

Ranino ua uai

La cosecha de las frutas silvestres

Hipólito Candre (HC)

Adofiki (Cordillera), río Igaraparaná, 17 de septiembre de 1992

Mei kai, ua baa jazikido makadimie iima dibene, ua baa ifakina yiziya yezika mei baie ifaki tinoda atidikai.	Entre nosotros, cuando un hombre camina por el monte y es tiempo de producción de castaña de monte, ¹ él las cosecha y las trae a la casa.
Iemo mei ringoza rainaita guite ie uruiai diga.	Y allí su mujer y sus hijos se sientan a comerlas.
Ua baa ñekiki baa ruiyano guite ó kaaje guite; ua baa ekiki, ua baa jotie.	Lo mismo si encuentra coco de cumare ² lo comen asado o crudo; lo mismo [si encuentra] frutos de almedra de monte (<i>ekiki</i> ³ y <i>jotie</i> ⁴).
Nii ua baa iima makade minikana kioñede nñe ie aika, ie atide kaimare guite.	Cuando el hombre camina por el monte y no ve animales para matar, su cacería son las pepas del monte que trae para comer sabroso.
Baa uiyobeko, nii mei ua minika kioñena aikana uite, baa komaiji ó guriji ó needa.	Si no ve animales su cacería van siendo racimos de platanillo, ⁵ pepas de milpesos, ⁶ pepas de milpesillo, ⁷ o pepas de asái. ⁸

Ie mei atide mei baa yiguenota jirode.	Esas [pepas] se traen y se amasan para hacer jugo y tomar.
Ua baa kine yezika mei kineki atide, ie jama baa kaite.	También cuando es tiempo de canangucho ⁹ trae las pepas y come ¹⁰ un poquito.
Baa duzie yezika mei duzie jiai atide, ie itada jirode	Cuando es tiempo de <i>dúzie</i> ¹¹ trae las pepas, los pone a madurar y toma jugo.
Aki daii mei raana itino jaae ua kai jeeiriya raa.	Así eran las cosas buenas con que antes nos alimentábamos.
Baa uiyoki, baa ikiki ikinino yezika mei yizide.	Cuando es tiempo de juansoco, ¹² también fructifica el coco de monte. ¹³
Baa jiairuido baa aguie jiai guiga raa.	Cuando es también tiempo de castaña péndula ¹⁴ también se come.
Ie tinoda baa jaduyu nita iedo atide.	Se cosecha, se teje un capillejo ¹⁵ y se trae.
Ieri ringoza kaimare guite ie uruiai diga.	De esto la mujer y los niños comen sabroso.
Meita ñede mei daiinide, iadi mei ua baa ie yiziya yezika mei yizide.	Entonces no se puede decir que no hay, porque cuando es tiempo de fructificación hay frutas.
Ie izoi eroikana baa jaa mei uruiai jiai onode.	Así, de esta manera ya los niños también van aprendiendo.
Meita raninoniadi afe izoide yizifrede dainana imaki onoiga.	Ya ellos van conociendo en qué tiempo fructifican las pepas del monte.
Baa ua ranino ite baa nemozi ua baiiya yezika ie faida atide.	También hay tiempo de propia abundancia, ¹⁶ así, cuando caen las pepas de umarí amarillo ¹⁷ uno las recoge y las trae.
Baa neka baiiya yezika neka faida atide.	También, cuando cae el umarí verde ¹⁸ se recoge y se trae.

Baa mizeyi baiia mizeyi atide.	Si cae el fruto de la maraca ¹⁹ se trae.
Baa jizaiñonia jizaie mei atide.	Si es tiempo de guamo ²⁰ se traen guamos.
Ieri uruiái riede.	Con esto se alimentan los niños.
Mei ranino baa obe kaite, ranino baa goido kaite.	Cuando es tiempo ellos comen umarí negro <i>obe</i> ²¹ y <i>goido</i> . ²²
Baa jimeninonia mei jimeki ua guitikai.	Cuando es tiempo de chontaduro comemos chontaduro. ²³
Ua naana aki daii ite kai dibene ua riará, ie mei jino batinomo daaje izoi.	Así está todo por parte de lo que se siembra, pero afuera en el monte es lo mismo.
Baa makurijina ite, afe izoidedo baa ringoza ekakaide uruiái diga.	Allá hay algarrobo, ²⁴ y también con eso se da de comer a la mujer y los niños.
Mei daaje ua monifue iadi ua jaziki mei raajina ite; baa ugujina ite, baa ukuyina ite, baa miyina ite	Aunque esos son frutos del monte también son alimento de abundancia; allá hay laurel, ²⁵ hay ukuye, ²⁶ hay caimo de monte <i>miyi</i> . ²⁷
Nii mei jaae ua uruiái ua jeeidokano einamaki atide.	Con estas pepas los antiguos venían alimentando a sus hijos.
Ie ua iraiyena kirigai nitimaki, baa zueyo nite.	Para recoger estos frutos ellos tejían canasto y tejían capillejo.
Nii jaae ua mei kai komedikai jeeiriya raana ite.	Comiendo esas mismas pepas del monte nosotros nos criamos como indígenas.
Ie mei makadimie baa kiifo baite, ie jaa ruifoda atida, kavenota jirode.	Lo mismo si el hombre camina por el monte y encuentra colmena, la abre y la toma en cahuana. ²⁸
Mei afedo kai erokaiadi mei ebirede, ie afena kai jamairuiia mei jaka	Si uno se preocupa por esto pues come bastante, pero si no se preocupa, aunque haya ¿quien se lo va traer a la casa?

mei ite iadi, mei ¿buu jofo kaimo atide?	
Baa kinonionia kinobeji guitikai.	Si es tiempo de oreja de chimbe ²⁹ comemos sus pepas.
Ua naana aki daii jaae kai einamaki guikana atika ua raajiai mei ite, iedo mei onoirede.	Todas estas son pepas y frutas que nuestros abuelos venían comiendo, por eso sabemos.
Meita ua bie yezika afe yizide dainano mei ua meñokano uiga, nia jiai bairede.	Entonces, cuando uno dice que tal pepa fructifica en tal tiempo, sale y la busca y así se encuentra.
Mei birui mei jamaifuená ite. Akie izoide.	Pero hoy en día eso se está olvidando. Así es.
Niie ua jaae kai uzutiai kai ekade, iedo komuidikai.	Antes nuestros abuelos nos alimentaban con eso, con eso crecimos.
Ua daa fiia juji ua naieñedikai, ua daa fiia riaroki naieñedikai, dainanona ite afeno.	Ahí se dice que no solamente somos sustancia de yuca, que no solamente somos sustancia de los frutales sembrados.
Jino baa jaziki ranino fakai mei itino mameki mei yoina, diga raa ite, diga raajiai ite, guiga raaniai.	Se cuenta que afuera en el monte cuando es época de producción están esos nombres y hay esas cosas, esas cosas de comer.
Ie izoikana ite jaa mei ranino yezika ua omoi jenoyena, jofomo atiyena, kai jeeiriyena, dainano mei bie yoina.	Se cuenta esto para decir que así está, para que cuando sea tiempo de frutas ustedes busquen, para que traigan a la casa, para comer nosotros.
Daaje izoi bie ua raa jaae kai uzutiai ua raa mei uai yoina.	Se cuenta que esas mismas cosas pensaban los abuelos antes, esa misma palabra tenían.
Ie jira mei birui uruiái afena mei jamairuiya jira mei uruiáimo danomo uibiñoga.	Por eso hoy los jóvenes no se interesan por eso, y por eso para hacer recordar otra vez a los jóvenes.

Baa ua oidoi yezika mei iretaikona ite, dinomo ire finoka.	En tiempo de creciente es tiempo de hacer tapajes, ³⁰ ahí se construyen esas trampas.
Mei jaa ida ibaida zedana jineka, irigina jineka chamu oyena.	Una vez tapado se amarran las trampas <i>zedá</i> ³¹ y las nasas <i>irigi</i> ³² para sacar pescado.
Ie ire jaa iye ana jaaiya fakai jaa jaireide, dinomo jairei ie ua raa riina, jaireide chamu riina.	Cuando la quebrada baja se forman esos pozos donde quedan los peces que se comen.
Jaa ua fiemona fakai mei iye erai zotaja dinomo doniai komuide.	Cuando es verano se tapa la bocana de una quebrada y ahí ya aparece el <i>doniai</i> . ³³
Afenori jiai jaa juiarai jiai mameki yiinoga.	De ahí también ya se nombra el veneno de la mata de barbasco. ³⁴
Ie jira juiarai jaa riga jiai juiarai raitiomoiza	Por eso se ha sembrado el barbasco, para que ustedes lo arranquen.
Iye erai kai zotaia afe aiñoda zaigonota kai jeyena.	Una vez tapada la bocana de la quebrada esas [raíces] que ya se sacaron se machucan para envenenar [la quebrada].
Iedo jaae mei aki daii kai uzutiai kaina ekakana atide, i kai mei komuiya.	Con eso mismo antes nuestros abuelos venian cuidando de nosotros, así fuimos creciendo.
Ie jira mei afeno birui feeide, jamairuiya izoi ite.	Esa parte hoy en día se ha ido perdiendo, se ha ido abandonando.
Baa ua oonino yezika mei oofomo eroidikai, ooretaiko meñua, oofu ua finokano uiga, oofu goroka, iemo jaa oonguai uaide, ie	Cuando es tiempo de sapos miramos en el sapero, revisamos el hueco de los sapos. ³⁵ el hueco se arregla, se pule y ahí ya caen los sapos, eso se recoge, se ensarta y se come, en época de sapos. ³⁶

j̄iyiyano jaa aferuido r̄iga oonino
fakai

Daii ua kai bie ua jaae ua baa raaua uaina ite Asi era como antes nosotros hacíamos cacería.

Ie jira afeno aki daii iteza mei fiia ua bie ebenamo mei iteza, aki daii itino omoi onoiyena mei yokana kai uiga. Venimos contando esto debido a que ahora estamos como no se debe, para que ustedes sepan.

Aki daii kai bie ua bibeziki nairaidikai raa kai ua, iedo ua guitikai, iedo ua kaadikai, kai daina aki dinomo mei ite. De esta manera los indigenas vivientes de este lado del monte hacíamos cacería, de eso comíamos, con eso velabamos, así decimos.

Aki daii ite. Esa parte está así.

Referencias

- Burtch, Shirley. 1983. *Diccionario Huitoto Murui*. Serie Lingüística Peruana. Yarinacocha: Instituto Lingüístico de Verano.
- Dullman, W. E., and J. Lescure. 1973. "Life history and ecology of hylid frog *Osteocephalus taurinus* with observations on larval behaviour." *Occasional Papers of the Museum of Natural History, University of Kansas* 13 (1): 1–12.
- La Rotta, Constanza. 1983. *Observaciones etnobotánicas sobre algunas especies utilizadas por la comunidad indígena andoque (Amazonas, Colombia)*. Bogotá: Dainco, Corporación de Araracuara.
- . 1989. *Especies Utilizadas Por La Comunidad Miraña: Estudio Etnobotánico*. Bogotá: Fondo para la Protección del Medio Ambiente "José Celestino Mutis", FEN-Colombia.
- Lescure, J. 1975. "Contribution a l'étude des amphibiens de Guyane française III. Une nouvelle espece de *Colostethus* (Dendrobatidae): *Colostethus degranvillei* nov. sp." *Bulletin du Museum National d'Histoire Naturelle* 3 (293).
- López, María Cecilia. 1989. "La palabra y la planta: Una aproximación a la botánica uitoto." Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Minor, Eugene E., and Dorothy A. Minor. 1987. *Vocabulario Bilingüe Huitoto -*

Español, Español - Huitoto. Lomalinda, Meta: Editorial Townsend.

Schultes, Richard Evans, and R F Raffauf. 1990. *The Healing Forest: Medicinal and Toxic Plants of the Northwest Amazonia*. Historical, Ethno- & Economic Botany Series, N. 2. Portland, Oregon: Dioscorides Press.

Vélez, A. J. 1991. "Los frutales amazónicos cultivados por las comunidades indígenas de la región del Medio Caquetá." *Colombia Amazónica* 5 (2): 163–93.

¹ Castaña de monte (Lecythidaceae, *Bertholletia excelsa*), según López (1989): *ifákina* (la planta), *ifakí* (el fruto). Produce en septiembre, sólo una vez al año.

² Cumare o chambira (Arecaceae, *Astrocaryum chambira*): *ñekina* (la palma), *ñekiki* (el fruto), *ñekire* (grupo de palmas). Produce desde julio hasta septiembre, en el mismo tiempo que el canangucho (ver nota 9).

³ Almendra de monte *ekiki* (Caryocaraceae, *Caryocar glabrum*): *ekirai* (la planta), *ekiki* (el fruto); Schultes (1990, 124) lo mencionan como "ekuray". Otro nombre vulgar es peine de abuelita, porque el epicarpio de su fruto presenta una serie de agujas finas que eran utilizadas antiguamente como peine para despiojar. Arbol que puede crecer hasta 25 metros. La semilla es comestible. El fruto es redondo con epicarpio espinoso. En estado inmaduro el pericarpio contiene un veneno más fuerte que el barbasco sembrado, por eso también se usa para pescar en tapajes. Esta especie produce de julio a septiembre.

⁴ Almendra de monte *jotie* (Caryocaraceae, *Caryocar gracile*): *jotiai* (el árbol) *jotiki* (el fruto), *jotie* (genérico). Produce de julio a octubre aunque en algunos árboles la cosecha se termina muy pronto.

⁵ Platanillo (Strelitziaceae, *Phenakospermum guianensis*): *uiyoberi* (la planta), *uiyobeko* (el racimo). Esta especie produce de julio a octubre, aunque algunos terminan en noviembre.

⁶ Milpesos (Arecaceae, *Oenocarpus bataua*): *komaña* (la palma), *komaiji* (el fruto). Produce de julio a noviembre.

⁷ Milpesillo (Arecaceae, *Oenocarpus mapora*): *gurida* (la palma), *guriji* (el fruto). Produce de julio a noviembre.

⁸ Asaí (Arecaceae, *Euterpe precatoria*): *needa* (la palma). Produce de julio a noviembre.

⁹ Canangucho, aguaje, moriche, mirití, buriti (Arecaceae, *Mauritia flexuosa*): *kinena* (la palma), *kineki* (el fruto), *kinere* (el cananguchal), *kine yezika* o *kinénino* (tiempo de

canangucho). Los frutos se producen de julio a septiembre.

¹⁰ Se utiliza el verbo *kaite* (roer, raspar con los incisivos) para comer canangucho porque éste es consumido raspando el mesocarpio con los dientes.

¹¹ *Duzie* (árbol indet.): *duzina* (árbol), *duziji* (fruto). Los frutos son de pulpa roja y guardan una semilla dura; los frutos se producen sobre el tallo y son empleados para hacer trampas para pequeños roedores (cf. Burtch 1983, 69). Los frutos son llevados a la casa y se dejan madurar en agua varios días para que se ablanden y puedan ser consumidos (chupados), en forma similar al fruto del milpeso. Produce en abril, al tiempo con el laurel (ver nota 25).

¹² Juansoco, surba (Apocynaceae, *Couma macrocarpa*): *ikikai* (árbol), *ikiki* (fruto), *ikinino* (tiempo de juansoco). En mayo comienzan a madurar los frutos, en junio se produce la cosecha. Tiene otra cosecha intermedia más corta. El latex se usa como pegante.

¹³ Coco de monte (Arecaceae, *Attalea racemosa*): *uiyori* (la palma), *uiyoki* (el fruto). Palma acaule que produce los frutos cerca del suelo. El fruto es muy apreciado en alimentación. Produce en septiembre.

¹⁴ Castaña péndula (Chrysobalanaceae, *Couepia longipendula*): *aguie* (el fruto), *aguirai* (el árbol). Produce en septiembre. (Muestra botánica: OMD[v]-130).

¹⁵ Capillejo (*jadyu*): canasto provisional tejido con hojas de milpesos (*Oenocarpus bataua*). Este canasto se teje con un entrecruce sencillo de dos hojas de esta palma y anudado de las pinas. Su nombre viene del verbo *jaduide* (amarrar). Existen otros tipos de capillejos de tejido más complejo como *zueyo* que es más pequeño y *riaiko* que es para cargar equipaje pesado.

¹⁶ *Ua ranino*: propia abundancia. Se refiere a la época de producción de frutales cultivados (o frutales "propios"). Con esta expresión se diferencia de la época de fructificación de árboles silvestres (*ranino*).

¹⁷. Umarí amarillo (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*): *nemona* (la planta) *nemozi* (el fruto), variedad de umarí o guacuri. Muchos de sus frutos caen al suelo todavía inmaduros. Los frutos maduros caen en enero y febrero, la cosecha se termina en marzo aunque a veces puede producir de marzo a abril; la cosecha se termina pronto.

¹⁸ Umarí verde (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*, OMD[v]-142): *neka* (nombre genérico), *nekana* (la planta), *nekazi* (el fruto). Fructifica en marzo, abril y mayo.

¹⁹ Maraca (Sterculiaceae, *Theobroma bicolor*): *mizena* (la planta), *mizeyi* (el fruto). Es un frutal cultivado en la chagra o en los alrededores de las viviendas. Los frutos se

cosechan y se extraen las semillas para secarlas al sol por varios días, después de los cuales se tuestan o ahuman para comer. También los frutos inmaduros se utilizan para extraer la mezcla del ambil de tabaco. Produce en octubre y noviembre.

²⁰ Guamo (Mimosaceae, *Inga* spp.): *jizaie* (nombre genérico), *jizaiño* (la planta), *jizaido* (el fruto). Se cultivan dos especies de guamo: *izairai* ‘guamo macho’ (*Inga edulis*, OMD[v]-132) y *ringoziirai* ‘guamo hembra’ (*Inga macrocarpa*, OMD[v]-145). Produce a finales de abril y termina en junio.

²¹ Umarí negro *goido* (Poraqueiba sericea, OMD[v]-133). Produce en enero y febrero.

²² Obe nombre genérico de una variedad de umarí o guacuri negro (Poraqueiba sericea, OMD[v]-141). Oberai (la planta), obedo (el fruto). Produce en enero y febrero.

²³ Chontaduro, pupuña, pipirí, pifuayo (Arecaceae, *Bactris gasipaes*): *jimena* (la palma) *jimeki* (el fruto). Existen dos variedades cultivadas: chontaduro rojo y chontaduro amarillo. Produce en enero y febrero, los primeros frutos que caen solos se llaman *zoñe* y son más sabrosos, con ellos se prepara cahuana *zoñebi*.

²⁴ Algarrobo (Leguminosae, *Hymenaea* sp.), *makurigi* (el árbol), *makuriji* (el fruto). Los frutos son legumbres secas duras que encierran de una a 4 semillas recubiertas por una capa dulce.

²⁵ Laurel (Lauraceae, *Nectandra* sp.): *ugurai* (la planta), *uguji* (el fruto). Produce en agosto y septiembre.

²⁶ Ukuye, cucuy, huevas de toro (Apocynaceae *Macoubea witotorum*): *ukurai* (la planta), *ukuyi* (el fruto). Frutal endémico de la Amazonia colombiana, en donde se distinguen cuatro variedades cultivadas y una silvestre (Vélez 1991). Comienza a florecer en abril y produce los frutos desde agosto hasta finales de octubre.

²⁷ Caimo de monte *miiyi* (Sapotaceae, indet.): *miiyi* (el fruto), *miina* (el árbol). Frutal silvestre que crece cerca de cananguchales. Produce de septiembre a octubre, al tiempo con *makuriji* (ver nota 24).

²⁸ La cahuana o jaigabi es una bebida preparada con el almidón de la yuca. Para su elaboración se utiliza un batidor de madera o *kavéragaba* (Minor and Minor 1987). y puede endulzarse con el jugo de algunas frutas como piña, umarí, milpesos, y en algunos casos con miel de abejas. Recibe diferentes nombres de acuerdo con el endulzante utilizado, como *kinebi* cuando se usa jugo de canangucho (*kineki*), *komaibi* si es de milpesos (*komaji*); *nekabi* si es de umarí (*nekazi*), *kiibi* si es miel de abejas (*kiji*).

²⁹ Oreja de chimbe (Vochysiaceae, *Erismia japura*): *kinobe* (el fruto y el árbol). Produce

frutos comestibles ya sea crudos o cocinados. La corteza de este árbol también se utiliza como medicinal para aliviar dolores de garganta en los niños (según Blas Candre, com. pers.). Produce en agosto y septiembre, pero su fructificación es tri-anual. Los frutos no maduran todos simultáneamente.

³⁰ Los tapajes o trampas (*ire*) son cercos contruídos con palos delgados y frondas de la palma de milpesos (*Oenocarpus bataua*). Los cercos o tapajes que se construyen en creciente se instalan cerca de las orillas inundables del río o las quebradas para represar los peces de tal forma que cuando baje el nivel del agua y se formen pequeños pozos aislados sea fácil sacarlos. Estos sitios inundables pueden quedar completamente secos en época de verano.

³¹ *Zeda*: tipo de trampa para peces fabricada con tiras longitudinales del raquis de las hojas y los nervios primarios de las pinnas de palmas como el milpesillo (*Oenocarpus mapora*), atados con una cinta de bejuco a manera de un largo y angosto canasto de fondo agudo y boca ancha. Estas trampas puede medir más de dos metros de longitud.

³² *Nasa* o *irigi*: tipo de trampa para peces tejida con bejuco a manera de un canasto con boca ancha, un cuello deprimido y un cuerpo redondeado; interiormente lleva los extremos de los bejucos formando una entrada que no permite la salida por la disposición encontrada de las puntas de los bejucos. Este tipo de trampa junto con las trampas *zeda* se sumejen y sujetan firmemente al tapaje en dirección opuesta al curso del agua.

³³ *Doniai*: barrera fabricada con tiras largas del tallo o el raquis de las hojas de milpesillo sostenidas unas con otras con varias líneas de bejucos entrelazadas, dejando muy poco espacio entre cada tira. Estas barreras pueden medir unos tres mestros de longitud y hasta cinco metros de altura. Generalmente se colocan en la parte media de un tapaje para evitar la salida de los peces. Este tipo de tapaje se utiliza durante el verano cuando el nivel de las quebradas es bajo. El tapaje se debe instalar durante la noche preferiblemente después de la media noche cuando muchas de las especies del río han ingresado a las quebradas o brazuelos en busca de pepas o de otros peces más pequeños para alimentarse.

³⁴ Barbasco (Fabaceae, *Lonchocarpus* sp.): *júiarai* (la planta), *juiiao* (la raíz), *juiatofe* (el tallo o la estaca), *júiare* (la plantación o manchal). Es una planta cultivada en la chagra. Sus raices son extraídas y maceradas con la ayuda de un mazo sobre un tronco o en una cavidad hecha en un tronco grueso. El macerado se coloca dentro de un canasto y éste se sumerje en el agua para envenenar o "emborrachar" los peces en una quebrada o

brazuelo de un lago que ha sido previamente tapado. Esta técnica de pesca se realiza durante los veranos y veranillos cuando las quebradas tienen un nivel bajo de agua. Sin embargo solo debe hacerse una vez al año en cada quebrada para que ésta tenga tiempo de recuperarse. Según La Rotta (1989; 1983), el efecto ictiotóxico de este veneno provoca la ruptura de la vejiga natatoria de los peces razón por la cual ellos suben a la superficie, donde son recogidos con canastos. El barbasco algunas veces también se utiliza con fines curativos, especialmente para matar gusanos en el cuerpo de animales domésticos como perros y cerdos. Existen otras variedades de barbasco silvestre, es decir plantas que contienen veneno y que también tienen usos medicinales como por ejemplo *ekiki* y *jotie* (ver notas 3 y 4).

³⁵ Saperos o hueco de sapos (*oongo ifo*, *oofó*). Estos saperos se hacen excavando huecos de aproximadamente 1,5 metro de diámetro y 1 metros de profundidad (hasta la altura de la cintura de un hombre adulto) y la tierra que se extrae se acomoda en los bordes del hueco. Las superficies internas se pulen bien y cuando llueve se llenan de agua. Las ranas caen dentro en gran cantidad y no pueden trepar la pared lisa del hueco, solo algunas logran saltar fuera de éste. Cuando se han acumulado bastantes se arranca un bejuco llamado *jizimo* (bejuco jalapatrás) y se ensartan en él las ranas por la parte inferior del vientre. Una sola persona puede llevar más de 200 ranas en cada faena. Estos huecos se hacen a una distancia prudente de la orilla del río o quebrada para evitar que se inunden completamente.

³⁶ “Sapos”, en español local, se refiere a varias especies de ranas: *oongo* (pl. *oonguatí*) es el nombre de la rana *Osteocephalus taurinus* que es una de las especies que se capturan en los huecos *oongo ifo*. Esta especie es arborícola y se reproduce en abril, cuando comienzan las primeras lluvias. Durante esa época descienden de los árboles y van a aparearse en pequeños pozos formados por la lluvia en las vegas del río. Según Bokermann (citado por Dullman and Lescure 1973) los huevos son depositados en una película de agua en las depresiones inundadas del bosque. Lescure (1975) afirma que además de *Osteocephalus taurinus*, otras dos especies del género, *O. lepriurii* (*enongo*) y *Osteocephalus* nov sp. (*jigingo*) tienen el mismo comportamiento reproductivo, pero que la primera tiende a permanecer en las vegas o en las proximidades mientras que las otras dos se distribuyen de nuevo en el bosque después de la reproducción. Estas especies también caen en los huecos. Este comportamiento reproductivo es aprovechada por los indígenas para atrapar grandes cantidades de estas ranas para consumo. Según Minor & Minor (1987: 282) también es comestible la especie *coraingo* (*koraingo*)

(*Hyla boans*).