirenita o lindo sireno gobiernan las aguas del río y por tanto, también a los peces. Siendo así, entonces, actúan como reguladores de la práctica pesquera, pues como relatan, quien le dedica mucho tiempo a la pesca, es atrapado o atrapada por esos seres sobrenaturales de las aguas del río Chapare. Al suceder ello, los pescadores desaparecen sin dejar rastro y cuando son considerados muertos o arrastrados por las aguas, reaparecen en condiciones casi sobrenaturales; es decir, se cuenta que esas personas fueron vistas como si caminaran por sobre las aguas totalmente turbulentas sin que les cause daño alguno y que después de un tiempo fueron rescatados o rescatadas por sus familiares. Los comunarios se refieren a la situación de la siguiente manera:

En nuestro pensar es que todas las cosas tiene su dueño siempre, por ejemplo de la pesca todos conocemos, tiene sirenas en el agua que maneja el pescado y hay varias veces, ya pasó un caso, también creemos que el pescado, el río tiene su dueño, todos tienen su dueño, agua tiene dueño es el que maneja no sé si es su propia gente no sé, pero es él que maneja. (Grupo focal, 18/06/11)

Según relatan, cuando hubo personas rescatadas, éstas nunca recordaron la experiencia y tuvo que pasar tiempo para reponerse. Por eso se dice que los pescadores se deben dedicar a la pesca para proveerse solo de lo necesario y no para tomar más. Ya que como también lo dijeron: “Creo que a veces no es porque a uno le aburre, de repente le atrae digamos a su pareja como la mujer sirena le busca al hombre, el hombre sireno le busca a la mujer, lo mismo. Para conquistar, te tienes que dedicar a la pesca y te da pescado entonces sí le atraes” (Grupo focal 18/06/11).



**SABERES Y CONOCIMIENTOS
SOBRE LADUJNĚ (caza)**



Dujnë es el término con el que en su idioma los yurakarés se refieren a la caza de animales en el monte. En torno a esa actividad desarrollaron diversos saberes y conocimientos que les permitió sobrevivir sin necesidad de estar en contacto con otras sociedades. Esa práctica cultural les provee de carne para alimentar a la familia. Para eso aprendieron a identificar a animales cuya carne se puede comer y animales que no sirven para comer. El monte es un medio de subsistencia y como tal, practican la caza solo para cubrir sus necesidades alimenticias y sin sobreexplotar. De esa manera aseguran que las generaciones futuras también tengan carne para comer. Por tanto, se preocupan también de que los animales tengan tiempo para reproducirse y alimento para sobrevivir. Como se explicó en el capítulo de frutos.

1. Lugares donde caminan los animales

Para el cazador es fundamental conocer los lugares donde los animales o bichos, como los llaman los yurakarés, frecuentan o por donde transitan para ir de cacería. La frecuencia con la que se internan en el monte les enseña a identificar lugares específicos de caza. Esos lugares son frecuentados por los animales que buscan su alimento, agua, barro para refrescarse o salitre. Por otra parte, ellos saben también que, debido a la inundación, los animales por instinto de sobrevivencia migran hacia el monte alto. Así nos hace saber don Raymundo.

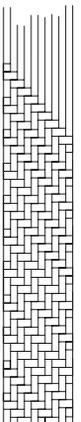
Los animales caminan en todo lugar, sólo se van a la altura cuando hay inundación, pero luego están caminando todo el tiempo buscando su comida, así que en todo lugar siempre están, casi todos andan en el mismo lugar, sea en el curichi, en todo el territorio porque ellos están tras de su comida, tienen que buscar donde les parezca, están en el curichi, en el bejuca, monte alto, altura, bajura, en todo lado. (22/09/11)

Los yurakarés reconocen al monte, el río y los chacos como espacios donde los animales acuden a diario, algunos durante el día y otros de noche.

En el monte identifican tres espacios y en cada uno otros caracterizados por la vegetación, los frutos, el salitre o barro que los animales buscan. En el monte alto se encuentran el *winnamuju* (*pachiuba*), *puterejtemuju* (*pachiubilla*) y el *uruppamuju* (palmeras de majo). En el monte bajo (*bakta*) o *bajura* están el *shopshomuju* (*bejuca*), el *yawiwimuju* (*patujusa*), el *bajachimuju* (lugar de uña de gato) y el *maushpëtëtebe* (*salitra*). Finalmente esta el curichi (*shopshomuju*) a donde acuden a refrescarse en el lodo que queda en época seca.

El río es el espacio donde los animales también acuden a pesar de exponerse a ser cazados para cruzar la banda o para calmar su sed. Cuando sucede eso, los comunarios persiguen a los animales por tierra y agua. Como nos cuenta Reynaldo en la siguiente experiencia.

Yo venía con mi abuelo Hugo, él nos traía antes que este viejito, pero ya con salón, a veces íbamos por la orilla del río, allá anda el jochi, íbamos por ahí con perro, mi abuela finada iba por el río en la canoa para llevar lo que cazábamos, una vez el salón se cayó al río y no lo cazamos, en las orillas para también el jochi, por ahí hay que esperarlo. (25/06/11)



El Kükule (chaco) es también muy frecuentado por los animales porque ahí pueden alimentarse de los frutos que produce. Allí van el anta y el yushu, pero también hay otros como el taitetú y el jochi pintado que se alimentan de la yuca cultivada. Cuando sucede eso, los yurakarés identifican las huellas y los espían para cazarlos. Al mismo tiempo, cada vez que el padre está acompañado de sus hijos, estos aprenden observando cómo sus padres interpretan las huellas que el taytetetú o el jochi dejó a su paso. En las huellas saben si se trata de un animal grande, hacia dónde se ha dirigido y si es reciente su paso por el lugar.

2. Iniciación de los yurakarés como cazadores

La formación de los niños como cazadores inicia cuando acompañan a sus padres a sacar madera del monte para lo cual se deben quedar a vivir entre una y dos semanas en un campamento armado provisionalmente. En una oportunidad, Gary, niño de tres años de edad, ante la pregunta de a dónde iba, responde emocionado: “al monte, con mi mamá estoy yendo al monte, allá”. La madre por su parte confirmó la afirmación del niño diciendo: “Este Gary también va a entrar con nosotros al campamento y ya va a conocer el monte” (Silvana Guzmán y Gary Chávez [3] 12/09/11).

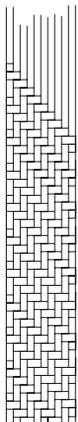
Posteriormente, a partir de los ocho a diez años, los niños ya acompañan a sus padres en la cacería. Ellos saben que en el monte hay tigres que aprovechan cualquier descuido para llevarse la presa cazada que se deja sobre algún árbol. El niño muestra su valentía cuando se queda solo resguardando la presa cazada mientras su padre va detrás de otro animal que, a pesar de estar herido, huye monte adentro.

Por otra parte, la formación de cazador tiene que ver con el manejo del rifle. Para cuando por vez primera se les da la posibilidad de cazar su primera presa, debe haber practicado la puntería y el uso del arma de fuego en lugares alejados de la comunidad y supervisados por un adulto.

Por tanto, los cazadores, para lograr su objetivo, primeramente deben familiarizarse con el monte y con manejo del arma de fuego. Esas capacidades les permiten tener más posibilidades de proveerse de carne tanto de monte como de agua de los escenarios de pesca que están monte adentro. Al respecto, Tito nos dice: “Este arroyo Santa Elena no conocen muchos, los que llegamos nomás conocemos, muchos quieren ir y no pueden llegar, nosotros ya sabemos por dónde es, otros no llegan” (25/06/11). A esa persona se lo conoce como lëtëmë kayle yepejbëshë (el que conoce bien el monte) y a arroyos como el nombrado acuden animales en busca de agua y lodo para refrescarse. Por tanto, es un lugar seguro donde se puede realizar la caza.

3. Señales como referentes espaciales en el monte

El monte es un espacio de donde se puede retornar íntegro solo en caso de que los cazadores hayan desarrollado su capacidad espacial y aprender a hacer o leer algunas señales que les sirven de orientación para perseguir al animal y al mismo tiempo para retornar con la presa cazada.



3.1. Dup dup mala (picada en el monte)

Las condiciones climáticas del territorio yurakaré hacen que sendas abiertas en poco tiempo desaparezcan. El machete es un instrumento imprescindible para internarse por cualquier motivo en el monte. Ese instrumento es empleado como instrumento de defensa ante el ataque de alguna víbora y para hacer picadas en los troncos de los árboles. Las picadas les permiten ubicarse en espacio luego del trabajo en el monte o para retornar a sus casas con algún tropero cazado. Por eso, don Francisco indica: “Eso se hace para no perderse, porque sin picadas no podemos conocer el monte” (26/06/11); es decir, sin esas marcas una persona no se puede orientar. Además complementa don Raymundo: “Según cómo está la picada del machete, sabemos hacia dónde está yendo el cazador o de dónde está viniendo”; es decir, el cazador tiene que “(...) ubicar el corte, si yo quiero regresar tengo que regresar al contrario” (Edgar Chávez, 22/09/11).

Por su parte, los niños aprenden a usar el machete cuando ayudan en el rozado de los sembradíos de los chicos. Cuando llega el momento de acompañar a sus padres al monte, los niños también ayudan a abrir senda al mismo tiempo que van practicando la realización de picadas siguiendo el ejemplo de sus padres.

3.2. Ubicación a través de la posición del sol

La posición del sol es una estrategia para ubicarse tanto en el espacio como en el tiempo. El sol les es útil solo cuando está despejado de nubes. Alguna vez sucede que no cuentan con el brillo del sol y pasa lo que le sucedió a don Reymundo “Una vez casi me pierdo porque yo, cuando entro al monte, me guío por el sol, pero lo vi mal y salí a otro lugar”. Además dice: “Nosotros sabemos de dónde sale el sol y dónde se pierde, pero cuando no hay sol, las picadas ayudan” (25/06/11). En cuanto al tiempo, también les es referente para percatarse si es hora de almuerzo o ya es hora de retornar a la casa. Por tanto, en ese caso: “Más que todo uno se da cuenta cuando el sol está arriba y es medio día, eso es el sunshata que le decimos, el sol de tarde, el elëta numma nummali” (Edgar Chávez, 22/09/11).

4. Modalidad para salir a cazar

Actualmente, la caza en el territorio yurakaré y por tanto en Nueva Galilea, a veces es practicada de forma individual y otras veces en grupo. Don Hugo, uno de los comunarios más antiguos, por experiencia sostiene “(...) cuando va uno solo pilla más cosas, mejor es ir solito, así yo andaba antes con arco y flecha, ahora yo no sé, nadie usa, ahora puro arma es” (16/06/11). Del testimonio podemos deducir que la caza con flecha o arco requería que el cazador se moviera de forma más sigilosa de modo que ningún ruido espantara al animal en mira antes de ser flechado, porque hasta que se intente por segunda vez, el animal desaparecía. Cuando sucedía eso, los cazadores retornaban a sus casas con las manos vacías.



Sin embargo, ahora la caza se hace entre dos o tres personas y ya no con flecha ni arco sino con rifle. Pero aún así, también vuelven a la casa sólo con alguna presa pequeña como las pavas. En esa situación, escuchamos a los frustrados cazadores lamentarse diciendo: “Ayer fui a cazar, le cuento que no pillamos nada, solamente dos pavas en todo el día, hemos ido a las 9 de la mañana y hemos llegado a las 7 de la noche, entre tres hemos ido, los que han ido a cazar en moto eran otros” (José Roca, 20/06/11).

A veces, la caza en grupo tiene buenos resultados porque mientras uno o dos se preocupan por hacer picadas en los árboles de la senda que van abriendo, los otros recorren por esa senda apuntando el rifle para disparar en cuanto perciben la presencia de un tropero, taitetú o cualquier otro animal. Así nos lo hacen saber en el siguiente testimonio.

A veces vamos a cazar entre dos o tres personas, se puede, uno lleva el salón, el que más puntero es, él nomás siempre lleva, la otra persona va y lleva el machete para entrar al monte, los dos llevan machete, se va mascando coca, así hablando nomás y cuando se camina uno puede darse cuenta y el otro que hay bicho cerca o los dos, el que tiene el salon avanza mirando al bicho, el otro mira y le indica a dónde va. (Edgar Chávez, 21/09/11)

En esa situación, los cazadores acostumbran buscar las huellas de los animales para seguirlos y cazarlos. Asimismo, si de la huellada no consiguen nada, recurren a otras estrategias que las describimos en adelante.

5. Estrategia para cazar animales en el monte

Son múltiples las capacidades de un cazador, esas capacidades son empleadas para crear varias estrategias que les permite proveer a la familia de carne de monte. Una persona que desde niño fue formado para ser cazador aprende a emplear sus capacidades sensoriales al máximo durante la caza. Una de ellas es la reproducción de sonidos producidos por los animales.

5.1. Reproducción de sonidos de animales

Los animales del monte emiten sonidos particulares para comunicarse cuando se encuentran extraviados o cuando las hembras están en celo. A esos sonidos responden con otro similar hasta reintegrarse en el grupo o con su pareja. El cazador aprende a identificar y a reproducir los tipos de sonidos emitidos por la diversidad de animales que caza. Esa capacidad la usa como estrategia para cazarlos. Don Hugo nos explica sobre eso diciendo: “Hay personas que saben remedar a algunos animales, si lo saben, seguro el animal va a venir, pensando que es su pareja, pero viene, hay que saber algo, tratar de atraerlo” (16/06/11).

A los animales que se los imita y responden son: El mono silbador, el anta, el mutún, la pava, el pato de monte que responden pensando que es su pareja o grupo del que se separó por accidente.

Se silba al mono silbador y al anta porque el animal hace como silbido y así lo llamamos, a los otros animales también se puede, siempre y cuando una persona sepa cómo, al mutún o a la pava o al pato, el animal piensa que es su pareja que le llama, anoche Roly le silbó al anta y uno vino. (Grupo focal, 21/09/11)

5.2. Seguir las huellas de los animales

“Mira, por acá ha pasado el weshë (anta), claringo está su huella, anoche vino” (Reynaldo Chávez, D.C. 25/06/11).

Muchas veces los yurakarés encuentran huella de diferentes animales. Al solo verlos saben si el animal es grande, hacia dónde se dirige, el tipo de animal que dejó la huella y hasta el momento del día en que paso. También saben que la presencia de esas huellas se debe a que los animales estuvieron buscando agua o comida como indica Edgar al ver algunas huellas marcadas en el suelo: “Mira, huellas de chanco, seguro que vino a comer la chonta que vimos allá” (Edgar Chávez, 18/09/11). Los yurakarés, al percatarse de las huellas, siguen el rumbo que tomó cuando ven que son muy frescas, pues los animales no están tan lejos. Tal como fue dicho por el grupo focal.

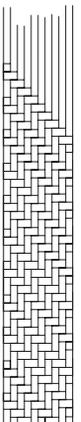
Por la huella se puede reconocer al animal, uno que conozcas las huellas, si es fresquito, pero también siempre y cuando el animal sea grande, anta o tropero, claringo se ve, como la tierra a veces es medio mojadita en algunos lugares se ve la huella, como la que vimos en la tarde, eso quiere decir que por ese lugar está andando el bicho y hay que buscar. (Grupo focal, 21/09/11)

5.3. Encuentro de la morada de un animal

Habíamos dicho que el cazador también sabe cómo es el comportamiento de los animales; por tanto, también reconoce los lugares de resguardo. Un animal que a veces es capturado en su guarida es el jochi. Para eso introducen un palo por un extremo y lo atrapan por el otro. El palo es para evitar que la pucarara (víbora venenosa) que comparte la guarida con ese animal le pique, ya que, de hacerlo, puede producirle la muerte. Al respecto, don Raymundo nos dice: “Hay que saber cazar al jochi porque si tú le metes la mano a su casa, te puede picar una víbora, a veces se meten ahí, por eso con palo hay que hurgarle y ¿qué será? la víbora no se come al jochi en el nido” (25/06/11).

5.4. Espera en el frutero, en el chaco o el barbecho

Los cazadores saben de qué frutos se alimentan los animales. Cuando se internan al monte se percatan que los árboles como el tembe y el coquino están fruteando; por tanto, saben que es tiempo de cazar chancos o jochi pintado que buscan su alimento debajo de esos árboles. Según el grupo focal “El cazador también espera dónde va el animal, allá en el frutero, es porque ahí van a llegar aves o animales de cuatro patas, lugares como la palmera de chonta que le gusta comer al tropero o al taitetú, si tú pasas por la chonta vas a ver sus frutitos comidos en el suelo, eso quiere decir que el chanco ha comido, entonces a esos árboles encuentran los animales y comen” (21/09/11).



Los yurakarés saben que, en temporada de lluvia, la fruta abunda; por tanto, los animales están gordos “eso sí, en tiempo de fruta donde hay más fruta, ahora están gordos, cuando no hay nada de fruta, ellos están flacos, todos los animales paran gordos en tiempo de fruta, desde enero, febrero ya empiezan a engordar hasta mayo, ahora ya están empezando a enflaquecer también” (Adán Chávez, 21/06/11).

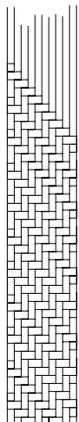
Otro lugar dónde acostumbran aguardar para cazar es el chaco donde se cultiva la yuca y que los animales extraen de la tierra para alimentarse con él. Los niños se refieren a esa situación de la siguiente manera: “los animales vienen al maduro, después vienen al sipe (especie de palmera), el venado come maduro, viene al chaco, a los platanales” (Grupo focal de niños, 20/09/11).

6. Habilidades sensoriales para ser un buen cazador

Otra capacidad altamente desarrollada por el cazador es el olfato. En el monte se percibe diferentes olores que emanan de los frutos maduros, los que se pudren, las plantas y los olores que los animales desprenden a su paso por alguna senda. Igualmente, algunos animales como el tolombe (tropero) desprenden un olor por el que quedan descubiertos por los cazadores, quienes al sentirlo se acomodan en posición para disparar de inmediato, tal como dice don Hugo: “Puede ir a cazar, y cuando pillamos, por donde esta andando cerca el tolombe (tropero) hay su olor, el viento lo trae, de ahí también ya podemos escuchar lo que están andando y darle” (Hugo Chávez, 16/06/11). En una situación de caza, el cazador a su acompañante que se está iniciando en la caza le dice: “Por allá hay chanco, el chanco se siente, deja su olor por donde va, ¿hueles? está uno por acá, ¿escuchas? es por allá” (Reynaldo Chávez, D.C. 25/06/11). De esa forma, el aprendiz ubica la posición del animal prestando más atención al ruido que emite el animal cuyo olor llegó hasta él gracias al viento. Además, el animal nombrado, el taitetú, del jochi pintado y del puercoespín también desprenden su propio olor y los cazadores al solo percibir el olor ya identifican el tipo de animal que esperan cazar.

Durante la experiencia, los cazadores deben saber en qué posición ubicarse en espera del tropero, pues éste es un animal que camina en piaras y al sentirse en peligro huye y en su huida puede atropellar al cazador y causarle heridas con sus filosos colmillos. Por su parte, los niños van identificando el olor que los troperos desprenden cuando el cazador lleva la presa a la casa para que en familia se proceda a carnearlo.

Asimismo, la integridad del cazador es más posible gracias a su capacidad de audición. Un buen cazador debe estar alerta ante cualquier sonido, ese sonido muchas veces puede ser producido por un tigre que puede atacarlo por detrás o por alguna víbora venenosa. Sin embargo, el ruido que otros animales hacen cuando transitan por el monte les pone en alerta de su presencia y pueden prever hasta el tamaño del animal. Sobre eso nos hablan en el siguiente testimonio.



Sabemos qué tamaño de animal es por el ruido nomás que hace, sabemos que es un animal pequeño, no grande, porque no está haciendo mucha bulla, se sabe que es un animal pequeño, lo reconocemos, solamente de tamaño, a quien se le puede distinguir, bien, bien, biensísimo es al tatú, porque ése anda arrastrando su cola, todo el tiempo, para donde va, siempre hace bulla, siempre, el rastro de su cola, a ese se le puede dar rápido por su cola, ése es así, si es un ruido grande se puede distinguir y va haciendo bulla. (Reymundo Chávez, 16/06/11)

Además del tatú, “los chanchos andan haciendo bulla, entre ellos chillando y ahí nos damos cuenta, el luu también canta fuerte y hay que escuchar para buscarlo, al tejón también se puede escuchar” (Grupo focal, 21/09/11). Por otra parte, los cazadores saben también sobre el comportamiento de los animales como es el caso de la pava. Como ellos dicen, donde hay un mono luu también hay una pava, porque el mono escarba en los árboles grandes gusanos con los que se alimenta y como éste no siempre come todos los gusanos, el que da fin a esos gusanos es la pava.

7. Animales que se cazan de día o de noche

En el monte hay animales que se alimentan de día y otros de noche. Por tanto, los cazadores saben qué animales esperan cazar durante la noche y qué otros en el día.

7.1. Caza de día

La claridad del día permite al cazador capturar a su presa con mayor facilidad que durante la noche. Al internarse en el monte tienen mayor oportunidad de ver la huella de algunos animales y seguirlos. Para esta actividad, un cazador siempre se provee de machete, un rifle y su coca, dada las largas distancias que deben recorrer, lo importante es estar en el monte ya por la madrugada, caso contrario la caza no tiene éxito, así como dijeron en el grupo focal: “en la mañana tiene que estar a las seis ya adentro y en la tarde ya a las cinco o a las cuatro”. Por su parte don Ángel explica “En la mañanita, sale chanco, pava, si vas al monte a las nueve, no hay bicho, vas en vano” (18/06/19). Otro momento apropiado para cazar es por la tarde, porque nos decía don Hugo “en esa hora salen los animales a buscar su comida” (Hugo Chávez 16/06/11). Así como indica don Hugo, tanto por la madrugada como por el atardecer, los animales salen en busca de alimento. Entre los animales cazados de día, los yurakarés manejan la siguiente clasificación.

Biatu (pato ronco)

Buitchu (loro cola chuta)

Choponi (paloma)

Ērē (loro tarechi)

Ilore (loro frente amarilla)

Ishete (jochi colorado)

Karatu (paraba amarilla y azul)

Kawtu (loro cenizo)

Lijma (pato cuervo)

Luu (manechi)

Menñu (venado)

Ojlipa (perdiz mediana)

Paraja (pava pequeña)

Pato putiri

Pitchi (mono silbador)

Sapiri (macaco)

Shuye (pava campanilla)

Sisiru (sisiro)

Soto (mono araña)

Sürrü (oso orito)

Tarakaye (peta de agua)

Tolombe (tropero)

Tushija (paraba roja)

Upshi (pato del monte)

Ushawsha (pava coto rojo)

Wejshe (taitetú)

Wiririle (perdiz pequeña)

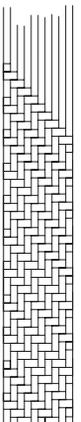
Wissiri (pava pintada)

Wiyorin (perdiz pequeña)

Wororilë (perdiz grande)

Yushu (tejón)

Yutiche (pava mutún)



7.2. Caza de noche

“Animales de noche, a las siete de la noche se sale para encontrar al jochi, waso, al tatú y anta” (Ángel Hurtado, 18/06/19). Muchas veces, la caza dura toda la noche en el monte. Cuando la noche es lúgubre y no alumbrada la luna, la linterna es fundamental para un cazador. Ellos saben que “en la noche los animales parece que no ven, los alumbramos con linterna y no pasa nada, se quedan ahí, nomás, en la noche el tatú es como si no viera, camina nomás hasta por tu lado puede pasar caminando y ahí hay que darle” (Reynaldo Chávez, 23/06/11). Por su parte, los niños también saben que sus padres se van de caza por la noche porque por la mañana encuentran carne de jochi o taitetú que son animales nocturnos, incluyendo esos animales se puede clasificar a los animales nocturnos como sigue:

Ishete (jochi colorado)
Showo (mono nocturno)
Shuyasha (tatú)
Sürrü (oso orito)
Tarakaye (peta de agua)

Utushi (mono mitchi)
Wejshe (taitetú)
Wenche (anta)
Yolojoto (pejichi o tatú gigante)
Yoppore (jochi pintado)

8. Animales del monte

En Nueva Galilea a los animales de monte los clasifican tomando en cuenta los lugares donde viven, sus conductas y sus características físicas, así se tiene: Kumewla winanijbëshëw (animales que viven en los árboles), iwëshejbëshë (animales de arriba), lepshatewe (animales de cuatro patas) y yoshoyosho winanijbëshëw (animales que se arrastran). Entre los animales de cada categoría nombrada, también están los que son cazados para comer y los que no se cazan. Ahora detallemos lo anticipado.

8.1. Kumñëwla winanijbëshëw (animales de árbol)

Los kumewla winanijbëshëw son los que tienen su morada en los árboles y pasan mayor parte del tiempo ahí. Entre esos animales están aquellos que se cazan para comer y los que no se cazan. Veamos qué animales cazan para comer.

8.1.1. Animales de árbol que se cazan para comer

En esta categoría, a excepción del tejón, todos los animales de árbol son monos.

Nombre	Alimentación	Conducta y Morada
Luu (manechi)	Come frutas e insectos	Buscan su comida sobre los árboles gruesos y grandes.
Pitchi (mono silbador)		
Sapiri (macaco, mono martín)	Come frutas e insectos	Para oculto y casi no se lo ve.

Nombre	Alimentación	Conducta y Morada
Showo (mono nocturno)	Come frutas, chocolate, tucuras e insectos de los árboles.	Duerme en el chipazón ⁵ de los árboles.
Sisiru (sisiro)	Come frutas, pacay, papaya, chocolate, insectos, tucuras.	Caminan con sus crías por los árboles y duermen en los chipazones.
Soto (mono araña)	Come frutas e insectos.	Está en extinción y cuando se lo encuentra, está en los chipazones.
Sürrü (oso orito)	Come hojas, gusanitos, hormigas, termitas.	Raras veces se lo encuentra, vive en los árboles.
Utushi (mono mitchi)	Come frutas como la majochena y el coquino, insectos.	Raras veces se lo encuentra y vive en los huecos de los árboles, tiene una apariencia raquítica.
Yushu (tejón)	Come gusanos de árboles, plátano maduro, majochena, coquino, bibosi, chocolate, carne, huevos de gallina, pajaritos y lagartijas.	Vive en los árboles que tienen su chipazón de bejucos y bien gajosos.

8.1.2. Animales de árbol que no se cazan

Nombre	Alimentación	Conducta y Morada
Laishu (ardilla)	Come chocolate, frutas de paya o calucha, motacú, coquino.	Tienen sus nidos en los chipazones de los árboles, es un animal diurno.
Rititi (comadreja pequeña)	Come frutas, insectos, huevos de pajaritos.	Vive en los huecos de los árboles, es nocturno.
Tëshshu (carachupa)	Come frutas, insectos, gallina, huevos de cualquier animal.	Ni aunque lo apalees, no muere, qué tendrá. Es nocturno y vive en los huecos de los árboles.
Tojolo (melero)	Come frutas de monte, plátano maduro, papaya, chocolate, cacao, miel, achachairu, cacao, gallinas y carne.	Vive en los árboles que tienen su chipazón de bejucos y bien gajosos, es diurno.
Yatara (perezoso)	Come hojas de ambaibo, todo tipo de hoja.	Siempre para colgado en los árboles, es un animal diurno y nocturno.
Cuatro ojos	Come frutas.	Sale solo de noche

⁵Chipazón, término quechua que se escribe ch'ipa (enredado).

De todos esos animales, el tejón, la ardilla y algunos monos son capturados para domesticarlos y tenerlos en las casas; sin embargo no los tienen amarrados. Una vez con ellos, los habitúan al alimento de la familia y los niños juegan con ellos. Al respecto, Josué nos comparte sus conocimientos “(...) es la primera vez que crío tejón. Le voy a dar su cría, bonitos son, como éste es... como ratón son, ¡bonitos son! El tejón es bien juguetón, este tejón, ¡uh! grande va a crecer con cola” (16/09/11).

8.2. Iwëshejbëshë (animales de arriba)

Se los llama así porque siempre se los ve volando de un lado para otro; por tanto, se tratan de animales que vuelan y tienen plumas. Así lo dijeron en el grupo focal: “Son las aves, todos los pájaros, hay diferentes tipos de aves, hay unas que solo paran en el río, hay otras que comen carne, esas zuchas ¿no ve? pero también hay aves que podemos comer” (Grupo focal, 21/09/11).

Hay una variedad de aves que se las clasifica entre patos, pavas, loros, perdices y palomas, pero entre ellas también hay otras variedades. De todas ellas, algunas se cazan para comer.

8.2.1. Animales de arriba que se cazan para comer

En este grupo de animales están todos aquellos que los nombramos en los siguientes cuadros y que de una u otra forma ayudan a mantener la armonía en la naturaleza ya que, como se alimentan con insectos, evitan que éstos se conviertan en plagas dañinas para la agricultura.

Patos

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Biatu (pato ronco)	Come pescado.	Hace su nido en el monte bajo.
Lijma (pato cuervo)	Come pescado, bichos de las orillas del río y de árboles secos.	Vive en el monte bajo, hace su nido en el curichi.
Pato putiri	Come pescado, bichitos de la orilla de la playa.	Vive en monte bajo, ahí hace su nido.
Upshi (pato del monte)	Come frutas e insectos.	Vive en monte alto, hacen su nido en los árboles y baja a sus crías pequeñas una a una.

Pavas

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Paraja (pava pequeña)	Come frutas e insectos de los árboles.	Hace su nido en los árboles de monte alto.
Shuye (pava campanilla)		
Ushawsha (pava coto rojo)		
Wissiri (pava pintada)		
Yutiche (pava mutún)		

Loros

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Buitchu (loro cola chuta)	Come frutas, majochena, fruta del ochoo.	Vive en el monte alto haciendo huecos en los árboles.
Ērë (loro tarechi)		
Llore (loro frente amarilla)	Come fruta.	Vive en el monte alto en el hueco de los árboles.
Kawtu (loro cenizo)		
Karatu (paraba amarilla y azul)	Come frutas de pacay, plátano, coquino, maduro, majochena, fruta del ochoo.	Vive en el monte alto en los huecos de los árboles. Siempre están en pareja.
Tushija (paraba roja)	Come frutas de monte, majochena, fruta del ocho, coquino.	Vive en el monte alto en los huecos de los árboles.



Perdices

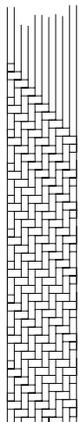
Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Ojlipa (perdiz mediana)	Come almendrillo (fruta silvestre) e insectos de tierra.	Hace su nido en el monte alto.
Wiririle (perdiz pequeña)	Come frutos e insectos de tierra.	Viven en el monte alto.
Wiyorin (perdiz pequeña)	Come almendrillo (fruta silvestre) e insectos de tierra.	Hace sus nidos en el monte alto.
Wororilë (perdiz grande)	Come almendrillo (fruta silvestre) e insectos de tierra.	Vive en el monte alto.

Paloma

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Choponi (paloma)	Comen frutas.	Viven en el monte alto donde hacen su nido en los árboles.

8.2.2. Animales de arriba que no se cazan

Otro grupo de animales se trata de las aves que no se cazan y que viven en diferentes lugares alimentándose sea de pececillos o de animales muertos. Esa variedad de aves se presenta a continuación.



8.2.2.1. Aves que se alimentan de carne de agua y de insectos de árbol

Estas aves siempre están cerca o sobre el río, las lagunas, los arroyos y los curichis.

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Shëte (garza manguarí)	Come puro pescado, bichos de las orillas y los árboles secos	Vive en el monte bajo, hacen nido en el curichi, desaparecen en época de inundación.
Woro (garza blanca)		
Ulu (garza blanca mediana)		
Chunti (garza blanca pequeña)		
Ñujchi (garza rosada)		
Sipilli (bato)	Come puro pescado, bichos de las orillas y los árboles secos	Hacen nido en el curichi del monte bajo, su canilla era utilizada para hacer flautas llamadas pumita.
Cuervo víbora	Come pescado.	Hace nido en el monte bajo.
Terejtère (martín pescador grande)	Come pescado.	Viven en huecos hechos en barrancos del monte alto.
Chobere (martín pescador pequeño)		
Sispiyu (pájaro chori)	Come pescado.	Vive en la playa
Tijwi (gaviota blanca)		
Shawiwi (tibibi)	Come pescado.	Hace su nido en el Monte bajo.
Puya (cuyabo)	Come insectos y pescado.	Vive en el monte alto, hace su nido en la playa.
Serewo (gaviota negra)	Come pescado.	
Tunujare (cabeza seca)	Come pescados.	Vive en nidos hechos en el curichi.
Yupuli (cuajo)	Come pescados.	Vive en nidos de árboles en el monte alto.
Shirituwa (taracue)	Come insectos, pescados pequeños.	Vive en el monte alto, nidos en los árboles.



8.2.2.2. Aves que se alimentan de carne podrida

Has visto a las zuchas que están volando, es porque han oído donde hay su comida, si alguien vota algo al río ellos vienen a comer, pero comen pura carne podrida, lo que la gente bota de los animales que cazamos, su tripas a la playa, sus cueros, eso vienen a comer, estos otros pájaros comen lo mismo. (Edgar Chávez, 07/09/11)

Este grupo de animales ayudan para que el medio ambiente no se contamine. Muchas veces, cuando un cazador se interna en el monte, los tiros no son tan certeros y los animales huyen heridos, finalmente éstos mueren en algún lugar del monte o en las riveras del río. Esa carne es consumida por las aves carroñeras y así se controla el nivel de contaminación del medio ambiente y del agua. Por otra parte, los cazadores botan al río las vísceras y cuero de los animales cazado, todo eso también sirve de alimentos de estas aves.

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Sëlëshuñe (cóndor blanco)	Come carne en descomposición	Vive en el monte bajo, nido
Wayia (carcaña)		
Sünnü (zucha)	Come carne en descomposición	Come carne podrida, hace su nido en el curichi.

8.2.2.3. Aves que cazan para alimentarse

Estas aves cazan su presa con la que se alimentan y como dicen los comunarios: “Estos pájaros andan por aquí, ese chubi que se lleva a los pollitos, hay otras aves que igual comen carne, otros no se ven mucho porque están adentro en el monte pero hay igual, así que comen carne, no como las zuchas, estos pájaros cazan y luego comen” (Edgar Chávez, 07/09/11) Las aves son las siguientes:

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Chimpu chimpu	Se alimenta de insectos y pájaros pequeños.	Vive en el monte alto, su nido está pegado al tronco del árbol.
Esha (chubi)	Come jawsis (lagartijas), víboras, pollitos, pajaritos pequeños, crías de monos.	Vive en el monte alto y hacen su nido en los árboles altos.
Lechuza	Come insectos y ratones.	Vive en el monte alto en techos de casas y árboles.
Lujlujlu (tipo de buho)	Come ratones e insectos.	Vive en el monte alto, hacen nidos en los árboles.
Makkawa (macono)	Come pájaros pequeños, insectos.	
Pëdodo (bao)	Come pájaros pequeños.	Vive en nidos en el monte alto.
S h a b a s h o j t o (sumurucucu)	Come ratones, insectos.	Vive en árboles grandes del monte alto.
Tewetewe (búho)	Come ratones, insectos.	Vive en huecos de troncos en el monte alto.
Wësho (águila)	Come pajaritos pequeños, jawsis, víboras.	Hace su nido en monte alto.

8.2.2.4. Otras aves de monte

Asimismo, debemos hablar de animales que sólo habitan en el monte.

Tojos

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Pospo (tojo)	Se alimenta de papaya, plátano maduro, tucuras, jugo de las flores, tembe.	Vive en el monte alto, hace su nido en los árboles grandes.
Upiye (tojo macho)	Se alimenta de papaya, plátano maduro, tucuras, jugo de las flores, tembe.	Vuela por el monte alto y vive en los árboles.
Challajpu (tojo pequeño)	Come papaya, plátano maduro, pacay, tucuras, frutas de monte.	Habita en los árboles del monte alto.

Loros

Entre las aves descritas en esta sección, éstas son las únicas que se comen.

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Shorojme (tucán mediano)	Come frutas silvestres.	Vive en el monte alto en los huecos de los árboles.
Showejwe (tucán grande)		
Pilli (tucán pequeño)		

Murciélagos

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Lajja (murciélago casero)	Come insectos.	Vive en el monte alto colgado en los techos de las casas.
Murciélago chupa sangre	Come insectos.	Vive en el monte alto colgado en los árboles.
Murciélago mediano	Come insectos.	Vive en el monte alto, colgados en los troncos de los árboles.
Salilaja (murciélago grande)	Comen frutas, la papaya, plátano maduro.	Habitan en el monte alto, viven colgados en los huecos de los bibosis y árboles grandes.



Otras aves

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Dyolele (golondrina)	Se alimentan de insectos.	Vienen de otro lado, son pájaros migrantes.
Sojso (hornero)	Se alimenta de bichitos.	Hacen su casa de barro en los árboles.
Shajale (tapacaré)	Se alimenta de hoja tierna.	Hacen su nido en los árboles.
Kajre (cacaré)	Se alimenta de insectos.	Vive en el monte alto, hace su nido en los árboles.
Seboi (pichicha)	Come arroz, insectos.	Vive en árboles del monte alto, son migrantes y solo llegan en época seca.
Chichippi (pájaro negro y pequeño)	Come insectos.	Vive en las ramas de los árboles.
Orroyo (chaisita)	Se alimenta de arroz e insectos.	Vive en nidos hechos en árboles del monte alto.
Pájaro carpintero	Come gusanos de los árboles y del chuchio.	
Tordo	Come insectos.	
Ërro (serrere)		
Shoropopo (aurora)	Come Insectos y tucura.	Vive en el monte alto y hace su nido dentro del turiro.
Tititi (burgo)	Come insectos.	Vive en el monte alto hace su nido bajo la tierra.
Burgo pico largo		Vive en el monte alto, tiene su nido bajo la tierra.
Wajojo (pájaro del hombre perdido)		Vive en el monte alto, en nido en los árboles.
Ûye (mauri)	Come maíz, insectos.	Vive en el monte alto, en nidos hechos en los árboles.
Churru	Come insectos.	
Siribiñu (pajarito pequeñito)		
Sarrasarra (picaflor)		
Aymatibata (hijo del fuego)	Come insectos.	Vive en el monte alto, nido en los árboles.
Boloshtushu (pecho blanco)	Come Insectos, hormigas, semillas de coca.	Vive en el monte alto en nido sobre los árboles.
Shuraira (lira)	Come insectos.	Vive en el monte alto, hace su nido bajo la tierra.
Shuiru (batibati)		
Churru (banduria)	Come caracoles, insectos.	Hace su nido en el curichi.
Tejeje (gallareta)	Come insectos.	

Cuando los niños acompañan a sus padres al monte, siempre están explorando el lugar y todo lo que ahí tiene vida. Prestan mucha atención al sonido que cada ave emite, al comportamiento que tienen, los alimentos que acostumbran comer y las diferencias entre una u otra ave. Esos saberes les permite explicar lo siguiente: “el mutún es tipo pava, casi pava, como tigre canta, su pico del mutún es más grande, ése escarba como gallina, vive en los árboles como perdiz” (Grupo focal de niños, 20/09/11).

Igualmente, los niños saben que los loros y los tucanes pueden ser criados en la casa como mascotas. También saben que hay aves como el chubi que presagian las actividades productivas de los yurakarés. Asimismo, nombran diferencias entre ellos indicando: “Esas zuchas de allá, hay uno que tiene blanquito, esa es hembra, ¡tantos zuchas machos!” (Harold Chávez [9] 23/06/11).

8.3. Lëpshantewe (animales de cuatro patas)

La tercera categoría de animales corresponde a los lephantewe, estos son los de cuatro patas y como dijeron en el grupo focal: “lephantewe son los animales de cuatro patas, todos los que están en el monte, esos chanchos, tigres” (Grupo focal, 21/09/11). Entre esos animales, también hay aquellos que se caza para comer y los que no se caza.

8.3.1. Animales de cuatro patas para comer

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Ishete (jochi colorado o calucha)	Come yuca, plátano maduro y frutas de monte, majochena, coquino, fruta del bibosi, palta, mango, semillas de naranja, mandarina y toronja.	Vive en huecos de tierra y de troncos. Este animal es de día y de noche.
Menñu (waso o Venado)	Come frutas y hojas de monte, bibosi, gargateo, plátano maduro	Duerme donde sea, en cualquier lugar donde le pille la noche. Es diurno.
Shuyasha (tatú)	Come gusanos de tierra, grillos e insectos de las raíces de los árboles caídos y podridos, come y frutas podridas	Tiene su madriguera en huecos en la tierra, camina produciendo bulla.
Tolombe	Comen hoja, gusanos, frutas de monte, todo lo que pilla	Duermen donde les pille la noche. Son diurnos.
Wejshe (taitetú)	Come todas las frutas que encuentren, chonta, hoja, coquino, fruta del bibosi, plátano maduro, yuca.	Vive en cualquier lugar del monte, se meten a los huecos de los árboles caídos. Es diurno y nocturno.
Wenche (anta) es grande, de color blanco, hay dos tipos, el grande y el chico que es de color más oscuro	Come plátano maduro, hojas, frutas de monte, bibosi, gargateo, semillas, cortezas de árboles.	El anta duerme en cualquier lugar donde le pille la noche, su casa puede ser en el chipazon. Es nocturno.
Yolojoto (pejichi o tatú gigante)	Come insectos y bichos.	Tiene su madriguera en huecos en la tierra.
Yoppore (jochi pintado)	Come frutas de monte, plátano maduro, frutas de casa, majochena, palta, mango, coquino, fruta del bibosi, semillas de naranjas y limas.	Hace huecos en la tierra para dormir. Es nocturno “El yopore es más grandecito, más cuerpudito, más grande que ishete, pero su color, su pelo es café, pintadito” (Reymundo Chávez, 16/06/11).

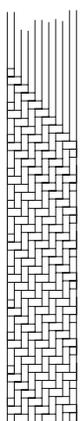


A llegar vimos que sobre la moto habían dos taitetúes Harold dijo “¡Dos tatúes y ya están muertos! Aquí tiene su garrapatita, mire, éste es su pelo, aquí, este chancho para sucio, no se baña, hartos caminan, mire aquí le dio en su paleta, de un disparo lo mató”. Tito nos llamó desde la chata del tractor. “Acá hay otro, éste es un tropero” fuimos y Harold dice: “aquí hay otros, éste es un tropero”. Harold y Dessi miraban al tropero, Harold le tocaba la pata de atrás. (Harold Chávez D.C. 8/09/11)

Como el niño explica, los niños conocen a esos animales cada vez que sus padres llegan con una presa a la casa y entre todos deben ayudar a carnearla. Normalmente, los niños ayudan sosteniendo de las patas mientras su padre o madre abre la panza, los más grandecitos cortan las patas, otros pasan hojas de plátano para que sobre ellas puedan carnear y evitar que se ensucie. Es en ese escenario de aprendizaje que los niños se percatan de las diferencias físicas que tienen los animales.

8.3.2. Animales de cuatro patas que no se cazan

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Bubush samu (león)	Es carnívoro.	Se queda en el chipazón, es un animal diurno y nocturno.
Malajsi (perro del monte que caminan entre hartos)		Duermen donde les pille la noche y son nocturnos.
Mapej rinchu (tigresillo)		
Piriju (lobo de agua)	Paran en el agua para buscar pescados.	Viven en un hueco que inician en el rio y se comunica al monte. Es diurno y nocturno.
Rinchu (gato Montés)	Es carnívoro.	Es diurno y nocturno, donde le pille la noche se queda. Se queda un tiempo en el chipazon cuando pare a sus crías.
Samu (tigre)	Es carnívoro, come todo animal que pille.	No tiene lugar fijo, donde le pille el sueño, debe dormir en la chipazon para que nada le moleste, es nocturno.
Shaba (ratón)	Come frutas, arroz, maíz.	Vive en agujeros en la tierra y en la casa, es una animal diurno y nocturno.
Shayawe (oso Bandera)	Se alimenta de gusanos y hormigas.	Se queda donde le coge la noche, es diurno y nocturno.
Shushuj rinchu (gato gris)	Es carnívoro.	Duerme donde le pille la noche
Sorro (zorro)	Come insectos porque andan cavando, carnívoro, come pescados.	Viven en huecos en la tierra, es nocturno y diurno.
Ushushu (oso hormiguero)	Ese come todo tipo de hormigas, insectos y gusanos.	Se lo pilla en los huecos en la tierra que dejan el jochi y el tatú, es un animal diurno y nocturno.



Los niños comienzan a conocer a esos animales cuando presencian el momento en el que el melero, el zorro o la k'arachupa (comadreja) se internan monte adentro con alguna gallina atrapada. En sus testimonios, los niños hacen notar que el tropero anda en grupo, no se baña y es más grande que el taitetú, pero que éste anda en pareja, se baña y tiene dientes más grandes.

Carlos: ¿Qué se llama el animal que cazaron ayer?

Harold: Uno era tropero y dos eran taitetús, lo que ustedes comieron (hablando a Desiré)

Desiré: Wejshe le decimos en idioma.

Harold: Del wejshe sus dientes son bien grandes, de nosotros era tropero.

Desiré: De nosotros el otro día, no ve que mi papá mató tropero y sigue habiendo, eso nomás comemos y es rico igual que el chanco.

Carlos: ¿Qué diferencia hay entre el tropero y el taitetú?

Harold: La diferencia es que el taitetú es chiquitito y el tropero es grandecito.

Desiré: Aunque sea viejo, sigue ahí nomás, no crece.

Yessi: Los troperos no se bañan, los taitetús se bañan.

Harold: Los troperos andan en pura tropa, ahí entre hartos y se los puede matar en las tropas. (Harold [9], Desiré [8] y Yessi [6] Chávez, 7/09/11)

Muchas veces los saberes relacionados con los animales de monte se transmiten de forma oral. En una oportunidad, un padre enseña a su hijo acerca del anta:

César: Anta más conozco, es así como chanco sólo que anda solito, ¿no papi? es grande.

Don Gonzalo: Grande es hijo, solo que parece más a la vaquilla, hay otro más bajito, hay dos especies, uno bajito y el otro es grande, esos son grandes siempre, uno solo no puede alzar, entre hartos, moviendo va su nariz, tiene su trompa abajo, se hace bien, su carne es lindo, hacen chorizo de eso.

Carlos: ¿Lo vio César?

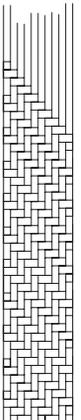
César: No, pero comí pero no lo vi su cabeza, carne nomás ya.

Mel: Yo no lo vi. (Gonzalo [padre], Cesar [9] y Mel [6] Quispe Hurtado, 15/09/11)

Cuando los niños aún son pequeños, aprenden acerca de los animales por medio de sus padres como en la evidencia anterior. Hay oportunidades en las que sus padres cuentan sus malas experiencias de los encuentros con animales peligrosos en el monte y de las travesías que tuvo que hacer para huir de su ataque. Ellos relatan lo que sus padres les cuentan de la siguiente manera: “El tigre mi papá vio dice, el nos contó, nos dijo que allá había visto al tigre, en la cola y le dio y se fue dice gritando el tigre al monte, eso me contó” (Mel Quispe Hurtado [6], 15/09/11).

8.4. Yoshoyosho winanijbëshëw (animales que se arrastran)

A los animales de esta categoría se los conoce como yoshoyosho winanijbëshëw, en ella se clasifica a todos los animales que se arrastran; es decir, víboras, lagartos, tortugas, jawsis, lagartos pequeños, sapos y ranas. Igual que otros animales, entre los que se arrastran también hay animales que se pueden comer.



8.4.1. Animales que se arrastran que se pueden comer

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Lagarto	Come toda clase de peces.	Vive en el río y en el curichi, es nocturno.
Tarakaye (peta de agua)	Come hoja, todo lo que pille, pescaditos pequeños	Es diurna y nocturna, vive en la playa o debajo de las palizadas.

8.4.2. Animales que se arrastran y que no se cazan

Víboras

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Boye	Come ratones, jochis, animales pequeños.	No es venenosa, vive en los huecos de la tierra.
Korreshkorre (cobra)	Come insectos y animales pequeños.	Es venenosa y vive en huecos, se encuentra tanto de día como de noche.
Kutuchi (víbora de dos cabezas)	Come animales pequeños.	Camina a ambos lados, si te aparece va a pasar algo malo en tu familia, no sale nomás. Vive en los huecos en la tierra, es un animal diurno.
Pisisi (pucarara)	Come ratones, sapos, ranas.	Es venenosa. Vive en el nido del jochi o cualquier hueco, es un animal diurno y nocturno.
Shituri	Come pescados pequeños como bagres.	No es venenosa, vive en el agua, es un animal diurno y nocturno.
Shorotojte (yoperajobobo)	Comen animales pequeños.	Es venenosa, vive en la tierra, es nocturna.
Suiri (culebra verde)	Come animales pequeños, ranas, ratas.	No es venenosa, vive en los árboles, es una víbora diurna.
Sujuri (sicurí)	Come pescados, ranas, ratones, jochis, lagartos.	No es venenosa, vive en el agua, es una víbora diurna y nocturna.

Lagartos

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Motcho (caimán)	Come pescados.	Vive en los curiches, ríos y lagunas, es un animal nocturno.
Koyosho (jawsí verde y café)	Se alimenta de insectos, tucuras y arañas.	Vive en huecos en la tierra, es diurno.
Lippa (peni)	Come insectos	
Mamare (lagartija café y resbalosa)	Come insectos.	Vive en la corteza de los árboles y en la casa, es diurno.
Shullu (camaleón)	Se alimenta de insectos.	Vive en los huecos de los árboles, es diurno.

Tortugas

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Shentojlo (tortuga de monte)	Come frutas, hojas, chonta.	Es diurno, vive en troncos de árboles podridos.
Tolio (tortuga galápagos)	Come Hoja, fruta, insectos del curichi y pececitos.	Es diurno y nocturno, vive en el curichi.

Ranas y sapos

Animal	Alimentación	Conducta y Morada
Lojojo (ranas) son todas las ranas, así nomás se les dice.	Comen bichitos, mosquitos.	Viven en la hoja de los árboles y en la playa, son animales diurnos.
Sapito con orejitas de búho	Come bichitos, hojitas, mosquitos.	Paran en las hojas de los árboles pequeños.
Tumumu (sapos)	Comen bichitos, mosquitos.	Vive en la tierra, es una animal diurno.
Wërri, (sapo café), único es el cafecito, se inflan y crecen grandes.	Come hojita, bichitos.	Viven en los árboles, es diurno.



8.4.3. Saberes y conocimientos de los niños sobre los animales que se arrastran

César: El lagarto tiene escamas, duro es, se come, como pescado es su carne, el lagarto come pescado, a veces come garzas cuando paran en el río, vive dentro del agua. Acá hay lagarto, ese lagarto que vimos la otra vez, vino de la laguna de adentro de Santa Rosa, de allá de don Adán en su platanal adentro hay laguna. (15/09/11)

Como es de esperar, el primer contacto de los niños con los animales que se arrastran es cuando en alguna oportunidad los padres los cazan y la madre prepara alimentos con esa carne. Otros niños, como acostumbran pescar en el río, es ahí cuando los llegan a conocer a los lagartos, pero también conocen a los caimanes cuando acompañan a sus padres a pescar en las lagunas. Tal como nos dicen:

Niñas: El caimán es más grande, en el río hay.

Niños: Es verde y come pescado, caza y grave los come a los patos.

Niños: Del abuelo todos su patos se lo acabo (risas). (Niños de grupo focal, 20/09/11)

Por el riesgo que los niños corren en su recorrido a lo largo de su comunidad, su formación de parte de la familia incluye los cuidados que deben tener para no ser picados o mordidos por algún animal venenoso o salvaje. Por eso, es importante que ellos conozcan el hábitat de cada animal de manera que ellos tomen las previsiones necesarias para no sufrir accidentes.

9. Técnicas de caza en el monte

9.1. Caza con tomete (arco y flecha)

Hasta antes de que se incorpore el rifle y el salón en las comunidades, los yurakarés practicaban la caza siempre con arco y flecha. El arco se fabrica con la parte interna del tronco del tembe llamado jane. En otros capítulos ya habíamos explicado que tradicionalmente en los nuevos asentamientos se plantaba un tembe.

Para lanzar la flecha necesitaban amarrar a ambos extremos del arco una cuerda hecha de hilo de ambaibo que se trenzaba para que sea resistente. En cambio, la flecha misma se la hacía de pirichuchio. Don Santiago, al referirse a este instrumento de caza explica que el palo sacado del pirichuchio "(...) en su tiempo de lluvia se le pone al fuego y luego al sol, bonito se pone, ahora ya pasó su tiempo, ya no se puede, ahora está feo para hacer" (20/06/11). Respecto a la pluma que sirve para direccionar el tiro, solo queda indicar que se la lía con hilo sacado ya sea de la planta de plátano o de un bejuco, a una distancia de quince centímetros del extremo contraría a la punta.

La práctica de la caza exigía usar diferentes tipos de flecha acorde al tipo de animal a ser cazado. Los yurakarés de Nueva Galilea hacen mención de cinco tipos de flecha con funciones y puntas distintas. La primera, dice don Reymundo (16/06/11), es una que va silbando en el trayecto, es la que se usa para practicar la puntería.

El tonño es un tipo de flecha con punta en forma de lanza puntiaguda hecha de tacuará. Con esa flecha se caza animales grandes. Al respecto don Reymundo nos imparte sus conocimientos:

Hay una flecha que se hace de tacuará, de bambú. La punta es ancho, de una pulgada, bien punteadito, bien filito. Ese era para flechar animales, no importa qué tamaño sea el animal, penetra como un cuchillo y con la presión de la sangre, el animal mismo se desangra y entonces, eso es algo que asegura, uno tiene que seguirle, aunque una se muere siempre, uno le da siempre en la parte de la paleta, para que le corte la costilla, es herida, fácil sale la flecha por la presión de la sangre, ese es el tonño. (Reymundo Chávez, 16/06/11)

El turuma es una flecha que se caracteriza por la punta con forma de cruz. Se usaba para cazar pájaros. Con “la fuerza de la flecha cae el animal” (Reymundo Chávez 23/06/11) El posse es otra flecha también para cazar pájaros, pero pequeños. Sobre esta flecha un comunario nos dice: “Hay otro, decimos posse que es para pajaritos, pero ya no me acuerdo bien (D.C. Santiago Hurtado, 20/06/11).

En la actualidad sobre esos tipos de flechas solo saben los adultos. Los niños conocen la flecha porque sus padres se las hacen para algún acontecimiento, pero ya no se transmite los saberes relacionados con su construcción. Por eso, un comunario indica: “Tenemos material para buscar en el barbecho y se puede hacer, todos saben, los hijos no saben hacer” (Santiago Hurtado, D.C. 20/09/11). Por tanto, los conocimientos de los niños se restringen a nombrar la flecha y los materiales de los que se hacen pero ninguno lo sabe hacer. Veamos lo que los niños en sus palabras nos dicen:

Carlos: ¿Qué se llama eso que está tocando Yessi?

Carol: Pirichuchio

Carlos: ¿Para qué sirve?

Harold: Para flecha, para matar pescado, para cazar además.

Carlos: ¿Quién sabe hacer flecha?

Carol: Mi abuelo, sabe abuelo Hugo siempre. (Carol y Harold Chávez, 8 y 9 años, 16/06/11)

9.2. Caza con trampa

Otra estrategia de caza era la trampa. Ésta era construida para atrapar tatúes. Este instrumento consistía en realizar una chapapa de palos sostenidos por pita que al ser tocada por el animal, caía inmediatamente atrapando al animal. La forma de construir la trampa la recuerdan, pero de forma muy difusa a falta de funcionalidad, tal como nos dice:

Carlos: ¿El yurakaré aprendió a hacer trampa para el animal?

Don Reymundo: Solamente una, cómo atrapar al tatú, de palo, ya me olvidé, mi papá hacía, se le aprieta, se hace como chapapa, dos palos largos por donde pasa su caminito, con pita y esa pita le toca y cae la presa. (16/06/11)



9.3. Caza con salón o rifle

En la actualidad, el salón y el rifle han reemplazado las armas tradicionales de caza y como afirman: “Ahora, con el salón nomás ya se caza, la flecha ya no” (Reymundo Chávez, 16/06/11).

Ya nadie hace flecha, es que como hay las escopetas y los salones, las atarrayas, todo a la mano, sí o sí se tiene que usar estas armas ¿por qué? porque ya son ariscos, no, mientras antes, cerca nomás estaban y ahora se hace una bulla al animal y ya alza el vuelo, y si está arriba le tumba nomás, mientras con flecha, nadie. Uno es porque los animales son ariscos, no hay qué cazar, más que todo, hay salón y rifle, para el pescado atarraya, sacas más rápido. En ese tiempo se podía sacar rápido con flecha, pero como había harto se podía, pero como no hay ahorita, todo es cambio de vivir nomás ya. (Reymundo Chávez, 16/06/11)

Como podemos ver, el desplazamiento de las armas tradicionales por las de fuego es justificado por escasos de animales y porque éstos ahora son más ariscos.

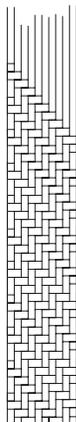
9.4. Acompañamiento del perro en la caza

En el territorio yurakaré, el perro es un animal muchas veces imprescindible para realizar las actividades productivas de la comunidad. Durante la actividad agrícola, el perro les alerta de la presencia de las víboras, zorros o tigres, que en ocasiones puede atacar a las personas. En cambio, durante la caza, el ladrido del perro permite al cazador ubicar al animal, éste es perseguido tanto por el cazador como por el perro hasta quedar acorralado. Así como don Hugo explica: “El perro directamente cuando pilla animales, él ladra, hay que seguirle por donde está yendo ladrando, y lo sigue éste y lo encueva y hay que llegar donde está el perro y ahí, a su cueva entra el chancho, llegamos nosotros y ahí ¡tan! con el salón o con la flecha” (Hugo Chávez, 16/06/11). Por otra parte, el perro llega a ser tan buen cazador que solo puede cazar taitetú, jochi, tejón.

Los cazadores tuvieron experiencias en las que sus perros fueron capturados por los tigres. Sin embargo, hay perros tan buenos que persiguen a los tigres y los obligan a refugiarse en los árboles, donde los cazadores los matan. Leamos la siguiente experiencia.

El tigre te sigue cuando vas a cazar en la noche, cuando al día siguiente vas por donde fuiste, se encuentra huellas de tigre, debe ser para quitarnos la presa o cazar a los perros, algunos dueños han visto cómo el tigre lo mata a su perro en su delante, pero cuando son harto perros, lo corretean hasta que se sube a un árbol. (Reynaldo Chávez, D.C. 25/06/11)

Para los cazadores, el perro también les es útil cuando durante la cacería el animal herido huye monte adentro. En esos casos, es el perro que lo sigue y ayuda a su amo a detectar el lugar donde acaba de morir el animal. Para eso entrenan el olfato del perro recurriendo



a la planta del yërriyërri. De ella se saca su raíz, se ralla la cascara en la comida del perro para potencializar su sentido del olfato. Al respecto, nos explican de la siguiente manera:

La planta de yërriyërri nosotros también comemos su fruto, pero de esa plantita se saca su raíz, tiene una sola raíz y se le ralla en su comidita al perro, solo su cascara, el perro se vuelve cazador, se le destapa el hocico para que huelga bien al bicho, así le daban los antiguos y siguen dándole, Guery les dio a sus perros. (Cleto Chávez, 23/09/11)

10. Pelado del animal

Inmediatamente el cazador hace llegar a la casa la presa, éste tiene que ser carneado. Sin embargo, cuando la presa es muy grande, el cazador procede a extraer todas las vísceras del animal para alivianar el peso. Eso sucede cuando al cazador le llevará tiempo retornar a la casa.

El carneado es labor de todos los integrantes de la familia. El padre y la madre hacen el trabajo más riesgoso como el abrir el vientre, sacar las vísceras y descuartizar al animal. Todo ese trabajo requiere del uso de instrumentos corto punzantes muy filosos que los niños aún no tienen ni la fuerza ni la destreza necesaria para usarlos en el descuartizamiento. Por eso, los niños siempre están asistiendo a sus padres pasándoles instrumentos, recipientes, hojas de plátano; agarrando las patas, mientras los padres abren el vientre; llevando las vísceras hacia lugares donde las zuchas aprovecharán.

Durante el carneado, los niños aprenden a distinguir las diferencias físicas de la variedad de animales que cazan sus padres. Es en esa oportunidad que los niños oyen de los cazadores las estrategias que usaron para cazar y las anécdotas de su práctica. Por eso, cuando se les pregunta a los padres cuándo enseñan a sus hijos sobre el carneado, ellos responden diciendo: “Los niños aprenden viendo nomás y ayudando en lo que pueden, pasando una cosita, trayendo otras, así” (Tito Chávez, D.C. 8/09/11).

11. Conservación de la carne de monte

La humedad del territorio yurakaré hace poco probable la conservación de la carne en su estado natural. Hay oportunidades en las que el cazador retorna hasta con tres chanchos troperos cazados. Esa carne es distribuida entre las familias, pero no puede mantenerse por más de dos días sin que la carne comience a oliscarse. Por tanto, como la carne es un insumo fundamental para la preparación de alimentos, ellos aprendieron a chapapear y charquear la carne para conservarla por más tiempo y no desperdiciar lo que la madre naturaleza y los dioses del monte les proveen para su alimentación.

11.1. Chapapeado

Cuando el animal cazado es grande y la carne no se va a poder consumir de inmediato, las mujeres proceden a chapapear la carne. Eso se hace de acuerdo a como doña Jackelin



lo explica: “La carne se lo chapapea a la brasa, a un costado de la olla para que no se queme, para que no se arruine tenemos que hacerle calentar todos los días, así dura más. Este tejoncito que me regalaron, por eso todos los días lo hago calentar a lado de la olla, de afuera se quema pero se conserva” (Jackelin Hurtado, 14/09/11). Esta estrategia de conservación les permite contar con carne por más días. Con ese fin, la carne se chapapea poniéndola sobre dos o tres fierros puestos como soporte sobre la cocina donde se expone al calor del fuego para que sea cocida y se pueda consumir en días siguientes sin que se dañe.

11.2. Charqueado

Esta estrategia consiste en cortar la carne en lonjas, salarlo y exponerlo a los rayos del sol sobre un armado de cañahueca o troncos. Así logran que la carne se deshidrate y puedan tener carne para preparar diferentes comidas. Las mujeres realizan este trabajo a la vista de sus hijos para que en el futuro ellos puedan hacer lo mismo, pero para eso ellos ayudan pasando lo que sus madres les piden. En ese sentido, cuando durante el charqueo a un niño se le preguntó si ya sabía charquear, él respondió “No todavía, no puedo, estoy viendo a mi mamá haciendo el charque nomás, con el cuchillo asicito (imitando el corte de la carne) y le echa la sal, luego lo va a poner allá al palo de allá, y cualquier día se come, así al sartén ¡sas! y se come” (Harold Chávez [9], 9/09/11).

12. Cuidados durante la caza de animales

Para que pueda usar un arma de fuego para cazar, un niño debe haber desarrollado suficientemente su físico para que tenga la fuerza para sostener y apuntar con certeza. Por eso, los padres indican: “Hay que tener cuidado cuando se maneja el arma, tiene que estar asegurado, especialmente los que recién están viendo y aprendiendo como mi hijo, tienen que tener mucho cuidado porque van al monte y disparan nomás” (Saúl Chávez, 16/09/11).

El cazador debe haber desarrollado, como ya se explicó a inicio del capítulo, todas sus capacidades sensoriales para poder reaccionar de inmediato al ataque del tigre, sentir la presencia de los animales que se espera cazar y de las víboras que pueden picarles. La agilidad con la que los cazadores respondan a cualquier situación en el monte es fundamental para resguardar inclusive la vida.

13. Lo que queda o lo que aún se recuerda de las manifestaciones rituales relacionadas con la caza

Los abuelos de Nueva Galilea aún recuerdan de algunos rituales que sus padres realizaban para hacer de los hombres buenos cazadores. Una persona no se convertía en buen cazador solo por haber desarrollado destrezas tales como la puntería, la agilidad y la valentía, sino por haber aprendido a reconocer que el monte tenía su dueño y por respeto debían pedir permiso para tomar la carne de su animal. Sin embargo, las misiones evangélicas dejaron como herencia su religión y su Dios, con lo que muchas expresiones y manifestaciones rituales propias de cultura yurakaré apenas quedan en la memoria de los abuelos, quienes también se refieren a ello diciendo: “Como entró la evangelización, ya nosotros crecimos

en un ambiente cristiano ¿no? y ya creemos en Dios, tal vez ése haya sido el factor para no pedir permiso a la tierra o al palo grande o mapajo, sólo es a Dios” (Grupo focal 18/06/11).

13.1. La zunchada con hueso y wasqueada

Cuando era pequeño me zuncharon, hace dar siempre puntería con la flecha (sonríe), con flechas cazaban los antiguos, nada de armas, es con flecha, puro flecha. La zunchada a las mujeres era para que no sean flojas “En las manos para la valentía, tal vez era para hacer pasar la flojera, a las mujeres le daban en sus pies. (Hugo Chávez 16/06/11)

Según recuerdan los abuelos y abuelas de Nueva Galilea, la sunchada y la huasqueada sucedían mientras los abuelos chicheaban. En esa circunstancia, de repente llamaban o traían a los niños y les daban a elegir entre la sunchada o la huasqueada.

Al terminar cualquier día, cualquier hora ya tu chicha y el que se llama ¿qué se llama ese palma?, no es palma wilna, pachuba ¿no ve?, que el pachuba tiene su arriba, su panza en otras palabras; eso cortaban antes como gaveta y hacían pues chicha, (...). Entonces, eso yo lo he visto, yo he vivido eso ¿no? ya de un de repente todingo los chicos menos chicas, nosotros qué sabíamos, nosotros ahí jugando mientras ellos chicheando tranquilos contentos y de un momento ya nos daban hueso filo y harto para zunchar para los hombres y mujeres, pero por lo menos a nosotros nos preguntaban que queríamos el sunchón o el wuasca. (Grupo focal 18/06/11)

Al niño que elegía la sunchada, tomaban su brazo y con el hueso de algunos animales específicos le perforaban la piel “Con hueso de mono o de pava me zuncharon a mí cuando estaba en el Isiboro, aquí (muestra la parte anterior del brazo), ya no se ve, pero salía siempre sangre y metían el hueso, cuando quieren tres o cuatro” (Hugo Chávez 16/06/11).

En cambio de quienes recibían la huasca, esos eran obligados a extender sus dos brazos, le daban a agarrar el arco con sus dos manos y sobre ellas dejaban caer los látigos con una pita hecha de ambaibo, tal como aún lo recuerdan:

Elegí huasca (risas) me hicieron agarrar el arco así, así uno lo agarra el arco y le daban con la pita del arco mismo, lo jalan pues aquí marca con pita de ambaibo siempre. Eso he visto; entonces, le aconsejan poco no, antes de huasquearle o zuncharle por ser flojo, con esto te vas a hacer valiente ¿no? Se le aconseja ese rato. Después de huasquear y de zuncharlo, el más valiente lo lleva a carrera, dando la vuelta gritando hasta la casa y ahí llega donde esta esa chicha ¿no ve? Le sirven a él una tutuma, tiene que tomar eso, después cumple su castigo, eso he visto yo. (Cleto Chaves e grupo focal 18/06/11)

Para realizar el ritual, no cualquier yurakaré debía zunchar o huasquear, la persona debía ser el más valiente porque debía aconsejarles y recomendarles para no ser flojo sino ser valientes. Por tanto, “el más valiente de aquel tiempo era el que tenía que huasquear, no era cualquier persona tampoco no, era el hombre más valiente, el más trabajador; entonces era él que tenía que aconsejar” (Grupo focal 18/06/11). Finalmente, al huasqueado y al zunchado se le daba a beber chicha.

En la actualidad, ambos rituales no se realizan en la comunidad de Nueva Galilea y a los niños les cuentan como parte de la historia yurakaré.



13.2. El nido del chimpu chimpu

El chimpu chimpu es un ave de rapiña que no tiene un nombre equivalente en castellano. Esa ave cada año construye su nido pegado al tronco del almendrillo o chimoré. Por otra parte, se trata de un ave muy certera, pues para alimentarse debe cazar aves que anecdóticamente son más grandes que él y en ese afán ningún intento es fallido. La forma de su nido es parecida a una yuca partida por la mitad. Ellos tenían la convicción de que bajando el nido y poniendo la punta de las flechas en el interior del nido, el dueño se convertía en un certero cazador tal como nos dice don Reymundo:

Al pasar junto al árbol de almendrillo, Don Reymundo dijo: Ahí hace su nido el chimpu chimpu, en esta época ese pajarito hace su nido en el mismo lugar, pero baja un poco. Hay una creencia, que si uno baja el nido y guarda ahí el tomete (arco y flecha), el cazador se hace bueno, mi papá una vez jaló su nido y lo pilló, me dijo que es más pequeño que una golondrina, pero sus uñitas y su pico son como de águilas; me dijo que al chimpu, chimpu le gusta cazar a aves más grandes. El pajarito es carnívoro, no hay muchos, cada año cuando hace su nido lo hace más grande y baja y aumenta abajo, la creencia es que metemos la tacuara (flecha) en el nido de punta abajo y es seguro. Mi papá ha experimentado, él se ha vuelto puntero porque ese pájaro no le erra a su presa, yo nunca lo he visto en otro árbol, sólo en el almendrillo hace su nido, el nido que hace es como algodón, su nido no es de palo ni de hoja, es como de algodoncito. El pajarito en la mañana se va a cazar, como picaflor se va sin hacer ruido, bien ligero y bien puntero. (Reymundo Chávez D.C. 23/09/11)

13.3. Permiso al dueño del monte

El yurakaré tenía la convicción que el monte tenía su dueño y lo respetaban, para tumbar un árbol se tenía que pedir permiso, de lo contrario el dueño del monte se enojaba y podía castigar al yurakaré por irrespetuoso con una enfermedad o hasta la muerte. Los abuelos transmitieron esta historia oral, pero ya no pudieron hacer que se recree en la práctica. De esta manera se fue interactuando con los espíritus del monte, tal como nos dicen:

Nosotros como yurakarés también nuestros antepasados o mis padres mismos nos han dicho a nosotros que los árboles tienen su dueño ¿no? o hasta la greda mismo o el río tiene su dueño ¿no? y es algo que, claro, nunca nos han dicho cómo debemos pedir permiso ¿no?. A ver, en los árboles que yo me acuerdo algunos, antiguamente a los árboles siempre hay que pedir permiso para tumbarle, tal vez, no sé si es permiso o avisarlo no, que no se asuste. (...) la misma tierra, decíamos tiene dueño y ese algo está ahí y le aplasta el palo entonces viene a la persona, se enferma su hijo, se enferma su hija, entonces para asegurar que no haya ese problema pedimos permiso o ya avisamos que vamos a tumbar para el susto. (Grupo focal 18/06/11)

Como vemos, en el testimonio los yurakarés tratan de revivir las enseñanzas de sus abuelos. El permiso, dicen ellos, era para que el dueño del monte sepa que van a tomar alguno de sus elementos y que no les haga faltar cuando vayan en su búsqueda. Ellos tenían el poder del dueño del monte, porque en caso de no pedir permiso, el dueño del monte se manifestaba en forma de enfermedad de algún miembro de su familia. Por tanto, era fundamental pedir permiso también, por ejemplo, para cortar un árbol, así se evitaba

que el dueño del monte se asuste y permita hacer caer el árbol. De igual manera, cuando los yurakarés conseguían el bicho (animal), era necesario ponerle sal o tabaco en la boca para que el dueño de los animales no se enoje y que, en una próxima vez, siempre los encuentren para cazar. Lo que permanece en la memoria de los yurakarés lo vemos en el siguiente testimonio:

Yo me estoy acordando, mi abuelo finado mataba dos troperos digamos ¿no?, mataba dos troperos y para llegar a la casa, le hacía comer sal, qué quiere decir eso, que le está dando el gusto al dueño para que no se los lleve los troperos que siempre traiga por acá, que vengan por acá y que no se enoje; entonces eso más o menos ¿no? Eso también tabaco también les da y quiere decir que le están dando tabaco que no se enoje el dueño, que siempre venga con su animal el dueño de los animales porque los animales tienen dueño. (Grupo focal 18/06/11)

13.4. No matar a los animales en los salitrales

El cazador jamás debe cazar al animal en el salitral, porque es la casa su dueño. Es a ese lugar donde los animales acuden a bañarse y a comer la tierra salada. El cazador debe respetar y esperar a que salgan porque de lo contrario el dueño de los animales se enoja y hace enfermar al cazador, tal como nos dicen en el testimonio:

De la misma tierra y nosotros le decimos salitrales donde hay animales, yo conozco salitrales donde hay animales de todo, que comen, que se bañan, que se comen la tierra salada y los antepasados nos enseñaban que no baleemos cuando está ahí adentro comiendo, tenemos que esperar a que salga, que salga de ahí o si uno lo balea ahí adentro lo están, o sea, lo están baleando en la casa del dueño, es como decir, estamos sentados y alguien nos tirotea allá, entonces se enoja el dueño, ¿no?, entonces hay que esperar que salga allá y ya está afuera, no pasa nada ¿no? Entonces, eso lo decía mi abuelo y un día de esos y ahora me acuerdo, un paisano pues, tenemos unos salitrales grandes que los ¡juta! como ganado era anta, ha ido a esperar ahí en el salitral, mató a una anta, no se conformó el compañero colono y volvió a esperar, con fusil y cuando ya estaba allí comiendo la tierra, le plantó un tiro con su fusil y, de verdad, ese señor se quedó parálítico; entonces cuando ya a un año lo llevaron a su pueblo, lo han curado y era exactamente porque pachamama le tenía mal, entonces nosotros siempre creemos en eso, tiene dueño. (Grupo focal 18/06/11)

13.5. Respeto a los huesos de los animales

Según la tradición, los huesos de los animales no eran botados en cualquier lugar, se tiene conocimiento que eran enterrados y cuando, por alguna razón, el cráneo de los animales quedaban expuestos, éstos no debían ser pateados o tocados para que durante la práctica de la caza, el cazador no sea perseguido por el animal. Actualmente, de acuerdo al siguiente testimonio, los niños aún tienen esa convicción. “Eso no se molesta porque, sino, el anta lo va a corretear” ¿y sólo de anta? “no, también si es de tropero lo van a corretear” (Harold Chávez, D.C. 21/06/11).



14. Señales para una buena o mala caza

Cotidianamente a los yurakarés se les oye decir: “Por el curichi Tito se topó con troperos, pero no llevaba con qué matar, se fue nomás el bicho”. También se oye: “Por ahí escuché chillar al bicho, debe estar por el patujusa” o “El Nano le había dado, pero el bicho se escapó, debió haber muerto por ahí”. Esas experiencias sirven de orientación para saber hacia dónde pueden ir a cazar, en caso de no encontrarlos en lugares donde habitualmente se los hallaba; sin embargo, con el tiempo, es mayor la distancia que deben recorrer para encontrar algún animal. Por eso, don Reymundo se expresa de la siguiente manera: “Ahora comen por ahí, por más adentro, pero ya como hay harta gente, el monte ya está charqueado, los animales se están acabando, sino se están huyendo más al fondo” (16/06/11).

Por otra parte, entre los animales de arriba, el chubi es un ave de rapiña cuyo canto es un indicador en el que muchos se basan para realizar con seguridad cualquier actividad productiva, caso contrario posponerlo o si lo realizan, es a riesgo de que les vaya mal. Los yurakarés dicen: “Cuando el chubi (águila) está riendo, cierto siempre es, buen día va a ser, va a ir bien en la caza, en todo; pero cuando llora, todo va a ir mal” (Silvana Guzmán). Un buen día es cuando logran cazar alguna presa, el mal día es cuando, por ejemplo, salen de caza, pero llueve, entonces, los animales se quedan en sus refugios y los cazadores vuelven con las manos vacías.

Asimismo, tradicionalmente, la interpretación de los sueños era un saber importante para sobrevivir ante cualquier acontecer sea en el monte, en el chaco o en el río. Los abuelos y los padres tenían por costumbre socializar los sueños en momentos en los que la familia estaba reunida para comer o cuando, a manera de carnear al animal capturado, el cazador hacía referencia al sueño que le motivó salir a cazar: “Clarito, anoche me soñé, por ahí había estado viniendo el ejercito; entonces hay tropero decía”. Por tanto, los yurakarés aún creen en sus sueños cuando se refieren a ellos de la siguiente manera:

Quando soñamos con ejército ¿no ve que son tropa? entonces seguro se caza tropero”
(Reynaldo Chávez)

Uno de los sueños que mi abuelo me comentó y él nos dijo, cuando veía antes multitud de gente y entraba a cazar, se encontraba con el chanco de tropa.

Uno cuando se sueña cosechando arroz, es que va a encontrar chanco (Grupo focal 18/06/11)

Un señor dice: “Estoy soñando con el águila” y un amigo dice: “cuídese mucho, el tigre te va a agarrar. Vaya al monte pero bien preparado. Va al monte y finalmente, sigue soñando con el águila. Cuando el águila le agarra al hombre, ahí termina su vida del hombre y seguro que le va a agarrar. Eso es importante transmitir, son sueños tan reales.

La interpretación de los significados que transmiten los sueños es muy importante para los yurakarés. Cuando no se los toma en cuenta o cuando aún sabiendo lo que esos sueños les tratan de prevenir o anunciar, entran al monte en busca de alguna presa y después de un día, pueden volver sin ninguna presa.



