

# MANIFESTACIONES CULTURALES INMATERIALES DE LA ASOCIACIÓN INDÍGENA ATICOYA – MUNICIPIO DE PUERTO NARIÑO

Ángela Alexandra Huérfano Belisamón

## CARACTERIZACIÓN

### MUNICIPIO DE PUERTO NARIÑO

Puerto Nariño es el segundo municipio del Departamento del Amazonas. Fue constituido en Enero 18 de 1984, mediante Decreto No. 0106, y se encuentra ubicado aproximadamente a ochenta kilómetros de la ciudad de Leticia, capital del Departamento.

Este municipio es habitado por siete mil doscientos habitantes dispersos en comunidades indígenas, y en el casco urbano, que lleva su mismo nombre. Éste se encuentra localizado en la margen derecha del río Loretoyacu, aproximadamente a un kilómetro de su desembocadura en el Amazonas.

Su extensión territorial es de 154.160.29 has, de las cuales el 98% pertenecen al Resguardo Indígena de Puerto Nariño. Este resguardo está conformado por veintiún comunidades indígenas pertenecientes a las etnias Ticuna, Cocama y Yagua. De esta manera, el municipio de Puerto Nariño presenta un perfil administrativo interesante, en la medida en que dos figuras político-administrativas, en este caso el Municipio y el Resguardo Indígena, deben interactuar y manejar planes de inversión y desarrollo, recursos económicos y territorios en común, pero con ideas e intereses diferentes.

### RESGUARDO INDÍGENA DE PUERTO NARIÑO

En marzo del año 1990 se crea por Resolución número 021 del INCORA el resguardo indígena Ticuna, Cocama y Yagua, adjudicándole 86.871 has. En el



*Vista de San Juan de Atacuari.*

año 2003 se otorga una ampliación de este resguardo, por medio de resolución 024 del 22 de julio, sumándole 53.588 has, para obtener un total de 142. 483.88 has, constituyéndose como una institución legal, territorial y sociopolítica de carácter especial.

Esta institución o Resguardo funciona por medio de un cabildo indígena, donde el representante principal es el curaca, y lo acompañan un grupo de personas llamadas cabildantes, cuyas actividades y funciones son establecidas según consenso comunitario, y varían de una comunidad a otra. Se elige un cabildo cada año y sus miembros (curaca y cabildantes) pueden ser

reelegidos o removidos de acuerdo con la votación de la comunidad reunida. Los cabildos de las comunidades indígenas del Resguardo Ticuna, Cocama, Yagua, y el Cabildo del área urbana, se congregan en una asamblea mayor denominada "Asamblea Wone" y nombran a un representante o curaca mayor.

En el año 2006 el Resguardo Indígena de Puerto Nariño, en cabeza del curaca mayor y los curacas de las comunidades indígenas que lo conforman, comenzaron un proceso de cambio de figura político-administrativa, para pasar de ser un Resguardo a una Asociación Indígena, logrando constituir la Asociación Indígena Ticuna, Cocama, Yagua; ATICOYA.

Las comunidades trabajadas se encuentran dentro de este municipio y hacen parte también de la asociación ATICOYA. Estas son: la comunidad Cocama de San Juan de Atacuarí, la comunidad Ticuna Nuevo Paraíso y la comunidad Yagua Ticoya.

## COMUNIDAD SAN JUAN DE ATACUARI

La comunidad se encuentra ubicada sobre el río Atacuarí, aproximadamente a cincuenta kilómetros del casco urbano de Puerto Nariño. Para llegar hasta esta comunidad debe hacerse un viaje de tres horas y media en peque-peque<sup>1</sup>, o de 45 minutos en un bote rápido. Este lugar es especial, puesto que es la última comunidad de Colombia en la frontera con el Perú, en donde existe un pequeño caserío llamado El Tigre, y por ser uno de los más antiguos asentamientos del municipio. En esta comunidad indígena habitan trescientas cincuenta personas aproximadamente, pertenecientes a la etnias Ticuna, Cocama y Yagua.

Las actividades económicas de los pobladores de San Juan de Atacuarí, están basadas en el cultivo de la chagra, la recolección de frutas en



*Cartel en medio del río Amazonas que indica la cercanía de San Juan de Atacuarí*

cosecha, la venta esporádica de los productos obtenidos de sus cultivos, y la venta de gallinas. Estas actividades comerciales las desarrollan en Puerto Nariño. La pesca también representa un elemento importante en la subsistencia y economía de esta población, ya que no solo es la base de la alimentación de las familias, sino que además, parte de lo que se adquiere se comercializa en la misma comunidad o en la población de Cabalococho, Perú.



## COMUNIDAD NUEVO PARAÍSO

Se encuentra ubicada en el río Loretoyacu, a treinta minutos del casco urbano de Puerto Nariño. Habitan ciento veinte personas aproximadamente, en su mayoría pertenecientes a la etnia Ticuna.

Fue creada como comunidad hace veinte años, sin embargo, sus primeros habitantes han permanecido allí desde hace cuarenta. Los mismos pobladores cuentan que por la orilla del río Loretoyacu no vivía mucha gente, algunos de los primeros habitantes de la comunidad vivían en la vecina población de San Francisco, y decidieron mudarse porque el terreno para el cultivo era muy “gredoso”. Sin embargo, hubo familias que siempre vivieron ahí, como la familia Almeida y la familia que conformaron don Oscar Puricho y doña Francisca Valerio. Estas dos familias aumentaron su descendencia, y fueron los hijos de estos quienes empezaron a poblar la comunidad.



*Comunidad Nuevo Paraíso*

El nombre de la comunidad se debe a que los mismos habitantes asociaron este territorio con el Edén, debido a la cantidad de árboles frutales y de comida que encontraron allí. Los habitantes de esta comunidad dedican su tiempo a actividades relacionadas primordialmente al cultivo de la chagra, la pesca, y en menor medida, a la caza y la recolección de frutos silvestres. Estas actividades proveen el sustento de las familias de esta comunidad. La mayoría de los productos son consumidos al interior de las familias, otros son para la venta en el casco urbano, e incluso dentro del mismo asentamiento. En ocasiones las personas de esta comunidad se dedican al trabajo informal, como jornaleros en fincas aledañas, y son muy pocos los que se encuentran empleados formalmente en el casco urbano de Puerto Nariño.

## COMUNIDAD TICCOYA

Se encuentra ubicada inmediatamente después del casco urbano de Puerto Nariño. Es una comunidad reciente, conformada hace seis años debido a la ampliación del resguardo. Esta situación promovió la llegada de familias que vivían en otras comunidades, que al saber que había tierra disponible, no dudaron en cambiar de lugar de residencia. Al movilizarse a estas nuevas tierras, empezaron a tener ventajas, como un



*Comunidad Ticoya*

mayor acceso a los servicios de educación y salud, y además, por la influencia turística, tienen más actividades económicas para adquirir dinero.

A pesar de ser una comunidad nueva, alberga, aproximadamente, cuatrocientos cincuenta habitantes de las etnias Cocama, Ticuna y Yagua, que hacen uso de muchos de los servicios sociales y de la infraestructura del casco urbano de Puerto Nariño, como las escuelas, los espacios deportivos, el hospital, el mercado y el puerto.

En Ticoya se encuentra ubicada la sede de de la asociación ATICOYA. Esto la convierte en el centro de reuniones de los representantes de las comunidades que conforman el resguardo con las instituciones gubernamentales.

## PATRIMONIO INMATERIAL CULTURAL DE SAN JUAN DE ATACUARI, ETNIA COCAMA.



*Casas de San Juan de Atacuari*



## LENGUA COCAMA

El Cocama y el Cocamilla figuran dentro de las cuarenta lenguas pertenecientes a la familia lingüística Tupí-Guaraní (Aryon Rodríguez, 1.985). Esta familia es una de las más grandes y las lenguas pertenecientes a ella están distribuidas en todo el territorio de Sudamérica de la siguiente manera: por el Sur hasta la Argentina, por el Norte hasta la Guayana Francesa, por el Oriente hasta la Costa Occidental de Brasil y por el Occidente, cerca de los Andes de Bolivia. La diferencia con las otras lenguas de la familia Tupí-Guaraní es similar a la que existe entre el Español y el Portugués.

Debido a las reducciones impuestas por las misiones y la introducción -a la fuerza- de un sistema educativo foráneo, los pueblos indígenas fueron obligados a dejar de hablar en su propio idioma. Este incidente se ha incrementado en la actualidad por la influencia de los medios de comunicación como la televisión y la radio, que han creado un ambiente más que propicio para que el uso de la lengua cocama sea cada vez menor. Los jóvenes indígenas no están interesados en hablar este idioma, y sus padres no la están transmitiendo de generación en generación. Para los abuelos esto es de gran preocupación, ya que en ella se condensan la mayoría de los conocimientos que son necesarios para poder desenvolverse en el medio que los rodea.

## MASATO DE YUCA *Manihot esculenta*

Esta bebida es de suma importancia como conocimiento ancestral, ya que su preparación es un procedimiento que se ha transmitido desde el tiempo de los antiguos abuelos. Para preparar el masato de yuca se comienza con la recolección de la yuca en la chagra, luego se pela, se ralla y se pone a cocinar. Cuando está blanda se machaca, se le pone azúcar para que fermente y la masa resultante se diluye en agua.

En la actualidad esta bebida tradicional es poco consumida por la comunidad. Esto sucede porque cada vez es menor el cultivo de yuca blanca en las chagras. Dentro de los espacios sociales y físicos su consumo disminuye. Tradicionalmente, el masato de yuca se bebía en fiestas, reuniones, mingas y construcciones de malocas, entre otras. Pese a que algunas de estas actividades se realizan todavía, se desarrollan de modo diferente. Un ejemplo de esto, es que en la actualidad en las fiestas se consumen los alcoholes destilados de procedencia brasilera o peruana. El masato de yuca, además de estar asociado a las fiestas y ceremonias, también está relacionado a los hogares. Es concebido por la tradición indígena Cocama, como alimento vital dentro de su dieta.

## VINILLO

Hoy en día no se prepara, ni es consumido por las personas de la comunidad como lo era en tiempos antiguos. Es una bebida preparada a base de plátano o banano (*Musa sp.*) pequeño y dulce. Se corta en trozos, se coloca en una tinaja con agua y se deja fermentar. Al día siguiente se sacan los trozos de la fruta, dejando el líquido, que posteriormente es cernido y hervido, hasta que adquiere una coloración rosada. Después, se envasa y se consume cuando esté bien fermentado. Es una bebida relevante entre los cocamas ya que era utilizada en fiestas.

## MAZAMORRA DE GAMITANA AHUMADA

La Mazamorra de gamitana ahumada (*Colossoma macropomun*) con cilantro (*Coriandrum sativum*) y guisador (*Curcuma longa*) es una sopa a base plátano rayado con trozos de gamitana previamente ahumada. Su preparación consiste en tomar pedazos de gamitana, especialmente su cabeza, y ponerla a ahumar. Una vez ahumada, estos huesos carnudos se ponen a cocinar en una olla con agua en donde se le agrega pimentón de la región, guisador, cebollín, cilantro cimarrón o culantrón y sal. Simultáneamente se rallan los plátanos y se agregan. Se deja hervir la mezcla hasta que esté espesa. Se sirve acompañada de fariña. Es un plato tradicional, y anteriormente, de fácil preparación debido a la abundancia de gamitanas en el río y en los lagos. En la actualidad su preparación es escasa, porque tal abundancia de peces ya no existe. Desafortunadamente, la oferta de peces en el río y los lagos ha disminuido drásticamente en los últimos diez años. Este alimento es de vital importancia tradicionalmente, ya que anteriormente se brindaba durante el desarrollo de las mingas y hacía parte esencial de la dieta diaria.

## EL BOMBO Y LA FLAUTA O QUENA

Estos son dos instrumentos musicales con los que antaño se amenizaban las fiestas y las mingas. Uno de viento y el otro de percusión, eran elaborados por los mismos habitantes de la comunidad. El bombo se hace de madera fina, con cuero de venado o caimán, mientras que la quena es elaborada con una palma parecida a la caña brava, llamada "carrizo". Ésta es perforada, tallada con cuchillo, e incluso algunas veces con fuego, para luego abrirle las perforaciones del frente y de la parte posterior del tubo.

Hoy en día no usan mucho estos instrumentos, debido al uso generalizado de las grabadoras, equipos de sonido y reproductores. Desafortunadamente los jóvenes no se ven interesados por aprender los conocimientos tradicionales, razón por la que no saben cómo tocar este tipo de instrumentos. También es muy común que estos instrumentos musicales se elaboren con otra materia prima como el tubo de PVC, e incluso con riel o varilla para cortinas.



Flautas elaboradas con materiales modernos

## OBJETOS DE BARRO

Anteriormente se utilizaba el barro para elaborar ollas, cucharas, tinajas, platos, pocillos y demás objetos de uso doméstico. La elaboración de tiestos en barro era una actividad femenina, primordialmente, que contaba con la colaboración de los hombres. Eran las mujeres quienes conseguían el barro y fabricaban todo tipo de instrumentos y objetos necesarios para la casa. El barro con el que se elabora este tipo de objetos, es una greda blanca azulada que es mezclada con la corteza quemada de un árbol de "apacharama". A esta mezcla se le agrega un poco de agua para que los tiestos no se rompan cuando son quemados. Una vez tienen forma, son puestos en una gran hoguera, y es aquí donde participan los hombres, consiguiendo la leña, y en el proceso mismo de la quema de las piezas. En la actualidad la fabricación de estos objetos en barro no se practica, y los abuelos de la comunidad resaltan que esta actividad puede combinar el trabajo femenino y masculino. Además guarda un valor tradicional, en la medida que representa una forma de abastecerse de objetos a través de la naturaleza.



## ANIVERSARIO DE LA COMUNIDAD

Es un evento que congrega y permite el intercambio de bienes y productos al interior de las familias y habitantes de la comunidad. El aniversario de la comunidad de San Juan de Atacuari, es celebrado todos los 24 de junio, debido a la fiesta del santo católico San Juan. La comunidad anteriormente solo se llamaba Atacuari, pero hace aproximadamente diez años sus habitantes decidieron cambiarle el nombre, debido a que cuando se celebraba la fiesta de San Juan, la gente prepara muchos "juanes" (así se les llama a los tamales en Perú). De esta manera, el nombre de la comunidad cambió a San Juan de Atacuari, y se decidió que la celebración del aniversario fuera el mismo día que se celebra la fiesta del santo San Juan.

Es uno de los eventos en los que los habitantes de este lugar fortalecen sus redes de intercambio de productos, refuerzan los lazos de parentesco, crean nuevos vínculos con personas que llegan de fuera, obtienen gozo y esparcimiento colectivo, refuerzan sus creencias religiosas -en general católicas-, intercambian ideas, bienes y servicios con comunidades vecinas.

## EL PANERO



Es un canasto tejido con bejucos silvestres. Se utiliza especialmente uno llamado Guarumá (*Maranta arouma*). Es usado para llevar carne de monte, productos de la chagra, ropa, entre otros. Su tamaño varía de acuerdo al uso que se le vaya a dar. Es utilizado generalmente para empacar fariña. Para la elaboración del panero se requiere el conocimiento de la técnica del tejido. Las personas que adquieren este conocimiento saben buscar, seleccionar, cortar y finalmente, sacar la hebra del bejuco con el que se va a tejer y dar forma a este objeto. Este tipo de canasto debe ser salvaguardado porque con él se mantiene vivo el conocimiento del arte de los tejidos.

## PATRIMONIO INMATERIAL CULTURAL DE NUEVO PARAÍSO, ETNIA TICUNA.



Habitantes de Nuevo Paraiso

## LENGUA TICUNA

La lengua Ticuna puede ser considerada como un idioma aislado, sin relación conocida con una familia lingüística mayor. María Emilia Montes ha sido una de las personas que más ha ahondado en este tema: “El Ticuna es una lengua tonal, compuesta de 6 vocales orales y 6 vocales nasales, 10 consonantes y por lo menos 3 tonos claramente identificados, que pueden estar ubicados en cualquier sílaba y combinarse entre sí, y que hacen muy complejas las realizaciones fonéticas” (Montes 1992:9).

Es la lengua contenedora de todo tipo de conocimiento. En este caso, el pueblo Ticuna la reconoce como una herencia de sus creadores míticos Yoí e Ipi, y consideran que la progresiva pérdida de la lengua es el detrimento automático de su esencia y de su identidad. Es hablada en todo el Trapecio Amazónico, esto incluye el resguardo de Puerto Nariño. Igualmente, es el código y canal por medio del cual se perpetúa una de las fiestas más importantes de esta etnia, que es la fiesta de la pelazón y que indudablemente caracteriza las formas de vida y de ser de este pueblo.

## OBTENCIÓN DE LA YANCHAMA *Ficus rádula*



*Niños vestidos con trajes típicos de pelazón*

Con esta fibra se elaboran los vestidos tradicionales de los rituales, especialmente el de la pelazón. Hace parte de la herencia tradicional, ya que este conocimiento

proviene directamente de los mensajeros que Yoí e Ipi<sup>2</sup> enviaban, para que el pueblo Ticuna no pasara ninguna necesidad. La elaboración de los vestidos en yanchama requiere de una complicada extracción de la fibra del árbol. Éste debe ser tumbado en su totalidad para luego golpearlo con un mazo hasta que se desprenda una delgada capa vegetal con la que se elaboran los vestidos. Esta capa debe ser desprendida con gran habilidad para que no se rompa, debe ser secada con cuidado, para luego teñirla y así hacer los vestidos con los que, en antaño, la gente de Yoí e Ipi se vestían.

## La yuca, el río, La chambira y la chagra

Para desenvolverse en cada una de estas manifestaciones se requiere un conocimiento que regula y garantiza el orden mítico y social, la producción de bienes, el intercambio de los mismos, lo que genera una gran producción de relaciones sociales que marcan los intercambios ideológicos y de poder que construyen en cierta manera la sociedad Ticuna.



*Mujeres en minga en la chagra*



## LA YUCA BRAVA Y LA YUCA DULCE



La yuca brava (*Manihot Esculenta Crantz*) y la Yuca dulce (*Manihot esculenta*) son la base de la alimentación Ticuna, pues con ellas se preparan diversidad de platos característicos de esta etnia, como la fariña, el masato de yuca y la extracción de almidón para preparar el casabe.

El proceso de domesticación que esta etnia le ha dado a la planta es muy importante. No solo se usa la yuca blanca, sino que también -y principalmente- se usa la yuca brava que posee un veneno y requiere un procesamiento especial para extraerlo. Esto la hace dispendiosa de trabajar, pero fundamental para hacer la fariña, que es el complemento de todos los platos que consumen.

## LA CHAGRA

Es concebida por la gente de la comunidad como un espacio de conocimiento, reproducción de alimentos y de cuerpos. La chagra es la base que garantiza la alimentación, y además de brindar alimentos, permite espacios para socializar, y así, transmitir conocimiento, identidad, conformar grupos, intercambiar semillas y productos, y fortalecer las relaciones sociales existentes entre parientes consanguíneos, afines y vecinos. También es un espacio donde hombres y mujeres comparten responsabilidades únicas.

Preparar una chagra requiere conocer los tiempos de siembra, además del conocimiento para poder sembrarla, cuidarla, y dejarla ser rastrojo. Para “abrir una chagra” hay que socalar, tumbar, rozar, quemar y sembrar un pedazo de monte. Muchas veces se necesita la ayuda de vecinos y parientes por medio de una actividad llamada minga.



## LA CHAMBIRA *Astrocaryum chambira*

Esta planta posee un origen mítico. Es una palma que tejen las mujeres para hacer hamacas y mochilas, principalmente. Parte de la identidad femenina radica



en saber sacar, torcer y tejer chambira. Estas actividades son aprendidas por las muchachas jóvenes, cuando son preparadas para la fiesta de la pelazón, y son conocimientos transmitidos de abuelas y madres a hijas y nietas. Además, hoy en día los tejidos en chambira representan un ingreso económico para algunas de las familias de esta comunidad, ya que por el creciente negocio del turismo son cada vez más los productos puestos a la venta, como mochilas, hamacas, collares, manillas, aretes, cortinas, entre otros.

## LA PELAZÓN

Dentro de la etnia Ticuna es la manifestación más importante de su organización social. Este ritual gira en torno a la primera menstruación de las niñas, que las convierte en mujeres. En este momento son aconsejadas, instruidas y educadas para ser buenas mujeres, esposas y madres. Estos consejos son dados por las abuelas y abuelos sabedores durante el momento de preparación y la fiesta de las niñas. En esta fiesta participan los parientes que viven en la comunidad y los que vienen de otras. Igualmente participan niños y adultos. Se caracteriza por tener abundante comida y bebida. Además, durante su desarrollo la gente está contenta, y los lazos de parentesco se dinamizan, los intercambios de bienes se realizan y la organización social se recrea constantemente. Durante este rito de paso femenino se recrea el mundo mítico Ticuna a través de los cantos de las abuelas y los abuelos, de los dibujos de máscaras y vestidos que representan los clanes.

## LA MINGA



*Hombres en minga*

Es una actividad que estrecha los lazos familiares y vecinales, y así mismo, genera espacios de trabajo gozoso y sociabilidad amena. Permite una distribución de bienes y alimentos entre los que han participado de la actividad.

## EL PAYAWARÚ

El payawarú o ron de yuca es una bebida tradicional utilizada durante la fiesta de la pelazón. Para su preparación se requiere del conocimiento ancestral específico. Se prepara rallando encima de un casabe, frutas dulces como caña, papaya, guama, caimo, uva, entre otras. Luego el casabe con estas frutas es cubierto con hojas de yuca quemadas. Se deja reposar de dos a tres días para que fermenten y empiece a escurrir un jugo, que se envasa en una tinaja, se cuele, y queda listo para beber.



## LA FARIÑA

Dentro de la comunidad posee un alto valor nutricional. También es de gran importancia para los Ticuna, pues tiene valores simbólicos al interior de sus redes de intercambio. Además, en la actualidad es un producto que se comercializa dentro y fuera de las comunidades lo que permite que tenga un valor agregado.

La fariña es una harina granulada obtenida del procesamiento de la yuca brava o amarilla (*Manihot esculenta crantz*), que es venenosa y requiere de un conocimiento específico para poderla consumir. La elaboración de la fariña comienza con la recolección de la yuca brava, luego se pelan los tubérculos, se ponen unos en un costal cerrado bajo el agua, amarrado

con piedras que le impiden flotar, y es dejado ahí dos o tres días con el fin de que la yuca se descomponga un poco.

Una vez que la yuca que está en el agua llega al punto deseado, se saca del agua y se ralla junto al resto de tubérculos que no fueron puestos a remojar. La masa resultante se almacena momentáneamente en una pieza de madera en forma de canoa. Esta masa es exprimida con un tipití para extraerle el veneno y dejarla lista para el consumo humano. Una vez la masa está seca, ya es una harina fina, y se pone a tostar en recipientes de metal, previamente untados de aceite. Una vez puesta la harina en el fogón debe ser constantemente agitada y removida, labor que se realiza habitualmente con un remo, para que no se pegue al recipiente y para que no se compacte en gránulos muy grandes.



Ciro preparando fariña

## PATRIMONIO INMATERIAL CULTURAL DE TICCOYA, ETNIA YAGUA.



## LENGUA YAGUA

Los Yagua son considerados los últimos representantes de la familia lingüística Peba-Yagua, que comprendía inicialmente tres subconjuntos: los Peba, los Yagua y los Yameo<sup>4</sup>. Es una lengua que se usa con frecuencia. No está en peligro, pero es relevante salvaguardarla para que no lo esté. Sus hablantes han pedido a los cabildos que se les permita asentarse en lugares donde sólo viva gente Yagua, con el fin de preservar y mantener viva su lengua y en general todas sus tradiciones.

## LA CHAMPA

Es el vestido de uso tradicional de la gente Yagua. Con éste se les caracteriza e identifica a los yaguas frente a las etnias vecinas. Las champas son elaboradas en fibras de corteza de palma de aguaje (*Mauritia flexuosa*) y teñidas con achiote (*Bixa Orellana*) para darles ese característico color rojo.

La champa se dejó de usar desde el momento en que llegaron los caucheros y le dieron a la gente ropa hecha en algodón y otro tipo de fibras. Este vestido se elabora por medio de la obtención de tiras de fibra de la palma de aguaje (*mauritia flexuosa*) que son anudadas con un nudo de presilla a lo largo



Pectoral de una Champa yagua

de una hebra de chambira. La hebra de chambira es amarrada horizontalmente entre dos varas de madera ancladas en el suelo, y sobre esta hebra son amarradas las tiras de fibra de aguaje. Para darle ese color rojo característico de la etnia Yagua, las tiras de la fibra de aguaje son teñidas previamente con achiote (*Bixa Orellana*), por medio de la cocción de las fibras en un poco de agua con los frutos del achiote.

## LAS MOCHILAS YAGUA

Las mochilas son hechas de la fibra sacada del árbol de chambira. Son características por el tipo de tejido que poseen. Hoy día es común que estos productos sean puestos a la venta, por la creciente demanda del turismo. En este sentido, las mochilas y el conocimiento de las técnicas de tejido en general, no sólo poseen un valor tradicional, sino que también se han convertido en un medio por el cual la población obtiene recursos económicos, que les permite el acceso a otro tipo de bienes y servicios. El tejido de chambira recrea la tradición, genera identidad femenina al ser una labor de mujeres, y vincula a toda la sociedad actual.



Mochila yagua



## LA YUCA

Es parte fundamental de la base de la alimentación Yagua, pues con ella se prepara el masato de yuca Yagua, que está inserto dentro de la mitología propia de esta etnia. La yuca también representa un bien de intercambio y reciprocidad que marca muchas de las relaciones sociales de estas comunidades.

## EL ACHIOTE *Bixa orellana*

Esta planta es una marca distintiva de los Yagua; “Uno de los significados etimológicos de la palabra Yagua, proviene del quechua yaguar o yawar, que significa “sangre o color de sangre”, expresión que se traduce en la costumbre de pintarse el cuerpo con achiote y en la auto-percepción de los Yagua, que se ven a sí mismos como 'rojos' ” (Plan de vida, inédito).

Los yaguas utilizan el achiote en la elaboración de su vestido, como tinte vegetal y como identificador étnico. Hoy en día, en algunas comunidades Yagua se utiliza para pintar rayas en el rostro a los turistas que llegan a la comunidad, mientras cuentan sus historias míticas y comunitarias.



## LA CHAMBIRA *Astrocaryum chambira*

Es de uso tradicional para la elaboración de diferentes tipos de objetos, como mochilas, hamacas, y más recientemente, para hacer artesanías como manillas, collares, móviles, cinturones, individuales para la mesa, entre otros. Éstos son vendidos a los turistas que visitan las comunidades del resguardo.

Esta palma es de sumo valor para la etnia Yagua, en especial para las mujeres, quienes son las encargadas de hacer las mochilas que serán usadas para transportar productos de la chagra, y las hamacas que son el símbolo de la unión de la pareja. La chambira es una palma que crece aleatoriamente en la selva lo cual hace que su búsqueda y recolección sea una tarea de paciencia y conocimiento. Para encontrar una palma hay que recorrer a pie unas cuatro o cinco horas selva adentro y asegurarse que tenga cogollos biches, ya que es de esta parte de la planta que se saca exclusivamente la fibra de la chambira.

Una vez se tiene ubicado un cogollo biche de chambira se corta de la palma y se sacude suavemente para que se desprendan de él las pequeñas hojas de la palma en formación, se enrollan y se buscan más cogollos para regresar a la comunidad con una buena cantidad de estas hojas verdes. De éstas se procede a sacar la fibra, procedimiento que no es para nada sencillo. Se deben tomar las hojas desde la parte que va unida a la base del cogollo, envolver el extremo opuesto o final en el dedo meñique del pie, partirlas en el extremo superior solo un poco para que aparezcan dos pequeñas pestañas, de las cuales se hala alternamente (primero una y luego la otra) con fuerza y se desprenden dos delgadas hebras de chambira, que se totean con fuerza cuando se halan y se encuentran con el dedo meñique.

Ya desprendidas las hebras son puestas en agua una noche y se cuelgan al día siguiente al sol para que queden blancas. Posteriormente se tiñe del color deseado, especialmente con tinturas vegetales que también son obtenidas de cortezas de árboles, arbustos e incluso del suelo en forma de greda o barro.

## FIESTA DE LA GRAN MASATEADA

Es una ceremonia donde se recrea la mitología Yagua, se reafirman las relaciones entre las familias, y se presenta una mujer que está lista para conformar una nueva familia. Aparece como un ritual de paso femenino, en el que se fortalecen las relaciones sociales de la comunidad. Además, es un rito que proviene, desde la mitología Yagua, como la primera gran fiesta que el dios Urindana mandó a hacer luego de la victoria sobre sus enemigos.

## ORGANIZACIÓN CLÁNICA

Es una manifestación de su patrimonio inmaterial cultural, que surge de la mitología Yagua. Cuando se hizo la primera gran masateada y no había a quién invitar, el mayor de los gemelos creó los clanes, pateando los árboles que había sobre la tierra. Hoy en día la disposición clánica se encuentra dividida en dos mitades de clanes, definidos por mitades de aire y tierra. En este sentido, los Yagua contraen matrimonio fuera de su propia mitad, lo que garantiza que no exista el incesto y que las reglas del parentesco se cumplan. Según las mujeres Yagua, hoy en día este tipo de reglas clánicas se sigue cumpliendo, la gente recuerda el clan al que pertenece y los matrimonios garantizan el intercambio de mujeres, y en general, el funcionamiento de la sociedad Yagua.

## LAS MINGAS

Son reuniones que tienen como fin realizar un trabajo que será devuelto posteriormente. Esta costumbre se ha convertido en una actividad importante; a pesar de ser impuesta por la colonización y modernización, en la medida en que reafirma los lazos de parentesco y de vecindad que hay dentro de los grupos.

## EL MASATO DE YUCA

Esta bebida es sumamente particular por su color rosado. Este masato se prepara de la misma manera que para las otras etnias, cocinando y machacando yuca blanca (*Manihot esculenta*), de la cual se obtiene una masa a la que se le agrega azúcar para que fermente. El color rosado se lo da el camote (*Ipomea batata*), que es cocinado al mismo tiempo que la yuca. A diferencia de los masatos de las otras etnias, Cocama y Ticuna, este es realmente diferente en cuanto a color y sabor. Además esta bebida tiene un valor nutricional y cultural significativo, en la medida en que es parte de la base alimenticia y de las fiestas y celebraciones que recrean los lazos sociales de esta etnia.

*Masato de yuca Yagua y su característico color rojizo*



## RECOMENDACIONES DE SALVAGUARDIA DE LAS LENGUAS COCAMA, TICUNA, YAGUA

En el caso de las lenguas Ticuna y Yagua, se deben fortalecer o implementar métodos para su enseñanza en las escuelas, y la “etnoeducación” como mecanismo de recuperación y reactivación de sus tradiciones. Los abuelos de la comunidad de Nuevo Paraíso, manifestaron su preocupación porque los niños poco están hablando la lengua, y consecuentemente, la educación propia que están recibiendo en la escuela no es la más idónea. En muchos casos los etnoeducadores no pertenecen a la etnia a la que están educando, o se dicta una lengua para niños que no son de esa etnia. Al ser los abuelos los indicados para transmitir este conocimiento, la gente de estas comunidades recomienda que se les apoye económicamente, para que ellos enseñen en las comunidades. A su vez, sugieren fortalecer los métodos de enseñanza dentro de los hogares, con el fin de motivar a los jóvenes aprender sus lenguas y tradiciones.

Las bebidas, como el masato de yuca, deben ser nuevamente utilizadas en fiestas y celebraciones a través de la reactivación del cultivo de la yuca blanca. Para esto se deben implementar estrategias de enseñanza al interior de los hogares, que den cuenta de los procesos de elaboración de esta bebida. Para el caso de la mazamorra de gamitana, la comunidad sugirió invertir en proyectos de recuperación de estas especies. En este sentido, los abuelos piden mayor protección a los lagos donde habitan las gamitanas. Además, son importantes para su conocimiento natural y del medio ambiente. La zona de influencia de los habitantes de San Juan de Atacuari, es decir, sus lugares de caza y pesca, habitualmente son zonas bajas inundables, por lo tanto, existen lagos estacionales y permanentes que proveen parte de la dieta básica de los hogares de este resguardo.

Con el paso de los años el recurso pesquero ha ido disminuyendo, teniendo en cuenta que los habitantes de las orillas de lagos y ríos de este lugar, notan cómo sus especies de alimento favoritas son cada vez más escasas. Por esta razón, los habitantes de San Juan de Atacuari consideran sus lagos como fuente de vida, alimento, simbología y conocimiento ancestral. Por esto deben ser guardados, fortalecidos y conservados.

---

### NOTAS

1. Motor lento que por su sonido característico es llamado de esta manera.
2. Dentro de la mitología Ticuna, Yoí e Ipi representan a los héroes civilizadores de esta etnia. El primero es un héroe civilizador que hizo a la gente, determinó las leyes y costumbres y fijó los principales elementos de la cultura, tanto material como social. Ipi, por su parte, es un héroe desobediente y terco, símbolo de la desorganización.
3. El tipití es un artefacto destinado a exprimir la masa de la yuca brava. Es tejido a mano por las mujeres y tiene la forma de una serpiente o boa hueca, que en un extremo se cierra por medio del mismo tejido terminando en una argolla por donde se atraviesa una vara de madera; por el otro extremo se deja una especie de boca por donde se introduce la masa, pero que también posee una argolla para colgarlo. Una vez colgado se hace presión vertical con la vara de madera puesta al extremo inferior del tubo para que el tejido se comprima y exprima la masa.
4. En lo concerniente a su idioma, un rasgo fonológico que contribuye a un sistema morfofonémico muy complejo, es la palatalización, que afecta a varios sonidos en su ambiente, a la nasalización y al tono. En la gramática se distinguen no solamente el singular y el plural sino también el dual. Las palabras llevan sufijos (adjetivos) que indican la forma y el tamaño del sustantivo (Ribeiro, 1.978: 212).