

# Los productos de chagra para la vida y para la salud

Adelaida Rodríguez

---

## Resumen

Este trabajo fue escrito por la autora a partir del conocimiento de sus padres, de las etnias nonuya y muinane, en el medio río Caquetá (Amazonia colombiana), con el apoyo de una beca de investigación propia de la Tropenbos Internacional Colombia. El artículo destaca la importancia y significado de la chagra para los indígenas y explica cómo eran las chagras en tiempos anteriores, los trabajos involucrados en la preparación de una chagra nueva (socola, tumba, quema, siembra y mantenimiento), la manera de sembrar las diferentes especies, las especies y variedades sembradas en la chagra, los cambios que se han dado en las chagras que se hacen hoy en día, y el proceso para extraer el almidón de yuca y preparar la yuca amarilla de donde se obtiene la farriña. Incluye un glosario con la identificación biológica de nombres de plantas y animales, con explicación de términos en lengua muinane o español local.

*Palabras clave:* chagra; horticultura indígena; muinane; mujer indígena.

## The products of the garden for life and health

### Abstract

This article was written by the author from the knowledge of her parents, of the Nonuya and Muinane groups of the Middle Caquetá River (Colombian Amazon), with the support of an indigenous research grant of Tropenbos International Colombia. The article stresses the importance and meaning of the garden for indigenous peoples, and explains how the gardens in former times were, the labors involved in the preparation of a new garden (clearing the underbrush, slashing, burning, planting and maintenance), the manner of planting different species, the species and varieties of seeds planted, the changes that have taken place in the gardens nowadays, and the process to extract manioc starch and to prepare the yellow manioc, used to obtain farriña (thick manioc flour). It includes a glossary with the biological identification of plants and animals and the explanation of terms and expressions in the Muinane language and local Spanish.

*Keywords:* garden; slash and burn horticulture; Muinane; indigenous woman.

---

Adelaida Rodríguez. Indígena nonuya-muinane de la comunidad de Peña Roja, medio Caquetá (Amazonia colombiana). Becaria de Tropenbos Internacional Colombia. Se dedica a la investigación y documentación de los saberes del mundo femenino de su grupo étnico. [tbicolombia@tropenboscol.com](mailto:tbicolombia@tropenboscol.com)

---

**E**ste trabajo fue realizado en la región del medio río Caquetá, con mi familia, y habla sobre la importancia de los productos de la chagra para vivir bien y tener buena salud. El trabajo muestra la garantía que tenemos en autonomía alimentaria, cómo es la manera de alimentarnos en nuestra región, y cuáles de estas prácticas ya se han ido perdiendo porque hemos transformado nuestro pensamiento y queremos volvernos como la gente blanca. Este trabajo fue realizado a partir de lo que saben mi papá y mi mamá sobre la chagra. Ellos dicen que desde muy temprana edad comenzaron los trabajos de chagra con su mamá y abuelitos, que los han mantenido desde esta época hasta la actualidad, y que morirán realizando este trabajo pues es la agricultura propia.

De la chagra los indígenas se alimentan en lo físico, moral e intelectual; de allí se nutre diariamente el conocimiento para poder tener buena vida y vivir sanos. La chagra es la que garantiza a los indígenas su seguridad alimentaria, complementándola con otros productos de la naturaleza, como la pesca y la caza y demás productos que nos ofrece la naturaleza. La chagra es la fortaleza de la familia indígena, de ella depende la autonomía para planear trabajos y actividades ceremoniales.

Cuenta mi papá que antes nosotros vivíamos muy bien y muy sanos, pero la comida del blanco trajo cambios. Antiguamente los niños resistían a las enfermedades, pero hoy en día un niño coge una enfermedad y ya se está muriendo; yo puedo decir que esto es por la alimentación.

La chagra tiene un sentido muy grande, es considerada como un espacio sagrado, porque allí es donde está concentrado el pensamiento de la mujer indígena, y también del hombre. Este trabajo busca incentivar y promover a muchas personas para que no dejen de trabajar la chagra, que es donde está nuestra vida.

## **Historia de la chagra (*fagi*)**

---

La chagra ancestral es representada en la mitología por el árbol de la abundancia. Es considerada como el seno de la madre tierra, pues de ella depende la vida humana y la multiplicación del hombre indígena; allí están la salud, la educación, la economía y fortalecimiento cultural en general. Para los indígenas amazónicos los productos de la chagra



Chagra nueva con plantación de yuca (fotografía de Adelaida Rodríguez).

fueron entregados a cada pueblo indígena desde la creación. A cada grupo étnico le fueron dejadas sus propias semillas para que las cuidara, se alimentara y viviera de ellas. Por esta razón la chagra tiene un gran valor para nosotros los indígenas.

Antiguamente la chagra de los indígenas era muy pequeña, porque era difícil tumar una chagra grande, pues en esa época sólo se utilizaba el hacha de piedra. Ellos tumbaban un árbol muy grande, y el espacio que alcanzaba a aplastar el árbol, eso era lo que ellos quemaban para sembrar sus productos. Los indígenas hacían sus chagras sólo con un fin, y era producir la alimentación diaria para sus familias y conservar las semillas tradicionales. En el pasado los indígenas acostumbraban hacer chagra una sola vez para dos o tres años porque era muy trabajoso de tumar; en esa época no conocían las herramientas que en la actualidad tenemos. Cuentan que la tierra puede producir buenos alimentos hasta los dos años; al tercer año ya la cosecha no es buena.

Estas chagras las cuidaban muy bien; al sacar la yuca ellos iban limpiando y resembrando. Así era que ellos trabajaban la chagra antes. Cuando ya no iban a usar más la chagra, comenzaban a sembrar los

frutales grandes que iban a quedar en los rastrojos, como guacuri, chontaduro, maracas, cucuy, árbol de pan y otros<sup>1</sup>. En esa época ellos manejaban su propio calendario. Sabían la época para comenzar a realizar sus chagras, pues hay unos indicadores del tiempo que dicen que ya podemos hacer la chagra.

Las personas que tienen o hacen las chagras grandes son los jefes o los maloqueros, porque son reconocidos como gente de categoría alta, gente respetada en todo campo por la sociedad. Cuando estas personas van a hacer chagra hacen invitaciones para la tumba o para la siembra. La chagra que trabaja la gente tiene el objetivo de hacer baile o un trabajo de construcción de maloca. Cuando los productos de esta chagra están listos, el dueño hace la invitación para dar de comer a la gente el producto del trabajo que mandó a hacer. De esta manera es que el indígena vive en su entorno natural.

Antiguamente los indígenas ponían a prueba a sus yernos y los mandaban a hacer chagras para ver si tenían capacidad. Si el yerno tenía familia, invitaba a la familia para hacer la chagra y demostrar así su capacidad de trabajo y el apoyo familiar que tenía. Lo mismo con las mujeres, la suegra ponía a prueba a sus nueras en el trabajo de la chagra para ver si tenían capacidad. Esto lo hacían años atrás; en la actualidad ya no se ve este tipo de pruebas. Los jefes castigaban a las personas que hacían daños en la comunidad con el trabajo de hacer chagras. De esta manera pagaban su pena y cuando terminaban el jefe los dejaba libres.

De esta manera era la forma de vivir de los indígenas; ellos nunca tenían otra manera de pensar sino esperar que llegara la fecha de cada actividad y concentrarse en su trabajo cotidiano y en su alimentación diaria y salud. Los frutos de los productos de las chagras se compartían con familiares y visitantes; les regalaban productos de la chagra o se hacían intercambios. De esta manera la mujer indígena vivía bien contenta y con buena salud.

## **Los pasos para hacer la chagra**

---

La chagra tiene su manejo especial. La persona que va hacer su chagra selecciona primero el lugar o el terreno. Cuenta mi papá que para hacer una chagra tradicional primero se busca el terreno adecuado para la siembra de los productos, donde andan o caminan van seleccionando la tierra, la escarban con la punta de un palo y así se dan cuenta si la tierra es apta para el cultivo.

Todo lo que compone la naturaleza tiene su propio dueño, por esta razón la persona que conoce el manejo de un territorio tiene que pedir permiso a los dueños del espacio donde se va a hacer la chagra. El espacio que se va a convertir en chagra —o sea el monte donde se encuentran los frutales de los animales, aves, gusanos, lombrices y otros— es pedido mediante la preparación de la coca y el ambil, para que los dueños de ese espacio no reclamen. El monte donde se va a hacer la chagra será reemplazado por frutales sembrados por el hombre, de los cuales los mismos animales van a alimentarse después de ser abandonados, cuando se convierta en rastrojo. Las chagras se comienzan a hacer en el mes de octubre. Los pasos para hacer la chagra son: selección del lugar, socola, tumba, quema, siembra, y cuidado o mantenimiento. De esta manera se sembraban todas las variedades de yuca, frutales y tubérculos, para que nazcan y produzcan bien alentados para dar de comer a los hijos.

### Socola

Este primer paso se hace con el fin de limpiar el espacio, cortando las plantas más pequeñas que están bajo el monte donde se va hacer la chagra. El trabajo de limpieza se hace con machete.

### Tumba

El dueño de la chagra es la persona que sabe por qué lado comenzar la tumba. Muchas veces se comienza por el lado donde la mayoría de los palos están arqueados para que quede en orden la tumba; otras veces se comienza al contrario de donde está haciendo viento, porque si se tumba hacia el lado que está haciendo viento puede ser peligroso para los tumbadores. Antes de comenzar la tumba el dueño advierte a los tumbadores para que tengan cuidado. Después que termina la tumba se deja la chagra por varias semanas o meses, para que el verano seque bien los palos y las hojas hasta que llega el tiempo de la quema.

### Quema

Antiguamente se quemaba la chagra cuando un indicador les avisaba: un trueno del lado donde sale el sol. En ese momento todas las personas salían a quemar sus chagras. La quema tiene sus oraciones, todo es cuestión de manejo. Para quemar la chagra los dueños saben por cuál lado comenzar; siempre comienzan por el lado que está haciendo viento, porque el viento es el encargado de que la chagra se queme bien. Si no hay viento las chagras no se queman bien.

Uno se da cuenta cuándo una chagra se quema bien y cuándo no se quema bien; cuando sale el humo bien negro la chagra quemó bien, y cuando sale humo blanco la chagra no quemó bien.

Después de la quema se espera que llueva y se deja un tiempo para que repose la tierra y se ablande. En este tiempo de espera los dueños hacen la recolección de las semillas que se van a sembrar en la chagra.

## Siembra

Antiguamente, para sembrar los productos de la chagra las mujeres guardaban dietas para que todos los productos dieran buenos frutos. No todas las mujeres podían ejercer este cargo, sino mujeres hijas de maloqueros o mujeres especiales nombradas desde su origen para tener este poder. La mujer dueña de la chagra es la que sabe cómo se va a sembrar la chagra. Para la siembra de las yucas hay un orden, porque se van a sembrar varias variedades de yuca; siempre hay una marca y la marca de una variedad puede ser un tronco y otro puede ser una mata de plátano y así con las otras variedades.

La duración de la siembra de una chagra depende del número de personas y del tamaño de la chagra. Si es de una hectárea y sólo la familia siembra se pueden demorar unos tres días; si se hace minga se demora sólo un día.

Lo que primero se siembra en una chagra son las variedades de semilla de yuca. En este momento de siembra hay que hacer llover—por medio del manejo espiritual— para que las semillas de yuca sembradas no mueran y para ablandar la tierra y que la semillas peguen. En la siembra tiene mucho que ver la mano de la mujer que siembra; a algunas mujeres les da buena yuca y crecen alentadas las plantas cuando siembran semilla recién sacada, mientras que a otras les da cuando siembran semillas ya retoñadas, y a otras no les da resultado. Lo mismo pasa con el material que se siembra; para algunas personas es bueno cuando siembra con machete, mientras a otras no es bueno así; también para algunas mujeres es bueno si siembra con palo y para otras no. Entonces la sembrada y la buena producción dependen de la mano. Muchas veces a algunas personas les gusta sembrar solas la chagra porque así siembran a su manera. Las personas que no tienen experiencia se pueden equivocar y sembrar los palos de yuca al contrario. Los palos de yuca tienen un lado por el que se debe sembrar, de manera que los nudos vayan hacia la parte de arriba. Si se introduce al contrario no nace la yuca, se muere.

La siembra tiene sus dietas y sus agüeros. Es agüero cuando las

semillas no nacen bien o se mueren; entonces se dice que algo va a pasar con los dueños de esa chagra. Cada tribu tiene su manera y sus técnicas de sembrar la yuca. La distancia de siembra depende de cómo puede dar o cargar la yuca; si uno lo siembra muy cerca se puede apestar la yuca.

Antiguamente el hombre era el encargado de sembrar los frutales. Así ya vino desde la historia de origen. Los productos que siembran los hombres son la coca, el tabaco, el barbasco, el chontaduro, la maraca, el umarí, el *amiái*. Las mujeres son las encargadas de sembrar la yuca brava, la yuca manicuera y los demás productos de la chagra. Después de terminar la siembra de la yuca la dueña de la chagra con sus hijas comienzan a sembrar los demás productos que hacen falta por sembrar, como ají, ñame, mafafa, caña, piña, marañón, plátano y otros productos. Para la siembra de cada producto se hace la selección de semillas buenas y se eligen los lugares especiales para sembrar y la manera o técnica de sembrar.

En la chagra hay lugares o sitios especiales para sembrar cada clase de semillas. La yuca se siembra en toda la chagra y las frutas se siembran al lado de los troncos. Los tubérculos, el ají y el plátano se siembran en los lugares donde mejor se haya quemado para que haya buen abono. El ñame se siembra en un lugar donde se haya quemado en su totalidad un palo. Cuando nace el ñame se deja un palo chuzado al pie de la mata para que se extienda por él. Este producto puede durar un año para estar listo para el consumo; cuando las hojas están secando es cuando ya se puede sacar los tubérculos para el consumo. El guacuri, chontaduro, uva, maraca, guamo y cucuy se siembran en terreno pendiente y no muy húmedo. El guacuri se siembra a lado de los troncos; de igual manera se siembra el chontaduro. Estos productos se demoran bastante tiempo para tener frutos; éstos son frutales que van a quedar en el rastrojo por muchos años. Cuando es época de cosecha de estas especies se pueden cazar los animales que vienen a comer los frutos.

El hombre es el encargado de sembrar la coca y el tabaco. La coca se siembra en un lugar especial en la chagra; se corta la semilla de una cuarta de longitud y se siembra. Para sacar la primera hoja se espera un año. La coca puede tener una duración de tres años o más. El tabaco es la semilla que se siembra o se riega por último; esto se hace en un terreno bajo, medio húmedo, donde se haya quemado bien y haya buen abono.

## Cuidado de la chagra

Las familias hacen las chagras de acuerdo a la capacidad de las mujeres, porque las chagras son difíciles de mantener. La chagra debe permanecer limpia para que los productos sembrados puedan crecer bien alentados. Cuando los productos sembrados en la chagra están bien alentados, así mismo va a ser la salud de la dueña. Cuando una mujer mantiene su chagra bien limpia todo el tiempo, las demás personas dicen que es una mujer trabajadora; en cambio algunas mujeres mantienen sus chagras enmontadas. Esto refleja la personalidad de cada una de las mujeres.

El mantenimiento de la chagra se hace para que los animales no entren a comer los frutos; también para que no le entren plagas, porque hay plagas que pueden acabar con una chagra en dos días.

## Cosecha y resiembra

Voy a contar cómo era el orden para arrancar la yuca de una chagra. La primera arrancada o cosecha de la yuca de una chagra tiene que ver en cumplir una norma o regla espiritual que maneja la mujer, que es primero sacar la yuca de la orilla de la chagra, como si estuviera encerrando en un círculo, quedando las otras yucas en el centro. Esto se hace porque la yuca se representa como pescado; se hace para que el almidón no se escape y quede en cada una de las yucas. También se hace para que los animales no entren a comer las yucas y los otros productos sembrados.

Antiguamente los indígenas, en especial las mujeres cuando arrancaban la yuca en su chagra, iban desyerbando y quemando la basura, lo que llamaban “hoguerear”. En esa hoguera se quemaban troncos, palos y raíces podridos para que esa hoguera al apagarse tuviera buen abono para sembrar plátano, ñame, mafafa y ají. Así también iban arrancando la yuca y resembraban la semilla. Este trabajo de resembrado se mantenía por dos o tres años consecutivos. Después se deja que se vuelva rastrojo y se espera que crezcan las matas de rastrojo unos cinco o seis años antes de volver a tumbar el rastrojo.

## Semillas

---

Nosotros hemos mantenido durante años las diferentes variedades de semillas de yuca y de otros productos que son sembrados en la chagra. Todas estas semillas tienen un significado para nosotras las mujeres indígenas y a cada una de estas semillas las conocemos con sus propios



nombres en idioma. Las semillas de las yucas son una herencia que viene de generación en generación, por eso son de mucho valor. La persona que no tiene semilla de yuca es porque no es indígena. Hay varios productos propios que representan a la mujer indígena, que nunca deben hacer falta en su chagra porque son medicinales.

#### Yuca manicuera (*faikumî*)

La variedad de yuca manicuera representa el seno de nuestra madre tierra y es el poder de la mujer indígena. Este producto sirve para muchas cosas y también es medicinal; es uno de los productos más importante para nosotros. Dos variedades de esta yuca son: *nakuu faikuumi* (manicuera de camarón) y *taki faikuumi* (manicuera de boruga).

#### Yuca brava (*janigai*)

La yuca brava (*janigai* ‘palo de yuca’, *feka* ‘tubérculo’) tiene estas variedades: *atio janigai* (yuca de pescado, de rallar); *seseta janigai* (yuca



Estas son las variedades de yuca de rallar o de sacar almidón que tiene mi mamá, que son las propias de ella, que ha mantenido desde hace muchos años atrás (fotografías de Adelaida Rodríguez).

blanca, de rallar); *chukuba janigai* (yuca de lagartija, de rallar); *chibiri janigai* (yuca de golondrina, de rallar); *jikimo janigai* (yuca de tintín, de rallar); *kudi janigai* (yuca amarilla, de hacer casabe seco); *kumemigai* (yuca de una tribu); *guifo janigai* (yuca de ratón, de rallar); *faikují janigai* (yuca de grillo, de rallar).

Yuca dulce (*jaara*)



En el trabajo que realicé con mi mamá, ella tiene 32 variedades de yuca, de las cuales cinco son variedades propias de ella y las demás son traídas de diferentes lugares y de otros grupos étnicos. Estas son imágenes de algunas variedades (fotografía de Adelaida Rodríguez).

La yuca dulce o yuca de comer no venenosa tiene estas variedades: *tumo jaara* (yuca dulce de palomita); *miyamina jaara* (yuca dulce propia de indígena); y *añiminaa jaara* (yuca dulce de la gente blanca).

Ají (*dejee*)

Estas son algunas variedades: *fakiki dejee* (ají aromático); *usuta dejee* (ají chichí de perro); pero también hay muchas otras variedades. Estas especies de ají son de mucha importancia para los indígenas. El ají es el poder de la mujer indígena. El ají es también una medicina.

Maní (*masaka*)

Variedades: *taki masaka* (maní de boruga); *miya masaka* (maní liso y de tamaño mediano, y lo conocemos como el maní propio). Estos productos son muy importantes y para los maloqueros no debe faltar. Simbolizan el poder y el valor de las mujeres indígenas de la gente de centro<sup>2</sup>.

Tabaco (*baño*) y coca (*jiibi*)

La coca y el tabaco representan al Creador y son poderes del hombre indígena; son elementos muy sagrados.



Canasto con productos de la chagra (fotografía de Adelaida Rodríguez).

## Otros tubérculos y frutales

Los siguientes son los nombres de las otras especies de productos que conocemos y que tenemos en nuestras chagras en la actualidad. De todos estos productos es que nos hemos alimentado desde muchos años atrás.

<i>kini</i>	ñame
<i>ñiko</i>	mafafa
<i>yirumi</i>	batata
<i>bijoo</i>	daledale
<i>churimi</i>	mafafilla
<i>nibaje</i>	mafafa de cangrejo
<i>küye</i>	piña
<i>jajoo</i>	maraca
<i>baku</i>	uva caimarona
<i>misese</i>	caimo
<i>moomo</i>	chontaduro
<i>nikuje</i>	cucuy
<i>añaje</i>	marañón
<i>tisi</i>	guamo
<i>noja</i>	árbol de pan
<i>naamo</i>	caña
<i>niimi</i>	guacuri
<i>ije</i>	plátano
<i>bibimi</i>	pildoro
<i>sukusuta</i>	plátano hartón
<i>deremi</i>	plátano enano
<i>iyumii</i>	plátano de cotudo
<i>kiramii</i>	plátano de loro
<i>dumoo</i>	hierba medicinal

## Chagra actual

---

En la actualidad estamos viviendo bastantes cambios en todo aspecto referente al trabajo, manejo y cuidado de las chagras, y al uso de sus productos. Esto se debe al cambio de nuestra manera de pensar; hoy en día queremos vivir la vida que vive el hombre blanco, por falta de valorarnos a nosotros mismos para seguir manteniendo lo que

tenemos. En estos tiempos se han perdido muchas cosas en este campo de la chagra. Antiguamente se manejaba como mandaba el reglamento tradicional; algunas personas ya no cumplen con estas normas y es por la misma razón que ha habido cambios en nuestra forma de vida.

Antes de llegar el hombre blanco la chagra se tumbaba con hacha de piedra. Cuando llegó el hombre blanco nos trajo el hacha de hierro, que es la que se está usando para hacer la chagra en la actualidad. Más adelante ya no vamos a utilizar el hacha porque ya viene uno más moderno que es la motosierra; muchos de los indígenas ya la usamos en la actualidad, porque permite a los indígenas ganar más tiempo, porque si tumban con pura hacha se demoran un día y con la motosierra se demoran medio día.

También en el caso de las mujeres; antiguamente rallaban la yuca con rallador de piedra, se demoraban casi todo el día para acabar un canastado de yuca. Después se inventaron el rallador de lata, que ellas mismas fabricaban y les ahorra tiempo. En la actualidad han llegado unos ralladores con motor que se compran en el Brasil. Este aparato ahorra más tiempo a las mujeres indígenas; antes con el otro rallador se gastaban seis horas o más rallando un canastado de yuca; con el rallador de máquina se puede hacer en veinte minutos. Los instrumentos tradicionales de trabajo para procesar la yuca se acabaron y de esta manera se van perdiendo los tejidos tradicionales que se hacían antes. El colador lo hacían de fibra de guarumo y ahora se cuele con polietileno, el cernidor se hacía de fibra y ahora ciernen con anjeo. Se ha visto un cambio enorme en este campo y todo lo tradicional se va perdiendo.

En la actualidad, se mantiene el calendario de épocas en las que se hacen las chagras, pero el manejo no es igual, por lo que se ven cosas raras nunca antes vistas, como las plagas, la yuca no carga igual que antes, los animales se comen los frutos. Esto se debe al mal manejo y el incumplimiento de las dietas, porque nos da pereza cumplir con los requisitos o normas tradicionales, pero también se debe a los cambios que se han visto del clima y del tiempo.

Otra cosa que se ha visto es que las personas hacen chagras con el fin de comercializar los productos. Por esta razón ya no siembran la yuca en orden como lo hacían anteriormente, cuando se sembraban diversas variedades de yuca. En la actualidad siembran una variedad más que la otra; por ejemplo, siembran más la yuca amarilla que las otras variedades porque la yuca amarilla es la que sirve para hacer farriña, y esta farriña se vende para comprar las necesidades básicas.

## Procesamiento de la yuca

---

### Proceso para sacar el almidón de yuca



Preparación del almidón: (a) pelando los tubérculos de yuca; (b) rallando los tubérculos de yuca; (c) colando la masa rallada; (d) asando casabe de almidón (fotografías de Adelaida Rodríguez).

Este trabajo es bastante agotador, uno puede gastarse casi un día para sacar el almidón de la yuca. Los pasos para sacar el almidón son: arrancar la yuca, pelar la yuca, lavar la yuca, rallar, cargar agua para colar, colar la masa rallada, botar el agua. Después de botar el agua se deja en reposo de un día para otro; al otro día se puede hacer casabe para comer. Otros alimentos que se hacen con el almidón son la bebida cahuana, la arepa, el tamal de almidón y la fariña de almidón.

### Proceso para sacar yuca amarilla

La yuca amarilla es traída del Brasil, porque con esta yuca se hace la fariña para el consumo y para la venta. Esta yuca no se ralla sino que se echa al río para que se madure, lo que demora unos tres días; luego se saca y se machuca en una batea para que se vuelva masa. Con esta masa se prepara el casabe seco, tamales y arepas, y con el jugo de esta yuca se hace el tucupí.



Tortas de casabe de almidón ya preparadas (fotografía de Adelaida Rodríguez).

## Glosario

---

Se incluyen aquí las identificaciones biológicas de plantas y animales y las definiciones de términos y expresiones mencionados en el texto. Cuando son términos en español local, se colocan entre paréntesis otros nombres comunes y el nombre muinane en *cursivas*. Las **negritas** en palabras o expresiones en las definiciones señala términos que están también en el glosario.

**ají** (*dejee*): planta cultivada *Capsicum chinense* (Lecythidaceae).

**amiai** (sacha inchi): planta cultivada *Plukenetia volubilis*.

**ambil** (*duta*): pasta elaborada a partir del zumo cocinado de hojas de **tabaco** mezclado con sal vegetal.

**árbol de pan** (*noja*): árbol frutal cultivado *Artocarpus altilis*.

**barbasco** (*sícaretuumo'o*): planta cultivada *Lonchocarpus* sp., de cuyas raíces se obtiene un veneno para pescar.

**batata** (*yirumi*): tubérculo cultivado *Ipomoea batatas*.

**boruga** (majaz, lapa, *taki*): mamífero terrestre *Agouti paca* (Agoutidae).

**cahuana** (*kaaginiku*): bebida preparada con almidón de yuca y usualmente endulzada con jugo de frutas.

**caimo** (caimito, *misese*): árbol frutal cultivado *Pouteria caimito* (Sapotaceae).

**caña** (*naamo*): planta cultivada *Saccharum* sp. (Gramineae).

**chagra** (chacra, conuco, *fagi*): terreno para horticultura de tumba y quema, practicado por muchos grupos de América tropical, en el cual se siembran tubérculos (principalmente yuca, *Manihot esculenta*), frutales y una gran diversidad de plantas cultivadas.

**chontaduro** (pijuayo, pupuña, *momo*): palma cultivada *Bactris gasipaes*.

**coca** (*jiibi*): planta cultivada *Erythroxylum coca* (Erythroxylaceae); en la región amazónica se cultiva la variedad *ipadu* de esa especie.

**cucuy** (güevas de toro, *nikuje*): árbol frutal cultivado *Macoubea witotorum*.

**daledale** (*bijoo*): tubérculo cultivado *Callathea* sp. (Maranthaceae).

**dumoo**: planta medicinal cultivada, indet.

**guacuri** (umarí, *niimi*): árbol frutal cultivado *Poraqueiba sericea* (Icacinaeae).

**guamo** (guama, guaba, *tisi*): árbol frutal *Inga edulis* (Mimosaceae).

**guarumo**: *Ischnosiphon arouma* (Maranthaceae), planta silvestre de donde se obtienen fibras para tejer cernidores, coladores, canastos y otros objetos.

**mafafa** (pituca, ñiko): tubérculo cultivado *Xanthosoma* sp. (Araceae).

**mafafa de cangrejo** (*nibaje*): tubérculo cultivado *Xanthosoma* sp. (Araceae).

**mafafilla** (*churimi*): tubérculo cultivado *Xanthosoma* sp. (Araceae).

**maní** (*masaka*): planta cultivada *Arachis hypogaeae* (Leguminoseae).

**manicuera** (*faikumii*): bebida ritual preparada a partir del jugo de la yuca manicuera.

**maraca** (macambo, *jajoo*): árbol frutal cultivado *Theobroma bicolor*.

**marañón** (casho, *añaje*): árbol frutal cultivado *Anacardium occidentale*.

**ñame** (*kini*): tubérculo cultivado *Dioscorea trifida* (Dioscoreaceae).

**pildoro** (*bibimi*): variedad de banano *Musa* sp.

**piña** (*kiiye*): planta cultivada *Ananas comosus* (Bromeliaceae).

**plátano** (*ije*): planta cultivada *Musa paradisiaca*.

**plátano de cotudo** (*iyumii*): variedad de *Musa paradisiaca*.



**plátano de loro** (*kiramii*): variedad de *Musa paradisiaca*.

**plátano enano** (*deremi*): variedad de *Musa paradisiaca*.

**plátano hartón** (*sukusuta*): variedad de *Musa paradisiaca*.

**tabaco** (*baño*): planta cultivada *Nicotiana tabacum* (Lecythidaceae).

**tintín** (guatín, *jikimo*): mamífero terrestre *Myoprocta acouchy* (Dasyproctidae).

**tucupí** (ají negro, casaramán): salsa elaborada a partir del jugo venenoso de la **yuca brava**, adobaba con **ají** (y ocasionalmente con pescado, hormigas, hongos, etc.).

**umarí**: ver **guacurí**.

**uva caimaron** (uvilla, *baku*): árbol frutal cultivado *Pourouma cecropiifolia*.

**yuca brava** (*janigai*): variedad venenosa de *Manihot esculenta* (Euphorbiaceae).

**yuca dulce** (*jaara*): variedad comestible de *Manihot esculenta* (Euphorbiaceae).

**yuca manicuera** (*faikumĩ*): Variedad de **yuca brava** con alto contenido de jugo y poco contenido de fibra. No debe confundirse con la **yuca dulce** utilizada en otras regiones tropicales de América. La yuca de manicuera es utilizada para preparar la bebida ritual **manicuera**.

## Notas

---

*Reconocimientos*: Este trabajo se hizo en el contexto de las becas de investigación para la documentación de saberes locales y tradicionales que ha venido promoviendo Tropenbos Internacional Colombia desde hace veinte años en la Amazonia colombiana. Estos trabajos buscan contribuir a la recuperación y fortalecimiento de la seguridad alimentaria en la región.

*Pronunciación de las palabras en lengua muinane* (ISO 639-3 bmr): El muinane tiene dieciocho consonantes y seis vocales. Las consonantes se pronuncian aproximadamente como en español con las siguientes excepciones y observaciones: *r* se pronuncia parecido a la *rr* en algunos dialectos del español del sur de Colombia, con fricción y sibilización entre la lengua y los alvéolos; *f* suena como una *p* pronunciada sin cerrar completamente los labios; *ty* representa una *t* palatalizada; ' representa una pausa glotal; *i* se pronuncia como una *u* con los labios extendidos. El muinane distingue entre vocales cortas y largas; las vocales largas se representan por duplicación de la vocal.

<sup>1</sup> Ver el Glosario para la identificación biológica de nombres de plantas y

animales y la definición de términos y expresiones en muinane o español local.

<sup>2</sup> Gente de centro (*feenemina*): autodenominación de la gente muinane, que también se aplica para todos los grupos vecinos (uitoto, ocaina, nonuya, bora, miraña, andoque) que consumen tabaco en forma de ambil y comparten muchos rasgos de su organización social y ceremonial.