

Ranino ua uai

Palabra de cosecha de frutas silvestres

Narrador: Hipólito Candre

Lengua: múrui-muina (uitoto), dialecto minika (ISO 693-3 hto)

Recopiladores: Juan Alvaro Echeverri y Olga Lucía Montenegro

Transcripción, traducción y notas: Juan Alvaro Echeverri y Olga Lucía Montenegro

Grabado en Cordillera (río Igaraparaná), 17 de septiembre de 1992

Resumen

Este texto, transcrito de una narración del anciano Hipólito Candre, hace un inventario de los frutos silvestres que se encuentran en el monte y cómo eran aprovechados por las antiguas generaciones. También hace referencia a la colecta de miel silvestre, a la pesca con barbasco y trampas y la colecta de ranas comestibles en trampas. En las notas se da la identificación biológica de las especies mencionadas y se agrega información sobre sus épocas de fructificación y otras informaciones recogidas en el campo.

Palabras clave: múrui-muina; uitoto; huitoto; witoto; dialecto minika; frutos silvestres; narrativa oral.

Ranino uai: Word on the gathering of wild fruits

Abstract

This text, transcribed from a narrative of the elder Hipólito Candre, makes an inventory of the wild fruits found in the forest and of how they were profited by former generations. It also refers to the collection of wild honey, to fishing with vegetable poisons and traps and to the collection of edible frogs in special traps. The notes to the text provide the biological identification of the species mentioned, plus information about the months when they bear fruit and other information collected in the field.

Keywords: Murui-Muina; Uitoto; Huitoto; Witoto; Minika dialect; wild fruits; oral narratives.

Presentación

Esta narrativa en lengua múru-muina o uitoto presenta un recuento de veinticinco especies vegetales, la mayoría especies silvestres, que los indígenas aprovechan en sus excursiones por el bosque. El término *ranino*, que le da título a la narración, está compuesto de dos morfemas: *ra-* ‘cosa, poder’, y *-nino* ‘tiempo’. Aunque *raa* significa “poder” o “cosa”, también se emplea para designar a los frutales silvestres y en particular a sus frutos *raaji*. De esta manera, *ranino* quiere decir “tiempo de frutas silvestres”.

Los frutales son como cacería. Como dice el anciano Hipólito Candre: “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”. En el texto, el anciano va a mencionar un gran número de frutales silvestres: algarrobo (Fabaceae, *Hymenaea* sp.), almendra de monte *ekiki* (Caryocaraceae, *Caryocar glabrum*), almendra de monte *jotie* (Caryocaraceae, *Caryocar gracile*), asaí (Arecaceae, *Euterpe precatoria*), caimo de monte *miiyi* (Sapotaceae, indet.), canangucho, aguaje, moriche, mirití, burití (Arecaceae, *Mauritia flexuosa*), castaña de monte (Lecythidaceae, *Bertholletia excelsa*), castaña péndula (Chrysobalanaceae, *Acioa longipendula*), coco de monte (Arecaceae, *Attalea racemosa*), cumare o chambira (Arecaceae, *Astrocaryum chambira*), *duzie* (árbol indet), juansoco, surba (Apocynaceae, *Couma macrocarpa*), laurel (Lauraceae, *Nectandra* sp.), milpesillo (Arecaceae, *Oenocarpus minor*), milpesos (Arecaceae, *Oenocarpus bataua*), oreja de chimbe (Vochysiaceae, *Erismia japura*), platanillo (Strelitziaceae, *Phenakospermum guyannense*).

En lo que insiste el anciano en este texto es que no somos solamente sustancia de yuca y de plantas cultivadas, sino que la dieta silvestre es parte importante de la formación de los seres humanos. Sin embargo, también va a mencionar algunos frutales cultivados que son importantes en la dieta: chontaduro, pupuña, pipirí, pifuayo (Arecaceae, *Bactris gasipaes*), guamo (Fabaceae, *Inga* spp.), maraca, macambo (Malvaceae, *Theobroma bicolor*), ukuye, cucuy, huevas de toro (Apocynaceae, *Macoubea guianensis*), umarí amarillo (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*), umarí negro *goido* (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*), umarí negro *obedo* (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*), umarí verde (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*).

Además de los frutales, se hace referencia a otras formas de cacería de comida silvestre, que en gran medida enriquecen la disponibilidad de proteína y otras fuentes de alimento: la miel silvestre, la pesca con trampas y con barbasco, y la captura de ranas comestibles cuando es época de su reproducción. Las dos últimas pueden parecer actividades predatorias, sobre todo la pesca con barbasco. Sin embargo, hay que entender que esta es una actividad fuertemente regulada y que se practica únicamente en periodos

de seca y en arroyos pequeños. La colecta de ranas en trampas especiales denominas *oofo* o “saperos”, que tiene lugar en la época reproductiva (aguas altas), como lo destacamos en las notas, contribuye a reducir la mortalidad de los renacuajos, al mantener disponibilidad de agua a diferencia de muchos pequeños pozos naturales que se desecan rápidamente.

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 monte¹, él
las cosecha y las trae a la casa.

Iemo mei ringoza rainaita guite
ie uruai digá.

Y allí su mujer y sus hijos se sientan
a comerlas.

Ua baa ñekiki baa ruiyano guite
o kaaje guite; ua baa ekiki, ua
baa jotie.

Lo mismo si encuentra coco de
cumare² lo comen asado o crudo;
lo mismo [si encuentra] frutos de
almedra de monte *ekiki*³ y *jotie*⁴.

Nii ua baa iima makade minikana
kioñede niie 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 platanillo⁵, pepas
de milpesos⁶, pepas de milpesillo⁷, o
pepas de asaí⁸.

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
canangucho⁹ trae las pepas y come¹⁰
un poquito.

Baa duzie yezika mei duzie jiai
atide, ie itada jirode

Cuando es tiempo de *dúzie*¹¹ trae las
pepas, las pone a madurar y toma
jugo.

Aki daii mei raana itino jaae ua
kai jeeriya raa.

Así eran las cosas buenas con que
antes nos alimentábamos.

Baa uiyoki, baa ikiki ikinino
yezika mei yizide.

Cuando es tiempo de juansoco¹²,
también fructifica el coco de
monte¹³.

Baa jiairuido baa aguié jiaí guiga
raa.

Cuando es tiempo de castaña
péndula¹⁴ también se come.

Ie tinoda baa jaduyu nita iedo
atide.

Se cosecha, se teje un capillejo¹⁵ y se
trae.

Ieri ringoza kaimare guite ie
uruiaí díga.

De esto la mujer y los niños comen
sabroso.

Meita ññede mei daiñide, 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
uruiaí jiaí onode.

Así, de esta manera ya los niños
también van aprendiendo.

Meita raninoniadi afe izoide
yizifirede 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
abundancia¹⁶, así, cuando caen las
pepas de umarí amarillo¹⁷ uno las
recoge y las trae.

Baa neka baiiya yezika neka faida
atide.

También, cuando cae el umarí
verde¹⁸ se recoge y se trae.

Baa mizeyi baiia mizeyi atide.

Si cae el fruto de la maraca¹⁹ se trae.

Baa jizaiñonia jizaie mei atide.

Si es tiempo de guamo²⁰ se traen
guamos.

Ieri uruiaí riede.

Con esto se alimentan los niños.

Mei ranino baa obe kaite, ranino
baa goido kaite.

Cuando es tiempo ellos comen umarí
negro *obe*²¹ y *goido*²².

Baa jimeninonia mei jimeki ua
guitikai.

Cuando es tiempo de chontaduro
comemos chontaduro²³.

Ua naana aki daii ite kai dibene
ua riarā, ie mei jino batinomo
daaje izoi.

Baa makurijina ite, afe izoidedo
baa ringoza ekakaide uruiāi diga.

Mei daaje ua monifue iadi ua jaziki
mei raajina ite; baa ugujina ite,
baa ukuyina ite, baa miyina ite

Nii mei jaae ua uruiāi ua
jeeidokano einamaki atide.

Ie ua iraiyena kirigai nitimaki,
baa zueyo nite.

Nii jaae ua mei kai komedikai
jeeiriya raana ite.

Ie mei makadimie baa kiifo baite,
ie jaa ruifoda atida, kavenota
jirode.

Mei afedo kai erokaiadi mei
ebirede, ie afena kai jamairuiia
mei jaka mei ite iadi, mei Ꞥbuu
jofo kaimo atide?

Baa kinoninonia kinobeji
guitikai.

Ua naana aki daii jaae kai
einamaki guikana atika ua raajiai
mei ite, iedo mei onoirede.

Meita ua bie yezika afe yizide
dainano mei ua meĩnokano uiga,
nia jiai bairede.

Mei birui mei jamaifuenta ite.

Así está todo por parte de lo que se
siembra, pero afuera en el monte es
lo mismo.

Allá hay algarrobo²⁴, y también con
eso se da de comer a la mujer y los
niños.

Aunque esos son frutos del
monte, también son alimento de
abundancia; allá hay laurel²⁵, hay
ukuye²⁶, hay caimo de monte miyi²⁷.

Con estas pepas los antiguos venían
alimentando a sus hijos.

Para recoger estos frutos ellos tejían
canasto y tejían capillejo.

Comiendo esas mismas pepas del
monte nosotros nos criamos como
indígenas.

Lo mismo si el hombre camina por el
monte y encuentra colmena, la abre
y la toma en cahuana²⁸.

Si uno se preocupa por esto pues
come bastante, pero si no se
preocupa, aunque haya ¿quién se lo
va traer a la casa?

Si es tiempo de oreja de chimbe
kinobe²⁹, comemos sus pepas.

Todas estas son pepas y frutas que
nuestros abuelos venían comiendo,
por eso sabemos.

Entonces, cuando uno dice que tal
pepa fructifica en tal tiempo, sale y
la busca y así se encuentra.

Pero hoy en día eso se está
olvidando.

Akie izoide.

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 uruiaí afena mei jamairuiya jira mei uruiaimo 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 tapajes³⁰, ahí se construyen esas trampas.

Mei jaa ida ibaida zedana jineka, irigina jineka chamu oyena.

Una vez tapado se amarran las trampas *zedá*³¹ y las nasas *irigi*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 *doniat*³³.

Afenori jiai jaa juiarai jiai
mameki yinoga.

Ie jira juiarai jaa riga jiai juiarai
raitiomoiza

Iye erai kai zotaia afe aiñoda
zaigonota kai jeyena.

Iedo jaae mei aki daii kai uzutiai
kaina ekakana atide, i kai mei
komuiya.

Ie jira mei afeno birui feeide,
jamairuiya izoi ite.

Baa ua oonino yezika mei oofomo
eroidikai, ooretaiko meina,

ofo ua finokano uiga, ofo
goroka, iemo jaa oonguai uaide,
ie jiyiyano jaa aferuido riga
oonino fakai

Daii ua kai bie ua jaae ua baa
raaua uaina ite

Ie jira afeno aki daii iteza mei
fiia ua bie ebenamo mei iteza,
aki daii itino omoi onoiyena mei
yokana kai uiga.

Aki daii kai bie ua bibeziki
nairaidikai raa kai ua, iedo ua
guitikai, iedo ua kaadikai, kai
daina aki dinomo mei ite.

Aki daii ite.

De ahí también ya se nombra el
veneno de la mata de barbasco³⁴.

Por eso se ha sembrado el barbasco,
para que ustedes lo arranquen.

Una vez tapada la bocana de la
quebrada esas [raíces] que ya
se sacaron se machucan para
envenenar [la quebrada].

Con eso mismo antes nuestros
abuelos venían cuidando de
nosotros, así fuimos creciendo.

Esa parte hoy en día se ha ido
perdiendo, se ha ido abandonando.

Cuando es tiempo de sapos miramos
en el sapero, revisamos el hueco de
los sapos³⁵.

El hueco se arregla, se pule y ahí
ya caen los sapos, eso se recoge,
se ensarta y se come, en época de
sapos³⁶.

Así era como antes nosotros
hacíamos cacería.

Venimos contando esto debido a
que ahora estamos como no se debe,
para que ustedes sepan.

De esta manera los indígenas
vivientes de este lado del monte
hacíamos cacería, de eso comíamos,
con eso velábamos, así decimos.

Esa parte está así.

Notas

¹ Castaña de monte (Lecythidaceae, *Bertholletia excelsa*, según López (1989)): *ifákina* (la planta), *ifaki* (el fruto). Produce en septiembre, solo 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 menciona como “ekuray”. Otro nombre popular es peine de abuelita, porque el epicarpio de su fruto presenta una serie de agujas finas que eran utilizadas antiguamente como peine para despiojar. Árbol que puede crecer hasta veinticinco 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 guyannense*): *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 minor*): *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, burití (Arecaceae, *Mauritia flexuosa*): *kinena* (la palma), *kineki* (el fruto), *kinere* (el cananguchal), *kine yezika* o *kinenino* (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 este 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 látex 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, *Acioa longipendula*, antes *Couepia longipendula*): *aguie* (el fruto), *aguirai* (el árbol). Produce en septiembre. Muestra botánica: OMD[v]-130.
- ¹⁵ Capillejo (*jaduyu*): 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 pinnas. 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, macambo (Malvaceae, *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 (Fabaceae, *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 macrophylla*, OMD[v]-145). Produce a finales de abril y termina en junio.
- ²¹ Umarí negro *goido* (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*, OMD[v]-133). Produce en enero y febrero.
- ²² *Obe*: nombre genérico de una variedad de umarí o guacuri negro (Icacinaceae, *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 (Fabaceae, *Hymenaea* sp.), *makurigi* (el árbol), *makuriji* (el fruto). Los frutos son legumbres secas duras que encierran de una a cuatro 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 guianensis*): *ukurai* (la planta), *ukuyi* (el fruto). Frutal inicialmente determinado como endémico de la Amazonia colombiana, con el nombre de *Macoubea witotorum*, que posteriormente se dejó como sinónimo de *M. guianensis*. De este frutal 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 *müyi* (Sapotaceae, indet.): *müyi* (el fruto), *müina* (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 *kaveragaba* (Minor y 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*), *kübi* si es miel de abejas (*küji*).

²⁹ Oreja de chimbe (Vochysiaceae, *Erisma 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 triannual. Los frutos no maduran todos simultáneamente.

³⁰ Los tapajes o trampas (*ire*) son cercos construidos 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 *zedá*, se sumergen y se 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 metros de longitud y hasta cinco 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 nicou*): *juiarai* (la planta), *juiao* (la raíz), *juiatofe* (el tallo o la estaca), *juiare* (la plantación o manchal). Es una planta cultivada en la chagra. Sus raíces 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 este se sumerge 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 esta 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 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 un metro y medio de diámetro y un metro 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 este. 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 doscientas 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. *oonguai*) 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 descenden de los árboles y van a aparearse en pequeños pozos formados por la lluvia en las vegas del río. Según Bokermann (citado por Dullman y 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. lepreurii* (*enongo*) y *Osteocephalus* 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. Éstas y otras especies de *Osteocephalus* (*O. yasuni* y *O. cabrerai*) también caen en los huecos durante su época de reproducción. Este modo reproductivo se conoce como explosivo y se caracteriza por un descenso masivo de los adultos desde las copas de los árboles, para aparearse en pequeños pozos y depositar grandes masas de huevos. Este comportamiento reproductivo es aprovechado por los indígenas para atrapar cantidades de estas ranas en los huecos para consumo. Esta práctica también la realizan indígenas del Tiquié, en el Vaupés, y se sugiere que la construcción de estos huecos reduce la mortalidad de los renacuajos, al mantener disponibilidad de agua a diferencia de muchos pequeños pozos naturales que se desecan rápidamente. De esta forma, estos huecos son una forma de manejo que favorece la sobrevivencia de los huevos y renacuajos, estadios importantes en el ciclo de vida de estas ranas (Bonilla-González, 2015). Por otra parte, existen otras especies de anuros que también se usan como alimento como el *coraingo* (*koraingo*) (*Hyla boans*), según Minor y Minor (1987: 282).

Referencias

- BONILLA GONZÁLEZ, J.C. (2015). Uso de ranas arborícolas (*Osteocephalus* spp.) como presa de cacería en dos comunidades indígenas del río Tiquié (Vaupés, Colombia). Tesis de maestría en Ciencias Biología, Línea de Manejo y Conservación de Vida Silvestre, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional de Colombia.
- BURTCH, Sh. (1983). *Diccionario Huitoto Múruí*. Serie Lingüística Peruana. Yarinacocha: Instituto Lingüístico de Verano.
- DULLMAN, W.E., y 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, C. (1989). *Especies utilizadas por la comunidad miraña: estudio etnobotánico*. Bogotá: Fondo para la Protección del Medio Ambiente "José Celestino Mutis", FEN-Colombia.
- . (1983). *Observaciones etnobotánicas sobre algunas especies utilizadas por la comunidad indígena andoque (Amazonas, Colombia)*. Bogotá: Dainco, Corporación de Araracuara.
- LESCURE, J. (1975). "Contribution a l'étude des amphibiens de Guyane française III. Une nouvelle espèce de *Colostethus* (Dendrobatidae): *Colostethus degranvillei* nov. sp." *Bulletin du Museum National d'Histoire Naturelle* 3(293).
- LÓPEZ, M.C. (1989). "La palabra y la planta: Una aproximación a la botánica uitoto". Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

- MINOR, E.E. y D.A. MINOR. (1987). *Vocabulario Bilingüe Huitoto - Español, Español - Huitoto*. Lomalinda, Meta: Editorial Townsend.
- SCHULTES, R.E. y R.F. RAFFAUF. (1990). *The Healing Forest: Medicinal and Toxic Plants of the Northwest Amazonia*. Historical, Ethno- & Economic Botany Series, No. 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.

Fecha de presentación: 10 de octubre de 2016.

Fecha de aceptación: 1° de diciembre de 2016.

