

Conocimiento de la chagra según la etnia desana

Comunidad Timbó de Betania; Mitú, Vaupés

**Conocimiento de la chagra según la etnia desana
Comunidad Timbó de Betania; Mitú, Vaupés**

Autores (idioma castellano y desano)

© Rubén Darío Ardila Montalvo

© Raimundo Montalvo

© Amelia Montalvo Londoño

Dibujos

© Rubén Darío Ardila Montalvo

Centro Agropecuario y de servicios Jirijirimo
SENA, Regional Vaupés

**Formación en gestión ambiental y
cadenas productivas sostenibles
Convenio SENA-Tropenbos**

Coordinación del proyecto

Luis Carlos Roncancio B.

Equipo de trabajo Convenio SENA-Tropenbos

María Clara van der Hammen

Daniela Pinilla

Javier Fernández

María Patricia Navarrete

Mauricio García

Norma Constanza Zamora

Sandra Frieri

Asesores Tropenbos Internacional Colombia

Hans Vellema

Carlos A. Rodríguez

Coordinación del proyecto editorial

Catalina Vargas Tovar

Asistente editorial

Adriana Tobón Botero

Corrección de estilo

María del Pilar Hernández

Diseño

Carlos R. Castillo R.

crvisual@hotmail.com

Impresión

Xpress Studio Gráfico

Bogotá D.C., 2012

Presentación	7
Mapa de las chagras de Timbó	8
Plagas que atacan a las semillas y a los tubérculos	9
Así se arrancan los tubérculos	11
¿Cómo se prepara el casabe?	13
Calendario ecológico desano	14
¿Cómo se procesa la fariña?	15
La chagra desano	17
Ñame del cielo	18
Papaya	19
Bore	20
Aguacate	21
Barbasco	22
Guama verde	23
Caimo	24
Maíz	25
Piña	26
Piña de caloche <i>Diqui ~ serã</i>	27
Piña de guacamaya <i>Maja ~ serã</i>	28
Piña de loro ~ <i>wecõ ~ serã</i>	29
Batata	30
Ñame	31
Pupuña	32
Caña	33
Uva caimarona	34
Plátano	35
Lulo dulce	36
Lulo pequeño	37

Tabla de contenido

Umarí	38
Guama larga	39
Marañon	40
<i>Ñapi</i>	41
<i>Dutúpata</i> (dulce)	41
Ají	42
Ají verde <i>Yasari bia</i>	43
Ají de marrano <i>Yese bia</i>	44
Ají de bore <i>bia</i>	45
Maíz negro	46
Maíz rojo	47
Variedades de yuca brava	48
Yuca de inayá	49
Yuca de ibacaba	50
Yuca brava	51
Yuca de sardina	52
Yuca dulce	53
Historia de la coca	54
Coca de rama ~ <i>dūpūri ~ āpī</i>	56
Coca de árbol ~ <i>yūkē āpī</i>	57
Tabaco	58
Historia del tabaco	59
Tabaco de sardina ~ <i>imīca ~ mūrū</i>	60
Tabaco de guabina <i>Sai ~ murū</i>	61
Tabaco de agua <i>decõ ~ murū</i>	62

CAÑO TIMBO

CARTOGRAFIA TIMBO DE BETANIA



CERRO BESUDO

CERRO MESTIZO
CAÑO AVEJUNTO

CEMENTERIO

ESCUELA

LUISE

CAPILLA

CAMCHA DE FUTBOL

SANTIAGO

CARRERA

BIBIANO PIRILLA

LUI OCTAVIO

BIBIANO R.

CASITA COMUNAL

RAMONDO

RUBEN

SANDRA

RODELLO

ERNESTO

PUEJO SALUD

JORGE

GALPO

CERRO HAMACA

CERRO TINTIN



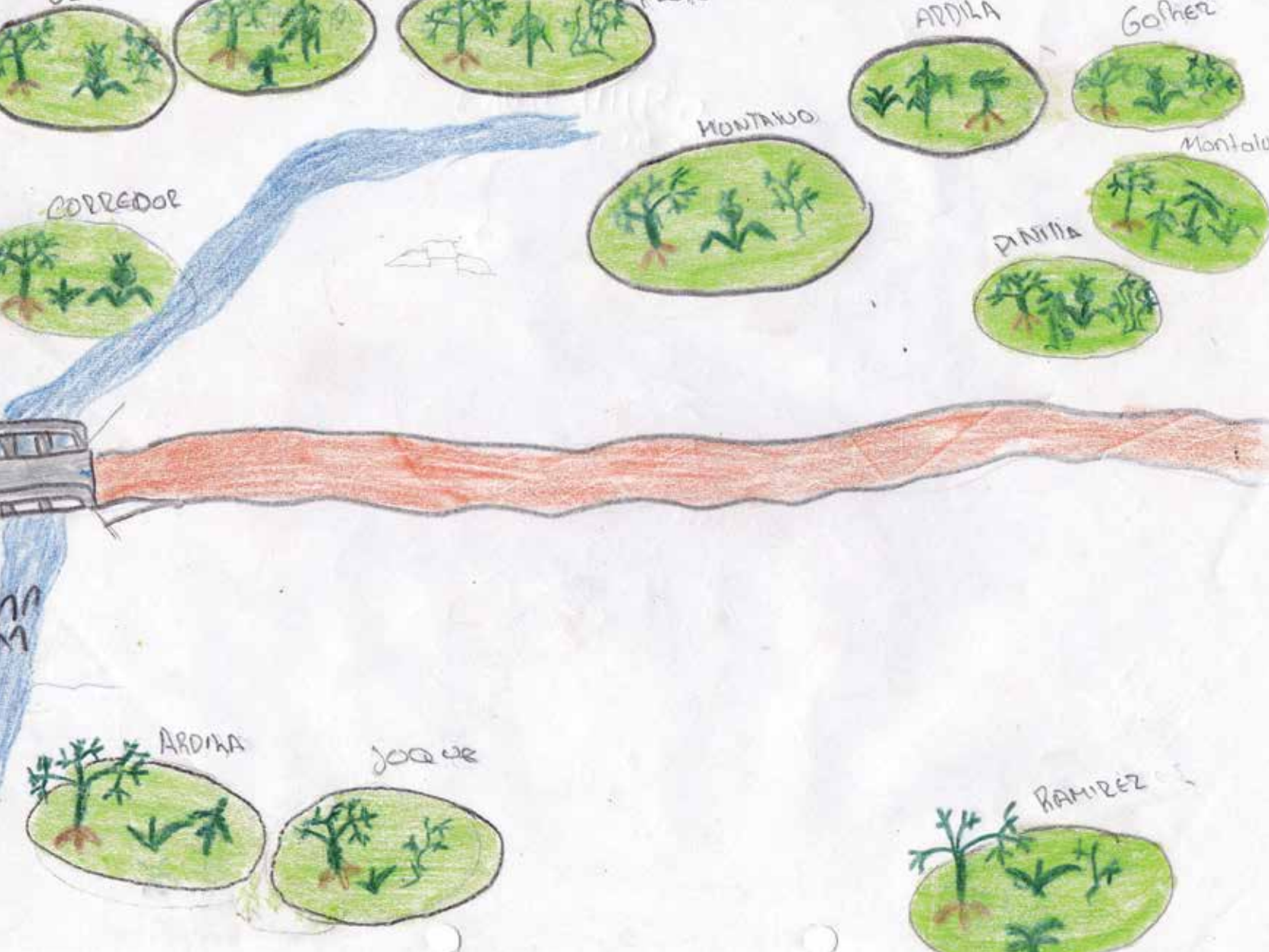
Presentación



Esta investigación local, Conocimiento de la chagra fue realizada por mí, Rubén Darío Ardila Montalvo, con el apoyo de mi familia, o sea mi tío Raimundo Montalvo y mi mamá Amelia Montalvo Londoño. Busca rescatar la cultura de la chagra desde la comunidad Timbó de Betania.

Los habitantes del pueblo indígena de la comunidad Timbó pertenecen al grupo étnico tucano oriental; es predominante el desano, seguido por siriano, guanano, tucano bara y cubeo tuyuca.

La gente de cada grupo étnico tiene la cultura tradicional de la chagra o forma de sembrar. Siembra por sectores así: yuca dulce aparte, piña aparte, etc. Así mantiene la chagra cada tribu.



CORREDOR

MONTAÑO

ARDILA

Gómez

Montalvo

PIÑILLA

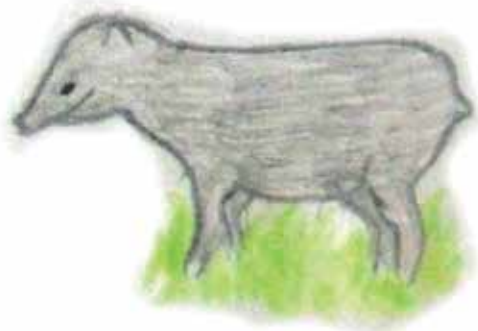
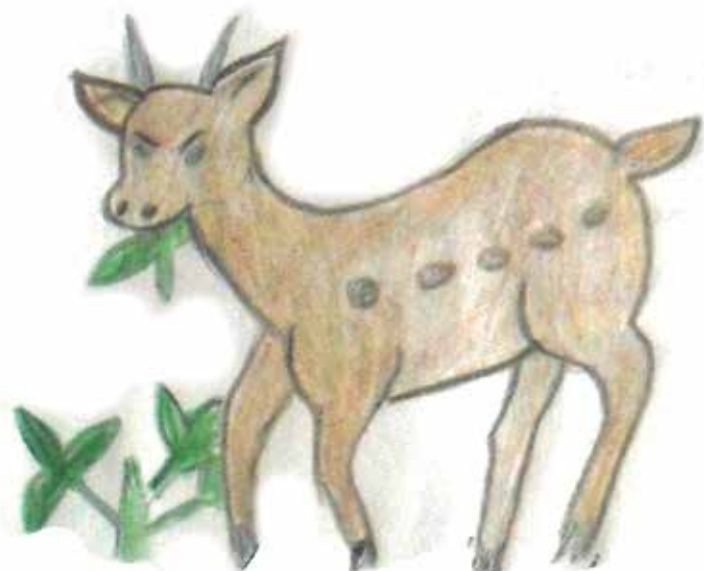
AROMA

Joaquín

RAMÍREZ

Plagas que atacan a las semillas y a los tubérculos

Después de ser sembradas las semillas de yuca brava son atacadas por dentro de la tierra por los comejenes negros y después de germinar, cuando ya tienen hojas atacan los gusanos verdes. Además de los gusanos también hay animales que comen las hojas como la guacharaca y el venado, también atacan las hormigas arrieras, hormigas nocturnas, etcétera.



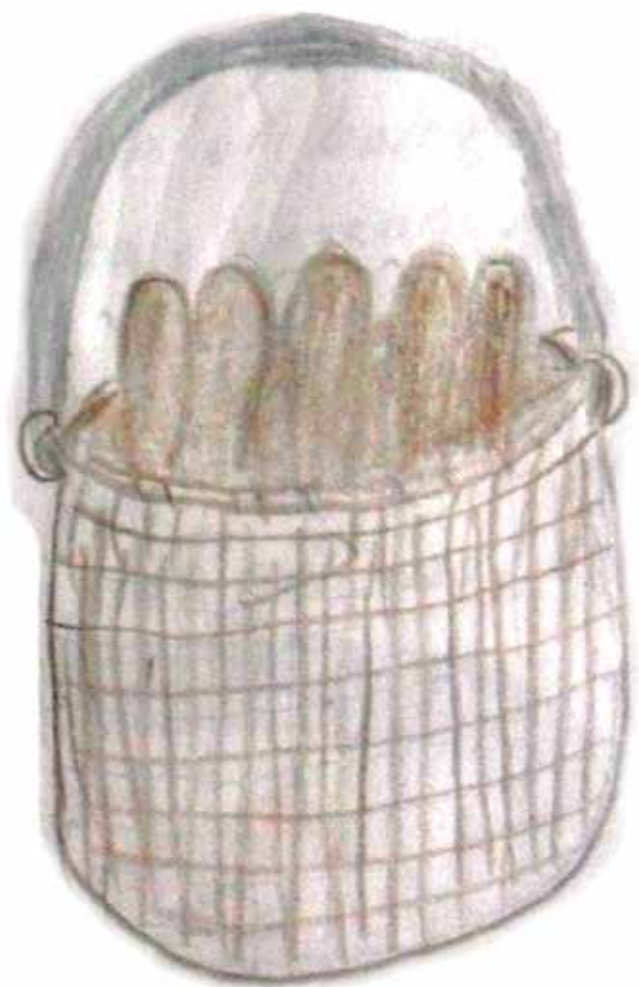
Así se arrancan los tubérculos

Cuando cumplen los seis meses después de la siembra, se debe arrancar la chagra, si es de rastrojo y si es de monte bravo, cuando cumple los doce meses se empieza arrancar.

Para comenzar arrancar las tubérculos empieza donde primero se sembró.

Las chagreras desanas siempre empiezan a arrancar en todo alrededor de la chagra así casi no atacan los animales.

Cortan el palo de la yuca sembrada con machete unos 20 cm de altura, luego con las manos se arranca los tubérculos jalando hacia arriba, después de arrancar cortan la siembra en el mismo sitio donde se arrancó, así lo va haciendo con las otras semillas y lo llena el canasto, luego regresa en la casa.



CANASTO
CON YUCA
BRAVA

¿Cómo se prepara el casabe?

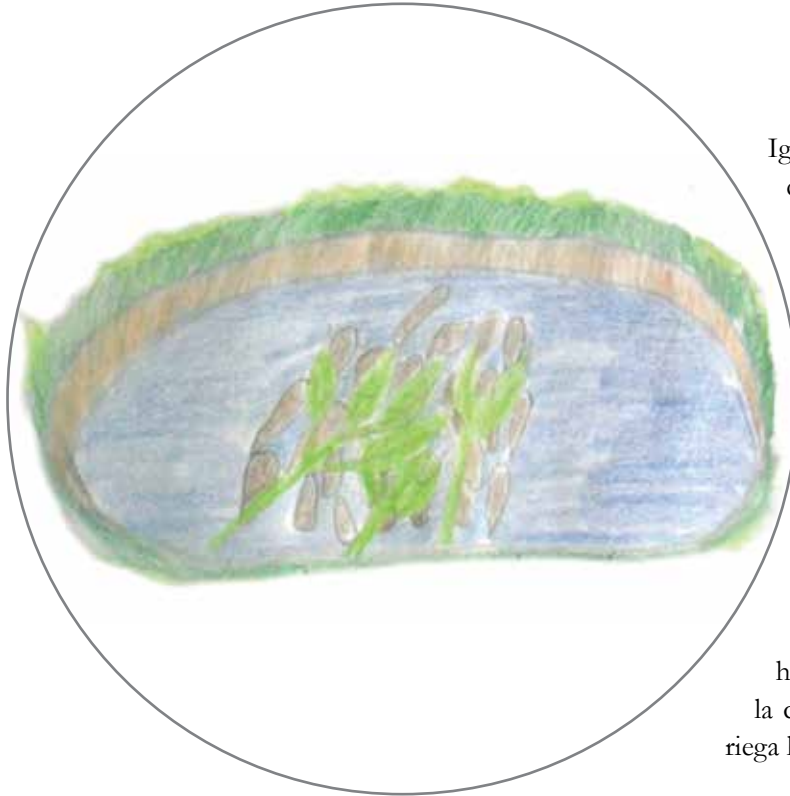


Del regreso de la chagra, cuando llega a la casa se prepara el balay para echar la yuca raspada, se lava con agua para comenzar a rayar con el rayo de madera, se rayan los tubérculos raspando, para empezar a exprimir la masa en el colador, luego se hecha en el matafrío después se le hecha en el balay, de ahí le pasa en el cernidor para cernir la masa secada, de ahí se prende la candela en el tiesto.

Cuando se calienta el tiesto se riega la masa cernida y se hace un montón, en toda la mitad del tiesto. Después con la mano se riega en forma de círculo y luego se arregla con la cumbia bien bonito, en forma de arepa.

Luego se voltea el casabe con el soplador y se corta en cuatro pedazos, cuando queda bien doradito se saca del tiesto y se le hecha en el balay, cuando se enfría se come, mojado de *quiñapira* y pescado.

¿Cómo se procesa la fariña?



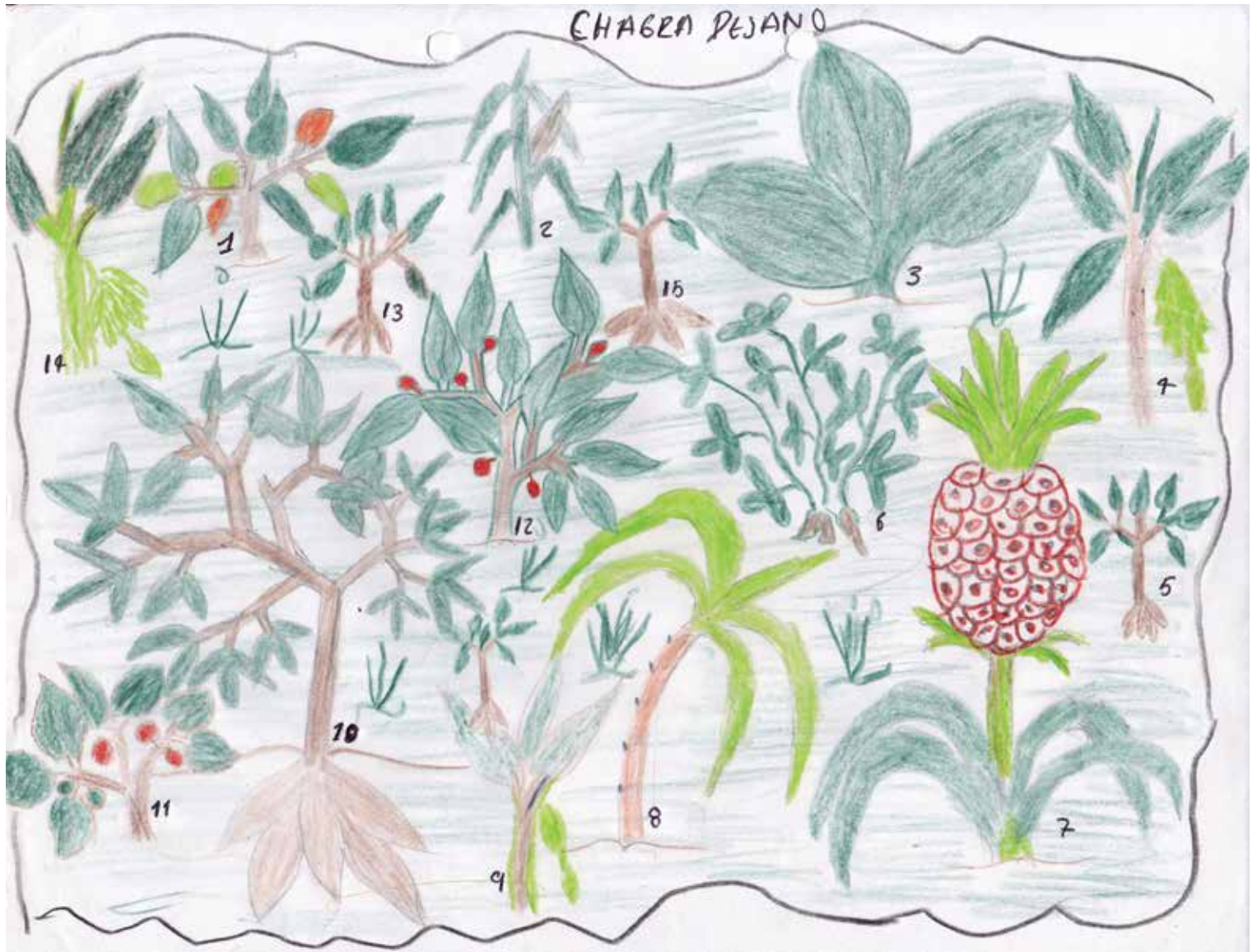
Igualmente arranca la yuca, se deja en un pozo de agua para que se madure, se deja tapada con hojas, encima coloca pedazos de palo pesados para que no coman los animales; se deja aproximadamente tres días.

Después de tres días, se pela la cáscara y le hecha en un recipiente. Al mismo tiempo se botan los huesos a medida que va rayando con el rayo de madera, a la vez se mezcla con la masa cruda de yuca brava, para que crezca un poquito más la masa de fariña.

Luego se le hecha en el matafrío, después se le hecha en el cernidor la masa secada, de ahí se prende la candela en el tiesto, cuando se calienta el tiesto se riega la masa de fariña.

Cuando ya está bien tostada se saca del tiesto así sucesivamente. La fariña es muy rica para el consumo.

CHAGRA PEJANO



La chagra desano

CONVENCIONES

- 1 AJI 
- 2 MAIZ 
- 3 TABACO 
- 4 PLATANO ARTON 
- 5 YUCA DE INAYA 
- 6 ÑAME 
- 7 PIÑA 
- 8 CAÑA 
- 9 BANAN QUIINTO 
- 10 YUCA DOLCE 
- 11 LULO 
- 12 COCA 
- 13 YUCA IBACABA 
- 14 BACABILLO 
- 15 YUCA DE PIÑA 

Ñame del cielo

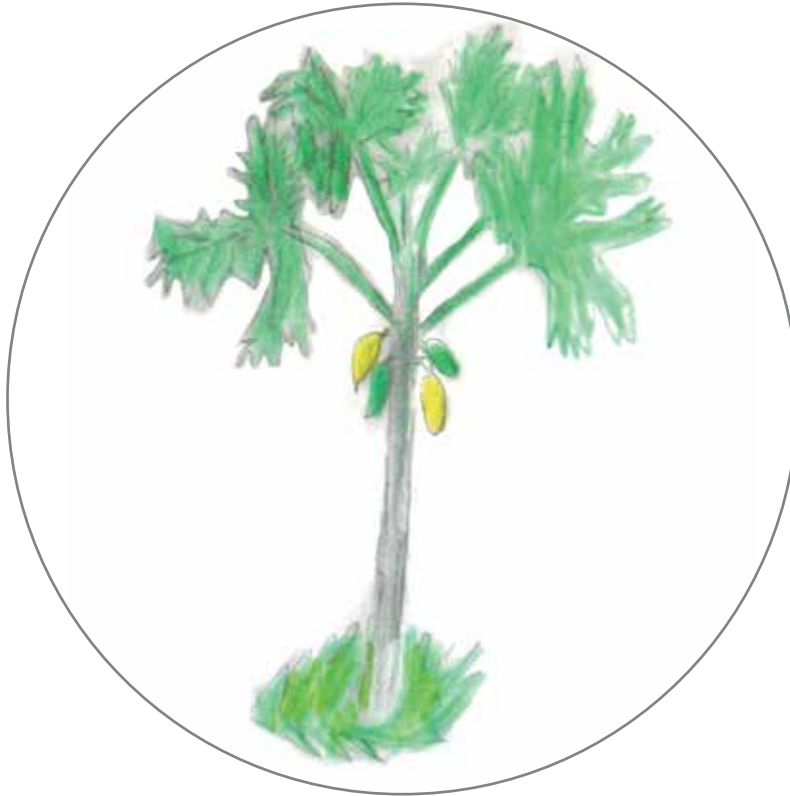
Ñame del cielo es un producto muy rico para el consumo.

Es como una enredadera, se enreda en los palos, arriba caen por sí solas las pepas.

Según los abuelos dicen, cuando saca con la mano, cocinando sale muy amargo. Se come cocinado y asado.

Siembra: se siembra en bulbo.





Papaya

Algunas señoras siembran en la chagra, otras siembran alrededor de la casa.

Preparación: la papaya es muy rica para el consumo, también se hace en salpicón.

Siembra: se siembra en semilla.

Bore

También este bore es muy rico para el consumo.

Preparación: se come cocinando las hojas, se le da de comer a las cachamas.

Siembra: se siembra en bulbo.





Aguacate

El aguacate es una comida muy conocida del Vaupés, es muy deliciosa.

Siembra: se siembra la pepa que hay por dentro o si no se hace trasplante y se siembra.

Demora muchos años para crecer y para dar frutos, se consume cuando están blandos.

También es muy importante para la venta.

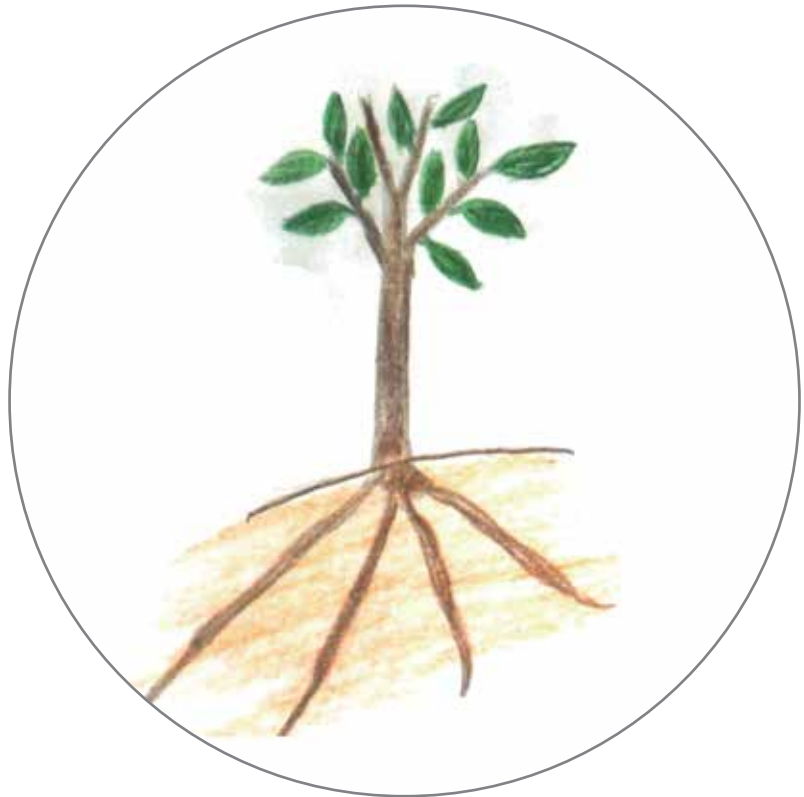
Barbasco

Esta planta también se siembra en la chagra es muy tóxica, sustancia venenosa.

Especialmente sirve para barbasquiar pescado. También tiene muchas raíces, de las raíces se saca para barbasquiar.

Preparación: se machaca bien, se moja, luego se revuelve con barro de cinco en cinco, ya se mueren los pescados y se recogen con pinzas.

Siembra: se siembran las raíces.





Guama verde

La guama verde es muy rica para el consumo, nuestros abuelos hacían ofrecimientos a los familiares. Hoy en día también hacemos lo mismo, eso hace parte de nuestra cultura.

Siembra: se siembra en las pepas, pero demora muchos años para crecer y tener frutos.

En la chagra aprovecha los animales como: micos negros, micos nocturnos y ratones.

Caimo

Para sacar la semilla, se saca lo que está por dentro de la pepa, pero cuando ya está maduro, luego se le hecha en un recipiente en tres días lo lleva a la chagra a sembrar.

En varios días ya comienza a germinar, el caimo se demora muchos años para cargar los frutos.

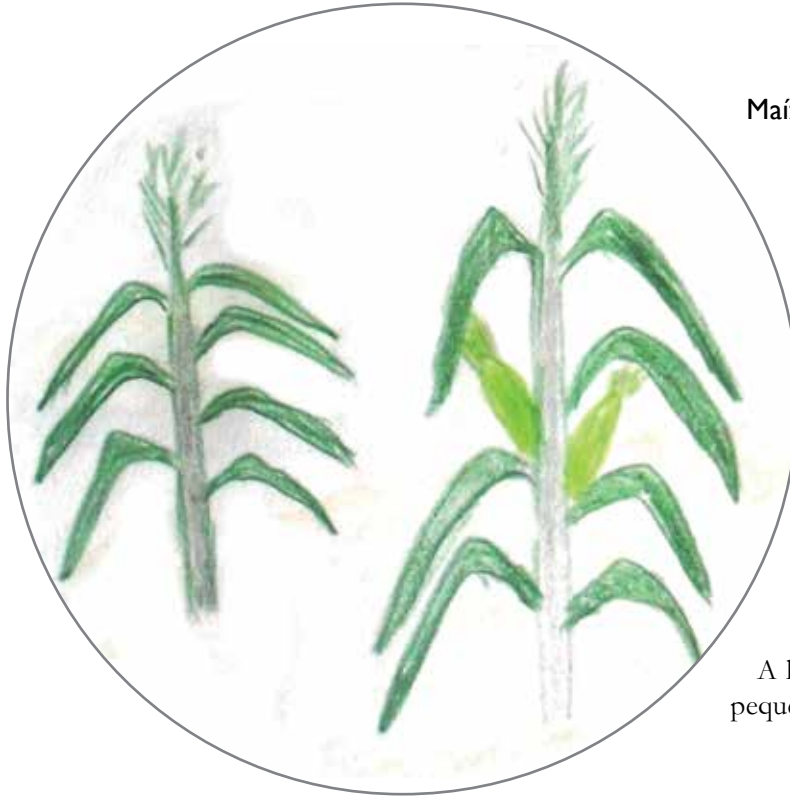
También son atacados por unos gusanos blancos.

Eso da por épocas, en otras épocas da buenos frutos en otra época da malos frutos y a veces el caimo es muy rico para el consumo.

En la chagra aprovecha los animales como: micos negros, pájaros, etcétera.

Antiguamente nuestros abuelos hacían *dabucuri* de caimo a los familiares.





Maíz

Para sacar la semilla se desgrana, y se hecha en canasto, luego se cuelga en la orilla del caño para que germine la semilla.

Siembra: mucha gente siembra semilla sin germinar; para sembrar primero hace los hoyos depende la cantidad obtenida de semillas.

Preparación: con maíz se hace guarapo, masato, tamales, también como asado, cocinado y en sancocho.

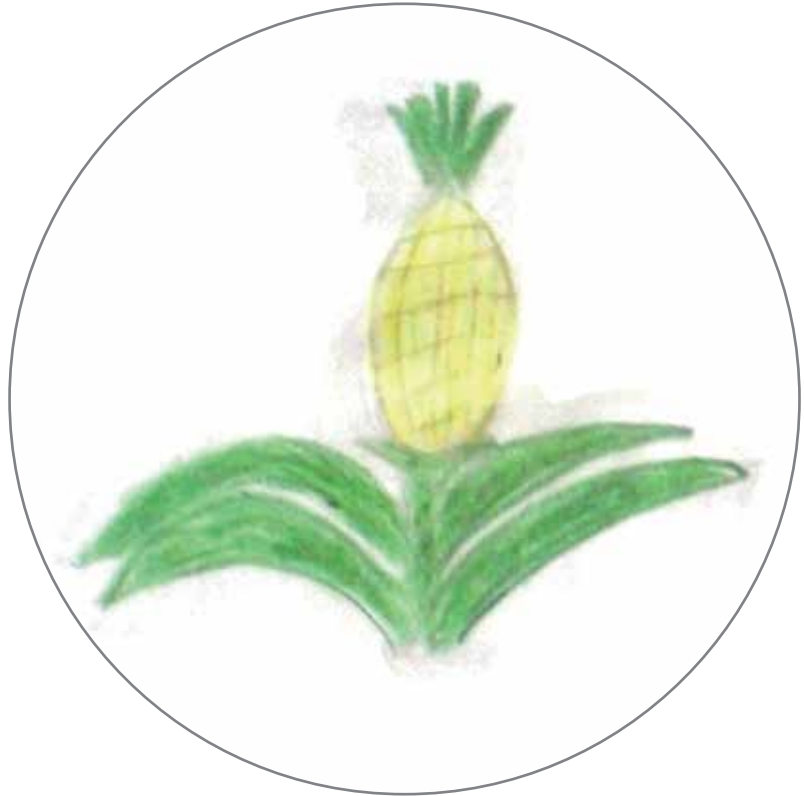
A los criados se les da pepas enteras y a los pollitos pequeños, se les da pilado o machucado.

Piña

Para sembrar: se trasplanta la semilla se deja una semana, hay algunas mujeres que siembran el mismo día.

Preparación: con la piña se hace jugo con manicuera, con agua, se hace también guarapo y se come en tajadas.

Últimamente la piña sirve para la venta.





Piña de caloche

Diq̄i ~ sêrã

Este producto es el más cultivado en los pueblos indígenas del departamento del Vaupés. Es muy bueno para comercializar y luego para comprar jabón, sal, arroz, fósforos, etc. También se utiliza para hacer trueque.

La semilla la trajo a la comunidad de Villa Fátima la señora Delfina Castillo, que se la regaló a la señora Anastasia Ardila, y ella se la pasó a la señora Amelia Montalvo.

Se siembra entre enero y septiembre, especialmente en el monte bravo, a una distancia de 30 a 40 centímetros; la cosecha se demora de siete a ocho meses para recogerla.

Piña de guacamaya

Majá ~ sērã

Es el cultivo más extendido entre los pueblos indígenas, más que todo en los pueblos desano. Se comercializa en Mitú para comprar jabón, sal, pilas, anzuelos, fósforos, etcétera, o también para hacer trueque.

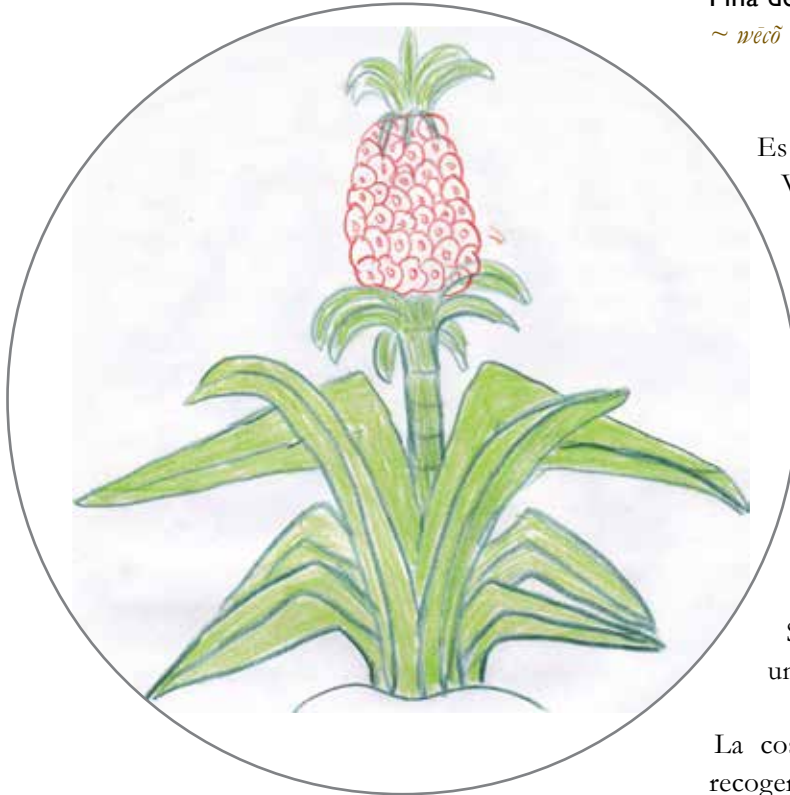
Lo llaman piña de guacamaya o *majá sērã* porque es parecido al color de la guacamaya. La piña es de color rojo.

Esta semilla la trajo a la comunidad de Warakapuri la señora Carmen Holguín, que se la regaló a la señora Amelia Montalvo; actualmente tenemos muchas semillas en la comunidad de Timbó en Betania.

Se siembra en los meses de agosto y febrero, a una distancia de 30 a 40 centímetros y demora en cosechar de siete a ocho meses.

Con la piña se puede hacer jugo, salpicón, guarapo, chicha y jugo con manicuera.





Piña de loro

~ *wēcō* ~ *sērã*

Es el producto más cultivado en el departamento del Vaupés. Se tiene que cultivar para comercializarlo y para el consumo humano.

¿Por qué se llama piña de loro? Porque la semilla es de color verde claro parecido al loro. Por eso la llamamos piña de loro.

Este cultivo contiene mucho jugo y vitaminas, por eso a la gente le gusta comprarlo mucho para preparar guarapo, chicha y jugo con manicuera.

Se puede sembrar en monte bravo y en rastrojo, a una distancia de 30 o 40 centímetros por hilera.

La cosecha se demora de siete a ocho meses para recogerla.

Batata

Para sembrar batata: se arranca la mata, y se botan todas las hojas, depende de cada uno, se deja unos días, se siembra el mismo día que se arrancó.

Preparación: se puede comer cocinado y asado, con la batata se hace la bebida (chicha).

Igualmente son atacadas por los animales como: guara, tintín, paloma, perdiz, etcétera.

Hay también varias clases de batatas: batata dulce, *puyú*, *yabí*, *ñajiãmara*, etcétera.





Ñame

Para sembrar: el ñame se arranca y se deja unos días para que retoñe.

Se pica bien con la pala donde va a sembrar. En seis (6) meses cuando se seca las hojas se le saca la cosecha.

Preparación: el ñame es muy rico para el consumo, se come cocinado, asado, de igual manera se hace la bebida más conocida en la región, la chicha.

Pupuña

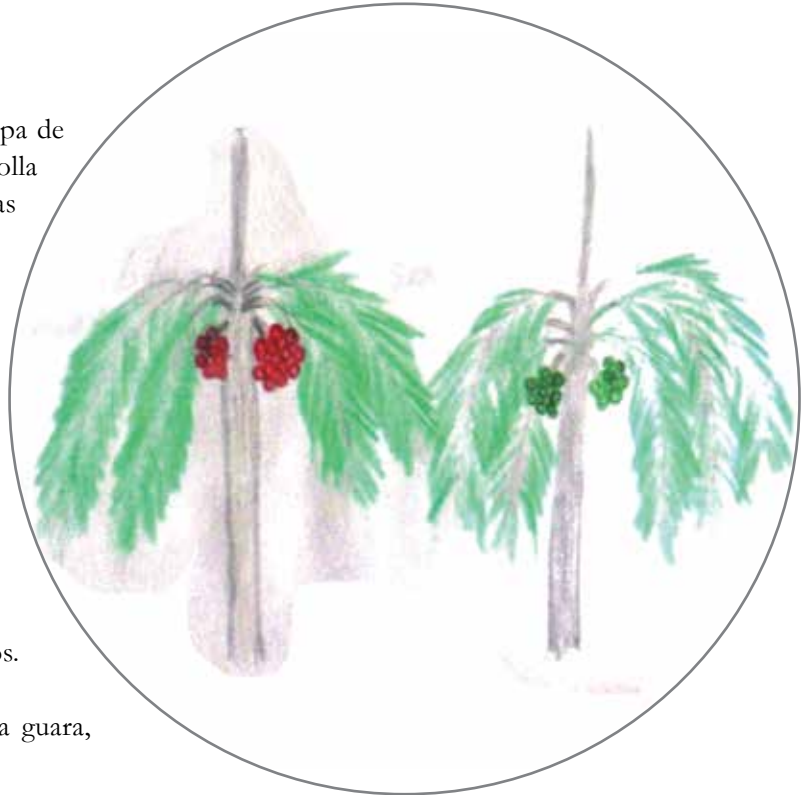
Siembra: a la pupuña se le saca solamente la pepa de adentro. Hay algunas señoras que la sacan en la olla recién hervida. También se le hace trasplante a las matas pequeñas. Luego se siembra en la chagra.

Preparación: con la pupuña se hace jugo, chicha, también se come cocinado y asado, para dar de comer a los criados se da cocinado, o crudo pero con tal que se haya pilado o machucado.

De igual manera se le puede dar en masa, hay algunas personas que hacen fariña, sale muy rico.

La pupuña da mucha energía a los seres humanos.

En la chagra aprovechan los animales como: la guara, tintín, lapa y ratones.





Caña

Siembra: la caña se le corta por pedazos, se deja una semana para que retoñe. Después de una semana se siembra.

También es atacada por un animal que se llama ulaman, gusano blanco, etcétera.

Preparación: de igual manera se saca el jugo para echar en la masa de guarapo, se exprime con colador y se toma.

Los blancos sacan el jugo para fabricar panela.

Uva caimaroná

La uva caimaroná es muy sabrosa para comer.

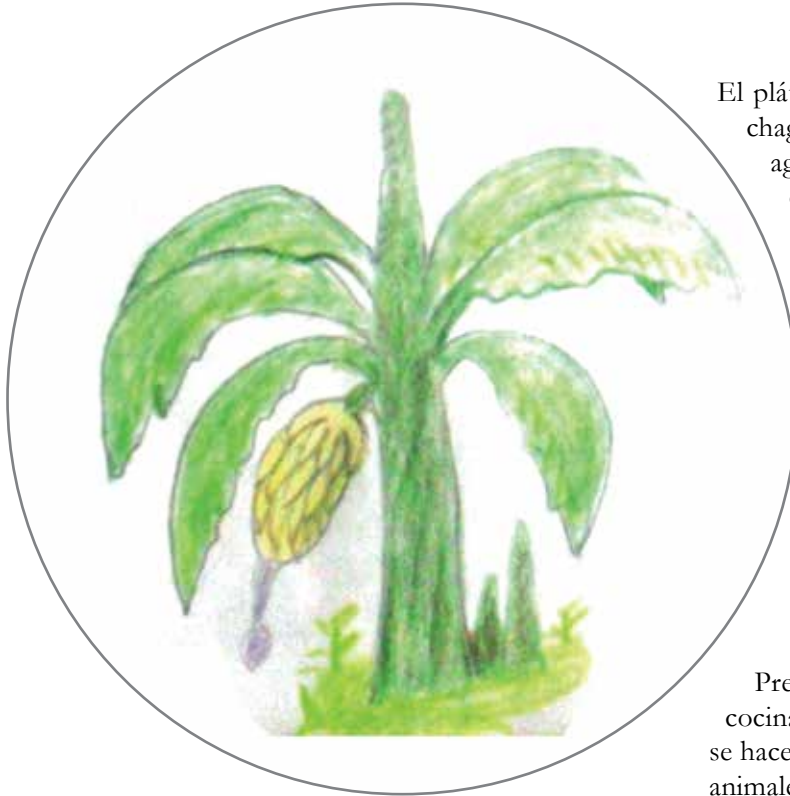
Para sembrar: se saca la semilla que está en las pepas; pero demora años para crecer y para dar frutos.

En la chagra aprovechan los animales como: murciélagos, chucha, pájaros, etcétera.

Los ancestrales hacían ofrecimientos a los familiares así vivían nuestros abuelos, hoy en día también existe lo mismo.



Plátano



El plátano lo sembramos en la casa o en la orilla de la chagra, porque las hojas de estos recogen muchas aguas, estas bajan a la tierra y llegan a los tubérculos de la yuca brava y lo hacen podrir; por eso se recomienda sembrar en la orilla de la chagra.

Siembra: los colinos se sacan con una pala, tratando de no dañar las raíces.

Algunos dejan una semana para sembrar, otros solo dejan tres días, luego van abriendo los hoyos en la chagra, se colocan los colinos mirando donde sube el sol, como recomendaban los ancestros, después se entierra, así va haciendo con todas las variedades de plátanos.

Preparación: como humanos lo consumimos cocinado, puede ser en un caldo o sancocho. También se hace el minguo de banano, sale espesito y dulce. A los animales se puede dar cocinado o crudo, bien picado se le va a suministrar a las aves como las gallinas.

Lulo dulce

Siembra: de igual manera se saca la semilla, la que está por dentro de la pepa y se siembra en la chagra ya en seis meses se saca la cosecha.

Preparación: se come crudo. También se hace manicuera de lulo.





Lulo pequeño

Según las mujeres, los lulos pequeños no se siembran, solo nacen por sí solos.

Hay algunos animales que se alimentan y defecan en las chagras, allí crece y da frutos.

A los varios meses ya comienza a madurar.

Preparación: lo mismo, se hace manicuera y se toma.

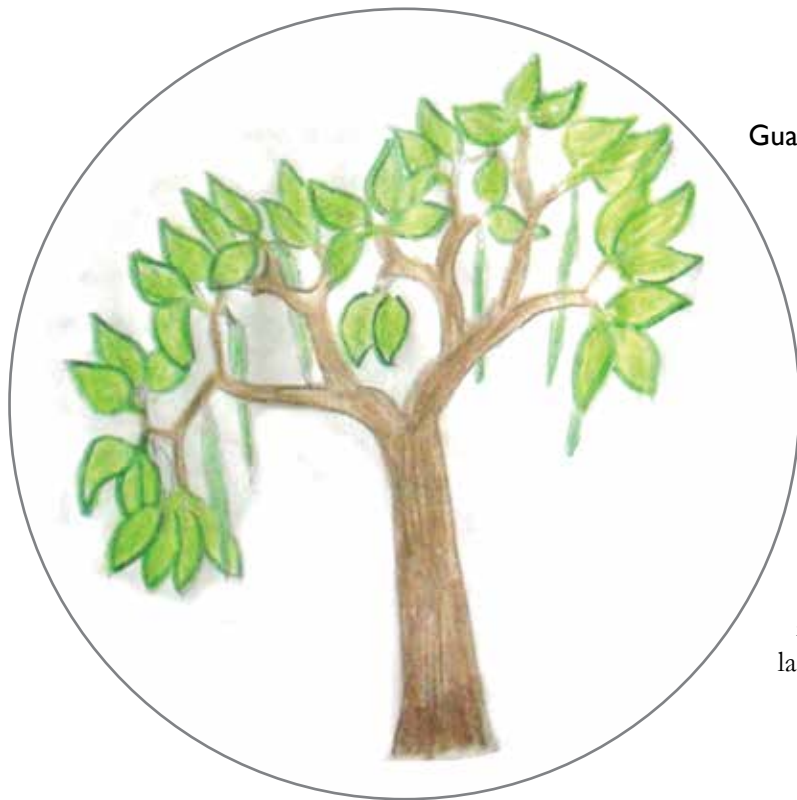
Umarí

El umarí es una comida deliciosa para nosotros los indígenas.

Siembra: se siembra solamente la pepa, algunas mujeres siembran cuando ya está germinado y a la vez muchos años para crecer y dar frutos.

También se hace *quiñapira* de umarí así: se quita la cáscara con la cuchara. Luego se hierve el agua, se le hecha umarí raspada en la olla queda bien espeso, esto se llama *mucaisoro*, cuando hecha pescado queda bien rico.





Guama larga

La guama, también es muy rica para el consumo, se come cuando ya está jecha.

Preparación: muchas señoras hacen manicuera de guama, también se hace con agua, se hace chicha.

Nuestros antepasados comían pepas de guama asado. Los mismos hacían ofrecimiento a los familiares. Algunas señoras dejaban trampa, colocaban a la orilla del caño por la noche se iba a cestar y mataban animales nocturnos como: lapa, venado, etcétera, mantenían a la familia.

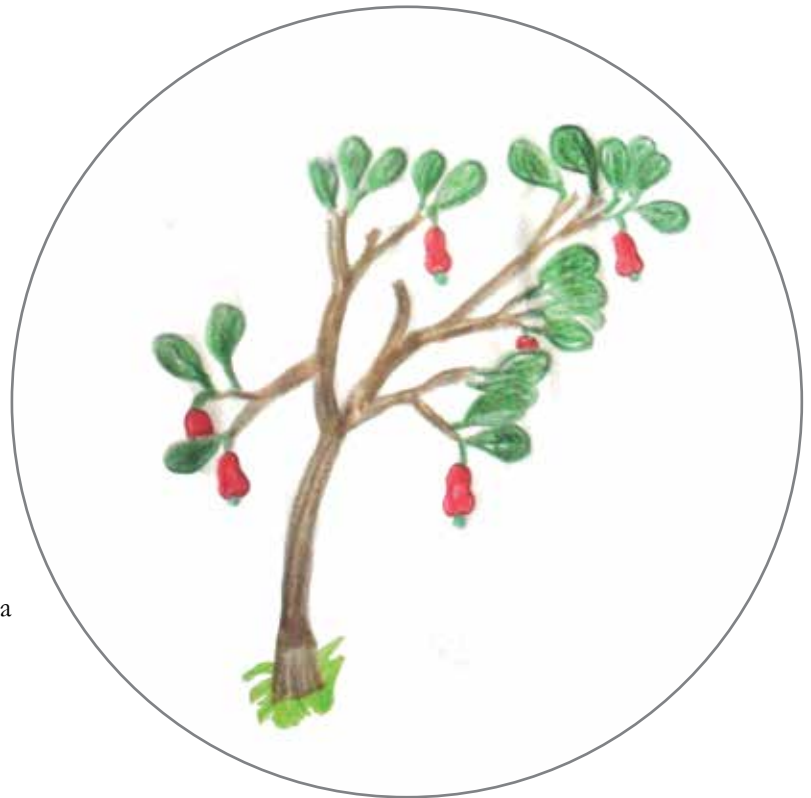
Marañón

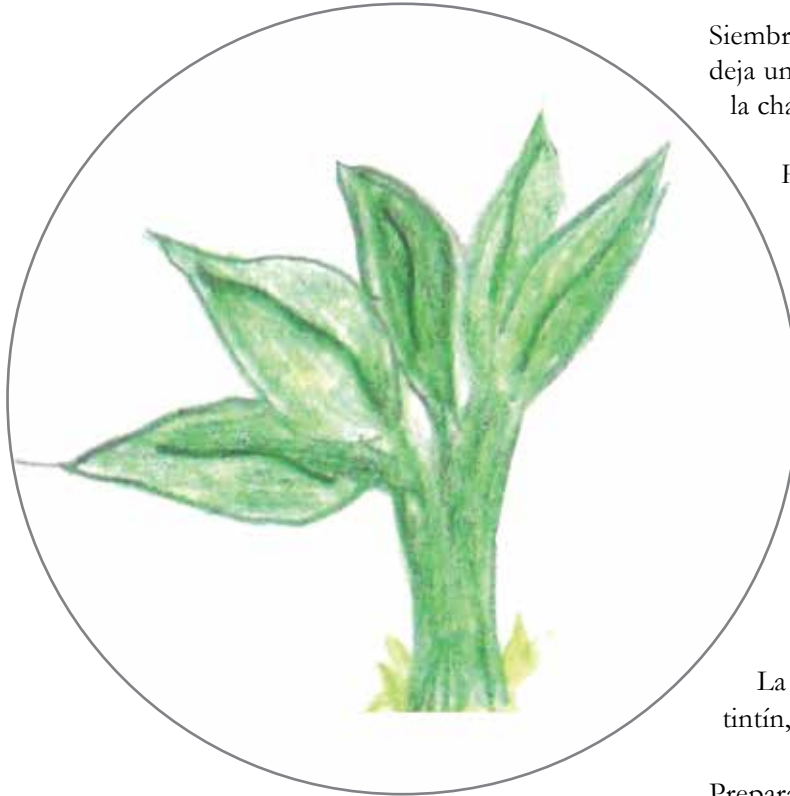
El marañón es muy delicioso, tiene mucho jugo cuando se come.

Siembra: para sacar la semilla se saca la pepa y se siembra en la chagra. En un año ya comienza a dar frutos.

Preparación: se come cuando está maduro, también se hace jugo y guarapo.

Según los abuelos, que no dejaban morder la pepa porque se pudre la boca.





Ñapi

Siembra: se saca la semilla, cuando ya está bien seca se deja una semana para que germine. Luego se siembra en la chagra.

Hay dos variedades: *ñapi* blanco, *ñapi* negro.

Cuando cumple los seis meses se saca la cosecha.

Preparación: se consume cocinando y también se come asado.

Dutúpata (dulce)

Siembra: para sacar la semilla, se botan las hojas. De una vez se lleva a la chagra para sembrar, ya cuando cumple los seis meses se saca la cosecha.

La cosecha es atacada por los animales como: guara, tintín, perdiz, etcétera.

Preparación: se come cocinado y asado, es muy rica para el consumo.

Ají

Siembra: se saca la semilla de adentro, raja por la mitad con un palito se saca con cuidado, porque arde mucho, se le hecha en un recipiente para dejar semillero.

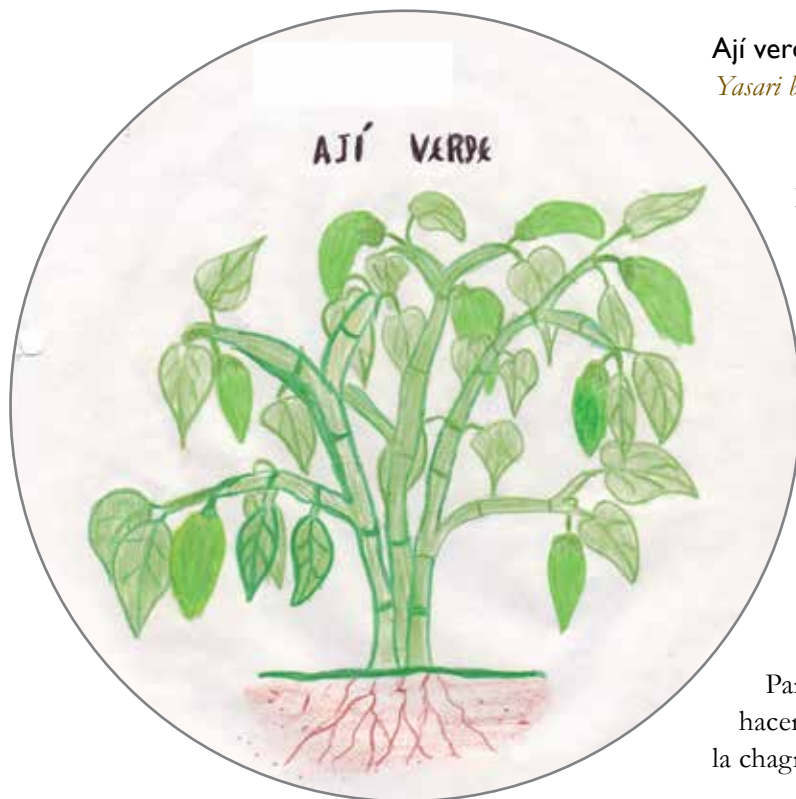
Ya cuando están grandecitos, se trasplanta y lo lleva en la chagra para sembrar.

En un año se saca la cosecha.

Preparación: hay muchas formas de comer, se come en *quiñapira*, también se hace *yuquitaña*.

De igual manera el ají es muy importante para la venta.





Ají verde

Yasari bia

El ají verde o *yasari bia* es un producto muy importante para el consumo diario de los pueblos indígenas del Vaupés. Por eso está aumentando su cultivo y por eso se conserva mucho en la comunidad Timbó de Betania.

Preparación: se utiliza para cocinar caldo de pescado y caldo de carne, y también se come fresco.

Plagas y animales que lo atacan: el gusano, el comején, las gallinas y los patos.

Para sembrar el ají verde lo primero que se debe hacer es construir un semillero, después se siembra en la chagra o en el patio alrededor de la chagra.

Ají de marrano

Yese bia

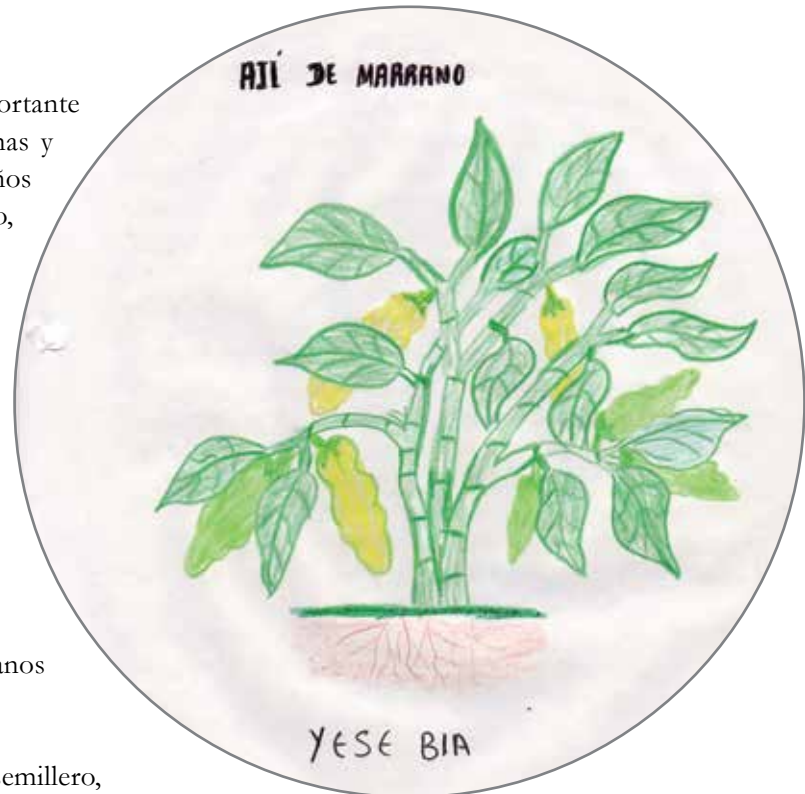
El ají marrano o *yese bia* es un producto muy importante para el consumo diario de los pueblos indígenas y no indígenas; no es recomendable para los niños menores de cinco años, porque es muy peligroso, muy picante.

Por eso debemos que tener mucho cuidado con los niños.

Preparación: se utiliza para preparar *quiñapira* y *ñuquitaña*. Para la primera, se moquean con la *quiñapira* y se echa al pescado moqueado, fresco; con *ñuquitaña* se puede comer con carne de lapa, cerrillo, chaqueto, cafuche, etcétera.

Plagas y animales que lo atacan: los gusanos cucarroncito, las gallinas y los pájaros.

Siembra: lo primero que hay que hacer es un semillero, después de 20 a 30 días puede trasplantarse en la chagra o en el patio alrededor de la casa.



Ají de *bore bia*



Este ají de *bore bia* es una planta de un ají muy picante y por esto se conserva mucho. También es un alimento de consumo diario y un remedio contra el baro; actualmente nuestros abuelos lo conservan mucho para oler y para el cuidado del cuerpo; a esto se debe que anteriormente eran muy fuertes y guapos.

El producto fue traído a la comunidad Muritanga por una señora llamada Anita Ardila, que se lo regaló a la señora Anastasia, que a su vez se lo pasó a la señora Amelia Montalvo.

Preparación: se usa para preparar *quiñapira*, caldo de pescado, caldo de carne y *nuquitaña*.

Plaga y animales que atacan a esta planta: los gusanos, las gallinas y los pájaros.

Siembra: primero se debe construir un semillero; después de 20 o 30 días las plántulas pueden trasplantarse en la chagra o en el patio alrededor de la casa.

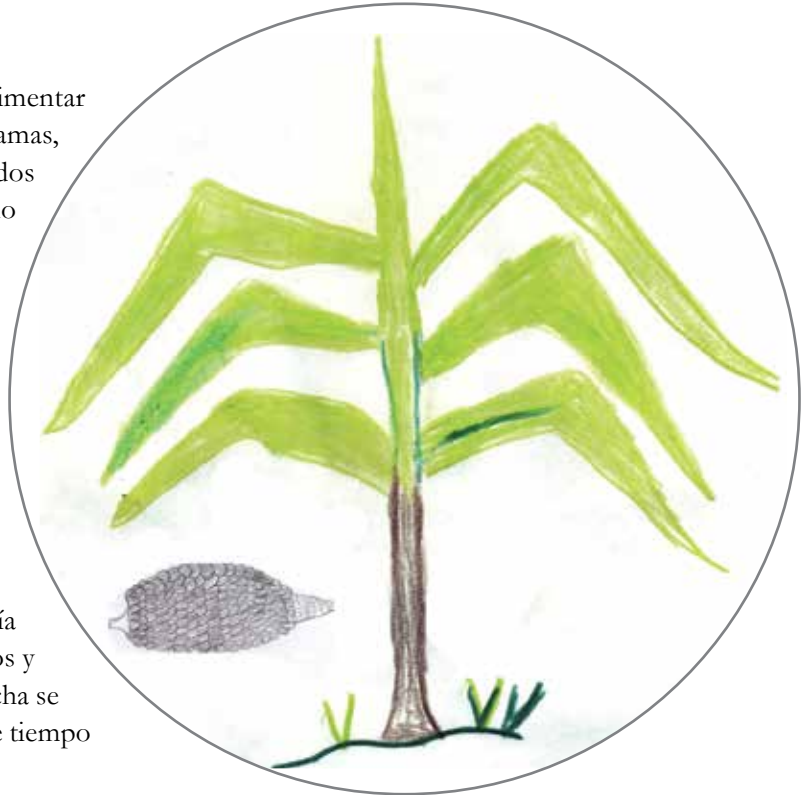
Maíz negro

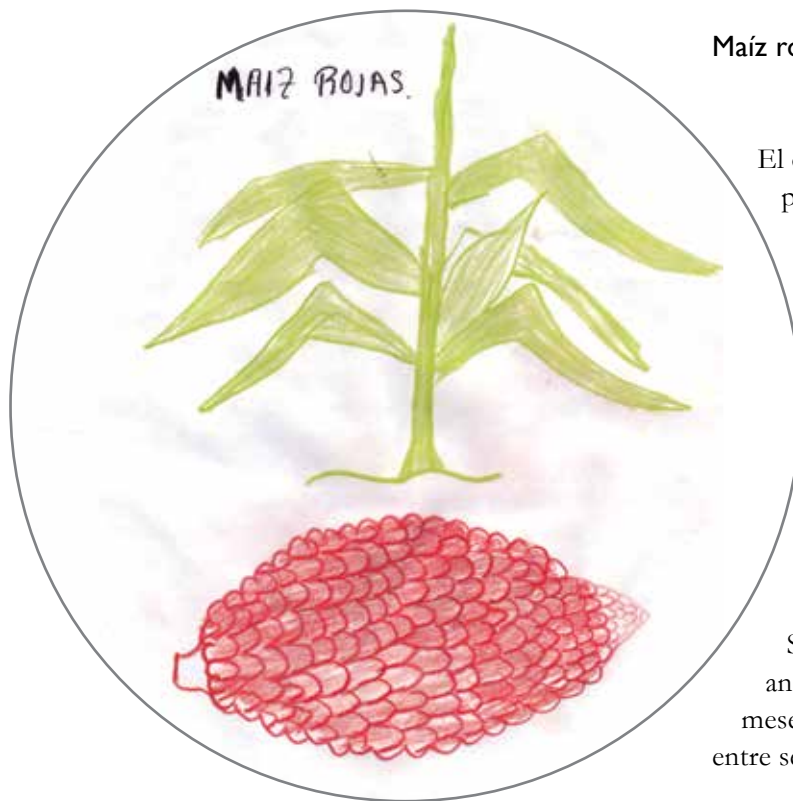
El cultivo de maíz negro es para sembrar, para alimentar a los animales de cría como gallinas, patos y cachamas, y también es alimento para los niños desnutridos menores de cinco años. Así mismo es apetecido para preparar masato para consumo humano.

La semilla de maíz negro fue traída desde Cravo Norte, Casanare, por el señor Rubén Darío.

Plagas que atacan a las semillas de maíz negro: los gorgojos, un gusanito parecido al mojojoy, los ratones paja y el pájaro cucarachero.

Para sembrar se tiene que desgranar y dejar un día antes de sembrarlo, se puede sembrar en rastrojos y en el mes de agosto a enero, para recoger la cosecha se puede demorar siete o seis meses después de este tiempo se puede recoger los cultivos.





Maíz rojo

El cultivo de maíz rojo es bueno para las gallinas, los patos y los marranos; también se consume como mazamorra y en los sancochos de pollo y carne; por eso lo cultivamos.

La semilla fue traída desde Cravo Norte, Casanare, por el señor Rubén Darío, pero también la trajo del Chocó la señora Eulalia.

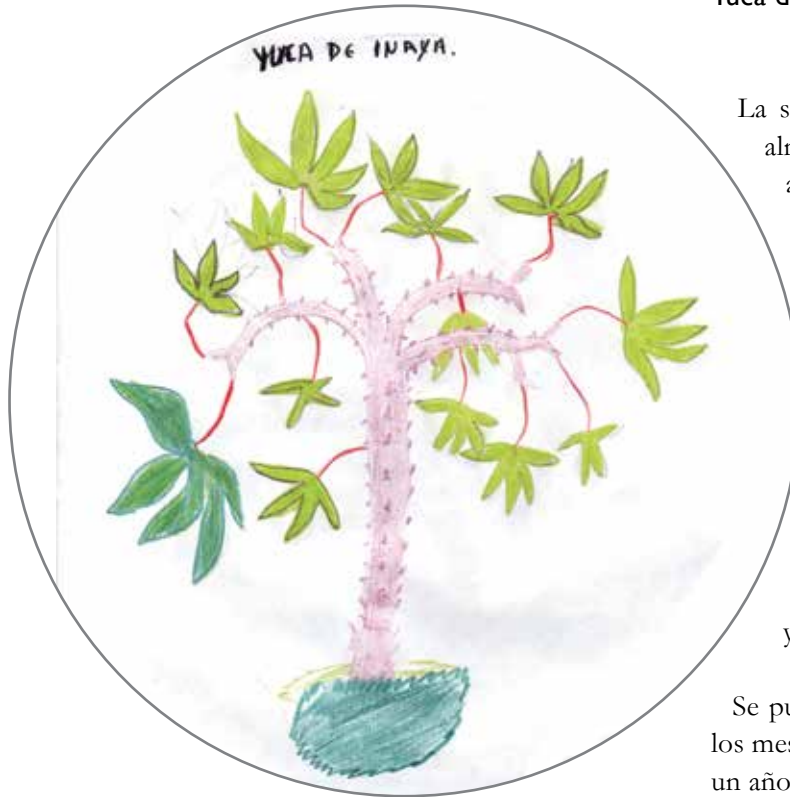
Plagas que atacan a la semilla: los gorgojos, un gusanito parecido al mojojoy, los ratones y el pájaro cucarachero.

Siembra: desgranar la semilla y dejar lista un día antes de sembrar; se puede enterrar el día tres, en los meses de agosto y enero; la cosecha se puede demorar entre seis y siete meses.

VARIEDADES DE YUCA BRAVA



Yuca de inayá



La semilla de yuca de inayá es especial para extraer almidón, que se vende para comprar jabón, sal, pilas, anzuelos, etcétera. También es muy importante para el consumo en nuestra vida cotidiana. Con él se prepara una buena chicha bien espumosa; por eso tenemos que cuidar bien esta semilla.

Esta semilla la trajo a la comunidad Piracuara, o sea el Papuri, la señora Catalina Montalvo, mi tía, que se la entregó a mi mamá, Amelia Montalvo; por eso mi mamá la conserva y la cuida mucho.

Animales que atacan al tubérculo: la guara, el titín y la lapa.

Se puede sembrar en monte bravo y en rastrojo entre los meses de enero y agosto; para recoger los tubérculos, un año después, se puede aprovechar la chagra.

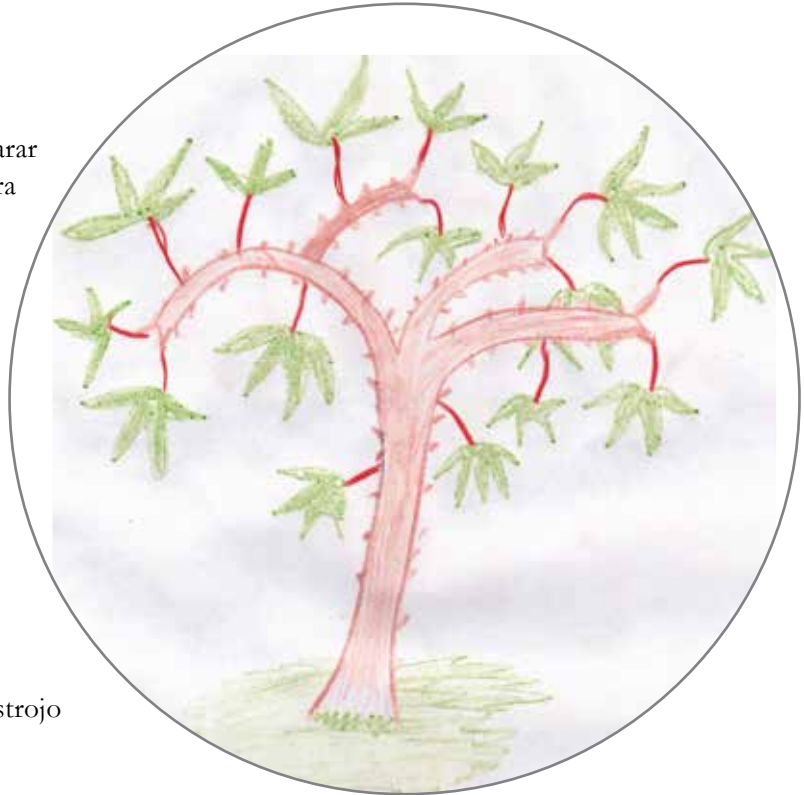
Yuca de ibacaba

Esta yuca de ibacaba es especialmente para preparar el casabe de almidón y para sacar una masa para alimentar a las gallinas, los patos y los marranos; el casabe también se vende; es la comida típica de la región indígena de Vaupés.

Esta semilla la trajo a la comunidad Villa Fátima la señora Delfina Castillo, que se la entregó a la señora Martha, que a su vez se la regaló a mi mamá, Amelia Montalvo.

Plagas que atacan a los tubérculos y a la semilla: al primero, la lapa, el cerrillo y la guara; a la semilla, el comején y el gusano.

Se puede sembrar en monte bravo y en el rastrojo entre los meses de enero a agosto.



Yuca brava

Para sembrar la yuca brava: se escogen muchas variedades de semillas. Se parten en pedacitos pequeños de 20 cm de largo para que pueda entrar en el hoyito fácilmente.

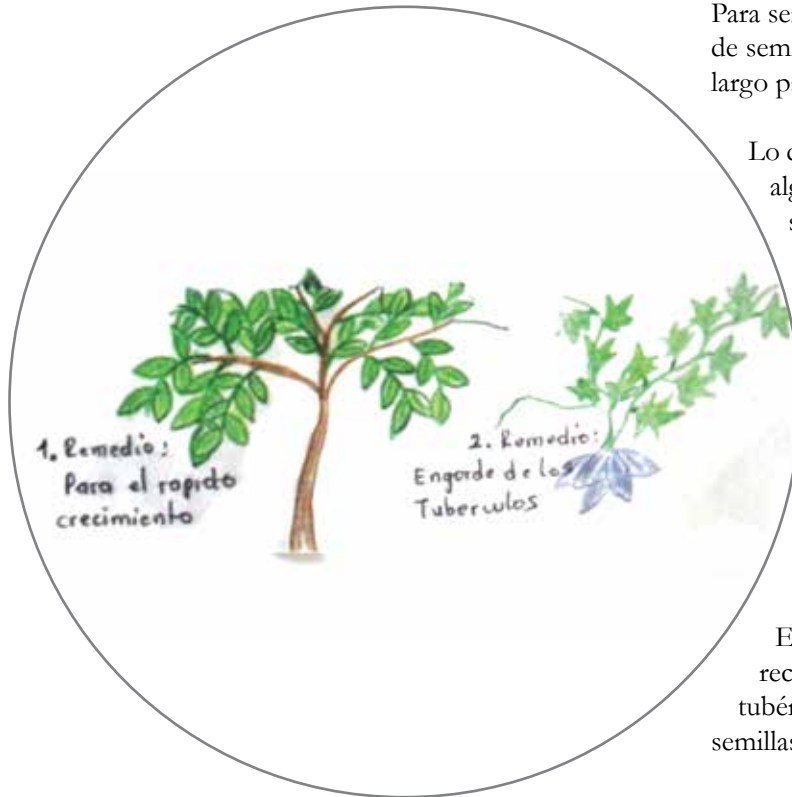
Lo dejan en un montón para que las semillas germinen, algunas de las abuelitas dejaban tres días antes de la siembra, para que el chicle se seque.

Algunas de las mujeres van partiendo las semillas y la siembran para no demorar lo que broten las malezas, así puede limpiar las malezas cuando las semillas ya están grandes.

Para que se desarrolle o crezca más rápido se utiliza algunos remedios; que uno es solamente para el crecimiento de las semillas y la otra es para el engorde de los tubérculos.

Estos remedios se utilizan así: se saca agua de un recipiente y se raspa el remedio que es parecido a los tubérculos de la yuca y se aplica en el montón de las semillas.

Estos se aplican cada vez que se van a sembrar en la chagra de monte bravo y rastrojo.



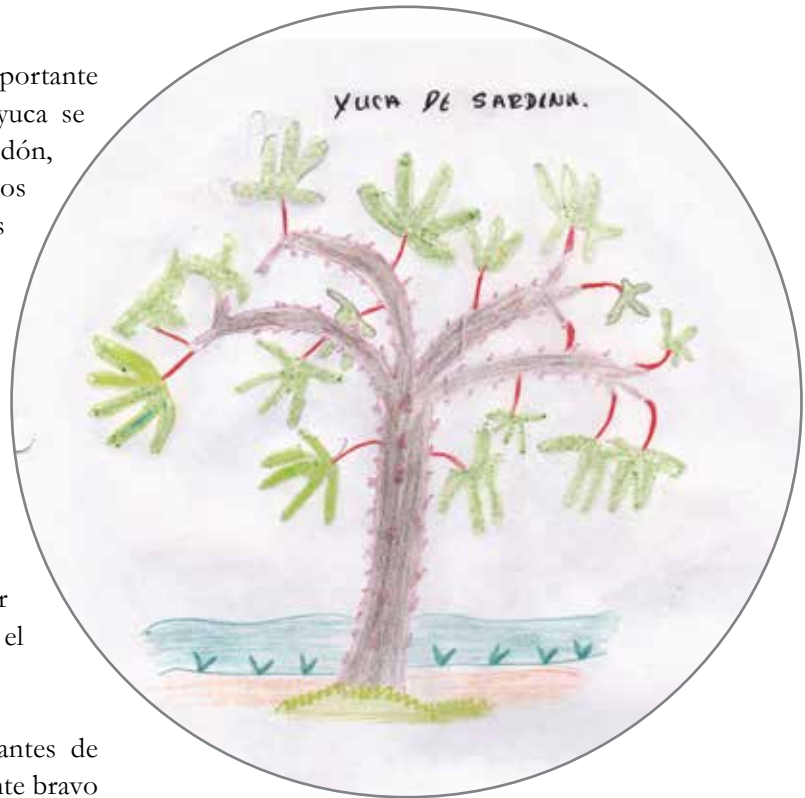
Yuca de sardina

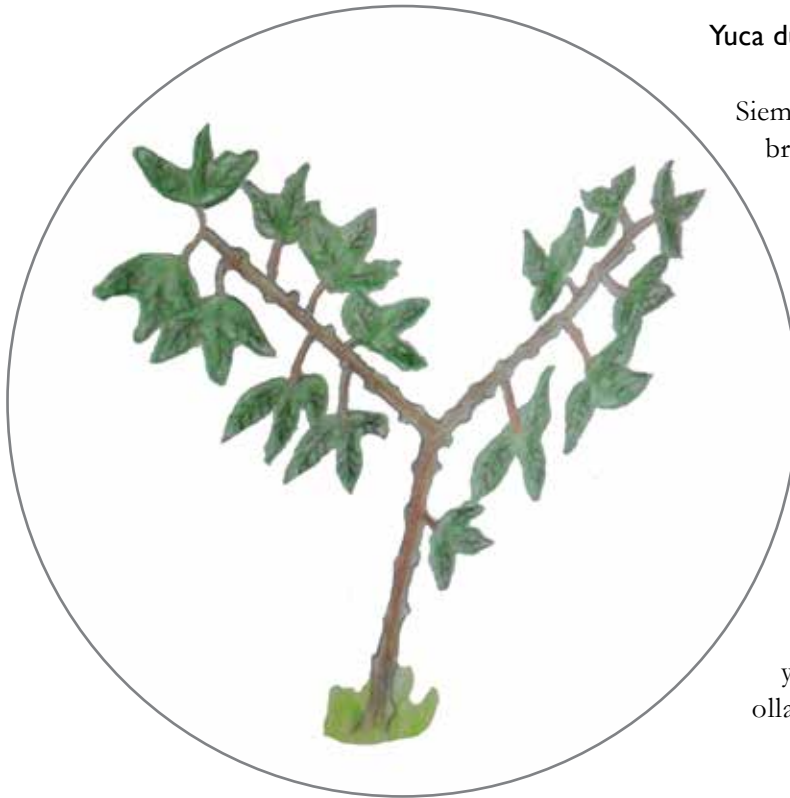
La semilla de la yuca de sardina es muy importante para los pueblos indígenas del Vaupés. Esta yuca se usa especialmente para preparar casabe de almidón, casabe de venao y casabe de maja; estos productos se venden en la ciudad de Mitú; por eso tenemos que cuidar bien esta semilla y no dejarla perder.

La semilla la trajo a la comunidad Bogotá Cachivera la señora Rosa Morales, que se la entregó a la señora Anastasia Ardila y ella se la pasó a mi mamá, Amelia Montalvo; por eso ella no deja perder la semilla.

Plagas que la atacan: la guara, la lapa, el tintín, el cerrillo, los gusanos y el comején. Para evitar los ataques, los cultivos pueden protegerse con el rezo de la chagra.

Siembra: la semilla se alista dos o tres días antes de sembrarla; puede sembrarse en la chagra de monte bravo y en la chagra de rastrojos.





Yuca dulce

Siembra: igualmente se siembra lo mismo que la yuca brava.

Preparación: antiguamente nuestros abuelos la consumían cocinada y asada.

Hoy en día comemos frita, en sancocho, cocinado, etcétera. La sobra se le da de comer a los criados de gallinas, cerdos y perros.

Además que comemos de la yuca dulce se puede hacer el masato, se cocina bien, luego se hecha en una olla y lo deja bien tapado para que fermente la masa, después de esto se le agrega un poquito de dulce de caña o azúcar y lo cuele con el colador, de ahí se echa en una olla, queda bien espesito cuando lo toma.

Historia de la coca

Antiguamente, la coca o mambe no existía. Nuestros antepasados, nuestros abuelos, para mambear, primero, tenían que ir a buscar el guaruma, raspar la cascarita de guaruma y después la preparaban para mambear; en ese tiempo, ellos tenían el palo de guaruma o mata de coca, pero era para elaborar artesanías.

Pero un día, un señor tuvo dos hijos, que crecían día tras día; cuando ya están mayores, un día el mayor tuvo una mujer, pero el menor estaba soltero. El que tenía mujer se fue a buscar comida, a pescar, pero la mujer también le dijo que arrancara yuca para hacer casabe y para tomar manicuera. Él se fue en el rebusque y la mujer también se fue a la chagra.

El hermano menor se quedó en la casa. Pensó: “¿Qué va hacer mi cuñada? Me siento enamorado de ella, voy a molestarla”. Y se fue a donde ella, a la chagra.

Cuando llegó a la chagra, quiso agarrar a la cuñada, pero ella ya había arrancado yuca, estaba de regreso. «Venga conmigo –le dijo él- yo la quiero a usted». «Pero usted es mi cuñado respondió ella». Voy a contarle a su hermano

lo que usted me está haciendo». Él le respondió: «No le cuente, de pronto me pega; no quiero que le cuente». Ella se echó a la espalda el canasto de yuca y regresó a la casa. El cuñado retornó bien tarde. El hermano de él regresó despuesito que ella, que cocinó el pescado que él trajo y lo comieron.

Al otro día, de nuevo él le dijo a la mujer: «Yo me voy de cacería. Usted también vaya a la chagra». El marido se fue de cacería y la señora a la chagra, pero el cuñado hizo lo mismo que había hecho el día anterior. Ese día sí alcanzó a agarrarle la espalda, pero ella no se dio cuenta.

Sin embargo, alcanzó a pegarle con la mano, él cayó desmayado y ella dijo: «Yo ya le dije que no molestara y ahora está pasando usted». Él contestó: «Cuando regrese de la chagra, dígame a mi hermano que aquí voy a quedarme para siempre». Al decir esto, empezó se convirtió en tres clases de coca.

Se transformó así:

- Los dos brazos se convirtieron en rama de coca que nosotros llamamos: *~d̄h̄p̄āri ~ āp̄i*.
- Y los dos pies, en coca de árbol, que en desana llamamos: *~ȳnki ~ āp̄i*.
- Y el cuerpo, en coca de caimo, que en desana llamamos: *~carē ~ āp̄i*.



Coca de rama

~ *dūpūri* ~ *āpī*

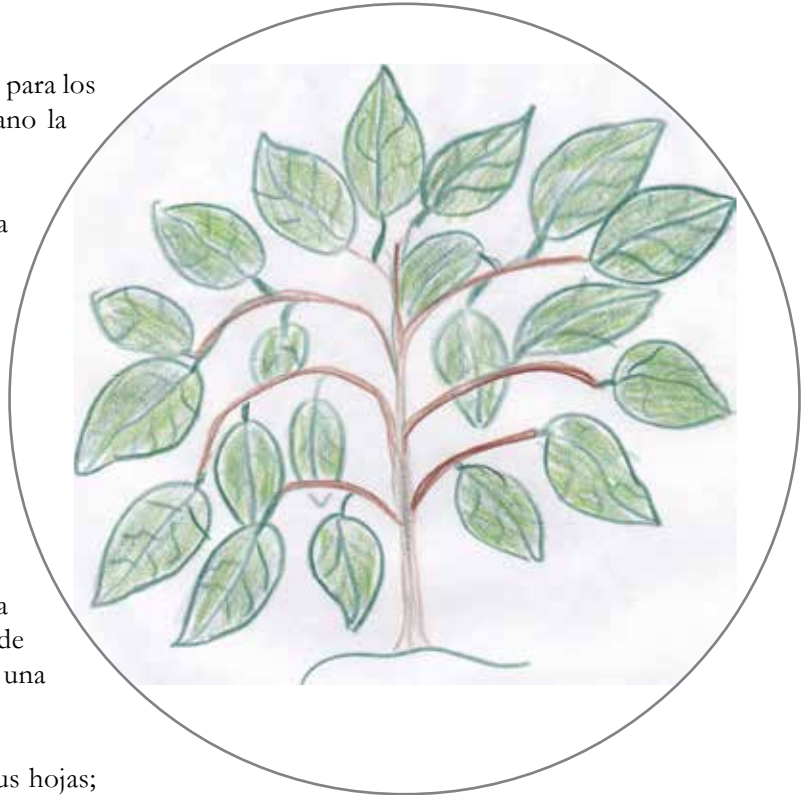
La coca de rama es un producto muy importante para los pueblos indígenas del Vaupés; por eso los desano la valoran y cuidan mucho, como a un hijo.

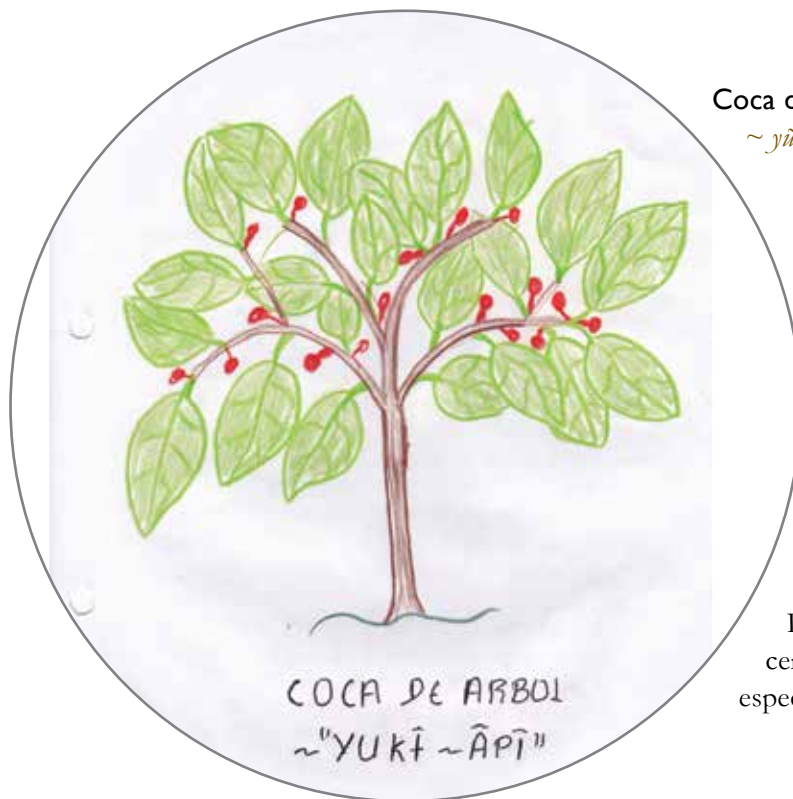
¿Por qué se llama coca de rama? Porque la planta es bajita, tiene muchas ramas y produce cualquier cantidad de hojas.

Siembra: se puede producir en tierra bien firme, especialmente en monte bravo; se puede sembrar a una distancia entre un metro o 50 centímetros, en hilera.

Preparación: primero se va a la chagra y recoge las hojas; regresa y prende la candela en el tiesto; cuando está bien tostada, la hecha en el pilón y la pila bien; luego, en una cuya para mezclar hoja de guarumo quemada se revuelve bien y se pasa a una bolsa especialmente para sacudir mambe.

Este producto se demora un año para ofrecer sus hojas; la primera recogida demora un mes; después, se puede realizar cada mes.





Coca de árbol

~ *yūkĭ* ~ *āpĭ*

La coca de árbol o ~ *yūkĭ* ~ *āpĭ* es muy importante para los pueblos indígenas del Vaupés, pero casi se está perdiendo, por eso hoy en día se le quiere recuperar.

Esta planta la trajo a la comunidad de San Luis Urrari, en Papuri, el señor Aparicio Duque, que se la regaló al señor Ricardo Uribe, que a su vez se la pasó al señor José Ardila.

Para la siembra, primero se corta un tronco de 20 centímetros de largo y luego se siembra por hilera; especialmente se puede sembrar en monte bravo.

Tabaco

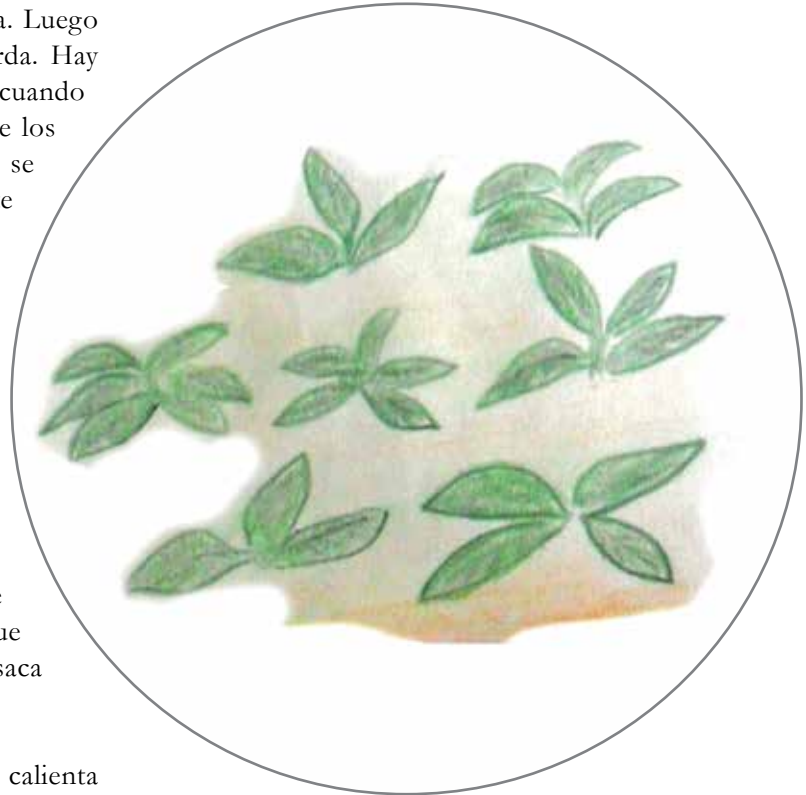
Siembra: cuando ya está bien se saca la semilla. Luego se le hecha en una bolsa para que no se pierda. Hay que conservar en un sitio fresco, ya después, cuando se quema una chagra, se riega la semilla donde los palos o troncos estén bien quemados, pero se siembra en invierno, porque en verano no resiste la semilla, se muere.

Después de tres meses, se saca las hojas y se echa al canasto.

Preparación: cuando ya regresa en la casa, se consigue un pedazo de tiesto especialmente para tostar las hojas de tabaco.

Luego se coloca en el fogón cuando ya está bien caliente se le echan las hojas, después se bota bien el agua que sale del tabaco hasta que seque bien, cuando ya queda bien tostadito se saca de la candela.

Finalmente se consigue la hoja de platanillo, se calienta bien la hoja en el fogón hasta que se vuelva bien blanco, luego se arma un tabaco y se fuma.



Historia del tabaco

Antiguamente, el tabaco no existía, por eso nuestros abuelos sufrían por querer fumar el tabaco. Ellos fumaban un palo que tenía un huequito. Un día, un señor está en una maloca, va a donde el dueño del tabaco y este le dice: «Traje tres bojotes de pescado», y el señor mandó a comer a todos los tres bojotes y los mandó a tomar agua.

«Después de tomar agua, usted va a vomitar; cuando vomita, no va a caer», dijo el dueño de tabaco, «pero cuando va a vomitar, vomite alrededor de la casa». Vomitó tres veces, después cayó en el suelo desmayado; demoró una hora para levantarse, después de hacerlo, el tabaco ya estaba grande y ahí germinaron tres clases de tabaco, así:

- Tabaco de agua ~*decõ* ~*mẽĩĩ*
- Tabaco de sardina ~*imicã* ~*mẽĩĩ*
- Tabaco de guabina ~*sai* ~*mẽĩĩ*

Tabaco de sardina

~imĩca ~mũrũ

Este producto es especialmente para los adultos. Es muy fuerte cuando se fuma, por eso los niños no lo fuman. Los desanos, con el tabaco, hacen lo siguiente: en medio del rezo protegen la vida de uno; rezan cuando alguien tiene dolor de cabeza o la menstruación. El tabaco es el compañero del mambe.

Siembra: cultivar el tabaco de sardina es muy difícil, porque no nace cuando se entierra la semilla, por lo que no es recomendable; para sembrarla toca al boleó, y el que la bolea debe estar a dieta, porque si no lo está, la semilla no germina.

Preparación: primero se deben recoger las hojas, después se tuestan sobre una lata o una tapa de olla; cuando están bien tostadas se bajan de la candela y se empacan con hojas de platanillo.





Tabaco de guabina

Sai ~ mÛrÛ

El tabaco de guabina *sai ~ mÛrÛ* es para los adultos, es muy fuerte y por eso los viejos lo valoran y lo cuidan.

Siembra: es muy difícil de sembrar, porque no nace cuando se entierra la semilla; es recomendable sembrar al boleto, pero el que la siembra también debe estar a dieta, porque si no lo está, no germina.

Preparación: primero se recogen las hojas, después se tuestan sobre una lata o una tapa de olla; cuando están bien tostadas se bajan de la candela y se empacan con hojas de platanillo.

Tabaco de agua

Deco ~ mēre

Este tabaco es muy importante para los viejos, o sea para los payeces, los rezanderos o los comunes.

Este tabaco no es recomendable para los niños. No es fuerte cuando se fuma.

Siembra: se siembra al boleó en agosto y se recogen las hojas en diciembre; los cultivos demoran aproximadamente cinco meses; se pueden sembrar especialmente en monte bravo.

Preparación: primero se recogen las hojas, después se tuestan sobre una lata o una tapa de una olla; cuando están bien tostadas se quitan de la candela y se empacan con hojas de platanillo.





Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles



Organización
de Estados
Iberoamericanos
Para la Educación,
la Ciencia
y la Cultura



Organización
de Estados
Iberoamericanos
Para la Educación,
la Ciencia
y la Cultura

