

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE HOTELERÍA Y TURISMO INTERNACIONAL



CARRERA DE GASTRONOMÍA

PLAN DE INVESTIGACIÓN

**TITULO: “PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA
OPERACIÓN DEL TURISMO COMUNITARIO DE
COTOCOCHA UBICADA EN LA PROVINCIA DE
PASTAZA”**

AUTOR:

LUIS GERMÁN ALCOSER CISNEROS

TUTOR:

Chef. DAVID PAZ

Trabajo de fin de carrera para obtener el título de Tecnólogo en
Gastronomía

Quito, Diciembre del 2010

INDICE

CONTENIDO	PAG.
INTRODUCCIÓN	7
CAPÍTULO I	9
“PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA OPERACIÓN DEL TURISMO COMUNITARIO DE COTOCOCHA UBICADA EN LA PROVINCIA DE PASTAZA”	9
1. PROBLEMA DE ESTUDIO	9
2.1 ANTECEDENTES	9
2. OBJETIVOS	11
3.1 GENERAL	11
3.2 ESPECÍFICOS	11
3. JUSTIFICACIÓN	12
5. METODOLOGIA	13
5.1 TIPO DE ESTUDIO	13
5.2 MÉTODOS.	13
5.3 FASES Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	13
CAPITULO II	15
1. DESCRIPCIÓN	15
2. CARACTERIZACION DEL LUGAR	16
2.1 SITUACIÓN Y LÍMITES	16
2.1.1 LIMITES	16
2.1.2 ACCESIBILIDAD	17
2.2 DATOS HISTÓRICOS.	17
2.2.1 HISTORIA DE LA COMUNIDAD DE COTOCOCHA	20
2.3 DATOS GEOGRAFICOS	22
2.3.1 COORDENADAS GEOGRAFICAS.	22
2.4 DATOS DEMOGRAFICOS	23
2.4.1 DATOS POBLACIONALES DE LA COMUNIDAD DE COTOCOCHA	23
2.4.1.1 HABITANTES DEL CENTRO COTOCOCHA	23
2.5 ASPECTO SOCIAL DE LA COMUNIDAD DE COTOCOCHA.	26
2.5.1 ORGANIZACIÓN POLITICA SOCIAL.	26
3. COMPONENTE TURÍSTICO	27
3.1 ATRACTIVOS NATURALES	27
3.1.1 FLORA DE COTOCOCHA	27
3.1.2 FAUNA DE COTOCOCHA.	28
3.1.3 BOSQUE PROTECTOR COTOCOCHA	28

3.2 SERVICIOS TURÍSTICOS.	29
3.3 ACTIVIDADES TURÍSTICAS	30
CAPITULO III.....	31
COMUNIDAD COTOCOCHA.	31
1. GASTRONOMÍA DE COTOCOCHA.....	33
1.1 SUBSISTENCIA.....	35
1.1.1 HORTICULTURA.....	38
SABIDURÍA DE LOS INDIGENAS KICHWAS SOBRE LA SIEMBRA Y LOS CULTIVOS:	44
TESTIMONIOS DE CAMPESINOS E INDÍGENAS KICHWAS.	46
1.1.2 CAZA.....	47
UTENSILIOS USADOS EN LA CACERÍA Y CAPTURA DE ANIMALES.	52
ANTIGUAMENTE: LA TRADICIÓN DE LA CACERÍA.	53
ANIMALES QUE SON CAZADOS Y SU UTILIZACIÓN.....	61
ARMADILLO:.....	61
GUATUSA	63
GUANTA.....	65
VENADO.....	67
CAPIBARA	68
PUERCO SAHINO	69
DANTA O TAPIR	72
CONEJO DE LA SELVA	74
GUATIN	74
MONOS – MACHIN-SIPURO-CHICHICO-CUISHA MONO.....	75
AVES.....	76
APRENDIENDO A CAZAR.	77
LO QUE HAY QUE SABER.....	78
SABIDURÍA DE LOS INDIGENAS KICHWAS SOBRE LA CACERÍA	79
1.1.3 PESCA	80
PROCESO DE LA PESCA:.....	83
PESCANDO CON BARBASCO (EL VENENO DEL PEZ).....	84
CULTIVO DEL BARBASCO	85
PECES MÁS COMUNES:.....	86
SABIDURÍA DE LOS INDÍGENAS KICHWAS SOBRE LA PESCA	87
CRIANZA DE ANIMALES	89
1.1.4 RECOLECCIÓN DE ALIMENTOS.	89
HUEVOS DE CARACHAMA.....	91
HUEVOS DE TORTUGA.	91

HUEVOS DE GALLINA.....	91
HORMIGAS UCUI:.....	92
LARVAS CHONTAKURO.....	93
CARACOLES.....	93
CAMARONES DE RÍO.....	93
RANAS COMESTIBLES.....	94
ABEJAS.....	94
AVISPAS.....	94
5. VARIEDAD DE PRODUCTOS.....	95
2.1 PRODUCTOS DE COTOCOCHA.....	95
2.1.1 ALIMENTOS Y SU UTILIZACIÓN EN LA COCINA.....	101
PLANTAS CULTIVADAS EN LAS CHACRAS:.....	101
2.2 PRODUCTOS DE USO MEDICINAL.....	106
2.3 HIERVAS Y ESPECIAS.....	109
3. VARIEDAD DE COMIDAS.....	109
3.1 PLATOS TRADICIONALES / REPRESENTATIVOS.....	111
DEL MAYTO EN GENERAL.....	111
CHONTACURO O TUCUS.....	113
3.2 PLATOS NO TRADICIONALES.....	115
4. BEBIDAS.....	115
4.1 ALCOHÓLICAS.....	116
LA CHICHA DE YUCA.....	116
CHICHA DE CHONTA.....	118
CHICHA DE AVENA.....	119
4.2 NO ALCOHÓLICAS.....	119
HUAYUSA (<i>ILEX GUAYUSA</i>).....	119
AYAHUASCA (MALPIGHIASEAE).....	119
6. OFERTA DE MENÚ Y RECETAS.....	121
MENÚ PARA TURISTAS EXTRANJEROS.....	121
7. FIESTAS CELEBRADAS EN COTOCOCHA Y LAS PREPARACIONES CULINARIAS.....	122
FEBRERO.....	124
DICIEMBRE.....	125
OTRAS CELEBRACIONES.....	129
FIESTA DE LA YUCA.....	129
ALGUNAS TRADICIONES SOBRE EL NACIMIENTO Y PRIMEROS AÑOS DE VIDA.....	129
NACIMIENTO DE UN NIÑO(A).....	131
EL MATRIMONIO (ARREGLAR).....	133

EL MATRIMONIO (CEREMONIA)	135
LA VEJEZ Y LA MUERTE	137
EPÍLOGOS: BREVES LECCIONES DE ÉTICA.....	139
8. MAQUINARIA DE COCINA.	139
8.1 HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE MAYOR UTILIDAD.	140
8.1.1 METÁLICOS:.....	141
8.1.2 MADERA:	141
8.1.3 OTROS.	144
LA CERÁMICA.	144
LA CERAMICA COMO REFLEJO E IDENTIDAD DE LA COMUNIDAD.	148
TEXTILERIA	153
PLANTAS UTILIZADAS PARA LA CESTERÍA Y EN LA COCINA:	155
GUARDERÍA SISA WANA	156
SEGUNDO	158
ESCUELA TUPAC-YUPANQUI.....	164
CAPITULO IV.....	166
1. TURISMO COMUNITARIO.	166
1.1. ATRACTIVOS TURÍSTICOS.....	166
1.1.1 PESCA DEPORTIVA.....	167
1.1.2 FLORA	167
1.1.3 FAUNA.....	167
1.2. ATRACTIVOS CULTURALES	168
1.3. ACTIVIDADES TURÍSTICAS	168
1.3.1. SERVICIOS TURÍSTICOS	168
1.3.2 ALIMENTACIÓN	169
1.3.3 PAQUETE OFERTADO.....	169
1.3.4 INFORMACIÓN PARA RESERVACIONES	170
CATÍTULO V	171
CONCLUSIONES	171
RECOMENDACIONES	171
BIBLIOGRAFIA:	172
ANEXOS	174

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es rico en recetas culinarias, con una diversidad de comidas típicas que identifican brevemente a que región pertenecen, estas comidas poseen ingredientes únicos de cada región, las cuales nos han deleitado con sus sabores de generación en generación.

El trabajo aquí propuesto se presenta como resultado de una necesidad de conocer como pueblo ecuatoriano la diferente gastronomía que ofrecen nuestros pueblos de la Amazonía, que son ricos en tradiciones y costumbres. Aquí encontrará una gama importante de información, muy útil para quien le gusta saber del arte culinario y de los diferentes y variados platos típicos que se puede encontrar en la comunidad de Cotococha.

Lo que queremos mostrar a través del conocimiento de nuestra maravillosa cocina. El mismo que es el resultado de una tarea ardua, creativo y laborioso, que ha sido realizado con profundo amor y sobre todo con respeto hacia nuestro pueblo.

El siguiente trabajo está compuesto de varios capítulos en donde se trata de explicar de la manera más clara y precisa.

El primer capítulo nos relacionaremos sobre el estudio de varios conceptos que son útiles para la realización de esta obra, conceptos que son la base fundamental para comenzar y así podernos enfocarnos de una forma amplia sobre el estudio de la gastronomía de nuestro pueblo.

El segundo capítulo hablaremos de una breve reseña histórica de la comunidad de Cotococha, sus tradiciones y costumbres, flora y fauna que tiene esta zona, además de su componente turístico.

El tercer capítulo está relacionado con todo lo que comprende la gastronomía de la comunidad de Cotococha, la misma que nos ofrece desde los alimentos más variados y fáciles de encontrar, desde una cocina simple y sencilla en donde se prepara diferentes preparaciones culinarias, aquellas preparaciones que están hechas a base de productos que

solamente nos puede ofrecer estos suelos ricos en flora y fauna. Iniciaremos con un breve relato de cómo podemos obtener estos productos, es decir desde la preparación del suelo, la siembra, el cultivo, y la preparación de los mismos.

Conoceremos los productos autóctonos de la zona, como también los productos introducidos con el pasar del tiempo, y que por hecho donde se ha logrado realizar un intercambio de culturas a lo que a la cocina se refiere.

Además es indispensable conocer sus técnicas y utensilios, utilizados en las diferentes preparaciones de platos. Algunos de los platos que ofrece la comunidad son las varias preparaciones que se puede realizar con el gran número de peces (gato (challua o bagre) o el bocachico) que podemos encontrar en los ríos que rodean a la comunidad, suelen prepararse en estofado con plátanos, y cilantro. Una de las especialidades que la comunidad nos ofrece en cuanto a bebidas nos referimos es la chicha (o aswa), una bebida hecha con yuca o mandioca, un tubérculo que también recibe el nombre de mucuna o la conocida chucula, bebida hecha a base de maduro en donde se puede servir fría o caliente, además el ya conocido mayto y el riquísimo chontakuro preparado como mayto o como pincho.

Además abarca lo relacionado con el turismo comunitario, turismo en donde es la base fundamental de la economía de la comunidad. Conoceremos sus atractivos turísticos y culturales, actividades turísticas y los servicios turísticos que ofrece la misma.

Espero que este trabajo sirva para conocer un poco más de lo grandioso que es nuestro país y de las maravillas que tiene.

Germán Alcóser

CAPÍTULO I

“PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA OPERACIÓN DEL TURISMO COMUNITARIO DE COTOCOCHA UBICADA EN LA PROVINCIA DE PASTAZA”

1. PROBLEMA DE ESTUDIO

2.1 ANTECEDENTES

Referirnos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

Sabemos que la domesticación del fuego, junto con el tabú del incesto, marca el paso definitivo de la naturaleza a la cultura. Y así va naciendo la sociedad humana y con ello los instrumentos, símbolos, deseos, etc. Por ello, aunque siguiendo otro camino, los investigadores de la gastronomía arriban a la misma conclusión: la historia de la cocina es tan antigua como la humanidad.

Se han empleado para referirse al arte de la preparación de alimentos, cocina y recetario que son los que han ocupado durante más tiempo el panorama culinario, pero con ciertas limitaciones. El de gastronomía es un término más amplio y completo. Resulta que lo crearon los mismos griegos de la antigüedad. De hecho al formar la palabra prefirieron la terminación *logía*, que hace referencia a "tratado, conocimientos, saberes". Es por tanto *γαστρολογία* (*gastrología*) el nombre que habitualmente dieron los griegos a los "libros de cocina". Es decir que este nombre estaba pensado para titular y denominar estos libros.

Hasta que Arquestrato tituló *Γαστρονομία* (□□ *Gastronomía*) su libro de cocina. El salto fue importante. De denominar el libro, se pasó a denominar su contenido. El nombre está construido a imagen y semejanza de eco-nomía, astro-nomía, etcétera.

Γαστήρ, γαστρος (*gáster, gastrós*) es la palabra nuclear de este compuesto. Tanto la cultura griega como la romana, utilizan el nombre de esta parte del cuerpo, el vientre

(*venter*) como sinónimo de gula. "*Quorum deus venter est*", aquellos cuyo dios es su vientre, decía san Pablo refiriéndose a los golosos, a los que vivían para comer. Es que era literalmente así. Lo más paradigmático en este orden de cosas fueron los banquetes (*convivía*) de varios días de duración que celebraban romanos para satisfacer su gula totalmente al margen de las leyes del estómago, al que violentaban provocándose vómitos para poder seguir comiendo sin parar todos los días que duraba el banquete.

Quizá fue la existencia de estas graves anomalías lo que hizo especialmente atractivo el nombre de γαστρονομία (*gastronomía*), "ley del vientre", que ese es el significado de νομος (*nómos*): ley. Y es especialmente atractivo el uso de este término, por cuanto significa en origen "porción", "parte en el reparto", y de ahí fue de donde se dedujo finalmente el significado de ley y norma. Es que siendo la gastronomía más bien cuestión de gusto, de paladar, el hecho de que se haya elegido precisamente el vientre y no los sentidos del gusto y del olfato, no hace más que confundir. Cuando se habla de gastronomía por tanto, no es que nos refiramos a la eterna necesidad de llenar la barriga, una necesidad que ha atormentado a la mayor parte de la humanidad desde que el hombre es hombre, sino a dar gusto a la boca, a los refinamientos del paladar.

La gastronomía tardó muchos siglos en llegar a su refinamiento actual, a ser realmente toda una ciencia, todo un saber y sobre todo una normativa acerca de los alimentos, las bebidas, los gustos, las necesidades y las capacidades de tolerancia de nuestro organismo. Quizá sea el causante el hecho de que el nombre de esta disciplina haga referencia al vientre, el menos exigente de los órganos que intervienen en la alimentación. Curiosamente sería la dietética, convertida hoy en disciplina y vigilancia alimentaria imprescindible, la que con mayor propiedad podría llevar el nombre de gastronomía, de ley, de norma de la alimentación, que no del gusto, más aún, del buen gusto y del refinamiento en el comer y el beber. Lo que nos queda es que la gastronomía, a pesar de su nombre, se ha convertido en recreación del olfato, de la vista y del paladar.¹

En la amazonia, un lugar privilegiado por la naturaleza y que por su diversidad ecológica y cultural hacen que en este pequeño paraíso hacen que existan una gran variedad de preparaciones de platos, dignos de admirar.

¹ www.elalmanaque.com/lexico/gastronomia.htm - 7k -

Dado a las condiciones climáticas que existe en la amazonia, en su territorio se encuentra una gran variedad de productos, siendo los más representativos la yuca y el plátano, y de su rica fauna una gran variedad de animales que sirven como alimento del diario vivir, es por tal motivo que con los productos antes mencionados podemos elaborar diferentes preparaciones y así dar a conocer y admirar que en la amazonia existe una rica gastronomía variada, con productos frescos y de gran calidad, la cual no ha sido completamente difundida en la gastronomía ecuatoriana.

Por esta razón existe una gran diversidad de platos típicos y preparaciones que se consumen dentro de la comunidad y en si dentro del territorio de la amazonia, por lo que es importante la difundir la gastronomía de la comunidad mediante una investigación que luego nos sirva como una guía de la gastronomía de nuestro país, la misma que ayudara a difundir la rica gastronomía que tiene nuestra amazonia y al interés de futuras generaciones.

2. OBJETIVOS

3.1 GENERAL

- Hacer una propuesta gastronómica que sea de utilidad en la comunidad de Cotococha.

3.2 ESPECÍFICOS

- Establecer los métodos culinarios que se usan en la comunidad de Cotococha.
- Combinar técnicas de la cocina nativa de la Amazonía con técnicas de la cocina occidental en un recetario que sea útil a la comunidad.
- Elevar la calidad del turismo comunitario en función de la alimentación de los pasajeros.

3. JUSTIFICACIÓN.

Este trabajo será de utilidad para cada uno de nosotros los investigadores turísticos, el mismo que nos permitirá adquirir conocimiento e información acerca de la gastronomía que posee el Ecuador sobre sus productos típicos y en especial énfasis de la Amazonía ecuatoriana en donde está ubicada la comunidad de Cotococha en la provincia de Pastaza a pocos kilómetros de la ciudad del Puyo, será además de gran utilidad para los estudiantes de gastronomía del Instituto Internacional de Turismo y Hotelería, con el fin de que adquieran una guía y que en base a esta implanten nuevos conocimientos en el saber diario.

Es importante saber de dónde vienen, que hacen, como es su alimentación, su subsistencia, su forma de vivir, y por ende la cultura y la gastronomía desarrollada con el pasar del tiempo en la comunidad de Cotococha. Es hora de conocernos entre nosotros, tener contactos y comenzar a estrechar vínculos. De conocer la identidad y gastronomía que poseen nuestros pueblos.

Se conoce muy poco, de la cocina y de sus productos de los pueblos indígenas; en el caso de los kichwas, no se ha realizado una investigación profunda en el ámbito de la cocina nativa y sus productos. La sociedad ecuatoriana en su mayoría no conoce del plato tradicional mayto; siendo uno de los platos más representativos de los pueblos indígenas amazónicos.

Es necesario conocer algo más de la gastronomía y lugares turísticos que nos puede ofrecer la región Amazónica.

5. METODOLOGIA

5.1 TIPO DE ESTUDIO

La realización del tema de investigación se fundamenta principalmente en los estudios: explicativo, debido a la importancia de dar a conocer a las personas el conocimiento necesario de las tradiciones y costumbres que enlazan a sus productos típicos y técnicas de cocina utilizadas en la comunidad de Cotococha y exploratorio, ya que el tema no ha sido profundizado y no se le ha dado la importancia que se merece.

5.2 MÉTODOS.

Por las características de la investigación se considera necesario hacer uso de la metodología de investigación participativa que involucra el uso del método científico asumido como aquel procedimiento planeado que se sigue en la investigación para descubrir la forma de existencia de los procesos y resultados del problema investigado, así como también para determinar algunos elementos de su movimiento interno y externo para llegar a las generalizaciones de los procedimientos utilizados.

5.3 FASES Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.

El uso del método científico permitirá a los investigadores la planificación y el desarrollo de las siguientes fases:

- ◆ **Indagatoria**, para descubrir nuevos procesos, objetivos o aspectos nuevos de los procesos ya conocidos.
- ◆ **Demostrativa** de la conexión racional entre resultados de la información real y los elementos de propuesta; y,
- ◆ **Cognoscitiva**, para afinar los resultados obtenidos para que sirvan de material a nuevas investigaciones.

Para un mejor avance dentro del campo de la investigación y para la realizar de mejor manera el tema de investigación se llevara a cabo consultas en las siguientes fuentes:

- ♦ **Primarias**, los mismos que se distinguen por obtener la información por medio de la observación directa y entrevistas o encuestas.
- ♦ **Secundarias**, ya que se obtendrá la información necesaria a base de la utilización de libros, revistas, internet, etc.; con el fin de recopilar información específica.
- ♦ **Terciarias**, se distinguen por lo que podemos obtener información necesaria para esta investigación mediante la consulta de diccionarios, universidades, museos, institutos, entre otros.

CAPITULO II

1. DESCRIPCIÓN

Localizada en las cercanías del Puyo, capital de la provincia de Pastaza se encuentra situada la comunidad de Cotococha, ubicada a orillas del río Puyo, privilegiada no solo por su belleza escénica y diversidad ecológica que podemos encontrar, sino también por su riqueza étnica y cultural.



Fuente: Gobierno Provincial de Pastaza

La comunidad está conformada de una familia ampliada perteneciente a la nacionalidad KICHWA, una de las más numerosas de las nueve nacionalidades que habitan en la Amazonía ecuatoriana. La comunidad que tiene una riqueza cultural única que se manifiesta en una variedad de artesanía, música, danza, y gastronomía.

Al estar la comunidad a las cercanías del Puyo ha obligado a cambiar la riqueza étnica y cultural poco a poco con el pasar del tiempo, situación que ha influido para que la forma de vida tenga cambios en las costumbres y tradiciones de la comunidad de Cotococha.

Esta situación ha obligado a pensar qué es lo que realmente se quiere dejar como legado para los hijos, nietos y generaciones futuras.

Esta comunidad ha tenido el apoyo del proyecto BIOVID de la GTZ a través de la Fundación Indígena Yawa Jee, quienes buscaron nuevas alternativas para la vida de los que habitan en la comunidad. Con la finalidad de seguir manteniendo las costumbres, tradiciones, forma de vida, en base a la creación de un plan comunitario.

En la actualidad existe un centro de interpretación que se ha preparado para los visitantes, también existe cabañas que se han construido para hospedaje, además de eso tomando en cuenta que el visitante llega para sentirse cómodo, los miembros de la comunidad se han preparado para ofrecer todos los servicios que se requiera en cuanto a guianza, alimentación ,entre otros.

2. CARACTERIZACION DEL LUGAR

2.1 SITUACIÓN Y LÍMITES

COTOCOCHA es una comunidad pequeña ubicada en la provincia de Pastaza, cantón Pastaza, en la parroquia Tarquí, sector Comuna San Jacinto de Pindo. Está ubicada a 860 metros sobre el nivel del mar. Su temperatura es de 18° a 23° grados centígrados.

2.1.1 LIMITES

La comunidad de COTOCOCHA tiene alrededor de 250 hectáreas, ubicada a orillas del río Puyo.

Norte: comunidad de San Pedro.

Sur: comunidad de Vencedores.

Noroeste: reserva de Chuva Urdu.

Este: río Puyo.

Oeste: río Putuimi.

Fuente: Gobierno Provincial de Pastaza

2.1.2 ACCESIBILIDAD

Para llegar a Cotococha desde las ciudades de Quito y Guayaquil, se lo hace en forma terrestre hasta el kilómetro 15 de la vía Puyo-Macas, después se dirigen en camioneta o autobús hasta el poblado de Cotococha. El recorrido tarda alrededor de 8 horas si sale desde la Ciudad de Quito, 12 horas si sale desde la Ciudad de Guayaquil.

La Cooperativa de transporte que sale desde Quito y Guayaquil a la Ciudad del Puyo es la Cooperativa San Francisco u otro autobús, de alguna de las cooperativas de transporte interprovincial. La cual sale todos los días; en la mañana hasta la noche. Cotococha se encuentra en la vía a Pomona, aproximadamente a 45 minutos de la ciudad de Puyo. Se puede coger los buses específicamente de la compañía CENTINELA DEL ORIENTE, la parada de los buses esta fuera del mercado central del Puyo, quienes son los que prestan el servicio en los siguientes horarios:

- Por la mañana: a las 6h15 AM.
- Por la tarde. a las 13h15 PM.
- Por la tarde: a las 16h00 PM.

El costo del servicio en la actualidad es de un dólar para los adultos hasta la comunidad.

Otro servicio de transporte que tranquilamente se puede conseguir en la ciudad del Puyo, son las camionetas quienes ya tienen establecido una tarifa de 10 dólares hasta dentro de la comunidad.

2.2 DATOS HISTÓRICOS.

Nacionalidad Kichwas

Origen: Las poblaciones Kichwas se originan en procesos de difusión étnica, entre sociedades tribales: Záparo, Tukano Occidentales y Quijos. Esta fusión da lugar a la conformación de dos grandes grupos culturales diferenciados: los Kichwas Canelos y los Kichwas Quijos, que ocupan la parte norte y centro de la región Amazónica en las provincias de Sucumbíos, Napo, Orellana y Pastaza.

Actualmente la población kichwa de Pastaza es aproximadamente de 20.000 habitantes, están ubicadas en las áreas rurales en concentración comunitarias.

Gracias a las últimas investigaciones realizadas por arqueólogos en el Ecuador, se ha podido establecer la existencia de intercambios comerciales, culturales, tecnológicos, etc., entre las culturas de las tres regiones del Ecuador continental y entre las culturas de Mesoamérica y Sudamérica.

Seguramente, el Kichwa ingresó a la región amazónica, antes de la llegada de los Incas, ya que se considera que las culturas de la región Interandina, ya mantenían contacto con las culturas del Perú, los indígenas de la serranía ecuatoriana, al estar quichuizados, también mantenían relaciones comerciales con los grupos étnicos de la Amazonía, por tal razón, se cree que las comunidades indígenas de la Amazonía ya conocían el idioma Kichwa.

Al llegar los Incas en el año de 1460, estos no se preocuparon por conquistar la Amazonía, ya que su objetivo fue el de mantener su predominio en la Serranía ecuatoriana, para entonces, los arqueólogos establecen la existencia de las confederaciones Quijos y Zaparos, conformadas por varias culturas, que posteriormente darán origen a varios grupos étnicos amazónicos que existen hasta la actualidad.

Con la llegada de los españoles, estos empezaron a organizar varias expediciones hacia el Oriente, llevando con ellos miles de indígenas de la serranía, entrando por la región de los Quijos. Es conocido por todos, cuáles fueron las razones que los motivaron a ingresar a la Amazonía, la búsqueda de oro y la extracción de la canela fueron sus causas principales. Los Incas no pudieron conquistar la Amazonia, no así los españoles a quienes obsesionaba descubrir el "país de la canela" y sus míticas riquezas; en 1541, Gonzalo Díaz de Pineda entra al Oriente con miles de indígenas serranos.

Las migraciones desde las regiones conquistadas y colonizadas por los invasores provocaron reacciones en cadena de los pueblos indígenas forzados a abandonar sus tierras originarias e instalarse en territorios no familiares.

Las nuevas tecnologías llegaron también a la Amazonía, llevadas así mismo por intermediarios, las herramientas de acero y los nuevos alimentos (especialmente el plátano dulce, el plátano para cocinar, y otros productos procedían del sudeste de Asia) eran intercambiados de un grupo étnico a otro a través de la selva, transformando el modo de vida en toda la Amazonia. De este modo, las presiones creadas por la conquista española transformaron a la Amazonía hasta el punto de que el modo de vida de los pobladores de la selva anteriores a la conquista continuará siendo siempre un misterio.

Al igual que a otras culturas, la llegada de los españoles no fue benevolente, lo que desencadenó que los Quijos presenten resistencia y rebelión, lo que a su vez originó la huida de varios indígenas de la Sierra, y de los Quijos, hacia el interior de la selva, deshabitado los centros poblados de la confederación Quijos.

Posteriormente, llegan las órdenes religiosas y los jesuitas en especial, e introducen la lengua Kichwa como mecanismo de control económico, de evangelización y de dominio, ya que este idioma era conocido en esta zona. Con este acontecimiento, muchos grupos étnicos se internaron en la selva virgen y poco se sabe de las culturas que habitaron este lugar.

En la actualidad, se discute el verdadero origen de los Kichwas amazónicos, pero se puede establecer dos orígenes:

- Los descendientes de los Quijos, como son los Kichwas de Tena – Archidona, y los Kichwas de Ávila – Loreto, para algunos, y solamente los de Ávila – Loreto para otros.
- Los descendientes de los canelos, quines son los Kichwas que habitan principalmente en la provincia de Pastaza.

A raíz de la llegada de los españoles, las culturas amazónicas vieron amenazadas todas sus creencias, debido a la presencia de las órdenes religiosas, quienes llegaron a imponer su

creencia religiosa, con severos castigos de toda índole, y con el pasar del tiempo no pudieron arraigar su cosmovisión, ya que en la actualidad todavía podemos encontrar un tipo de cosmovisión diferente al catolicismo.²

2.2.1 HISTORIA DE LA COMUNIDAD DE COTOCOCHA

En 1978 llegan los primeros pobladores al lugar donde ahora está ubicada la Comunidad de Cotococha. Antes el lugar de la comunidad era monte virgen, en el sector solo había los centros Puyopungo y San Jacinto. En esta época, los abuelos dijeron que se debía hacer nuevos centros poblados a los márgenes del río Puyo, los fundadores del Centro Cotococha que viven por primera vez fueron Virgilio Santi, Cecilia Santi, Severo Vargas, Hernán Andy, Atomencia Vargas, Ignacio Coquinche y otros más. Al principio la construcción de los centros estaba muy bien organizada pero a la muerte de los abuelos esto se perdió.

El territorio donde hoy es el Puyo estaba bajo la administración de la misión dominicana. Luego empezaron a venir los colonos y comenzaron a destruir la selva. A los indígenas se les dio 50 hectáreas a cada uno, los indígenas no querían vivir cerca de los colonos por lo que se alejaron abandonando sus terrenos.

Luego, los indígenas se organizaron y empiezan a reclamar sus derechos, es así, cuando era presidente Rodrigo Borja la comunidad de Cotococha se une con todas las comunidades de la Amazonía y caminan hasta Quito, donde después de varios días firman los acuerdos para la otorgación de tierras. La extensión de tierras de la comunidad de Cotococha es de 450 hectáreas.

1979 (1978?) llega la primera familia a Cotococha: Arsenio Vargas, Rosario Vargas, Natividad Vargas. Cuando ellos llegaron comenzaron a sacar los árboles y a construir las primeras casas. Después de un tiempo la población desapareció.

En 1984, migraron de la comunidad de Vencedores 4 familias a Cotococha, con la finalidad de estar más cerca de las fincas. En esta misma época algunos de los miembros

² Libro. “pueblos de la amazonia”, Fundación Sinchi Sacha. Quito-Ecuador 1992, pág. 90-99

de la familia Chango llegan desde la Comunidad de San Pedro. Los abuelos recuerdan que la cacería, en esta época era buena y se capturaba a guantas, armadillos, etc., pero, abandonan el lugar.

En 1994 los moradores actuales Lucas Vargas, Segundo Guatatuca, Oswaldo Vargas, Reynaldo Chango, Eustebio Yllanes, Julián Ashanga, Segundo Chango, Cléber Andi y Cesar Tapuy vieron la necesidad de poblar el caserío nuevamente para vivir con sus familias. De esta forma, nombran al centro como COTOCOCHA a partir de esta historia:

“existe una poza profunda cerca de la comunidad en la que nadaban unos monos colorados, llamados también monos COTOS, los monos cruzaban y se bañaban en la poza. Al principio la gente creía que era gente, porque nadaban igual que personas”

Es así como Cotococha viene de los términos COTO por los monos cotos y COCHA de laguna. “los monos al ver la civilización han desaparecido y se han internado en la selva virgen” (Oswaldo Vargas/2010).

La comunidad de Cotococha ha trabajado para su desarrollo, logrando así: construir y abrir la escuela, gestionar y conseguir a través del apoyo del Consejo Provincial de Pastaza la construcción de la carretera, la toma de agua, y la construcción del puente que cruza el río Puyo hasta llegar a la entrada de la comunidad. La comunidad recuerda que antes de la construcción de la carretera que va desde Puyo hacia Macas, la gente se movía por el río en canoas, así sacaban a vender diferentes productos como naranjillas, papayas, etc.

En 1997, la comunidad se reunió nuevamente para pedir luz eléctrica al Municipio. La gestión en esta ocasión tuvo éxito y por medio del alcalde y los prefectos la comunidad ahora tienen luz.

En 1998 se realiza trabajos de prospección petrolera cerca de la comunidad y la gente recuerda que “todos los animales del río Puyo se acabaron”, ya que el río estaba contaminado. Entonces la comunidad se unió para trabajar limpiando el río y retiró plásticos, restos de ropa, metales entre otras basuras.

En el 2007, la comunidad se reunió para pedir la creación de una nueva aula escolar, y mediante gestiones con el municipio lo consiguen, en la actualidad construyeron un aula más, esto es debido a la influencia de niños de otras comunidades cercanas quienes buscan un porvenir mejor.³

Actualmente, la gente de Cotococha mira a su comunidad como un lugar atractivo para los turistas. La gente está orgullosa de sus tradiciones y las demuestra en la construcción de sus viviendas con materiales del medio. Los mayores quieren ir enseñando las costumbres y tradiciones a sus hijos, para que no exista pérdida de sus raíces ancestrales.

La comunidad de Cotococha tiene muchas necesidades por lo que está buscando y requiere de instituciones de desarrollo turístico.

2.3 DATOS GEOGRAFICOS

2.3.1 COORDENADAS GEOGRAFICAS.

COORDENADAS	
01 36'37" S latitud	Comunidad
77 54'31" W longitud	
Altitud: 860 m	Comunidad
Altitud: 950 m	Cabañas
01° 36'17"	Límite nororiental
77° 54'56"	Carretero a Pomona
01° 37'56"	Límite Sur Oriental
77° 54'56"	Comunidad Vencedores
01° 36'17"	Límite noroccidental
77° 55'54"	Comunidad Chuva Urcu
01° 36'26"	Límite Sur Occidental
75° 55'31"	Comunidad Vencedores

Fuente: Gobierno Provincial de Pastaza-año 2010

³ Oswaldo Vargas, indígena kichwa de comunidad Cotococha-año 2010

2.4 DATOS DEMOGRAFICOS

2.4.1 DATOS POBLACIONALES DE LA COMUNIDAD DE COTOCOCHA

2.4.1.1 HABITANTES DEL CENTRO COTOCOCHA

Los habitantes de la comunidad de Cotococha son de nacionalidad **Kichwa**.

Los idiomas que se hablan en la comunidad son el **Kichwa** y el español, y en menor porcentaje el achuar. Se debe mencionar que quienes escriben lo hacen en español.

En Cotococha viven 93 personas, de los cuales **35** son personas adultas y **58** son menores de edad.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

	TOTAL	%
POBLACIÓN	93	100,00
SEXO	93	100,00
Hombres	39	42,00
Mujeres	54	58,00
GRANDES GRUPOS DE EDAD	93	100,00
Menos de 15 años	64	68,82
15 A 24 años	5	5,38
25 A 64 años	22	23,66
65 años y más	2	2,14

ÁREA GEOGRÁFICA	93	100,00
Área Rural	93	100,00

Fuente: investigador estudiante ITHI-año 2010

Nacionalidad: ecuatoriana
Población: Pastaza
Grupo étnico: Kichwa-Achuar
Idioma mas utilizado: habla: Kichwa
Escriben: Español.

CARACTERÍSTICAS EDUCACIONALES

	TOTAL	%
NIVEL DE INSTRUCCIÓN		
POB. DE 5 AÑOS Y MÁS		
Preescolar	13	
Escolar	36	
Secundario	9	
superior	0	
ALFABETISMO		
Pob. De 10 años y más		
Alfabeta		
Analfabeta	11	

Fuente: investigador estudiante IHI-año 2010

ESTADO CIVIL O CONYUGAL

	TOTAL	%
POB. DE 12 AÑOS Y MÁS	61	100.00
Unido	8	13.11
Soltero	22	36.07
Casado	24	39.34
Divorciado	2	3.28
Viudo	2	3.28
Separado	3	4.92
No declarado		

Fuente: investigador estudiante IHI-año 2010

DATOS ECONÓMICOS.

OCUPACIÓN

ACTIVIDADES PRINCIPALES	# DE PERSONAS		
	HOMBRES	MUJERES	NIÑOS
Agricultura	15	38	Ayudan
Cacería	33		Ayudan
Pesca	33		Ayudan
Artesanía		33	Ayudan
Turismo	12	18	Ayudan
Estudiantes (fuera de la comunidad)	4	5	

Fuente: investigación de población-estudiante IHI-año 2010

2.5 ASPECTO SOCIAL DE LA COMUNIDAD DE COTOCOCHA.

2.5.1 ORGANIZACIÓN POLITICA SOCIAL.

La comunidad de Cotococha se encuentra organizada de la siguiente manera:

Los vocales que cumplen con similar función a la de un Teniente Político, y los coordinadores a la de un presidente.

Cargo dentro de la comunidad:

Coordinador del bosque protector: Oswaldo Vargas.

Propietario del bosque: Euslerio Emiterio Yllanes.

Vocal de la comunidad: Reinaldo Chango.

Catequista: Reinaldo Chango.

Shaman: Reinaldo Chango.

Vice-vocal: Fabián Chango.

Secretaria: Mayra Chango.

Tesorero: Cléber Andy.

Guías:

Bartolo Ashanga.

Julián Ashanga.

Oswaldo Vargas.

Segundo Chango.

Isaac Vargas.

Partera: María Pastora Vargas

Profesor: Carlos Miranda.

Fuente: investigación organización política social-estudiante IHI-año 2010

3. COMPONENTE TURÍSTICO.

Los principales atractivos de la zona son las cascadas Paccha y Chuvauro, consideradas como lugares sagrados; un sendero de orquídeas donde se observa un sinnúmero de especies endémicas. El río Cotocachi es propicio para actividades recreativas como la natación, mientras que las chacras y piscinas de tilapias se prestan para la práctica de la pesca deportiva. El turista podrá observar numerosas especies de flora y fauna endémica, como aves, mamíferos y reptiles, entre otros. Entre los atractivos culturales se podrá observar danzas, ritos ceremoniales y leyendas típicas del lugar; participar en la elaboración de artesanías como collares, cerámica y tambores.

El desarrollo turístico tradicional de la flora y fauna que conserva esta comunidad responde a un crecimiento motivado por la influencia creciente de visitantes atraídos por los recursos naturales que existe en este lugar.

La demanda turística es cada vez más exigente con el entorno, y la perdurabilidad del turismo depende cada vez en mayor medida de un ambiente en equilibrio y saludable, de un entorno conservado y, a menudo de la pervivencia de rasgos de identidad cultural de las comunidades locales. Es así que en esta área existe el bosque protector de Cotococha, el mismo que es el origen del desarrollo turístico para esta comunidad y por supuesto una atracción turística para visitantes tanto nacionales como internacionales.

3.1 ATRACTIVOS NATURALES

En lo referente a Turismo de naturaleza es la observación de aves, flora y fauna propias de la región. Otra forma de aprovechar el turismo, consiste en disfrutar de las fiestas, juegos, ritos. Con carácter de místico es la curación realizada por los shamanes en los lugares sagrados. Otra opción está el turismo histórico, que ofrece la visita de lugares históricos, de los cuales se da una narración oral.

3.1.1 FLORA DE COTOCOCHA

La vegetación es densa y muy variada, en donde existen diversas especies las cuales son utilizadas para la alimentación del ser humano (yuca, plátano, maíz, papa china, piña, papaya, etc.); para la alimentación de animales (punceruya, guaba bejuco); preparación de comidas (maní, yuca, achiote, papa china, etc.); plantas que se utilizan para la medicina (sangre de drago, sangre de cura, matapalo, paico, hierba agria, etc.); para realizar bebidas (yuca, ayahuasca) construcción de viviendas (paja toquilla, pambil, tambur, copal); cerámica (hojas papa china, las hojas se frotan en la cerámica para impermeabilizarla); artesanal (balsa); rituales (tabaco).

3.1.2 FAUNA DE COTOCOCHA.

La fauna de Cotococha constituye el hábitat natural de numerosas y variadas especies de aves, mamíferos, insectos y reptiles.

La fauna es muy variada y podemos encontrar especies como sahinos, dantas, guatusas, armadillos, tortugas, tigrillos, zorros, capibaras, papagayos, tucanes, loros, gorrones, conejos, mono de bolsillo, mono nocturno, perezoso de tres uñas, puerco sahino, entre los anfibios que podemos encontrar: rana toro, sapo, sapo de río, sapo de lodo, sapos de laguna, renacuajo y entre los peces de mayor variedad: boca chico, curupí indo, tilapia, sardina, carachaza, anguila. Los cuales son una atracción para cualquier turista que visite esta comunidad.

3.1.3 BOSQUE PROTECTOR COTOCOCHA

El Bosque Protector Cotococha es propiedad de Oswaldo Vargas, Reinaldo Chango y Eusebio Yllanez, quienes se han organizado familiarmente para conservarlo, e incorporar actividades de turismo comunitario.

La idea de hacer un Bosque Protector en Cotococha inicia en 1996 cuando las personas de la Comunidad Cotococha son motivadas por la Fundación Yawa Jee para: “Conservar la selva, proteger la cultura y crear nuevas fuentes de trabajo que no destruyan el bosque”.⁴

La Fundación Yawa Jee y la Agencia Tsantsa Expedición propusieron a la Comunidad Cotococha trabajar en actividades de turismo, como por ejemplo la creación del Bosque Protector Santana.

En 1996 la fundación Yawa Jee y la Comunidad Cotococha firman un convenio para trabajar en actividades de turismo. El convenio cuenta con el aval de la Comuna San Jacinto de Pindo, a la que pertenece el centro.

El bosque se encuentra dentro de la zona de Vida Bosque Muy Húmedo Pre-Montano (Cañadas 1983). La temperatura media anual registrada en la zona es 18 a 24° C y recibe lluvias que oscilan entre los 4000 y 8000 mm, los meses más lluviosos son enero, febrero y agosto (Plan de Manejo Santana 1997). Los posesionarios del Bosque de Cotococha han diferenciado en el área la presencia de un bosque primario y un bosque secundario.

La comunidad de Cotococha se encuentra en la zona de vida de bosque siempre verde pie montano. Luego de una observación y monitoreo de su vegetación se logró determinar 90 especies útiles distribuidas en 78 géneros y 44 familias.⁵

3.2 SERVICIOS TURÍSTICOS.

La comunidad brinda a sus huéspedes o visitantes servicios de alojamiento en cabañas, en habitaciones simples y dobles, con baño compartido. La capacidad total es para 40 personas. Se ofrece alimentación en el comedor de la comunidad. Los guías que conducen al turista, en su mayoría son nativos de la región.

Plantas medicinales.

Presentación cultural: bailes, cantos y leyendas.

Huertos comunitarios y piscinas de tilapias.

⁴ Oswaldo Vargas, indígena kichwa de la comunidad Cotococha, 2010

⁵ Libro. “pueblos de la amazonia”, Fundación Sinchi Sacha. Quito-Ecuador 1992, pág. 180-182

Compra de artesanías kichwas.

3.3 ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Se puede practicar Turismo de aventura mediante caminatas, pesca, juegos deportivos como fútbol, volley, entre otros. En lo referente a Turismo de naturaleza está la observación de aves, flora y fauna propias de la región. Otra forma de aprovechar el turismo, consiste en disfrutar de las fiestas, juegos, ritos comunitarios. Con carácter de místico está la curación realizada por los shamanes en los lugares sagrados. Otra opción es el turismo histórico, que ofrece la visita de lugares históricos, de los cuales se da una narración oral de su significación y sus ancestros.

CAPITULO III

COMUNIDAD COTOCOCHA.

Nacionalidad Kichwa: Para los de la Amazonía, al igual que la mayoría de las culturas de la región, consideran que todo lo que ocurre en el mundo natural, tiene explicación en el mundo sobrenatural. Ellos tienen creencia de que el mundo sobrenatural es lo real y el mundo natural es algo aparential.

Dentro del mundo natural, que divide al cosmos en cuatro partes conformadas por: el cielo (Ahua – Pacha), las nubes (Puyo – Llacta), la tierra (Cai – Pacha) y el mundo interior (Ucu – Pacha), este último tiene relación con el mundo sobrenatural, ya que aquí, es donde está la fuerza vital, que anima todas las cosas existentes en este mundo, como las lagunas, cascadas, ríos, árboles, animales, el hombre, etc.

En la tierra diferencian la selva del agua y en ellos, habitan los Samai o Supai que son los espíritus o la fuerza vital. En la selva, el principal Samai es Amasanga, conocido también como Sacha – Runa y su esposa se llama Nunguli o Sacha – Huarmi. Ellos transmiten los conocimientos al hombre para desenvolverse en el mundo.

En el agua, el principal Supai es Yacu Supai Runa, y su esposa Yacu Supai Huarmi, estos Supais o Samais, son los dueños de los peces y controlan fenómenos de la naturaleza y cuando se enfurecen se desbordan los ríos o la pesca disminuye.

Esta fuerza vital llamada Supai o Samai, puede separarse del hombre temporalmente, en caso de sueño o tomando alucinógenos y definitivamente en la muerte y es aquí en donde encontramos gran confusión, debido a la influencia cristiana, ya que algunos creen que el alma vaga por la selva hasta el día del juicio; otros en cambio creen que esta alma reencarna en otro hombre o en un animal.

Además existe la creencia, de que las personas tienen la capacidad de transformarse en animales. Las leyendas más escuchadas, son las de hombres convirtiéndose en jaguares y

las mujeres en serpientes y también espíritus de hombres que viven en lagunas. En fin todos estos mitos y leyendas son temas que siguen siendo indescifrables.⁶

Caza, Pesca y Recolección: Las actividades de caza, pesca y recolección, son realizadas por los Kichwas de la Amazonía, de acuerdo a su cosmovisión indígena. Estas actividades están ligadas a la magia y ritualidad, como ya se anotó, los sueños, son una guía para poder tomar precauciones y realizar de mejor manera, estas actividades. Se cree que soñar con mujeres, es un buen presagio y en el momento de la caza, ver una anaconda es un mal presagio.

Los Kichwas Amazónicos tienen varias creencias, las mismas que con el pasar del tiempo han cambiado. Antes, por ejemplo, el tapir era considerado un animal mítico, por lo que no era cazado, en la actualidad es una de las carnes más apetecidas. Se cree que es un tabú matar serpientes, felinos, sapos, pájaros carpinteros, comadreas y el halcón gris, ya que si se mata una de estas especies, se afecta el círculo natural de la vida, por ejemplo: si se mata al halcón gris, habrá gran abundancia de serpientes y sapos.

Los principales animales que cazan son: mono capuchino, mono araña, capibara, guatusa, armadillo, pecarí con collar, venado, puerco sahino, tapir; aves como pacharaca, codorniz, ara – cari, etc.; En la recolección de frutos los principales son: chunda, chonta; además huevos de tortuga y de pájaros, hormigas, insectos, entre otros.

Las creencias, leyendas y mitos son manifestaciones que forman parte de las características sociales de un asentamiento.

A raíz de la llegada de los españoles, las culturas amazónicas vieron amenazadas todas sus creencias, debido a la presencia de las órdenes religiosas, quienes llegaron a imponer su creencia religiosa, con severos castigos de toda índole, y con el pasar del tiempo no pudieron arraigar su cosmovisión, ya que en la actualidad todavía podemos encontrar tipos de cosmovisión diferente al catolicismo.⁷

⁶ Fuente: Reinaldo Chango-shaman de la comunidad, 2010

⁷ Fuente: Carlos Miranda-profesor, 2010

1. GASTRONOMÍA DE COTOCOCHA

No hay una cocina ecuatoriana única, sino varias cocinas distintas que se corresponden con las diferentes regiones geográficas del país: la Costa, la Sierra y el Oriente. Y, como en la mayoría de las cocinas, hay una alta cocina y otra popular: lo que encontrará en los buenos restaurantes es bastante diferente de lo que la mayoría de la gente come en el campo, no es lo mismo comer productos procesados que productos frescos es decir, productos que diríamos como aquel dicho popular: “de la mata a la olla”; o no es lo mismo beber un refrescante líquido procesado que una deliciosa chicha hecha con productos que existen en la zona.

La comida del Oriente ecuatoriano tiene una similitud con la de la Costa ya que en ambas regiones tienen escasa altitud y un clima tropical, si bien en el oriente la mayoría de los pobladores viven de la caza en la selva (cualquier animal, desde los monos hasta el tapir) y del pescado de río en lugar de pescado de mar y mariscos. En ambos lugares encontraremos plátanos verdes, yuca, arroz y pescado. No obstante la cocina no solamente consiste en materias primas, sino que también incluye la forma de prepararlas, y en eso existe una gran diferencia.

Varias delicias con productos de la zona se cocinan en la Amazonía. Entre ellas están los maytos de pescado y palmito, el estofado de guanta, guatusa y danta, caldo de carachama, etc., y se consume la chicha de yuca o chonta como bebida central.

En las comunidades rurales, como lo es Cotococha, todavía se puede experimentar la alimentación cotidiana que se basa en la preparación de carnes (fresca o ahumada) de cacería, pesca, animales domésticos, productos de recolección (huevos, insectos y frutos silvestres); el tradicional chantakuro que es un gusano de las palmas de chonta que es muy apetecido por su sabor y proteínas; también está presente el plato de las deliciosas hormigas ucuí que son muy apetecidas por su fragancia y sabor.

La tradición culinaria tiene variedad. Pero el consumo más arraigado entre los colonos e indígenas de la comunidad apunta de preferencia hacia el pescado y a la “carne de monte”. Esto se complementa con una gama variada de frutas exóticas, como la yuca y el plátano verde.

Sin lugar a dudas la preparación más difundida es el mayto de pescado. Los ríos ofrecen una variedad importante de opciones, como la carachama o paiche.

La forma más tradicional de preparar el pescado es al vapor, es así que los maytos que envueltos en hojas de bijao son cocidas al vapor son una delicia, estos platos se acompañan con palmito y hortalizas; son comidas totalmente sanas, puesto que el único aliño es la sal. Estos platos típicos se sirven acompañados de exquisitas yucas y plátanos. Para los amantes de la carne encontrarán estofados sahino, guanta, armadillo, etc.

La “carne de monte” es un plato muy popular. El manjar es la guanta o guatusa asada o la preparada al vapor (esta llamada mayto).

Esta dieta se complementa con un alto consumo de plátano y yuca. Esta última es un tubérculo cultivado en la chacra, provee de cazabe para la preparación de la chicha que se sirve en una mocahua o taza de cerámica, la chicha se la toma durante todo el día, como complemento alimenticio o como bebida que contrarresta la deshidratación causada por el clima cálido de la zona.

Entre los productos que más se dan y por ende podemos encontrar en la zona son: naranjilla, el plátano, yuca, cítricos, papayas, piñas, etc. Después de la yuca el fruto más destacado sin duda es la chonta, cuyo fruto sirve para realizar una gran variedad de preparaciones, pero la preparación más tradicional es la realización de la chicha de chonta. Es por esta razón que incluso se celebra la fiesta del uwi o chonta; esta palmera es considerada el árbol de la vida.

En cuanto a los caldos y sopas podrán deleitarse con el caldo de carachama, tilapia, bagre o boca chico, son especies de peces de agua dulce que se encuentran en los ríos, en el mercado o también en peceras.

O si desea una ensalada silvestre, pruebe los palmitos (frescos y no enlatados como en los famosos restaurantes) o las frutas de la chonta (otra palmera), considerada ambas como exquisiteces. O en bebidas puede probar la “chucula” que es una bebida muy sabrosa hecha con plátanos hervidos y chafados o aplastados, es una bebida muy deliciosa.

La comunidad aún mantiene muchas de las prácticas de subsistencia que fueron su forma de vida durante cientos de años. Hoy en día combinan el uso de las plantas silvestres con la caza, la pesca, la agricultura o también con los productos que traen de la ciudad del Puyo, como sal, azúcar, cartuchos, ollas, utensilios de cocina, fosforeras (encendedores), etc.

1.1 SUBSISTENCIA

La selva provee a la familia de los recursos necesarios para su alimentación y de su armónica relación con ella depende su sostén diario. Cazan y pescan lo requerido por la familia, al mismo tiempo tratan de no afectar el equilibrio ecológico. Tampoco hay degradación del suelo por el cultivo extensivo de chacras ni se practica la tala excesiva de árboles maderables.

La caza es una de las actividades productivas más características de esta nacionalidad; su realización está regulada por los contenidos de su cosmovisión que es determinante en la relación del hombre (Runa) con la selva (Sacha); así, el "Sacha Runa" u hombre de la selva que va de cacería, está sujeto a una serie de restricciones, prohibiciones y ritualidades, cuyo cumplimiento garantiza la efectividad de la caza, pero que poco a poco se van perdiendo.

La pesca es otra importante actividad tradicional de subsistencia; la realizan utilizando lanza, trampas, cerco de cañas, sedales, redes y el barbasco; últimamente, debido a la influencia de los colonos han incorporado la pesca con anzuelo.

La recolección es una actividad que complementa los recursos necesarios para la subsistencia; recolectan diversas frutas, tienen preferencia la llamada chunda que es un fruto muy rico en vitamina A y proteínas, además frutos de la chonta y de otros tipos de palma. Recolectan también huevos de tortuga, de pájaros y varios tipos de insectos y un tipo de hormiga comestible.

La agricultura, la recolección de frutas de bosque, la pesca y caza de subsistencia constituye el soporte básico de su actividad económica; sin embargo, es preciso señalar que la economía no se sustenta en el manejo de bienes que implican transacciones monetarias.

Determinada por la abundancia de la selva a través de la oportunidad que otorga de conseguir buena caza, buena pesca, buena chacra.

Con la caza y la pesca, tareas que realizan aproximadamente 2 veces a la semana, los hombres aportan el componente proteínico a la dieta de sus familias. Para cazar animales grandes ahora usan carabinas en lugar de lanzas, pero para los animales pequeños aún usan la tradicional cerbatana (muy pocas personas aún utilizan esta herramienta de cazar), ya que así evitan que los animales escapen asustados si fallan el tiro.

Cada hogar cuenta con una o dos huertas grandes, tales huertas constituyen casi la única y exclusiva fuente de carbohidratos de carbono para la alimentación en la comunidad.

La preparación de la huerta comienza con el desmonte de la selva. El jefe de familia, a veces asistido por sus hijos, tumba y recorta las ramas a los árboles y limpia los arbustos con un hacha de acero y un machete.

Su mujer e hijas hacen montones de los recortes. Las mujeres no ayudan a hacer desmontes, porque los recortes, en el caso de esta clase de siembra, se dejan sin quemar en la tierra donde caen.

Dentro de estas huertas el tubérculo que más podemos encontrar es la yuca, las plantas de yuca, que ocupan una parte predominante en la huerta, es sembrada a una distancia de medio metro de la una a la otra, el tiempo de cosecha de la yuca es de diez a doce meses, pero la cosecha si se quiere, puede ser retrasada hasta un año después. La yuca se planta y se cosecha cada día en el mismo momento, mientras excavan los tubérculos de yuca, en seguida ponen estacas de la misma planta en el propio hueco de donde la sacaron y la cubren parcialmente con tierra. Además existen otros tubérculos o bulbos como dos variedades de camote o papa dulce, la papa china, y otros miembros de la familia Aráceas como es la pelma, la maya cuyo fruto es parecido a la zanahoria, otra de las plantas que se siembra es el barbasco, cuyas raíces utilizan en la pesca. De todos estos, la yuca es decisivamente la más cultivada y es la principal fuente de alimentación, con este tubérculo se realiza varias preparaciones entre las que más se puede destacar es la ya conocida chicha de yuca, que constituye una parte fundamental de su dieta.

La chicha de yuca se prepara pelando primero y después lavando los tubérculos en el río con abundante agua o bajo la llave de agua. Después de lavar, los tubérculos son cortados en trozos medianos y puestos en una olla para hacerlos hervir. Cuando la yuca esta suave, la olla se retira del fogón y se deja enfriar. La yuca entonces se la machuca y se la remueve hasta conseguir una masa suave con la ayuda de un cucharón especial de madera. Mientras la mujer bate o mueve la masa de yuca, mastica puñados de la misma y los arroja de vuelta a la olla; un proceso en que puede emplear media hora o más.

El masticar la masa de yuca se considera por los miembros de esta comunidad esencial para la convivencia y rápida fermentación de la bebida, y su opinión parece ser confirmada por médicos, que han divulgado informalmente la opinión que los enzimas de la saliva, así como las bacterias de la boca, probablemente aceleran el proceso de la fermentación.

Después que la masa ha sido preparada, se la traslada a un recipiente para guardarla y se la deja fermentar. Aunque la fermentación tiene lugar en seguida, la chicha es demasiado solicitada para que se la deje fermentar mucho tiempo.

Al servirla, la ciernen con un cedazo hecho con una especie de calabaza, para quitarle las fibras de yuca o si no sirven tal como se la ha preparado es decir sin cernir, y añaden aproximadamente una parte de agua a dos partes de masa. El líquido que así resulta tiene un sabor casi como de leche cuajada, levemente alcohólico, agradable, y es muy refrescante. Se hace la chicha, también de una manera distinta, en determinantes estaciones con el fruto de la palmera chonta.

La chicha debe fermentarse por cuatro o cinco días para alcanzar su máximo contenido alcohólico, pero esto normalmente se hace intencionalmente sólo en las fiestas preparadas con anticipación como en las celebraciones de la “bajada del monte”.

La más importante planta comestible que no sea tubérculo es el plátano. Otros productos cosechados en cantidades relativamente menores son la calabaza, la naranjilla, el morete, la chonta, guabas, limones, guineo “de oro”, piña, papaya, caña de azúcar, achiote. El sapan (para hacer sogas resistentes) varios venenos para peces, unas plantas medicinales y drogas alucinógenas, son todos cultivados en las huertas o recogidos en la selva.

Todas las plantas mencionadas anteriormente, son sembradas juntas en el mismo huerto. La plantación se la realiza utilizando dos herramientas aborígenes y con el machete. Los primeros son el bastón afilado, el cual sirve para hacer un pequeño hueco en donde recibe la semilla, y una estaca de palmera, que sirve de palanca en cavar huecos para plantar y cosechar la yuca y otros tubérculos y bulbos. El machete sirve también de azadón durante la siembra.

1.1.1 HORTICULTURA

Practican la horticultura para el trabajo de sus huertas en la selva, mediante el sistema de agricultura itinerante de roza y quema. La chagra que está en sus casas es trabajada con el sistema de cultivos asociados, es común encontrar una diversidad muy grande de cultivos y diferentes especies de un mismo género.

La huerta constituye la unidad productiva central; existe diferencia en relación a la ubicación de la misma, así, las chagras, son huertos aledaños a sus casas y las Purinas son parcelas abiertas en la selva.

La agricultura se basa en el manejo de la chacra de acuerdo con las necesidades de cada familia, completando su dieta balanceada con la caza, pesca y recolección. Antiguamente, el manejo de la horticultura estuvo básicamente determinado por el cultivo de la yuca y el plátano, sin embargo, en la actualidad, al parecer la influencia de los colonos combinada con la aplicación de técnicas propias han dado como resultado el perfeccionamiento y diversificación en la producción de las huertas.

La horticultura se basa en el cultivo de frutos de gran variedad, en la comunidad de Cotococha existen por lo menos 2 huertos o también llamados chacras por familia.

En cada huerto podemos encontrar una gran variedad de productos sembrados ya sea para la venta (naranjillas) o para el consumo familiar (camote, yuca, ihua “fruta de chupar, limones, chonta, etc.). Se cultiva alrededor de 49 productos diferentes, la cual muestra la diversidad de productos.

Chacra es una palabra Kichwa que significa “huerto tradicional”. Las chacras son los huertos tradicionales donde los indígenas de la comunidad cultivan muchas de las plantas que les sirven de alimento, además de algunas plantas medicinales. Cuando hay que crear una nueva, corresponde a los hombres el trabajo de cortar los árboles y preparar el terreno, y éstos se ayudan entre sí organizando *mingas* (trabajo comunitario). Durante el tiempo que dura este trabajo las mujeres ayudan preparando chicha para todos. Suelen usar la técnica de quema para preparar el terreno. Una vez que el terreno está preparado, corresponde a las mujeres la tarea de sembrar y mantener la chacra, aunque cada vez es más común ver a los esposos ayudando a las mujeres en estas tareas.

Una de las principales plantas que se cultivan en la chacra es la yuca (*Manihot esculenta*). Los tubérculos de esta planta, grandes y alargados y más blancos y fibrosos que los de la patata, se usan hervidos para comer junto con la carne. Pero su uso más singular es el de la preparación de la chicha.

La siembra de la yuca, en cambio es una tarea exclusivamente femenina, en el cual el prestigio social de las mujeres es medido en función de sus habilidades y destrezas al respecto. Dentro del muntum o ayllu, las mujeres que realizan la siembra son aquellas que pueden cumplir con algunas normas para no ocasionar daños en el desarrollo de los cultivos, especialmente en el proceso de fructificación. Así, por ejemplo, no deben estar en días de menstruación (porque los tubérculos que comienzan a engrosar se pudren), no deben chupar caña unos días antes y después de la siembra (porque las yucas que cargan quedan duras), no deben barrer con escoba unos días antes y después de la siembra (porque no engrosa el tubérculo).

Dentro de la comunidad toda la producción de yuca es destinada al autoconsumo, es decir, a satisfacer las necesidades de alimento para la familia, pero también para mantener las obligaciones rituales y de reciprocidad con otros ayllu. Por otro lado, el espíritu solidario entre las familias, les permite ayudar a quienes han quedado sin chacras o vivienda debido a diferentes factores.

En los casos de las familias Kichwa, la producción de yuca, plátano, guineo, ají, forman parte del consumo diario acompañado de otros alimentos como la carne de monte, pescado, aves de corral, además de otras plantas alimenticias y granos sembrados como el cacao de

árbol (patas), papa mandi, papa china, papa de bejuco. Todos estos productos se consumen cocidos o asados, preparados en diferentes formas.

En suma, cada familia opera siempre, al año, en una parcela joven, en otra madura y en una tercera que empieza a envejecer. Al término del ciclo de cultivo, se abandona la parcela a la selva, la reconstitución de la cubierta vegetal es, en todos los casos, la finalidad indispensable que aducen las propias familias indígenas, entre otras razones, para favorecer la concentración de diversos animales de caza.

Al basar su agricultura en la yuca, planta que permite un almacenamiento natural antes de la cosecha, y que les garantiza una gran cantidad de hidratos de carbono, las sociedades amazónicas liberan un tiempo considerable. Dado que la absorción de proteínas debe equilibrar los efectos de las toxinas residuales de la yuca, los hombres necesitan consagrar imperiosamente ese tiempo a la pesca y a la caza.

Paralelamente, la desintoxicación de la yuca, así como el arte culinario elaborado que representa la preparación de sus subproductos, movilizan una gran parte del tiempo del trabajo femenino, induciendo así una división sexual del trabajo equilibrada.

En la chacra se cultiva 2 tipos de yuca conocidas como simbiyu lumu, shiwa lumu, y yuca seca, utilizadas para preparar chicha o para acompañar los alimentos. Algunas de las especies que se cultivan en la chacra son el camote (*Ipomoea batatas*), el ají (*Capsicum* sp.), la naranjilla (*Solanum quitoensis*), la piña (*Ananas comosus*), la papaya (*Carica papaya*), uvillas, guabas, fruta de pan, la papa china (*Colocasia esculenta*), papa silvestre, el banano (*Musa x paradisiaca*), y la más importante de todas, la yuca (*Manihot esculenta*).⁸

Las mujeres no solamente cultivan plantas que sirven de alimento en sus chacras, sino que también cultivan una gran cantidad de plantas medicinales. De entre ellas la guayusa (*Ilex guayusa*).

Las mujeres son las encargadas de trabajar la tierra, las madres enseñan a sus hijas a adquirir técnicas y destrezas para este labor, las hijas acompañan diariamente a sus madres

⁸ Libro. “flora y fauna de Pastaza”, Ledesma Oscar, volumen II, 1992, pág. 145

a la chacra para ayudar en el trabajo de deshierbe, recolección de frutas, etc.; y a demás poseen una pequeña chacra en donde experimenta las siembra de producto.

Proceso para la limpieza de la huerta o chacra:

1. Limpiar el terreno:

- ✓ Se rosa las hiervas pequeñas
- ✓ Se botan árboles y arbustos pequeños, y se retiran los palos del área a cultivarse.
- ✓ Esta actividad dura de una a dos semanas, 1 de 7 a 15 días.

2. Quema y siembra: cuando los residuos vegetales están secos:

- ✓ Se quema palos secos, ramas, etc.; lo quemado se convierte en abono para el suelo.
- ✓ La siembra demora unos tres días, dependiendo del producto a sembrar.

3. Mantenimiento de la huerta o chacra:

- ✓ Se revisa cada semana las plantas sembradas.
- ✓ Si alguna planta o semilla se ha muerto se vuelve a sembrar.
- ✓ Cuando las malezas están altas se quita la hierba mala.

4.Cosecha:

- ✓ Cuando los productos han madurado se cosecha, para luego volver a sembrar.

Ordenamiento de las plantas:

Como ya dije anteriormente cada familia de la comunidad tiene por lo menos 2 chacras o huertos.

- ✓ Chacra 1: productos comestibles.
- ✓ Chacra 2: plantas medicinales.

Cabe señalar que dentro de la chacra se siembran en las tierras llamadas buenas. En las tierras con restos de palos se siembra papa china, camote, papa silvestre y caña; los plátanos se siembra en el último espacio que resta, esto es, donde no se ha sembrado la yuca. Las frutas se siembran en las raíces de los árboles tumbados.

Las actividades que efectúan las mujeres en la chacra, incorporan ciertos elementos rituales en cuanto a la siembra, por ejemplo el pintarse con achiote la cara para sembrar la yuca permitirá obtener una buena cosecha. En este escenario, las relaciones sociales se apoyan en los lazos de ascendencia y de cooperación entre familias, pues si bien una familia es la dueña de la chacra, las actividades de roce involucran el trabajo comunitario a través de la minga. Cada año se siembra dos veces en la misma chacra. El periodo de siembra debe coincidir con la luna llena. La recolección de frutas silvestre de palmeras, como el pijuayo y el morete, y de animales pequeños, como larvas de mariposas, gusanos como el chontakuru o tuku (gusano del caucho), el chontakuru o tuku, que se los come crudos y/o cocinados son un complemento valioso para la dieta. El consumir gusanos ha sido una práctica ancestral propia de la nacionalidad. Las plantas que son sembradas en la chacra, son tratadas cuidadosamente por la mujer y sus hijas.

A las niñas, les enseña la madre desde los cuatro años. La principal actividad que aprenden en primera instancia es la preparación de la chicha para así poder brindar a los mayores. Luego van a la chagra, antes que salga el sol. Allí se le enseña a sembrar yuca, frutas comestibles, plátano, etc. Los papás enseñan a los hijos que no se debe mostrar con el dedo al arco iris porque podría podrirse. Enseñan que el sol y la luna son sagrados y que la lluvia fuerte o el trueno son castigos por no obedecer a las personas mayores y de mayor sabiduría.

ORDENAMIENTO DE LA CHACRA: PRODUCTOS COMESTIBLES.

Chacra 1

ESPAÑOL	KICHWA
Yuca	Lumu
Papa china	
Camote	Cumal
Ají	Uchu
Piña	Chiwilla
Fruta de chupar	Ihua
Calabaza	Zapallo

	Mandi
Naranjilla	Naranjilla
	Masu panga
	Coja llupanga
	Yurimahuos
Oritos	Guinia
Seda	Babano
	Miricha
Morada	Morada
Papaya	
Cacao	
Limón	
Café	
Lima	
Uva	Uhuillas
Caimito	Apiyu
Frutipan de monte	Paparahua
Cambi	
Chonta	Cunda

Fuente: investigador-estudiante ITHI-2010

Chacra 2:

ESPAÑOL	KICHTWA
	Amarun caspi
	Sani panga
	Ayahuasca
	Chiri caspi
	Lenandu
	Chugchu guasu
	Yapipanga
	Araña caspi
	Sinchi caspi
	Aju panga
	Verbena panga

	Cuji panga
	Puca panga
	Cuichapanga
	Tiuca
	Rayu huasca
	Pihui coja
	Palú papa
	Palú panga

Fuente: investigador-estudiante ITHI-2010

La diversidad de las especies sembradas y cultivadas, asegura una alimentación variada, complementada con las carnes de animales silvestres y la pesca.

Dentro de la gran variedad de especies que tiene la huerta, predomina siempre el cultivo de la yuca, debido a su importancia como alimento, bebida y medicina, además tiene un valor ritual y cultural.

Tan importante es la huerta, no solo para la reproducción económica de los Kichwa, sino para su reproducción social y cultural, por ello, antes de construir la casa, lo primero que hacen es preparar el terreno que va a servir de huerta. El primer producto en sembrar es la yuca, por ser la base de su alimentación diaria. El cuidado de la huerta está sujeto a normas rituales y simbólicas que forman parte de su cosmovisión y cuyos principios deben ser respetados.

SABIDURÍA DE LOS INDIGENAS KICHWAS SOBRE LA SIEMBRA Y LOS CULTIVOS:

- Al sembrar cualquier producto no se debe comer el gusano de la palma, porque los gusanos no dejarán que se desarrollen los cultivos y se comerán las hojas o el tallo.
- No se debe comer el mono llamado perico ligero pues las plantas se cuelgan.

- El día martes era especial en la cultura Kichwa: En este día se hacían distintos trabajos, menos el de la siembra porque las plantas no cargan.
- Para sembrar la yuca, antiguamente se pintaban las puntas de los canutos de la yuca con achiote, antes de sembrar. Las mujeres también se pintaban la cara con el achiote, haciéndose diferentes figuras en el rostro.
- En la limpieza de la yuca no se invita a otras personas porque puede ir alguna mujer que esté menstruando y puede afectar los cultivos.
- Para tener buena producción, los cultivos se deben proteger de ciertos insectos que se asientan como inquilinos y que se pegan sobre todo en las flores, para luego afectar a las hojas.
- La limpieza de la yuca se la hace tres veces: cuando está pequeña, a los dos o tres meses. Hay que tener mucho cuidado en la primera limpieza. Ésta la debe hacer la mamá especialmente. No debe llevar niños ni niñas, porque sólo al tocarlas, se dañan las pequeñas plantas. La segunda se hace cuando está a la altura de un hombre, y la tercera, cuando está en flor. Con esa limpieza queda hasta la cosecha.
- Cuando se siembra yuca no hay que barrer la casa, porque la yuca se pondrá como la escoba: delgada.
- No hay que bañarse con jabón después de sembrar la yuca, porque se hará babosa y dura y no se cocinará bien.
- La yuca se siembra cuando la luna esté llena, cuando está bajo, porque así la yuca no crece mucho y carga bastante.
- Si se siembra la yuca cuando la luna está alta, "*killa chawpi puncha*", la yuca crece muy alta y no carga mucho.
- Hay que cuidar la chagra del venado y del conejo porque se comen mucho las hojas. Hay que poner las trampas también para las ratas que se comen las hojas y los tallos.

- Cuando el cultivo es pequeño se utiliza el sumo del barbasco: se lo mezcla con agua y luego con una pluma de ave se rocían las plantas.
- Desde el momento que se siembra hasta que se forma la semilla, no se debe comer el *chonta kuru* (gusano de la palma), porque los gusanos terminarán comiéndose el fruto.
- Cuando la mujer está en período de menstruación, no debe ingresar a la chagra porque los frutos pueden podrirse.
- No se debe beber licores por cuanto las plantas pueden marchitarse. No se debe desyerbar la chagra durante el florecimiento porque las flores se caerían y no darían frutos.
- Soñar viendo trampas o uno estar enredado en ellas significa que no se debe bajar a la chagra a trabajar.
- Soñar con culebras significa que alguna persona envidiosa va a aparecer en la casa durante el día.
- Soñar con barbasco es una señal de alerta para no salir a trabajar, por cuanto la culebra puede picar y matar. Puede también significar la llegada de alguna peste.
- Soñar con loros y anzuelos significa que se debe tener sumo cuidado porque hay peligro y pueden aparecer culebras.

Relato: Reynaldo Chango-shaman de la comunidad.

Pastora Vargas-curandera.

TESTIMONIOS DE CAMPESINOS E INDÍGENAS KICHWAS.

La chacra ha sido un espacio donde se invoca para que los animales vengan a comer algunos de los productos, esto permite que los hombres hagan fácil la cacería, ya que nos permite un ahorro de tiempo y nos ha asegurado nuestra alimentación.

Tener una chacra ha sido de mucho beneficio, porque para nosotras las mujeres es un micro mercado, tiene de todo este espacio que todos los días visitamos para dar de comer a nuestros hijos.

Todas las mujeres ahora tienen su chicha, hasta los colonos ya tienen yuca para la chicha. Antes se comía una sopa de fideo con plátanos, brindaban fresco solo, que viene de afuera. En verdad, en la mayoría de las familias, la chicha ha reemplazado a la comida, ya que una persona puede pasar trabajando en el día y no siente el hambre....Ahora en las familias con gusto tomamos la chicha, hasta con la hoja de yuca se prepara el mayto con tucos, de los palmitos que se tumban dentro de la chacra salen unos gusanitos con los que preparamos un plato especial. Los trabajos de la chacra han sido una motivación para la recuperación de nuestros conocimientos tradicionales y de los rituales con el ciclo de los cultivos.

La chacra tradicional kichwa, además de ser el espacio donde se produce y se reproduce la vida de nuestra etnia, constituye un modelo de organización integral de la cosmovisión indígena, que forma parte de aspectos socioeconómicos, culturales y agroecológicos propios. El diseño de la chacra, además de proveernos de alimentos ricos y multidiversos, constituye un modelo de arreglo agroforestal con cultivos que pueden ser dirigidos hacia el mercado.

La chacra es esencialmente un espacio femenino, en el cual las mujeres son las que manejan los conocimientos y los saberes sobre el uso y manejo de los recursos naturales de la selva.

1.1.2 CAZA

La cacería es una tradición muy antigua y muy importante para la comunidad.

Esta actividad es practicada exclusivamente por hombres mayores de 16 años. La mayoría de cazadores encuestados (88%) indican que practican esta actividad para alimentar a sus familias y que disfrutan haciéndolo, 18% de ellos venden los excedentes de carne que obtienen entre familias. Por otro lado, 94% de los cazadores compartirían ocasionalmente la carne proveniente de capturas de animales grandes con otras familias y se verían comprometidos por la comunidad a aportar carne de monte cuando se realizan fiestas o

mingas. Las especies preferidas en orden de importancia serían: Guatusa (*Dasyprocta fuliginosa*), Guanta (*Agouti paca*), Perdiz (*Odontophorus guianenses*), Guatín (*Myoprocta acouchy*), Armadillo (*Dasypus novencictus*), varias especies de monos (*Saimiri sciureus*, *Callithrix pygmaea*, *Cebus albifrons*, *Logothrix lagotricha* y *Alouatta seniculus*), Puerco de monte (*Tayassu pecari*) y Pava (*Pipile cumanensis*).⁹

Analizando la cacería, 55% de cazadores realizan la actividad una vez por semana y 30% dos veces por semana. En los extremos de esta población estadística, 5% de encuestados cazan tres veces por semana y 10% una o dos veces por mes. La mitad de cazadores encuestados obtienen dos animales por faena, 42% un solo animal, mientras que el restante 8% obtiene hasta 3 animales por faena.

El animal más capturado en la zona es la guatusa, su peso promedio es de cuatro kilogramos, indica que 65% del peso de los animales capturados es comestible.

Con la caza y la pesca los hombres complementan la dieta de su familia aportando proteínas. Tradicionalmente la caza se hacía con cerbatana o lanza, pero ahora cada vez más usan las escopetas. Debido al aumento de la población y la alta presión de caza que éstos aún ejercen, los senderos para la cacería están hoy en día mucho más alejados de la comunidad. Para encontrar a los animales, ahora los cazadores deben alejarse cada vez más de su comunidad, la mayoría de las veces unas dos horas o más.

La cacería es la principal fuente de proteínas, y es la más importante para proveer la comida que la pesca o la recolección de alimentos.

Actividad que la realizan frecuentemente con la ayuda de armas y trampas.

Actualmente la cacería es practicada en el territorio ubicado al frente de la comunidad Cotococha, al otro lado de la carretera.

Los animales más comúnmente cazados son: guatusa (*Dasyprocta fuliginosa*), pavas de monte (Familia Cracidae), sajino (*Pecari tajacu*), machín (*Cebus albifrons*), mono chorongo (*Logothrix lagotricha*), mono coto (*Alouatta seniculus*), chichico (*Saguinus spp.*), oropéndolas (*Psarocolius spp.*), tucanes (Familia Ramphastidae), guanta (*Cuniculus paca*),

⁹ Libro "Mamíferos-aves del Ecuador". Tirara Diego, 1999, págs. 205-225

tapir amazónico (*Tapirus terrestris*), caimán negro (*Melanosuchus niger*), caimán blanco (*Caimán crocodilus*), tortuga charapa (*Podocnemis expansa*), de la cual comen también los huevos, tortuga de tierra (*Geochelone denticulata*), etc.

Los hombres solían salir de cacería o de pesca casi cada día, sin embargo, actualmente sólo van aproximadamente una o tres veces a la semana. Las causas que han motivado este cambio son sobre todo la escasez cada vez mayor de los animales y el hecho de que ahora muchos hombres están ocupados realizando otro tipo de nuevos trabajos. Para seguir teniendo una fuente continua de carne, los Kichwas ahora crían patos y pollos, lo que también les proporciona huevos para añadir a su dieta.

Los cazadores salen de caza por la mañana y regresan generalmente en la tarde. Si no han logrado cazar ningún animal vuelven al día siguiente, sino, no volverán a salir de caza hasta que no vuelvan a necesitar carne. Si está próxima una ceremonia o una fiesta en la comunidad a la que vendrán muchos invitados desde otras comunidades, entonces todos los hombres del lugar salen a cazar por varios días. En este caso, se alejan mucho más de la comunidad, para asegurarse el éxito en la caza. Generalmente caminan de 4 a 6 horas el primer día, comen algo y preparan el lugar para dormir, lo que hacen enseguida, ya que al día siguiente se han de levantar muy temprano. Los siguientes 3 ó 4 días los dedican exclusivamente a cazar, y sólo cuando han conseguido suficiente carne para todos los invitados a la fiesta, vuelven a su comunidad.

Para la caza se utilizan cerbatanas (muy poco) fabricadas tradicionalmente por los mismos pobladores y escopetas del tipo anti carga, las que son utilizadas por casi todos los hombres. Por el alto costo de la munición es poco frecuente que se realicen descargas fuera del acto de la cacería.

Antes de ir de cacería, la tradición dice que los hombres kichwas no salen a la selva o a sus faenas diarias sin tomar, en dos grandes "pilches" de casi un litro de chicha de yuca. Con este único alimento trabajan, caminan o cazan hasta el mediodía cuando la toman otra vez. Por la tarde la dosis se repite.

Además de que la chicha es la bebida principal, es lo primero que ofrecen a los visitantes que llegan hasta la comunidad kichwa a orillas del río Puyo. La costumbre de esta etnia

establece que se debe beber despacio con sorbos cortos. Si se la bebe rápidamente, esto significará que se desea más y ellos llenarán nuevamente el pilche.

Su sabor es algo picante cuando se prueba por primera vez. Cuando se termina de beber, la mujer recibe el recipiente y lo da vuelta, esto significa que el visitante no debe dejar líquido en el pilche o sobras de yuca.

La cacería es una actividad que lo realizan los hombres, esta actividad comienza al amanecer y a veces en la noche, puede durar un día como una semana todo depende de la suerte nos cuenta un indígena de la comunidad, el hombre u hombres salen de su casa con su escopeta, machete, etc. y se dirige selva adentro para comenzar con la cacería de animales.

Al regresar de la cacería y habiendo matado una guatusa (en este caso). Apenas llegan, el hombre pide a su esposa que prepare la guatusa, él la descuartiza y ella la hace hervir en una olla. Cuando está cocinada, ella trae la olla en medio de la casa y saca toda la carne, poniéndola sobre hojas de plátano verde.

Ella invita a los hombres a entrar y comer. Ellos se levantan alzando sus asientos y los llevan cerca de las hojas de plátano. Después vienen todos los niños y se ponen en cuclillas a su alrededor. La mujer da un pedazo de carne a cada niño y una buena porción separada de carne a cada visitante varón. El plato principal siempre es acompañado con plátano verde cocinado.

Cuando todo está comido, los hombres se levantan y regresan con sus asientos al lugar en donde estaban sentados antes. Luego el marido, levantándose, pide a su mujer para que le traiga chicha. Charlan por un largo tiempo bebiendo un poco más de chicha.

Los mamíferos especialmente importantes para la subsistencia incluyen el armadillo, la guatusa, variedades de monos como el chillón, el capuchino y el negro. El sajino y el mono son apreciados tanto por sus pieles como por la carne, mientras que la guatusa y el armadillo son utilizados generalmente para la carne.

La mayor cantidad de especies de pájaros son cazadas casi todos los días como fuente de alimentación y por sus hermosas plumas. Entre los pájaros que más frecuentemente son matados hay papagayos, tucanes, palomas, guacos, las grandes y pequeñas variedades de tucanes son particularmente apreciadas por sus pieles y sus plumas.

Cazar al acecho es la principal técnica de cacería, tanto para los animales que viven en los árboles como para los que andan en el suelo. Los monos y los pájaros son cazados al acecho por medio de la cerbatana y de flechas envenenadas con curare o con la cata o resortera. El cazador, espera hasta que los monos se llamen entre sí, antes de gatear silenciosamente hasta la base del árbol donde se encuentran los monos y soplar. El máximo efectivo de la cerbatana raramente excede los 30 metros, pero la silenciosidad del arma con frecuencia permite al cazador disparar a varios individuos antes que la tropa se alarme y se aleje por en medio de los árboles. Los monos heridos caen de los árboles dentro en contados minutos, luego de ser capturados son llevados en las shigras, para más tarde ser pelados y ser guardados la carne. De igual manera son cazados los pájaros, en donde, el cazador utiliza la cerbatana o la resortera.

Para los animales que viven en la superficie del terreno, en cambio, el cazador utiliza otras herramientas que son adaptadas para la caza de estos animales, por lo general se matan con escopetas o sino utilizan diferentes trampas en el suelo o imitaciones de voces de animales y otros tipos de engaños las cuales son técnicas accesorias en la caza. Entre las trampas más comunes son las cónicas, hechas plantando ramas de palmera en la casa, pueden ser construidas en los lugares en donde se alimentan los tucanes, guatusas u otros animales.

Las limitaciones de voces se usan tanto para atraer a las trampas como cazando al acecho: los cazadores llaman a los papagayos sin la ayuda de ningún instrumento, pero soplan contra el borde de una hoja que sostienen entre las manos cerradas para llamar la atención de los tucanes. Un pito de tagua trabajada ingeniosamente trae a la guatusa hasta de 5 a 10 metros cazador. La guatusa también a veces la sacan de sus escondrijos los cazadores por medio de bastones de cavar, y con la ayuda de perros de caza. Si estos esfuerzos fallan, ponen trampas a la entrada del hueco. Fuera de este raramente se utilizan las trampas, la trampa consiste en poner en la cavidad de la entrada hojas de un arbusto que al querer salir el animal del hueco, rozan con el hocico del animal, el efecto consiste en que al animal

comienza a darle picazones por toda la nariz y en un par de minutos el animal muere por haberse lastimado la nariz de tanto frotarse.

Cuando el hombre mata un animal grande, normalmente no vuelve a cazar por cuatro o cinco días o hasta que dure la carne. Si el cazador se encuentra solo y caza un animal grande, lo pela, le saca las vísceras, lo ahuma y lo envuelve en hojas de plátano u otras hojas de gran tamaño, lo guarda en un lugar donde ningún animal lo pueda encontrar; luego regresa a la casa y avisa a los vecinos que le ayuden a traer la carne guardada, de recompensa y por la ayuda el cazador reparte una gran parte de carne e invita a comer parte de lo cazado. No hay que olvidar que los perros cazadores son comúnmente utilizados para la caza de grandes animales, cuando llevan a un perro o varios a la caza de un sajino (por ejemplo), deben ir al lado del amo, él les da una orden para que los perros con el olfato rastreen al animal que va a ser cazado, una vez rastreado el animal, los perros persiguen a su presa, lo atrapan y esperan que el animal se refugie en algún árbol, con el ladrar de los perros el cazador localiza a su presa y lo captura.

Los utensilios usados para la cacería se describen en la siguiente tabla. El arma más utilizada actualmente es la escopeta, la cual se la utiliza para la captura de animales grandes o pequeños.

UTENSILIOS USADOS EN LA CACERÍA Y CAPTURA DE ANIMALES.

UTENSILIO	ANIMAL QUE ES CAPTURADO
Escopeta	Mamíferos y aves grandes (pava del monte)
Manual	Reptil (lagarto) aves (gallinas)
Perros	Mamíferos y aves grandes, medianos y pequeños
Trampas	Mamíferos pequeños (conejos, armadillo)
Fuego	Insectos (hormigas, avispa)
Flechas o resorteras	Aves pequeñas
Cerbatana	Mamíferos y aves

Fuente: investigador-estudiante-ITHI-2010

Cabe mencionar que en la comunidad de Cotococha se caza por 4 razones principalmente:

1. Para consumo, como alimento de la familia.
2. Por razones culturales como fiestas, para que los niños aprendan y mantengan los utensilios tradicionales de la cacería.
3. Para la venta, bien sea de animales vivos o de carne.
4. Para mascotas: guatusa, papagayos, monos.

En Cotococha las personas cazan al menos 1 vez a la semana o cuando se festejan las fiestas.

Reglamentos para la cacería:

- ✓ La cacería dentro del bosque protector está prohibida totalmente.
- ✓ La gente de Cotococha realiza la cacería fuera del bosque protector. El lugar está ubicado al frente de la comunidad, cruzando el río Puyo.
- ✓ No cazar animales hembras preñadas, crías y animales pequeños.
- ✓ Se prefiere cazar animales que tienen muchas crías como las guatusas y armadillos.
- ✓ Es prohibido cazar animales que están en peligros de extinción (danta)

ANTIGUAMENTE: LA TRADICIÓN DE LA CACERÍA.

La caza es una actividad productiva tradicional de las más características de este pueblo; su realización está regulada por los contenidos de su cosmovisión, que es la determinante en la relación del hombre (Runa) con la selva (Sacha); así el Sacha Runa u hombre de la selva que va de cacería, antiguamente la cacería estaba sujeto a una serie de restricciones, prohibiciones y ritualidades, cuyo cumplimiento garantizaban la efectividad de la caza.

La tradición de caza de los kichwas empieza con un ritual de purificación del cazador. Todos conocemos que la naturaleza es pura, y puros son los animales que viven en el bosque. Cuando un cazador se adentra en el bosque, los animales sienten la energía del cazador. Si el cazador lleva su alma sucia, los animales lo sienten y se esconden. En cambio, si el cazador entra en el bosque con el alma limpia, los animales lo reciben. Por esto, cuando un cazador entra al bosque sin hacer una purificación de su cuerpo y de su

alma, muchas veces no encuentra animales en su viaje de ida, pero sí los encuentra en su viaje de regreso. Esto sucede porque el alma del cazador se limpia en el viaje y por eso cuando vuelve y está purificado por el bosque, los animales salen a su encuentro. Se sabe que la persona purificada nunca falla un disparo de bodoquera y tiene mucha fuerza para disparar a los animales que están muy alto en los árboles. Cuando una persona purificada dispara, la flecha se clava con facilidad en los animales. Hoy por hoy y con el pasar de los tiempos estas ceremonias se han ido desapareciendo, debido a que existe influencia de los colonos y las costumbres viven de un modo muy diferente.

Según la explicación antiguamente existían 5 pasos muy importantes que el cazador debía seguir:

1. Purificación: Este ritual de purificación utiliza tres tipos de frutas o pepas del bosque de acuerdo a la purificación que el cazador quiere hacer. Para la limpieza del alma se utiliza el Talarta muyu. Para poder matar animales grandes, la purificación se hace con el cupal. El cupal ayuda a que la flecha penetre con facilidad en los animales, y la purificación con Cucucha, permite al cazador tener energía suficiente para caminar muy lejos todo el día. Se debe preparar una de las plantas cada día. Las frutas o pepas se ponen a hervir en una olla grande de agua, una olla de 30, por una hora y media. Las bebidas quedan líquidas y del color café. El cazador debe tomar una taza grande al amanecer y en ayunas. Pero no basta tomar una vez. Es necesario tomar y devolver cinco veces para completar la purificación. La sensación es muy fuerte porque la bebida es de mucho poder limpiador. El cazador siente fuertes náuseas y se queda cansado. Durante el día no debe comer comida pesada y debe tomar mucho líquido. Este ritual se repite durante dos días siempre al amanecer.

En estos tres días, el cazador y su mujer no deben estar juntos: y si ella está en sus días de menstruación, no debería dormir con su esposo. El ritual es duro, pero cuando se termina, el cazador se siente listo para trabajar sin pereza, su cuerpo está lleno de energía y su alma se siente limpia y fuerte. Solo entonces, el cazador está listo para ir al encuentro de los animales.

2. Aprender a soplar: La fuerza del cazador está en el aire que sale de su boca. Cuando el cazador está purificado, tiene mayor fuerza para soplar. El cazador debe aprender a soplar el dardo con veneno para alcanzar distancias tan grandes como 100 a 150 metros. Para

esto, debe practicar el soplo, pues si no sabe dominar su aire, se podría lastimar las mejillas. Luego de dos o tres días de práctica, el cazador está listo. Hoy muy poco lo utilizan esta técnica de caza que ha sido reemplazada por la escopeta.

3. La toma de la ayahuasca: Una manera muy efectiva de purificar el cuerpo es a través de la ayahuasca. Todos conocemos que esta planta es la que permite a nuestros shamanes curar y tener visiones sobre lo que sucede en la comunidad. Cuando los hombres de la comunidad van a ir de cacería, el shamán puede tomar la ayahuasca y llamar a los animales. Este es un poder del shamán, pero para el cazador, la ayahuasca es solamente una forma de purificarse.

4. Aprender a construir las armas: La chonta es la palma que nos sirve para hacer nuestras armas dice Isaac. De chonta se hacen:

- La bodoquera (hoy casi ya desaparecida)
- Los dardos con veneno
- La lanza de guadua (desaparecida)
- La lanza de chonta entera (lo utilizan para la venta a turistas).
- El arpón de chonta que se usa para la pesca

En nuestra comunidad, los mayores conocen cómo hacer las armas. Los jóvenes podemos conversar con nuestros mayores para mantener nuestra tradición y aprender a fabricar las armas igual que nuestros antepasados.

5. La preparación del veneno: Tradicionalmente, hemos utilizado dos venenos: la preparación que se hace con la planta del puka cambi, y el veneno que se hace con la piel de un sapo venenoso. Este sapo produce un veneno muy eficaz que produce la muerte de la presa en muy poco tiempo. En cambio, el puka cambi demora hasta 45 minutos en hacer efecto. Esto depende de si el veneno está bien preparado o no. La preparación es larga y demora hasta dos días. Los hombres más sabios de nuestra comunidad conocen cómo hacer que este veneno sea muy eficaz.

Relato: Isaac Vargas (morador de la comunidad)

ARMAS Y TRAMPAS.

Las armas que usan para la cacería son la escopeta, el machete y los perros y en pocas ocasiones la bodoquera. Solo ocho personas de la comunidad utilizan las técnicas tradicionales usando bodoquera y dardos con veneno, y arpones.

Hay dos razones por las cuales, pocos cazadores de la comunidad utilizan bodoqueras. Primero, que los colonos que llegaron al Puyo, ellos trajeron la escopeta y los cartuchos.

Al usar escopetas, hemos podido seguir cazando, pero nuestras técnicas antiguas de hacer y usar las bodoqueras o cerbatanas se pierden. Otra forma de cazar es usando trampas como la escopeta en el camino de los animales, y el garrote, como revela Isaac Vargas.

Como nos indica Reynaldo Chango: “las primeras armas (escopeta), entraron, se supone hacia 100-120 años”. Cuentan algunos que para conseguir una de estas escopetas caminaban hasta un mes, haciendo intercambio de productos, etc. sus ventajas eran tantas que poco a poco se propagaron entre todo el grupo. Después apareció la carabina de cartucho, (llegada de Perú), eran intercambiadas con cueros de animales (tigre, monos, etc.).

Las armas de fuego tienen ventajas sobre las otras armas. Una de las ventajas es que con armas de fuego se puede disparar a mayor distancia, además es más fácil de llevar por el monte.

En cambio, las desventajas son muchas: ante todo el costo inicial y los gastos de mantenimiento; luego el ruido del disparo que hace asustar a los animales, alejándoles de la zona; luego su peso y la dificultad en arreglarlas una vez que se dañan.

Otra de las herramientas que se utiliza para la caza de animales son: la cerbatana (muy pocas ocasiones), la misma que está hecha de una única pieza de chonta que ha sido rajada por toda su longitud en dos piezas, unidas luego con gran precisión y amarradas juntas con tiras de fibra, pegadas en su lugar con una capa de cera negra de avispas; la longitud de la cerbatana es de 2.10 m. aproximadamente. Las flechas de cerbatana son de fácil fabricación en una fracción de minuto, cortando la nervadura delgada de la hoja de tagua.

Durante la caza las flechas son llevadas en una aljaba (caja) colgada del cuello, o a través del pelo sobre las orejas. En una extremidad está envuelto el seibo, para generar resistencia cuando se sopla. La velocidad con la cual las flechas son producidas hace de la cerbatana un arma extremadamente económica para la acción; estas flechas son tan fáciles de hacer que al cazador no le importa que se pierdan. La cerbatana, adaptada para cazar animales que varían de los pequeños pájaros a los grandes monos, por consiguiente, viene a ser un arma muy importante para asegurar la comida.

Los kichwas han elaborado inteligentes sistemas de trampas para apresar y matar a los animales. Hay muchos tipos, pero el sistema es el mismo para todos: el engaño.

Las trampas son todas construidas con material del mismo lugar. A veces, no es una sola, sino algunas, todas colocadas sistemáticamente para que el animal, si no entra en una, puede caer en otra.

La más usada es la que sirve para atrapar animales que acostumbran recorrer un mismo camino como la guatusa, armadillo, guanta. Al ser nocturnos, esta trampa consiste en construir un túnel en todo el camino del animal, el cual, por costumbre, sigue por el mismo y así entra en este túnel, luego topando con la cabeza una pieza que está atravesado en el túnel, se le cae por todo lo largo del mismo un palo pesadísimo que aplastará al animal sin posibilidad de salida. Por la mañana el cazador se acerca a ella con un palo y acaba con la presa. Ordinariamente esta trampa sirve por una sola vez.

Otro sistema usado para los mismos animales que se descubren en una guarida, es el de construir en su entrada una especie de cono alto, de un metro, con unas tiras de chonta; se clava la base en el suelo y a la extremidad superior se amarra fuertemente con bejucos. El espacio interno de este cono se llena de bejucos, hojas y palitos; el animal al salir del hueco se encuentra con esta basura y la arroja en el interior de la cueva, tapando la entrada del hueco. No pudiendo darse la vuelta, se encuentra atrapado entre el cono y la cueva, y será fácil matarlo con un machete o palo.

Otra es la de aprovechar la elasticidad de un palo puesto en tensión con un bejuco. El animal (pequeño), al pasar, topa en la pieza que hace saltar el bejuco y de consecuencia el palo cae con fuerza sobre el animal, matándolo.

Trampa la cazar pájaros: es un sistema de palos plantados que aprovecha siempre de la fuerza de un palo en tensión; sobre un travesaño se hace un lazo unido al palo en tensión, el ave atraído por una comida puesta en el medio del lazo, se apoya en el palo que cede a causa del peso haciendo funcionar el palo tensor que, apretando el alzo, apresaa al pajarito.

Para capturar animales dañinos: se trata de un palo clavado, de unos 3 metros de largo. Se sujeta al palo perpendicular con un bejuco, enclavándole y poniéndole en presión, mientras en la extremidad del bejuco o piola se hace un lazo tendido en el suelo. La fuerza del palo es aguantada con la pieza puesto con carnada. El animal, al tocar la comida, hace saltar la pieza, y el palo, al volver a su posición vertical atrapa al animal, levantándolo en el aire.

Otra de las trampas que se construye en algunos períodos del año, alrededor de árboles que cargan semillas y caen en el suelo. Alrededor del lugar escogido, se forma una barrera con hojas, procurando dejar algunas aberturas. En estas aberturas se construye una trampa accionada con el mismo sistema del lazo y del palo en tensión; el ave caminando pretende alcanzar el lugar de las semillas y pasando por estas rendijas queda presa de los lazos.

Otra que es muy sencilla: detrás de un palo caído o al final de una bajada en los senderos de la danta, se cava un hueco de un metro o más de profundidad, en cuya cavidad se clavan lanzas hechas de chonta; Luego se tapa y se mimetiza a la altura del suelo. El animal, asustado por los cazadores, se pone a correr por su camino y, llegando al palo que sirve de obstáculo, lo salta, cayendo con todo su peso sobre las lanzas que lo traspasan irremediabilmente.

Una distinta trampa se construye a la salida de los huecos que sirven de guarida. El sistema es el del túnel con una extremidad puesta a la salida de la guarida del animal; al salir del hueco, pasa por el túnel que en la mitad tiene una pieza. Este, tocado, hace caer sobre el animal unos pesados palos, matándole.

Para matar o herir a las dantas. En el camino de una de ellas se alista una tira de chonta en cuya punta se amarran largas cuchillas del mismo material; siendo muy elástica, se la sujeta entretejida entre tres árboles y un sistema de bejucos se la mantiene bajo presión; los bejucos atraviesan el camino del animal a unos 10 cm. del suelo, sujetados al sistema del gatillo. La danta al pasar topa el bejuco que suelta la tira de la chonta, que puesta a la altura

del animal, le clava las puntas afiladas en las costillas; es una trampa mortal que, de ser bien hecha, es infalible.

EL PERRO

Un elemento muy importante en la vida de los kichwas y para la cacería es el perro. Este animal desde pequeño es ensañado junto con los de mayor experiencia en la caza, según su crecimiento, el cazador empieza a llevarlo al monte juntamente con otros perros que ya conocen el arte de matar o de seguir a los animales.

Para que el perro se haga un buen cazador o sea fuerte, se le suministra un poco de ají y se le da de beber un líquido hecho a base de varias plantas. Tomando esta bebida, el perro se refuerza y se hace cazador. Cada perro tiene su propio nombre y fácilmente obedecen a su dueño.

Los mejores perros para la cacería son los de la raza no muy grande o alta; son de diferente color, a veces flacos; la flaqueza no es debida a la mala alimentación, sino a la raza misma. Esta raza, criada por largo tiempo en el monte, es bien aclimatada y acostumbrada al suelo y a las dificultades de la selva.

Cuando el cazador lleva a los perros, ellos olfatean, empiezan a seguir los rastros de algún animal. El dueño incita a los animales para que realicen la búsqueda con un grito y una orden, cuando el perro olfatea algún olor conocido, empieza a ladrar, el cazador empieza a perseguir el ladrido del perro, y reconoce la clase de animal que está persiguiendo. Al acercarse a la presa se hace más rabioso y ladra con más energía. El perro, una vez apresado o acorralado al animal, cambia de tono en los ladridos, así que es fácil establecer que la víctima está en dificultad; una vez que lo apresado, el perro, no lo suelta más, cuidando que no salga del hueco, hasta que el hombre estudia la forma de sacarlo. El perro cazador es un buen elemento de intercambio. Un perro puede ser el pago de una curación, se lo puede cambiar con una escopeta o puede llegar a venderse hasta en 50 dólares.

Las jornadas de cacería se realizan tanto en la noche como en el día. Cuando se caza cerca de la comunidad o en la finca, el cazador va solo y vuelve el mismo día. Pero cuando se caza lejos, se reúnen dos o tres cazadores y pueden demorar dos o tres días. La cacería en

grupo no sucede a menudo, tal vez una o dos veces al año. En estos casos, los cazadores buscan presas grandes como venados, tapir y dantas para compartirlas en alguna celebración de la comunidad.

Cuando se caza para la familia se mata uno, dos o máximo tres animales entre pequeños y medianos. Estos animales se llevan enteros a la casa para prepararlos y ahumarlos. Su carne puede durar hasta una semana. Las familias cazan generalmente una o dos veces por mes, pero se pesca todas las semanas. En el caso de las aves, se las despluma en el sitio de cacería. Las plumas pueden servir para adorno o para fabricar artesanías.

En el caso de los Kichwa de Pastaza, las épocas de cacería óptima son los meses en que abundan frutas silvestres; unas coinciden con la maduración de la chonta que va desde febrero a junio. Otras especies arbóreas maduran en otros meses del año como noviembre, diciembre y enero. Se utilizan varios tipos de trampas, tales como: escopetas, pandas, tictas y tucllas.

En el territorio de la zona se cazan varios animales. Los principales son:

- El armadillo: las familias cazan más frecuentemente.
- La guatusa: que ocupa el segundo lugar.
- La guanta: que es el tercer animal cazado por las familias
- Los monos: es el cuarto animal en importancia.
- El venado: es el quinto animal en importancia y es uno de los preferidos.
- El sahino: son animales preferidos, pero no es muy común encontrarlos.
- Otros: la danta, la capibara, etc.
- Las pavas como pava ronca, pava del monte, pajuil colorado, guacharaca, y la perdiz, también son animales que se caza con frecuencia, el trompetero y el paujil son muy difíciles de encontrar y de cazar.
- Otro animal preferido es el caimán o lagarto, que es muy difícil de encontrar. En los últimos cinco años no se ha cazado ninguno.

ANIMALES QUE SON CAZADOS Y SU UTILIZACIÓN.

ARMADILLO:

ORDEN EDENTADA

Familia:	Dasypodidae
Nombre Común	Armadillo
Nombre Científico:	Daypus novemcinctus
Nombre Kichwa:	Shushui

Los armadillos son animales pequeños de cuerpo robusto, con patas cortas y musculosas las cuales les permiten moverse con gran habilidad. Las extremidades poseen garras semejantes a uñas y el armadillo las utiliza para conseguir alimento o excavar madrigueras. Sus hábitos son nocturnos y se nutren de lombrices, que se encuentran en palos podridos, insectos, frutas o yuca podrida que encuentra a su alrededor. El color del cuerpo es negro en la espalda y blanco en las costeras. El cuerpo es cubierto de pelos cortos y muy raros. No tiene dientes ni muelas. Es un pésimo nadador y raramente cae al agua.

Para la caza de este animal, se utilizan varias trampas o simplemente se le espera en el lugar donde el animal va a alimentarse. Existen tres técnicas para la caza de estos animales:

La primera: al armadillo le gusta comer frutas de consistencia suave, es por eso que una de sus frutas preferidas es el uchu mullu (nombre kichwa), fruto de color negro parecido a la papahua. Para la caza, los cazadores esperan que el animal venga donde se encuentra este fruto, pero antes de eso deben realizar una tarima hecha de palos en donde sobre ella el cazador espera con paciencia al animal armado con la escopeta y la linterna. Dicen que el armadillo tiene varios horarios para comer la primera es de 7-8 p.m.; 2 de la mañana y por último a las 4 a.m.; ya que a las 5 a.m. el animal se encueva. Al escuchar venir al animal y tenerlo justo en el lugar indicado, el cazador prende la linterna y le alumbra al animal directamente a los ojos, esto permite neutralizar la vista al animal, y con la otra mano apunta con la escopeta y le dispara. Una vez muerto el animal se lo recoge en las shigras y se espera el amanecer para llevarlo a la casa.

La segunda: es con los perros cazadores, durante el día cuando el hombre está caminando por la selva, observa la pisada del armadillo, esto permite que el perro siga las pisadas hasta el lugar en donde se encuentra escondido. Como nos comenta Baltasar el armadillo vive dentro de un hueco de 1 a 2 metros de profundidad, su nido está hecho de hojas secas, para capturarlo, el cazador comienza a cavar con el machete hasta encontrarlo y fácilmente es capturado; pero si su madriguera es muy larga el hombre cazador tapa la salida del hueco con ramas de un árbol llamado rinri añango (hormiga del oído), cuando el animal quiere salir a alimentarse se topa con la salida tapada, para poder salir el armadillo comienza a cavar y al topar las ramas del rinri añango, las hormigas salen dentro de las ramas y atacan al oído del armadillo, este por defenderse comienza a rascarse la oreja y en su desesperación se lastima y muere al poco rato. Al siguiente día el cazador abre la salida del hueco y encuentra al animal muerto.

La tercera: al hallar las huellas del animal y al no poder encontrar la madriguera con los perros cazadores, el hombre utiliza la escopeta como trampa para la captura del armadillo. La escopeta o carabina es colocada a un lado del camino por donde transita el armadillo, esta trampa se lo coloca de forma firme y consiste en colocar la escopeta apuntando la mira hacia el lugar por donde va a pasar el armadillo, al pisar el animal en un palo colocado de forma vertical y tapado con un poco de hojas, este palo topa fuertemente a otro palo que está conectado con el gatillo de la escopeta, al soltar el palo activa el gatillo y se dispara automáticamente, a veces al animal muere al instante, mientras que otras veces va a morir unos cuantos metros lejos del disparo para ello siguen las huellas de la sangre. La trampa es 100 por ciento efectivo ya que el armadillo siempre utiliza un solo camino tanto para alimentarse como para regresar a su madriguera.

A veces se lo persigue corriendo tras de él y botándose encima (ya que su carrera no es muy veloz), se lo coge por el rabo y se levanta. No es tarea fácil, porque se defiende con las fuertes garras y, además, clava las uñas en la tierra o en arbustos y no se suelta. Una forma muy usada para matar al animal es la de meterle un palo afilado por el ano hasta llegar al corazón. Si se logra sacarlo vivo del hueco, se agarra inmediatamente la cabeza y se la troncha, virándola hacia arriba y hacia atrás.

La carne sirve para consumo humano y dado su sabor es apetecido por todos ya que su sabor se asemeja a la de pollo, conejo, o cerdo. La carne es blanquita. Los moradores de la

comunidad suelen chamuscar como cualquier otro animal, para quitar las escamas de una membrana negra que tiene y se lo raspa todo con un cuchillo o machete para limpiarlo bien, luego se corta en varios pedazos, lavarlo y llevarlo a la olla, normalmente se come haciéndolo hervir, el resto de la carne se le ahuma para consumirla en otra ocasión; las partes más apetecidas son las partes óseas, debajo del caparazón. Los animales tiernos y chiquitos se asan en la brasa.

GUATUSA

ORDEN RODENTIA

Familia:	Dasyproctidae
Nombre Común:	Guatusa
Nombre Científico:	Dasyprocia Fuliginosa
Nombre Kichwa:	Añuje, sicu, pullana

La Guatusa, es el mamífero diurno y terrestre, es pequeño, tiene el aspecto ligeramente parecido al de un conejo por sus dos patas traseras largas. Los kichwas dicen que hay dos tipos, que se distinguen sólo por el color del pelo uno más negro, otro ligeramente más plateado. El pelaje es espeso y duro. Sus ojos son grandes y el hocico es pronunciado y redondeado. Posee una cola pequeña que sobresale apenas unos pocos milímetros. La longitud del cuerpo varía entre 42 y 70 cm y de 6-7 Kg de peso. Su alimentación consiste en: frutos, semillas, flores, tubérculos, raíces, hojas e insectos. Vive en troncos huecos o cuevas de otros animales menores que son desalojados. En el interior de estos huecos adecuan sus nidos con plumas, pelos y musgos, sea para dormir o para el cuidado de las crías.

Tiene una gran habilidad para moverse por el suelo del bosque, pudiendo realizar saltos de hasta dos metros de altura desde una posición estática, o correr con gran rapidez por lugares muy tupidos, distraendo a su presa, además da la vuelta en círculos, regresando al mismo lugar. Abandona su escondite para alimentarse sólo al atardecer o al amanecer. Se mantiene abundante a pesar de la cacería intensiva sobre ésta.

Las formas de matarla son varias. Se puede sorprenderla, mientras está comiendo o paseando. Muchas veces se le espera en la chacra, donde asoma silenciosa para aprovechar

las plantas sembradas por las mujeres kichwas. El tiempo más seguro es por la mañanita. Se construyen repisas o andamios en las inmediaciones y allí se espera pacientemente su llegada. Para la caza de la guatusa se utiliza varias técnicas que va desde el silbido (imitación) hasta el disparo con la escopeta.

La técnica del silbado: se la aplica en muy pocos casos, esta técnica consiste en imitar el chillido de la guatusa, el cazador cuando encuentra un nido de la guatusa imita el chillido, el mismo, que las crías piensan que es la madre quien las está llamando, al salir del nido son casadas con facilidad, las crías no son matadas, más bien son utilizadas como mascotas que entretienen a los niños pequeños.

La técnica de la escopeta: como sucede en la captura del armadillo, es una técnica muy utilizada ya que este animal no anda por andar, tiene un camino señalado por donde siempre va a regresar ya sea para alimentarse como para ir a su nido. Esta técnica o sistema es la de armar una escopeta en dirección del camino y a una altura conveniente, y amarrar un bejuco al gatillo del arma. Cuando pasa el animal, topa el bejuco y automáticamente la escopeta le descarga su porción de plomo.

La técnica utilizada la de los perros cazadores o seguidores. Cuando un perro (bien entrenado) encuentra a una guatusa lo persigue hasta encuevarlo, la guatusa nunca corre de forma frontal, es un animal que corre de forma circular y tiene un salto de hasta dos metros de altura, esto permite escaparse de sus depredadores con gran facilidad, los perros persiguen hasta que el animal se encueva, cuando el animal se esconde dentro de un tronco, el cazador tapa la entrada del tronco y comienza a rajar el tronco hasta que lo captura al animal, el cazador lo agarra por las partes posteriores y le corta los tendones, para que no pueda escaparse otra vez, sacada la presa, los perros se abalanzan sobre ella, mordiéndola repetitivamente, el olor de la sangre los excita a ser mejores cazadores y a no olvidar el aroma del animal; pero si la guatusa se esconde en un hueco escavado en la tierra, el perro lo persigue hasta la entrada se para frente al hueco y cuida la misma ladrando continuamente, hasta que llegue su amo; existe dos formas de capturar: la primera: si el hueco no es muy profundo se empieza a cavar y seguir la pista; de lo contrario, se empieza a regar agua en el hueco, hasta que la guatusa viéndose ahogar, buscará sorprender al kichwa y salir escapando. Este es el momento más oportuno para

matarla. Y la segunda: si el escondite es de una gran profundidad se tapa la entrada del hueco con las hojas de una planta llamada Camachu o lalú (son plantas parecidas a la papa china), y para asegurar se tapa la parte exterior del hueco con troncos de algún árbol, al querer salir la guatusa para alimentarse se topa con que la entrada está cerrada, el animal comienza a retirar las hojas de lalú, estas hojas al ser trituradas comienzan a botar un líquido que al ser bañado por todo el cuerpo de la guatusa comienza a darle alergia, el líquido es tan fuerte que el animal no puede dejarse de frotarse, hasta que por último comienza a lastimarse y finalmente muere. Al siguiente día el cazador destapa la entrada del hueco y encuentra al animal muerto. Seguidamente pone en la shigra y va de regreso a su casa, al llegar le pide a su mujer que le prepare, la mujer recibe a la guatusa prende el fuego y lo chamusca, va limpiando el chamuscado con el cuchillo o el machete, enseguida le parte al animal de forma vertical y saca todas las vísceras, para más luego lavar el cuerpo del animal y cortarle en pedazos grandes, el siguiente paso es el ahumado y finalmente preparan guatusa asada o caldo de guatusa. El pedazo preferido es el pecho y las costillas asadas, las vísceras son amargas y son botadas

Otra forma de matarla es construyendo a lo largo del sendero recorrido por el animal o a la salida del hueco, donde acostumbra esconderse una trampa eficiente. Es muy sencilla y se la puede construir enteramente en el lugar sólo con la ayuda del machete. El animal, al salir del escondite o al recorrer su camino habitual, cae en la trampa, que es un túnel en donde el animal topa con la nariz un seguro y automáticamente, le cae uno o más troncos pesados.

GUANTA

ORDEN RODENTIA

Familia:	Agoutidae
Nombre Común	Guanta
Nombre Científico:	Agouti paca
Nombre Kichwa:	Lumucha

La guanta de monte es un roedor, de cola casi invisible y pelaje rojizo, que puede pesar entre 15 y 30 libras, tiene el porte de un perro. Su cabeza es larga con orejas cortas y redondeadas, sus patas delanteras tienen cuatro dedos y las traseras cinco. Las uñas son fuertes y las patas alargadas, aptas para correr. Alcanza hasta 80 cm de largo y su peso

promedio es de 10 kg. Tiene hábitos nocturnos y nada con facilidad. Durante el día reposa en cuevas y madrigueras cavadas por ellos mismos y en troncos o árboles viejos. Normalmente es solitaria, pero se la puede encontrar también en parejas. La hembra abandona la cría luego del desmame y es el macho el que se encarga de enseñarle a conseguir su alimento y protección. Se alimenta de frutos, semillas, insectos y pequeños vertebrados, entre las frutas más preferidas esta las guabas y el pasó. Pare generalmente una cría dos veces por año. Esta especie puede ser manejada en condiciones semidomésticas debido a que es dócil.

Es un animal terrestre, casi siempre solitario y que frecuenta zonas cercanas al agua. Cuando tiene pareja, cada uno duerme en una madriguera diferente y solo se ve a la pareja junta en las noches. Estos roedores suelen llevar el alimento a un lugar específico para comerlo, formando así bultos de desechos. Para los moradores de la comunidad de Cotococha, la cacería de la guanta demanda cada día más tiempo y en ocasiones, pasan semanas enteras sin poder capturar una.

La guanta es apetecida por los cazadores tanto por su exquisito sabor, como por la suavidad de su carne, como nos comentan los moradores la guanta es muy apetecida ya que su carne es muy suave al ser comparada con la de la guatusa o la del armadillo.

Quienes cazan guantas lo hacen desde temprano en la mañana. Salen a pie y caminan decenas de kilómetros montaña adentro, buscando su rastro. A los comederos, las guantas acuden todas las noches para alimentarse. “Las guantas de monte son herbívoras, su dieta está basada en las semillas”, indica Baltasar. Cuando el cazador localiza uno de los comederos suele subirse a la rama de un árbol alto (para evitar ser atacado por algún otro animal) y esperar pacientemente con linterna en mano y escopeta. Las guantas son muy activas en las noches, se las ve más frecuentemente entre las siete y las once de la noche. En el día duermen dentro de sus madrigueras.

El perro es el medio más usado para perseguirla. Cuando la ha acorralado, el perro cambia su forma de ladrar. El cazador, que conoce perfectamente la costumbre, se acerca rápidamente al lugar y lo primero que hace es ubicar el hueco principal, tapándolo con palos, de tal manera que la presa no pueda salir; sucesivamente busca otras salidas cercanas a la entrada principal. Estas salidas de emergencia son tapadas superficialmente

con hojas y basuritas. Naturalmente se tapan todas las salidas y se empieza la tarea de cavar el escondite; para ello se afilan algunos palos, que se usan a manera de barreta.

Para estar seguros de que el animal se ha refugiado adentro, los cazadores introducen un palo flexible hasta topar con el animal, que se pone a chillar. A veces, los animales se quedan callados, pero en la punta del palo quedan algunos pelos que revelan su presencia. Mientras se cava el hueco, se vigila al mismo tiempo que no se escape; se llega de este modo a la presa, que al no tener posibilidad de escape, busca sorprender al cazador. “Por esto hay que estar siempre listos con un palo o con el machete para matar al animal, apenas asome” indica Baltasar.

Si la guanta en desesperación de escaparse se lanza al agua, los kichwas los cazan con mayor facilidad ya que son excelentes nadadores; lo único no se le debe perder de vista a la guanta, por la noche pasando por las orillas del río en canoa, se puede sorprender alguna guanta, en actitud de tomar agua. En este caso, la técnica es sencilla; se le enfoca al animal con la linterna en la mano izquierda y con la derecha se sostiene la escopeta, se apunta y se le dispara.

Como explique anteriormente, es el animal que tiene la carne más sabrosa y apetecida. El animal se despedaza como los otros animales y se chamusca. Se acostumbra asar las partes más delicadas, como el pecho y las costillas, haciendo hervir el resto. Difícilmente se seca o se asa, porque con el calor se disuelve la grasa, cayendo en la candela.

VENADO

ORDEN ARTYDACTYLA

Familia:	Cervidae
Nombre Común	Venado
Nombre Científico:	<i>Odocoileus virginianus</i>
Nombre Kichwa:	Taruga

Este animal que es conocido con el nombre de taruga habita en la selva ecuatoriana pero en menor porcentaje ya que muy raramente se le puede localizar, el color del pelo es

normalmente pardo en todo el cuerpo salvo en el vientre y los glúteos, blanquecinos. Su tamaño es como la de un perro entre 70 y 80 cm, su tamaño no sobrepasa el metro. Son excelentes nadadores. La dieta de esta especie es totalmente vegetariana, Se alimentan de ramitas, hojas, cortezas, brotes de arbustos y renuevos, hierbas y otras plantas. Según nos cuenta Baltasar, al venado le gusta comer la fruta del mata palo, el día duerme en los árboles secos, no se puede capturar fácilmente, ya que es muy hábil para esconderse y tiene una impresionante velocidad que le permite huir con gran facilidad.

Para poderlo capturar se le sigue la pasada del animal, y si se le logra ver se utiliza la escopeta para poderlo matar. Otra manera de cazarlo es con los perros cazadores, ellos cuando miran al venado lo persiguen hasta que el venado llega al río más cercado, es ahí cuando el hombre cazador lo espera y si tiene suerte lo captura o como nos comenta Baltasar los venados son excelentes nadadores y cuando se introduce en el río suele desaparecerse de sus perseguidores con mayor facilidad, ya que ellos no cruzan el río sino se dirigen río abajo. Una vez capturado el animal, lo llevan a la casa para ser cortado en piezas y luego ser ahumado, se lo prepara ya sea asado acompañado con yuca y plátano verde o se hace un caldo. Las presas más musculosas son compartidas con los más cercanos de la familia.

CAPIBARA

ORDEN RODENTIA

Familia:	Hydrochaeridae
Nombre Común	capibara
Nombre Científico:	Hydrochaeris hydrochaeris
Nombre Kichwa:	Capihuara

El Capibara, el roedor más grande, de mayor tamaño y peso del mundo, puede ser comparada con un ratón gigante por sus características físicas que la hacen parte de la familia de los roedores, habita en manadas en, ríos, pantanos; su cabeza es algo voluminosa. Tiene orejas pequeñas, ojos grandes y salientes, labios gruesos, dientes incisivos muy desarrollados, su grueso cuerpo está provisto de pelaje algo cerdoso de color castaño oscuro o algo amarillento. Su peso puede superar los 50 Kg. o más. y su longitud entre 1 y 1'3 m y su altura 50 cm. Por su aspecto se asemeja al cuy. El cuerpo carece de cola y está cubierto por pelaje brillante de color pardo rojizo. En cuanto a su alimentación,

básicamente es vegetariano, la capibara no come frutos, solamente consume hojas, que le permite formar grupos.

El animal no es tan buscado, siendo la carne poco apreciada, aunque comestible, se los puede cazar en las playas, ya sea manualmente o disparándoles. Pueden bucear y permanecer bajo el agua hasta cinco minutos, y son capaces de nadar con todo el cuerpo sumergido excepto las orejas, los orificios nasales y los ojos.

El sistema más seguido es de perseguirlo con los perros. Las capibaras se lanzan en fuga precipitada en dirección del agua y se lanzan al río. El cazador debe ser muy hábil y conocer a fondo las costumbres del animal. Desde su canoa trata de adivinar el lugar en donde la capibara asomará para perseguirlo; de hecho el animal se tira al agua y nadando río abajo sale a respirar unos 80-100 metros más abajo; o, también, después de la primera sumergida, nada haciendo asomar solamente el hocico, siendo veloz, el cazador tiene que seguirlo rápidamente en la superficie del agua, y con buena suerte, le puede disparar y dar en el blanco.

Matado el animal, se lo lleva a la casa, se lo chamusca y se parte en pedazos, la carne no muy apetecida, es de color oscuro y de sabor parecido a la de un borrego (Sierra).

Su carne sirve para la alimentación en general, se lo prepara en caldos o asados, el procedimiento para la preparación es similar a la de la guatusa.

PUERCO SAHINO

ORDEN ARTYODACTYLA

Familia:	Tayassuide
Nombre Común	Puerco sahino
Nombre Científico:	Pecari tajacu
Nombre Kichwa:	Lumuchi

Es un animal de tamaño mediano, de cuerpo robusto, cabeza grande y patas cortas. El aspecto general recuerda al de un cerdo con un cuerpo macizo y fusiforme. El pelaje es grisáceo, las cerdas son de unos 3 cm. de largo, se caracterizan por ser negros con bandas

blancas y el extremo pardusco. Las crías son de color pardo a rojo. El puerco sahino es tanto diurno como nocturno. Puede llegar a pesar unos 25-30 kg. Frecuentemente utilizan cuevas o huecos grandes para refugiarse, además el mayor tiempo pasan cerca de los lamederos o bañaderos, siempre regresan al mismo lugar. Se alimenta de frutas, semillas de palmas, hierbas, caracoles, etc.

Principalmente activos durante el día (diurnos). Los saínos viajan en grupos de hasta 20 individuos usualmente entre 6 y 9. Los machos suelen ser solitarios. Se desplazan a lo largo de senderos que van marcando frotando en la vegetación las glándulas que poseen en sus lomos. Estas glándulas producen un fuerte olor, especialmente cuando están alarmados. Son muy silenciosos y tímidos, por lo que es difícil acercárseles. Suelen correr en estampida cuando detectan la presencia de personas. Cada grupo tiene su jefe; ordinariamente es el macho más viejo, más gordo, con los colmillos más largos. Durante las cruzadas en el monte en busca de comida, el jefe camina unos pasos más adelante del grupo, haciendo camino y avisando tempestivamente de cualquier peligro a los miembros del grupo. Generalmente se trasladan para buscar comida, preferentemente por la mañana y por la tarde; también en las noches de luna llena viajan por el bosque. Intensamente cazados por su carne abundante y sabrosa.

Las técnicas de caza son numerosas, como también los peligros para su cazador, sobre todo cuando se topa con una manada. El buen cazador anda siempre silencioso y muy frecuentemente se para, escuchando posibles ruidos y buscando posibles olores así como también las pisadas y al agua sucia de riachuelos recién cruzados. Al encontrar las pisadas, el cazador sigue silenciosamente, fijándose si son frescas o antiguas. Una vez vistas las pisadas, sigue la pista y acercándose a la manada, se da cuenta por el penetrante olor emanado y, más cerca aún, por el ruido de los dientes, de la presencia de los animales, es importante que el cazador no sea visto por los animales ya que pondrá en peligro su vida. Luego el cazador busca un lugar seguro y bien protegido, su puntería debe ser bien acertada, el tiro de la escopeta o de la carabina tiene que ser dirigido al corazón, o en todo caso en la parte anterior del abdomen. El tiro más certero se le debe disparar a la cabeza.

Después de matar a un ejemplar, hay que cuidarse y prevenir la reacción de los demás del grupo que pueden atacar al cazador. Si hay alguna acometida, el cazador buscará refugio en los árboles o sobre algún árbol caído, porque los animales, al descubrir el cazador

trepado en un árbol, se enfurecen y dan vueltas alrededor del mismo, con la esperanza de atacarlo y eliminarlo. Desde lo alto el cazador puede matar la cantidad que quiera, porque no se alejarán. Solamente si se mata al jefe, el grupo huirá.

Otra manera de capturarlo es el uso de los perros, los cuales encuentran en el camino al puerco sahino que camina en solitario, ellos (perros) lo persiguen hasta que el puerco llega a su escondite (cueva), como indica Baltasar “para saber si el animal se encuentra en su escondite, nosotros soplamos hacia adentro y el olor llega al animal y el puerco contesta, para cazarlo se prende fuego en la entrada (humearle), se cierra la entrada y el humo le saca al puerco; antes de eso alrededor de la entrada se hace un cerramiento con palos y se tiene un bejuco o sogá listo en forma de embudo en donde el animal va a quedar atrapado, cuando el animal sale en veloz carrera el cuerpo se topa con el cerramiento y nosotros lo amarramos fuertemente con los bejucos y lo matamos ya sea con el machete o la escopeta”. Hay que tener cuidado porque en el mismo hueco pueden entrar 3 o más animales. Para asegurarse que el animal está muerto, se sopla a través del hueco; si no hay reacción, es porque está en las últimas o ha muerto.

Para transportar al animal entero, se debe amarrar con bejuco las dos patas y las dos manos, luego se coge las hojas de la palma y se hace la pilawa (es decir, se teje con las hojas de la palma en forma de canasto alrededor del cuerpo del sahino) en seguida se carga en la espalda y se lleva para que la esposa se lo prepare. Si se logra matar de 3 o más puercos lo ideal (como comenta Baltasar), es dejar los puercos bien escondidos en una poza del río bien amarrado, porque si se deja en el entre los árboles escondido fácilmente va a ser encontrado por el tigre u otro depredador, luego de llegar a la comunidad se avisa a otros cazadores para que le ayuden a traer lo cazado, la carne cazada se reparten entre los ayudantes.

Preparación: una vez llevada la carne a la casa, el puerco es chamuscado, se lo lava bien, se lo destripa y se lo despedaza. El pecho y las costillas son los pedazos preferidos que se cocinan preferentemente asados; con la carne se prepara un caldo acompañado de verde y yuca o se puede comer asado; Lo ideal que se puede preparar y es muy rico es la mazamorra (consiste en una colada con plátano rallado) o una sopa de arroz o fideo; las tripas se preparan en maytos.

El resto de la carne se puede guardar ahumada; la carne puede durar de dos a tres meses, para que dure este tiempo, la carne ahumada se vuelve nuevamente a ahumar, puede ser pasando un día (esto evita que la carne se dañe y además se debe poner sal).

DANTA O TAPIR

ORDEN RODENTIA

Familia:	Tapiridae
Nombre Común	danta
Nombre Científico:	Tapirus terrestris
Nombre Kichwa:	sacha guagra

Es el mamífero más corpulento de los bosques húmedos de la región Amazónica. Apetecido por los indígenas por su carne rica en proteínas. Son excelentes nadadores y buceadores, y también se mueven velozmente en tierra, incluso en terreno montañoso. Estos animales gustan de lamer la sal de las colpas. El cuerpo de las dantas se parece a la del caballo. La danta puede olfatear la presencia de un extraño a más de 80 metros de distancia. La danta tiene un gran sentido del olfato y del oído. Ella usa estos sentidos constantemente para encontrar comida y protegerse de sus depredadores. Los ojos de la danta son pequeños y su vista no es muy desarrollada.

Las dantas tienen algunos sitios favoritos, llamados "revolcaderos", donde suelen descansar, son comúnmente vistas en lugares llamados salados durante algunas épocas del año en donde ellas suplementan algunos minerales.

Es muy escurridizo cuando se siente amenazado. Pese a su tamaño y peso (llega a medir 1,10 metros de alto y a pesar hasta 250 kilogramos), el tapir amazónico baja la cabeza y corre velozmente, golpeando cualquier obstáculo que encuentra a su paso. Su piel grisácea le permite confundirse entre los matorrales y ríos de la selva. Por eso es difícil, incluso para los cazadores indígenas, atraparlo y saciar el gusto de comer la carne de este mamífero corpulento. La reproducción de un tapir es lenta. "El ciclo de gestación de la hembra es de trece meses; ella empieza la etapa reproductiva recién a los tres años", indica

Tapia, cazador indígena. Durante el día duerme y en la noche realiza toda su actividad. Hoy por hoy es un animal que está en peligro de extinción.

El tapir se alimenta de aproximadamente 70 especies de plantas y frutos. Consume hojas, tallos, semillas y frutos caídos de varias familias botánicas como frutos de morete, uvillas del monte, chonta, y otros más. Para alimentarse, el tapir usa su labio superior (que es una trompa larga y móvil) para coger cada hoja, sin causar perjuicios al resto de la planta, puesto que no la arranca desde la raíz. Su nombre cambia según las diferentes zonas donde habita. Los kichwas lo llaman sachá huagra.

Es un animal poco sociable, en estado silvestre. Le encanta estar solo y únicamente en época de apareamiento y de cría se los encuentra en grupos. Se comunica con otros de su especie mediante silbidos.

Según el cazador, este animal es muy difícil de cazar ya que tiene una velocidad impresionante a pesar de su peso, dice Tapia que para cazarlo, hay que darle un disparo justo en el cuello del animal o en el corazón, si no es bien acertado el disparo, el animal escaparía con gran facilidad. Además como es excelente nadador pese a su corpulencia puede escaparse con gran facilidad. Hoy en la actualidad alrededor de la comunidad ya no existen las dantas. Ya que los saladeros han desaparecido por la influencia de las carreteras, “sí queremos cazar a una danta tenemos que caminar por lo menos dos días monte adentro ahí existe un saladero donde ellas se alimentan, pero es muy difícil cazarlas y además por su tamaño es difícil regresar con toda la carne de este animal” indica Baltasar, la carne no es muy apetecida, por su color oscuro, por su dureza, siendo generalmente viejo el animal, por su sabor medio desagradable y también por su semejanza a la del caballo; antiguamente una danta alcanzaba para varias familias y duraba varias semanas. Se lo puede preparar como mayto, ya que tiene partes suaves y libres de huesos o asadas o prepararlas en caldo, el ahumado de la carne de la danta puede demorar varias horas, pero primero hay que cocinarlas comenta Baltasar.

Si se mata el animal cerca del río, se lo despedaza, se botan las tripas no comestibles y se lo carga en la canoa.

Si se mata en el monte, el cazador llevará lo que puede y el resto es llevado el día siguiente por los demás, que son invitados al lugar por el cazador.

Las tripas son sabrosas, preparadas en maytos; la carne, separada del cuero, es cocinada o ahumada. La manteca es muy apetecida y es de un color oscuro. También los testículos, cocinados son consumidos (sirve como remedio). Otras partes del animal preferidas son el hígado y el corazón hechos en maytos o asados.

CONEJO DE LA SELVA

ORDEN LAGO MORPHA

Familia:	Leporidae
Nombre Común	Cunu
Nombre Científico:	<i>Sylvilagus brasiliensis</i>
Nombre Kichwa:	conejo

El conejo de la selva es un animal de un pequeño tamaño, oscila entre 20 a 40 cm de longitud, tiene pelo suave y corto, sus orejas son largas y su rabo es corto, el conejo se alimenta básicamente de plantas de consistencia suave, raíces y bulbos, además de cortezas de plantas leñosas y frutos silvestres. Son muy hábiles para huir de sus depredadores, como comenta Baltasar, es muy difícil capturar a un conejo “nosotros cuando lo vemos disparamos pero es difícil llegarlo por lo que es pequeñito, más bien lo dejamos que se escape porque no podemos gastar los cartuchos en intentar matar al conejo”. Según nos comenta la última vez que alguien cazo a un conejo fue hace tres años. Su carne es ideal para el consumo, se lo prepara como asado o en la preparación de un caldo.

GUATIN

Dasyprocta punctata

Nombre Kichwa:	Chansha
----------------	---------

Es un roedor pequeño, diurno que excava madrigueras en el suelo. Parecido al cuy y de igual tamaño, también se le conoce como guatusa pequeña; los quichuas lo llaman chansha o chanlla. Sentados sobre sus patas traseras, sostienen el alimento con las delanteras. Guardan comida como reserva y la entierran cerca de sus madrigueras. Cuando el Guatín es atacado, primero se moviliza para evitar que lo descubran y luego se prepara

para saltar con gran rapidez. Su alimentación se basa en los vegetales, frutos de palma, raíces, frutos y semillas, almacenan comida en escondites.

La caza de estos animales pequeños es similar a la de la guatusa ya que posee similares características, en cuanto a la carne es un poco dura y su cuero es duro. Se prepara ya sea asado o como género principal en una rica sopa.

MONOS – MACHIN-SIPURO-CHICHICO-CUISHA MONO

Los monos son capturados tanto como mascotas o como alimentación de la comunidad.

Alrededor de la comunidad no se encuentran gran variedad de monos, para poderlos cazar los moradores caminan por horas, entre los monos más cazados tenemos el mono nocturno, esta especie se ha adaptado a la vida nocturna, es arborícola, y vive en grupos de dos a cinco individuos. En el día duerme sobre los árboles envueltos en lianas. Se alimenta de frutos, insectos y del néctar de las flores. Habita en la parte más alta de los árboles en las selvas de la selva, zonas de matorrales y a la orilla de los ríos. Otro que habita no muy lejos de la comunidad es el mono aullador, es un animal diurno, arborícola, produce sonidos muy fuertes que son escuchados hasta un kilómetro de distancia y vive en grupos de tres a nueve individuos. Se alimenta de frutos y hojas. Habita en lo alto de los árboles y cerca de los ríos.

Una tercera especie que es cazada es el mono de bolsillo o chichico (nombre kichwa), sin embargo por su tamaño es muy difícil de capturarlo. Otra de menor porcentaje que son cazados son el mono chuva, coto, chorongó, etc.

El cazador los oye desde lejos por el ruido intenso que hacen; se acerca, remedándoles con el típico chillido y, cuando se dispara con la carabina, no es difícil matar 2 ó 3 y hasta 4 con un solo disparo.

Para la caza se utiliza actualmente la escopeta, pero también utilizan la cerbatana (muy pocos) como dice Isaac: a los monos les gusta comer el caimito de la selva, las guabas, capulí de la selva o uvas del monte, en la noche se les captura con gran facilidad, ellos (monos) duermen cerca de estos frutos que les gustan comer, para capturarlo se alumbra con la linterna y la luz los vuelven ciegos y si se tiene una escopeta se los dispara, pero si

la captura es durante el día es recomendable utilizar la cerbatana ya que con esta arma se puede matar tres o cuatro monos, actualmente utilizan la escopeta como arma principal para la caza de los monos.

Si se alcanzan a matar varios ejemplares, se cargan amarrándoles con un bejuco por la cintura y uniendo los varios bejucos, se ponen al hombro o en la llika.

Para prepararlos se corta la cabeza y las patas, luego es chamuscado y limpiado, para posteriormente cortarlo en pedazos y lavarlo, se puede consumir asado o en sopa con arroz. Generalmente la carne de mono no es guardada, debido a que es muy pequeño y su carne no abátese lo suficiente para una familia. Su carne es buena, pero no es la mejor; se prefiere comerla asada. No se comen las manos.

AVES

Entre las aves de mayor captura que sirve para la alimentación existe una gran variedad, pero el de mayor atractivo para los cazadores es la pava de monte o Caranshui, debido a que la ave es de gran tamaño y muy carnosa. Otras aves existentes alrededor de la comunidad son la pava ronca o carundi, guacharaca, y la perdiz, también son animales que se caza con frecuencia, el trompetero y el paujil son muy difíciles de encontrar y de cazar.

La pava del monte puede llegar hasta 89 cm, de longitud, a esta ave amazónica en forma de pavo se la puede encontrar descansando, en solitario y en ocasiones en pareja, sobre las ramas de arbustos o árboles. Es de color café oliva con finas manchas blancas en el cuello y pecho; sus alas y cola son de color verde brillante.

Para la caza de aves se utiliza la escopeta y la bodoquera (rara vez) y la resortera o llamada cata, al encontrar a las aves el cazador imita remedando su voz con un silbido para saber exactamente donde se encuentra, cuando la ave está cerca se le da un disparo, una vez matada, el cazador, al posesionarse de la víctima, la desplumará enseguida porque el ave al enfriarse no se deja desplumar fácilmente, se envuelve el cuerpo de la ave en hojas de

palma y se le amarra con una tira de bejuco, luego se guarda en la llika, esta ave puede ser consumida asada o su carne se hace hervir (sopa) y las tripas abundantes son lavadas y se sirven cocinadas en mayto, su carne es muy deliciosa y muy carnosa. Para matar con la bodoquera, indica Isaac que es muy raro pero que las aves no mueren enseguida, la fecha envenenada hace efecto después de 5 minutos y el ave puede desaparecerse, a las aves como pájaros, etc., los niños matan con sus resorteras o catas y únicamente son consumidas asadas.

APRENDIENDO A CAZAR.

Iniciación de los niños a la cacería.

A partir de los cinco años, el padre enseña a su hijo varón a orientarse en la selva y a hacer tejidos para utensilios de la caza. El padre le enseña los tipos de materiales que le pueden servir. También le enseña a cazar y a pescar. Desde esta edad los niños comienzan a acompañar a su padre en jornadas de cacería y pesca.

Los niños varones comienzan a entrenarse en las actividades de la cacería; aprenden a manejar la flecha para matar pajaritos. Los pájaros muertos por el muchacho van siendo recogidos por éste en un solo montón y luego los lleva a la casa para pelar a las aves y preparar ya sea como frito o como un rico pincho, el único ingrediente para la preparación de la carne es la sal.

Esta actividad de cacería tiene varias etapas durante las cuales el muchacho comienza matando pajaritos pequeños; luego le da muerte a pajaritos más grandes como los pájaro mentiroso; y posteriormente ya puede matar aves más grandes como paujiles y pavos; finalmente, puede cazar animales de cuatro patas como guatusas, guantas, armadillos, etc. Cada vez que el muchacho da muerte a una clase de animal, recibe el soplo de parte de su padre o de su hermano mayor, en qué consiste el soplo? Al llegar el muchacho a la caza con el animal cazado, el padre coge un poco de ceniza de la cocina de leña y comienza a dar un pequeño masaje por las piernas y los brazos, ya que las piernas permiten al cazador caminar y los brazos le permiten capturar al animal y con ello se le auguran éxitos para la cacería. Para salir por primera vez de cacería con el padre o los hermanos mayores comienza una ceremonia muy especial para el muchacho, la ceremonia comienza la víspera

del día anterior. Primeramente con un canto entre todos los miembros de la familia, es un canto convocando a todos los animales de la selva, este canto puede durar toda la noche. La víspera de ésta ceremonia de canto, el muchacho se abstiene de comer sal y alimentos calientes. La ceremonia finaliza con un acto especial: utilizando el achiote como pintura el padre, pinta al niño con figuras en el rostro, finalmente lo envía a tomar un baño ya que eso indica que su cuerpo va ir puro al monte y que los animales se acercaran con mayor facilidad. En cuanto a los instrumentos de igual manera el padre coge la escopeta y comienza a limpiar con ceniza.

Las muchachas que asisten a esta ceremonia deben haber preparado hojas guayusa masticada. Cada una mastica una hoja, y al muchacho le dan una para que haga lo mismo, todo con el fin de que las mujeres no vayan a dañar la suerte del muchacho para la cacería.

Después de toda la ceremonia el muchacho está listo para ir de caza y desde hoy en adelante acompañará a su padre o hermanos en la caza de animales. La caza solamente la realizan para alimentarse y alimentar a la familia. En Cotococha, no se caza para vender los animales o las partes de los animales.

Es grande la satisfacción de haber dominado y ganado a la respetada naturaleza, cuando se ve caer muerto un animal. El cazador, en ese instante siente orgullo por sus habilidades, porque sabe que toda la familia y los hijos una vez más lo estimarán y se sienten felices cuando se les invita a comer las sabrosas carnes. El cazador, al llegar a la casa con buenas presas, es objeto de felicitaciones de parte de todos los familiares presentes. Las entrega inmediatamente a su mujer para que se preocupe de preparar, cocinar o ahumar, según las necesidades de la familia o según la cantidad. Muy frecuentemente se convida con generosidad. Al cazador que llega tarde y cansado, se le brinda abundante chicha y comida. La mujer conoce los pedazos de carne preferidos por el marido y en la comida se preocupa de ofrecer carne asada o hervida o en mayto. Si se tiene abundante carne se obsequia a la familia o vecinos.

LO QUE HAY QUE SABER.

- El cazador tiene que usar la astucia y la experiencia para cazar.
- Normalmente el cazador sale de mañanita para sus batidas de cacería y escogerá la dirección que más le promete suerte.

- El cazador, después de haber preparado sus armas, y si decide quedarse todo el día, lleva un poco de chicha con algún platanito.
- El cazador estará siempre listo con su arma, porque de cualquier parte podría asomarse, juntamente con su habilidad constituye el gusto más profundo de un día de caza.
- Lo importante es percatarse de la presencia del animal, antes de que él se dé cuenta de la presencia del cazador.
- Es evidente que, aún con todas las técnicas necesarias y los conocimientos prácticos, no se puede ser buen cazador si no se posee esta filosofía de respeto entre el hombre y la naturaleza, entre el hombre y animal.

SABIDURÍA DE LOS INDIGENAS KICHWAS SOBRE LA CACERÍA

- Como preparación para la caza se hace un baño con chiri wayusa, eso atrae a los animales de cacería y los de pesca. Este es un lavado externo.
- Para que salgan los malos espíritus de la persona, se le da de beber el agua o el zumo de shiklla, con eso se hace vomitar y se puede ir de cacería. Este es un lavado interno.
- Para ir de cacería se escoge un día que no llueva. Los abuelos decían que cuando en la noche se ha tenido un buen sueño, se debe ir de cacería.
- Cuando se sueña que se está cargando un tronco de madera, significa que se vendrá cargando un animal grande. Puede ser una guanta, un zaino.
- Soñar que se está en una boda con mucha gente invitada, significa que se ha de encontrar guanta. Soñar que se labra un remo, significa que se va a encontrar zaino en la cacería.
- Si comes de espaldas a cazar no vayas. Al que huesos arroja, la caza le huye, dice un tradicional refrán Kichwa que nos trae muchas enseñanzas.

Relato: Reynaldo Chango- shaman de la comunidad

1.1.3 PESCA

La pesca es otra forma de extraer recursos naturales del medio ambiente natural por parte de la comunidad de Cotococha. La comunidad de Cotococha realiza la pesca en los siguientes ríos:

- ✓ Río Puyo en el lugar denominado poza Cotococha porque los peces son más grandes. (ancho del río más de 40 metros)
- ✓ Río Cotococha porque el agua es limpia y posee varias pequeñas pozas. (río mediano 10 metros de ancho aproximadamente).
- ✓ Al otro lado de la carretera en riachuelos. En las cabeceras de los ríos Tashapi, Andiyucu y Andi llama (menos de 3 metros de ancho).
- ✓ En las peceras que se encuentran cerca de las casas

Si el objetivo del día es la pesca, lo que hacen los hombres es buscar alguna de las especies de plantas venenosas que se conocen genéricamente con el nombre de Barbasco (*Lonchocarpus* sp.). Existen dos tipos de barbasco, uno del que se usan las hojas y frutos “Masu o cajalla”, y otro del que se usan las raíces “angu barbasco”. Para pescar con estas plantas, los hombres las machacan y luego exprimen su jugo repetidas veces dentro del agua de una laguna o un río. Este veneno elimina el oxígeno disuelto en el agua y mata a los peces por asfixia, entonces todos tantos hombres, mujeres y niños pueden recogerlos con las manos, o usando el machete o el arpón.

La pesca es una actividad que la realiza frecuentemente con la ayuda de trampas, armas y anzuelos. Generalmente salen a pescar dos o tres veces a la semana, y, dependiendo de la abundancia de peces, la pesca puede durar uno o dos días. No obstante, al igual que ocurre con la caza, si está cerca la celebración de una fiesta en la comunidad y van a venir invitados de otras comunidades, las expediciones de pesca pueden durar varios días.

En la pesca participan hombres y mujeres. La diferencia de roles se encuentra en que el hombre pesca en los ríos grandes y realiza actividades peligrosas como sumergirse en el agua, pescar en la noche.

El uso de venenos naturales como el barbasco, es una actividad colectiva y pueden pescar hombres, mujeres y niños, y en algunos casos se reúnen varios ayllu; las mujeres en cambio pescan especies de peces pequeños y crustáceos en esteros, riachuelos, sea con la mano o con un implemento conocido como “ishsinca”.

Durante el año, las temporadas más intensivas de pesca son las épocas de verano, generalmente en los meses de octubre y noviembre. En la mayoría de comunidades Kichwa, antes de que se conozca la escopeta y sus pertrechos, se casaba con bodoqueras (pucunas) y dardos envenenados (virutil), con “curare”. Ahora dichas prácticas subsisten aún subsiste en la comunidad, pero con menos porcentaje de quienes saben utilizarlo. En las pescas colectivas se embarasca con diferentes venenos naturales, tales como barbasco de raíz (titum ampi), barbasco de hoja (cajali) y el barbasco de hojas, raíz y tallo (quibilina).

Los peces más comúnmente pescados son: Bocachico (*Prochilodus magdalenae*), zábalo (*Prochilodus lineatus*), carachamas (Familia Pimelodidae) y varias especies de bagres (Familia Loricariidae), el Churupindo, la tilápia, la Anguila, el chuti, el barbudo.¹⁰

La pesca es la actividad más frecuente en Cotococha, debido al río Puyo. El único uso de la pesca es la alimentación para la gente de la comunidad.

Los métodos más utilizados para pescar en Cotococha son: el anzuelo, la atarraya y la forma manual debido a que se aprovechan todos los peces sacados del río.

En la pesca el método más frecuente es el barbasco, veneno que entontece a los peces, los obliga a salir a la superficie donde son cogidos por los pescadores. Además se utilizan trampas de maderas en formas de conos o corrales y redes confeccionadas de fibra vegetal para ejercitar esta actividad.

MÉTODO
✓ Anzuelo
✓ Atarraya

¹⁰ Folleto “Plan de Manejo Bosque Protector Cotococha”, 2007

✓ Manual (ríos de baja densidad de agua)
✓ Red
✓ Arpón
✓ barbasco

Fuente: investigador-estudiante ITHI-2010

Una amplia variedad de peces está presente en los ríos y arroyos, pero la fuerte corriente y la pequeña capacidad de muchos riachuelos parecen limitar la importancia de su explotación en varios lugares. La pesca aproximadamente contribuye un poco más del 5% por ciento de la dieta total, significativamente menos que la caza. Se pesca carachamas, bocachico, jandia, barbudo, chuti, etc. en los principales ríos y arroyos, mientras que los camaros de agua dulce (camarones) son recogidos en los bajíos o en las pozas de agua estancada.

Los métodos de pesca varían desde simplemente coger el pez con la mano a los complicados sistemas de envenenar los ríos. Los peces que se cogen con la mano pertenecen a especies capaces de agarrarse a la parte baja de las piedras de los ríos.

La pesca con anzuelo y goma o nylon se hace desde la ribera del río. Cualquier bastón a la mano se usa como caña de pescar, mientras que un anzuelo de hierro comprado es cebado con un pedacito de yuca o de plátano maduro, o una lombriz de tierra o chontakuro, un gusano gordo y blanco que vive en la madera de chonta podrida y que es la larva de un escarabajo.

Pocos hombres utilizan redes rectangulares que se emplean para coger peces de tamaño mediano. Un par de cazadores, o un hombre y su mujer, entran en las revueltas, acerca de tres metros de distancia el uno del otro. Uno lanza un borde de la red a su compañero con un movimiento circular.

En cuanto la red es jalada a su lugar, flotadores de madera de balsa sostiene su extremidad superior, mientras que plumadas de piedras la mantienen vertical en el agua. Peces de considerable tamaño se cogen también en aguas profundas con una lanza larga de palmera.

Los Kichwas usan varias técnicas para pescar con red. En las lagunas y los remansos de los ríos colocan una red fija hacia el medio y la dejan toda la noche; En las partes poco profundas de los ríos lanzan la red desde la orilla y la sujetan por un extremo con sus manos, entonces se van moviendo lentamente por la orilla arrastrando la red. En las lagunas estacionales se introducen tres o más personas que mantienen la red tensa, entonces se mueven desde un extremo al otro de la laguna para acorralar a los peces.

El envenenamiento de peces se hace, tal vez pocas semanas esto se lo realiza para asegurarse la pesca de una gran cantidad de peces; tanto hombres como mujeres toman parte de ello. Primero escogen una parte o sección del río donde exista una pequeña isla de arena o un banco de arena, hasta el cual los hombres y los niños construyen un muro bajo con las piedras del río desde una orilla. Este tipo muro de piedras se construye para formar una laguna donde el veneno pueda suficientemente hacer efecto en la corriente retardada. Otros mientras tanto construyen trampas de barbacoas, hechas con guadua rajada en forma de rejillas en varios puntos bajos sobre el muro y preparan el veneno para pescado. Tres tipos de plantas se utilizan para la extracción del veneno: timiu, masu y payash. El timiu es considerado el mejor de esos, pero se usa en combinación con masu para obtener el máximo rendimiento. Se necesitan grandes cantidades y los pescadores frecuentemente preparan de 6 a 8 canastas de la capacidad de unos 35 litros. Golpean a la planta triturada como una pulpa entre las piedras del río y la echan en el agua río arriba. Si todo funciona bien, dentro de 20 a 30 minutos unos peces aturdidos comienzan a subir a la superficie y flotan hacia el muro hecho por piedras. Los hombres que construyeron las trampas agarran el pescado mientras es echado sobre la reja de guadua. El envenenamiento de peces a veces se lleva a cabo de noche, porque los peces tienden a estar más cerca de la superficie y por eso son más susceptibles al veneno. Tanto la pesca con veneno como la que se hace con la red son llevados a cabo, con más efecto, durante las temporadas donde la corriente del agua es baja y más lenta.

PROCESO DE LA PESCA:

1. Los pescadores se dividen en dos grupos.
2. El primer grupo construye una pequeña represa en el río. Para esto utilizan 2 plásticos de más o menos dos por tres metros.

3. El segundo grupo machuca o tritura en piedras las raíces del barbasco.
4. El barbasco machucado es puesto en un costal.
5. El costal con el barbasco es pasado por el agua detrás de la represa construida anteriormente.
6. Una vez que el barbasco es botado en el agua, esta toma un color blanco lechoso.
7. Los pescadores esperan más o menos 15 minutos hasta que los peces empiezan a subir a la superficie.
8. Los pescadores se sumergen para capturar la mayor cantidad de peces. Los niños de la comunidad se ubican en las orillas para atrapar a los peces pequeños.
9. En esta tarea participan hombres, mujeres y niños. Los peces capturados son guardados en las shigras.

PESCANDO CON BARBASCO (EL VENENO DEL PEZ)

Que es el barbasco (*Lonchocarpus utilis*)?

La palabra “barbasco” o “cube” es termino peruano que antiguamente se entendía como planta venenosa que se utiliza para pescar y para la especie vegetal *Lonchocarpus utilis*. En cambio, barbasco es un término que se usó en España y otros países europeos para designar a una planta venenosa como “*barbascum*”, que se utiliza para la pesca y de ella deriva el término “embarbasca” que significa pescar con venenos.

Los indígenas de la Amazonía utilizan las raíces del barbasco para pescar en un macerado que echan a los ríos; luego de un rato aparecen los pescados ahogados o semi-ahogados flotando los que son comestibles por el hombre.

Además la cocción de las raíces del barbasco permiten obtener un toxico que se utiliza para envenenar las puntas de las flechas ya que el compuesto es muy tóxico por vía endovenosa para los animales de sangre caliente. Se necesita de 100 atados para poder envenenar el río grande a orillas de la comunidad.

Llevar a cabo la pesca con el veneno del pez es un hábito común de las personas de la comunidad; es uno de las muchas técnicas de la pesca que ellos han elaborado. Se lleva a

cabo en ríos grandes que se pescan completamente. Para pescar en un río grande ellos proceden en el orden siguiente. Los adultos generalmente son aquellos que organizan, dirigen a sus niños para hacer el veneno del pez; el día siguiente, una minga (el trabajo comunal) se organiza para poner el veneno del pez, en cantidad que corresponde al tamaño de río. En la preparación de veneno del pez todos participan: los hombres, mujeres y niños. Ellos lo aplastan pegando con las ramitas y lo lavan en el río. Las mujeres, acompañadas por un hombre viejo, se concentran a cosechar el pez. Después de tirar el veneno del pez, todos se reúnen abajo de la corriente para recoger el pez. Los peces son igualmente compartidos entre todos. El barbasco de mayor utilidad es angu barbasco (el de raíz).

En la actualidad este formulario de pescar va desapareciendo. La pesca en que participó todos ha disminuido ahora a una pesca familiar. Cada uno busca la forma de subsistir y ellos sólo pescan para la familia.

El veneno tiene un narcótico el cual le va debilitando al pez, el veneno produce la espuma que al entrar en contacto con el agua paraliza al pez. Al principio todos se paralizan, pero aquellos que están en las piscinas profundas y aquellos a que no se han escogido, reviven. Por esa razón el uso del veneno del pez durante varios siglos no ha empobrecido la riqueza de ríos. Las plantas que usan para el veneno del pez son: angu (las raíces), mashu (las hojas).

Al llegar la temporada de los fuertes aguaceros y el crecimiento del río. En éste tiempo los peces surcan los ríos hasta las cabeceras para poner sus huevos; gracias a las crecientes pueden llegar tranquilamente hasta los rincones más seguros, en donde los huevos reventaran sin peligro de ser tragados por otros peces. Los pobladores, para pescar en este período usan las barbacoas que colocan en puestos estratégicos, logrando una pesca abundante.

CULTIVO DEL BARBASCO

Los nativos cultivan esta planta en chacras pequeñas que preparan en las partes secas, cuando bajan los ríos de la selva (entre mayo a octubre). Las plantas alcanzan alturas de 2.5 hasta 5 metros cuyas raíces se explotan después de los 3 o 4 años de edad. Un barbascal

puede consistir de 25 o 100 plantas lo que es suficiente para una familia. Esta planta requiere de campos abiertos; se parece mucho a la de café y puede hacerse trepador hasta alcanzar una altura de 16 m. o más cuando hay un tronco cerca.

Cuando la planta envejece al estado silvestre se vuelve trepador, de allí los nombres de “huasca barbasco” que significa sogá.

PECES MÁS COMUNES:

NOMBRE	LOCALIZACIÓN	FORMA DE PESCA	TAMAÑO
Carachama	Río Puyo	✓ Arpón ✓ Manual ✓ Atarraya ✓ Red	✓ Mediano 1 lb
Bagre	Río Puyo	✓ anzuelo	✓ Bien grande 20 lb.
Gual	Río Puyo	✓ anzuelo	✓ Grande 4-6 lb.
Jandia	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Grande 8 lb.
Boca chico	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Grande
Cuncucshi	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Grande 3-5 lb.
Chuti	Ríos grandes y medianos	✓ Anzuelo (carnada, camarón de río y lombrices)	✓ Grande 2 lb.
Chol	Río Puyo	✓ Anzuelo ✓ Red ✓ Atarraya	✓ Mediano
Pashin-Guanchichi	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Grande 2 lb.
Unvuni vieja	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Pequeño
Churupindu-Nachi	Esteros pequeños	✓ Anzuelo	✓ Pequeños
Tumsa	Río Puyo	✓ Anzuelo ✓ Atarraya	✓ Pequeño
Chinlos	Esteros del río Puyo	✓ Anzuelo ✓ Atarraya	✓ Pequeño

Sardina	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Pequeño
Galamato	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Pequeño
Ayllu	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Pequeño
Anguila	Río Puyo	✓ Anzuelo	✓ Pequeño

Fuente: investigador-estudiante ITHI-2010

Luego de haber pescado en gran cantidad, toda la comunidad regresa a sus casa, al entrar todos comienzan a ayudar tanto niños, niñas y mujeres, se limpia y se lava toda la cosecha, mientras tanto los hombres se dedican a cortar leña y prender la cocina, mientras se hace carbón, se cocina yuca y plátano.

Después de haber limpiado y lavado toda la cosecha lo siguiente es poner ahumar al son del calor de poco en poco sobre una parrilla construida de palos resistentes al calor, mientras tanto los niños seleccionan los peces de menor tamaño y se ponen a asar en la cocina, una vez que están totalmente ahumados son guardados en hojas de plátano para consumirlo de poco en poco.

Los peces de mayor tamaño son hechos maytos que se sirven con yuca y plátano cocinado, mientras que los de menor tamaño son preparados en una succulenta sopa.

Además los peces de menor tamaño son cocinados directamente en el carbón de la leña.

Reglas/normas para pescar:

- ✓ No se debe utilizar dinamita para pescar.
- ✓ Se debe medir la cantidad de barbasco según el tamaño del río y su corriente.
- ✓ Se prefiere utilizar anzuelos, atarrayas y redes para pescar.

SABIDURÍA DE LOS INDÍGENAS KICHWAS SOBRE LA PESCA

- ✓ No hay que botar basura ni jugar con la red o la atarraya. Si un niño o niña juega con la atarraya, al momento de comer pescado se atragantará con las espinas. Los mayores castigan a los niños o niñas cuando tocan la red o la atarraya. Se castigan con ortiga o se les pone ají. Las mujeres tampoco deben tocar las dos piezas.

- ✓ Cuando están pescando con barbasco, las mujeres que están embarazadas no tienen que acercarse o peor meterse al río, ya que los peces no morirán. Porque la mujer embarazada está con su hijo que respira en el vientre como en el agua, entonces los peces no mueren asfixiados. Las mujeres embarazadas tienen que quedarse lejos, viendo solamente.
- ✓ Si se sospecha que una mujer está embarazada, se le hace cargar, a ella y a su marido, unas cuatro o cinco piedritas blancas. De esta manera ya pueden entrar al río.
- ✓ A una mujer embarazada se le deja entrar de últimas a que pueda pescar o el marido desde lejos, con una ishingá, recoge los pescados desde la orilla.
- ✓ Cuando se pesca con anzuelo hay que ir sin comer porque de lo contrario, se dice, los peces ya están llenos y no muerden los anzuelos. Es bueno ir pelando la yuca. Si sale blanca es que se va a tener una buena pesca.
- ✓ Si se pesca con atarraya es bueno caminar despacio e ir silenciosos, porque el bocachico escucha.
- ✓ Cuando se temple la red para que se seque, no se bota la basura por encima de la red, porque los peces también saltarán por encima de la red.

Relato: Reynaldo Chango-shaman de la comunidad

La pesca se practica a partir de los cinco años y es también una actividad exclusivamente masculina. La edad de los pescadores más asiduos está comprendida entre los 5 y los 15 años, quienes desde esta edad aportan para la subsistencia de sus hogares. Un 84% de los pescadores encuestados afirman que dependen de la pesca para vivir, y la gran mayoría de ellos disfrutan realizando esta actividad. Igualmente, 78% de los pescadores comparten ocasionalmente una porción de sus capturas con sus vecinos. Un 68% de los pescadores encuestados consumen parte de lo que pescan y venden el resto. El 47% de encuestados consumen alrededor de 10 pescados por semana por familia, 13% consumen más de 30 pescados por semana por familia.

Las especies preferidas en la pesca son las siguientes: Bocachico (*Prochilodus nigricans*), Acaragua (*Chaetobranchius phlavescens*), Vieja (*Aequidens tetramorus*), Corvina

(*Plagoscion squamosissimus*), Piraña (*Serrasalmus rhonibeus*), Yaguariche (*Potamarhina latior*), Chote (*Crenicichla lucius*), Carachama (*Hypostomus micropunctatus*), Dormilón (*Hoplias malabaricus*), Raya (*Potomotrygon hystrix*) y Kampeche (*Panaque albomaculatus*). Ninguna de estas especies consta en los listados globales de especies amenazadas.

En cuanto a la pesca, 68% de pescadores realizarían hasta dos veces por semana esta actividad en la poza, 22% acudirían tres o más veces; los restantes son pescadores muy ocasionales.

CRIANZA DE ANIMALES

Otras fuentes de proteína en la dieta son el pollo o la gallina, y los huevos servidos de las maneras usuales, una forma peculiar de consumir los huevos es en forma asada. Y como se prepara? Primero hay que coger uno o varios huevos de gallina y luego se humedece con agua, el siguiente paso es enterrarlo debajo de la ceniza caliente y se deja ahí por unos 20 minutos para luego sacarlos de la ceniza y consumirlos con un poco de sal-su sabor es único-

Una parte importante de la actividad diaria de los indígenas es la crianza de animales en sus casas y huertos. Entre estos destacan, las gallinas, caballos y patos. De igual manera, los jóvenes adoptan como mascotas a una guatusa que llevan por todas partes con una cuerda amarrada al cuello.

1.1.4 RECOLECCIÓN DE ALIMENTOS.

Es una actividad que complementa los recursos necesarios para la subsistencia; recolectan diversas frutas, tienen preferencia por una llamada chunda que es un fruto muy rico en vitamina A y proteínas, además frutos de la chonta y de otros tipos de palma. Recolectan

también huevos de tortuga, de pájaros y consumen huevos de gallina que están en sus casas; además de varios tipos de insectos y un tipo de hormigas comestibles.

Las actividades de recolección de alimentos contribuyen cuantitativamente poco a la dieta, aproximadamente a un 4% o 5%, pero constituyen como una variedad de golosinas para los niños pequeños. Varias especies de insectos y frutas, cogollos y hojas constituyen las especies principales de alimentos recoleccionados.

Los insectos son particularmente apreciados como artículos de comida (uno de los insectos más apreciados por los indígenas es el escarabajo que pone los huevos en la palma de la chonta, se lo puede comer crudo o cocinado), sea en forma de larva o en estado perfecto. El centro podrido de chontas caídas se abre para recoger los capullos de dos especies de larvas comestibles y la palmera de tagua produce frecuentemente las larvas de una grande mariposa nocturna. Los capullos que contienen las larvas de la mariposa se extraen de las ramas extremas.

Las varias especies de palmeras son sumamente importantes como fuentes de comida de plantas silvestres. La chonta, la palma real, y otras palmeras se tumban con el machete para conseguir sus cogollos comestibles. Exceptuando las palmeras de tagua, también proporcionan una cosecha anual de grandes racimos de frutas comestibles que se comen sea hervidas, o simplemente convertidas en bebida de chicha. Frecuentemente se recogen hojas tiernas de otras plantas: como la hoja de la yuca, la hoja de la papa china, etc., pero ninguna raíz silvestre se excava para la comida. Generalmente la única herramienta que se utiliza en todas estas actividades es el machete.

Prácticamente todas las familias crían pollos, algunas también crían patos. Tanto los pollos como patos y huevos son usados para la alimentación, especialmente para dar de comer a los huéspedes cuando no se tiene a disposicion animales silvestres. Por lo menos uno o dos perros tiene cada familia, estos no sólo ayudan a cazar en la selva, como se explicó anteriormente, sino también ayuda a proteger la huerta, incluyendo los tubérculos de yuca, de la devastación de la guatusa y otros roedores.

HUEVOS DE CARACHAMA

Los peces suben al río puyo a reproducirse en los meses de junio, julio y agosto, durante estos tres meses es cuando los habitantes de la comunidad aprovechan la reproducción para poder recolectar la mayor cantidad de huevos posibles, estos peces son pescados con visores y manualmente, para coger con gran facilidad el pescador se pone en la mano una media vieja que ya no utilice, esto permite que los peces capturados con la mano no se resbalen, como indica Reynaldo, se puede coger en una piedra grande de 5 a 10 carachamas, y de 2 a 3 libras de huevos, estos huevos son muy ricos, se consumen cocinados (sopa) o en mayto.

HUEVOS DE TORTUGA.

A pesar de que no existen tortugas en el sector, las tortugas aparecen únicamente en las orillas del río (playa) en un mes específico (julio) solamente vienen acá, es para reproducirse pero en poca cantidad comenta Reynaldo, existen dos tipos de charapas o tortugas: las grandes que ponen huevos redondos y las pequeñas que ponen huevos ovalados, los huevos se consumen cocinados en una olla.

HUEVOS DE GALLINA.

¡Los huevos de gallina son consumidos ya sea cocinados o como tortilla, muy raro se consumen huevos fritos; pero la más destacada preparación es la de consumir el huevo asado: consiste en mojar al huevo y luego hacer un hueco en la ceniza caliente para más luego enterrarlo, se debe tapar y después de unos 20 minutos se desentierra de la ceniza y se consume con un poco de sal, su sabor es único!

HORMIGAS UCUI:

Las colonias de hormigas suelen establecer un hormiguero o nido. Las actividades de las comunidades de hormigas se caracterizan por cierto grado de división del trabajo, pero normalmente las especies viven tanto en la superficie como bajo tierra.

Es una hormiga de color café marrón de 3 cm. de promedio, comestible y muy apetecida por su fragancia y sabor, durante el año hace su aparición dos o tres veces dependiendo las estaciones, se hacen presentes en las primeras horas de la mañana y pueden ser capturadas con facilidad, se las preparan a la brasa o fritas.

Cada tipos de hormigas tienen sus funciones que las hacen de una manera muy ordenada y específica depende de la función que son encomendadas, y por supuesto cada nido tiene su reina.

En un periodo determinado, normalmente después de grandes crecientes, en septiembre-octubre, vuelan las hormigas comestibles. No es fácil cogerlas en cantidades, si no se conocen bien las condiciones y las costumbres de dichas hormigas.

“Al acabar el periodo de verano, aproximándose el tiempo de los fuertes aguaceros y la creciente del río, acompañado de truenos y relámpagos, es casi seguro que la hormiga comestible está lista para dejar el nido y emprender vuelo”; nos cuenta Reynaldo.

La tarde anterior al vuelo de las hormigas, los kichwas observan si los huecos de los nidos son oportunamente ensanchados por las hormigas. Cuando se observa esto, es seguro que van a volar, entonces, cuando todo está seguro, a una distancia de 5 o 6 metros del nido se cavan unos huecos recubiertos hacia fuera de una pared de hojas y palos, se plantan unas horquetas y se espera la hora de salida.

Antes de que amanezca, alrededor de las 5 a.m. Aparecen las primeras hormigas, negras, con alas y otras pequeñas, rojizas, también con alas. Es la señal precisa que después de breves instantes saldrá la colonia. Entonces prenden unas antorchas y las cuelgan de las horquetas. al poco rato una gran cantidad impresionante empiezan a salir de los huecos y a volar, pero al ser atraídas por la luz de las antorchas, se acercan en masa, quemándose total o parcialmente las alas, y caen de poco a poco.

Para evitar que emprendan nuevamente el vuelo, se agarran y se ponen en unas ollas tapándolas inmediatamente. Cuando ha salido todas las hormigas del nido, los kichwas revisan lo recogido y botan los insectos que no son comestibles.

Luego regresan a las casas con ollas de hormigas y se puede consumir tostadas y con un poco de sal. Los insectos son muy apreciados por los moradores de la comunidad y son extraordinariamente golosos de él, “es muy sabroso, y es algo que pasa al año y hay que aprovecharlo” dice Reynaldo. A las hormigas recogidas se les quitan las alas y se tuestan al fuego con un poco de sal. La mayor parte de ellas quedan vivas en las ollas; es una ventaja porque no se pudren y permanecen frescas algunos días.

LARVAS CHONTAKURO.

Son también llamados tucus (nombre kichwa) se cosecha de la palma de morete u otras palmas, estos gusanos son un manjar para todos de la comunidad, así que explicaremos un poco más adelante (platos tradicionales)

CARACOLES.

Se encuentran en el agua, en riachuelos pequeños o en las lagunas. Son de color negro, del tamaño de una nuez, suelen estar pegados a los palos podridos en el agua o en las cavidades de dichos palos, son fáciles de coger y se comen en maytos o hervidos, otros caracoles viven en las pozas o lagunas, los encargados de recolectar los caracoles son los niños.

CAMARONES DE RÍO

Muy raramente se pueden encontrar camarones de río, pero al limpiar una poza de agua que la comunidad tiene no muy lejos de la zona, se encuentra entre el fango, camarones de río, fácilmente son recogidos con la mano y son envueltas en hojas de plátano, una vez llevados a la casa son asadas a lado del fogón.

RANAS COMESTIBLES.

El tiempo de invierno, es cuando abundan las ranas en lagunitas pequeñas o charcos, por la noche los kichwas saben que son épocas de buena cosecha, se guían por el ruido ensordecedor que emiten los sapos. Atraídos por el ruido, se meten sin más en los charcos y, tanteando en el suelo, bajo las hojas o entre las raíces de los árboles, cogen los sapos. Gracias a la luz de las antorchas o la linterna, se pueden coger fácilmente. Pueden pasarse toda la noche recogiendo sapos y no es raro llenar una olla mediana, en un mismo lugar. Se pueden mezclar varios tipos de sapos, así que hay que separarlos para luego consumirlos.

Para consumirlos algunos tienen la costumbre de destriparlos, pero otros prefieren cocinarlos preparados en mayto o hacer sopa; pero cuando se cosecha en grandes cantidades se secan en la brasa (similar a lo de los peces). Las ranas de mayor consumo son: Rana toro-Juyn; Sapo de río-Cugua; Sapos de laguna-Cuguayu, etc.

ABEJAS

Así podemos encontrar en el monte, las abejas que nidifican en el interior de palos huecos; son aquellas que producen miel, que los kichwas acostumbran sacar, y tomar directamente, vaciando en hojas la miel de las colmenas hechas de cera; para recoger la miel es suficiente ahuyentarlas con candela, después se abre el tronco y se recoge, tratando de sacar toda la colmena que contiene la miel sin romper el nido. Siendo brava la abeja, no ataca con el aguijón, sino que muerde con las tenazas que tiene en la boca. Es de un color rubio, larga un centímetro.

AVISPAS

Existe una gran variedad enorme de avispas en el monte. De estas se comen las larvas, que se encuentran en los nidos.

Las larvas son grandes, hay avispas que ponen solamente dos larvas; otras que ponen miles de larvas y tienen nidos en forma de cono invertido, que se encuentran colgados en las ramas de los árboles. Las avispas madres defienden siempre los nidos con sus aguijones.

La forma de recoger los nidos es igual más o menos para todas las variedades. Se trata en primer lugar de tumbar el árbol, si es alto. Después se coge, un atado de hojas secas, se amarra en la punta de un palo se prende fuego y se acerca al nido. Con esta operación ahuyentan o se queman las avispas. Alejado el peligro, se coge el nido. Recogido el nido, se lleva a la casa, se abren horizontalmente la masa y se obtienen unas capas con todos los compartimentos ocupados por larvas.

Estas capas se colocan sobre el fuego para quemar una membranita que las envuelve; luego se golpea hacia abajo y las larvas medio calientes caen en la olla.

Otras variedades nidifican en los huecos de palos podridos, caídos en la tierra. Otras hacen el nido debajo de hojas, cerca del suelo.

Además existen muchos frutos exóticos de la región, tal como el chontaruro, la poma rosa, la anona o chirimoya del monte, uvas del monte, la caña de azúcar, etc.

5. VARIEDAD DE PRODUCTOS

2.1 PRODUCTOS DE COTOCOCHA

Morete: con respecto a las frutas, el morete (*Mauritia flexuosa*) “palmera aguajal”, es una fruta muy apetecida por los pueblos indígenas amazónicos, la conocen, manejan y consumen pero no existe suficiente promoción en el mercado, ya que en los mercados populares de la ciudad del Puyo el morete no es comercializado.

Al comenzar a madurar la fruta comienza a tener un color rojo intenso, luego de madurar lo suficiente, se lo baja del árbol con un gancho hecho de chonta y en la punta atado con un

gancho en forma de (v). Al instante de caer al suelo, los niños son los encargados de recoger el fruto, no se lo consume inmediatamente ya que la corteza del morete es muy dura.

Para consumirla se lava el morete, se lo pone en una olla con suficiente agua y se lo lleva al fuego, después de aproximadamente media hora este fruto está listo para consumir, se lo pela ya que la corteza queda blanda, se debe comer la corteza interna del morete, es decir la parte amarillenta, la pepa no es comestible.

Chonta (*Bactris gasipaes*): el fruto de esta palma es utilizada para la alimentación. También sirve para la elaboración de la chicha de chonta que es muy consumida en actividades familiares o festejos. El árbol se demora 5 años en dar su primera cosecha, de allí el árbol carga cada año, su fecha de mayor cosecha son los meses de febrero y marzo. En la comunidad existe 2 tipos: pepa grande y la pepa pequeña, los frutos son de color amarillo y rojo

Suelen ofrecer estos frutos amarillos y rojos, cocidos, en grandes bateas. Son arenosos y los comen con sal. Crudos, se los ve en grandes racimos, tal como los desgajan de la palma.

La palma de los chontaduros -algunos pronuncian chontaruros- crece en la selva subtropical, en aquella que no se inunda.

La chicha de chontaduro, aderezada con canela, ishpingo y azúcar, muy fría, resulta una bendición cuando el calor hace de las suyas en esas regiones, Un pastelillo amasado con harina de chontaduro será una delicia, siempre y cuando en él entren huevos, mantequilla y esencia de vainilla. Los nuevos cocineros tienen en el chontaduro un elemento, casi desconocido, para sus caprichosas invenciones.

Ungurahua (*Oenocarpus bataua*): de esta palma se extrae el aceite de unguhua que sirve como aceite para freír los alimentos.

Los frutos de esta palma son comestibles, su color es negro intenso, para consumirlo se debe hacer hervir el agua y luego cocinar el fruto, se pelar la cáscara, pero con cuidado ya que la corteza del fruto es muy delgada.

También de la pepa de ungurahua se extrae aceite, esta preparación consiste en llenar una olla grande el fruto, luego de que toma una consistencia suave, se escurre el agua, se aplasta el fruto, se cierne, y se recolecta con el algodón, sirve para ponerse en el pelo.

Paparahua. Sus granos son parecidos a la arveja, son de tamaños grandes y muy parecidos a la chirimoya, se debe cocinar para luego sacar los granos, es muy rico y sirve para hacer ensalada, los kichwas los comen con sal, su cosecha únicamente se hace una vez al año.

Flor de caña agria o sachawiru (*Begonia plebeya*): Planta medicinal. El tallo se lo sorbe como que fuera una caña y sirve para curar úlceras así como mal del riñón.

Lisan (*Cardulovica palmata*): El tallo se lo consume en ensaladas, es parecido al palmito, para prepararlo se coge el cogollo tierno de la planta, la parte comestible es la que se encuentra al final de las hojas, únicamente se come la parte blanca del cogollo, para preparar la ensalada, primero se coge el cogollo, se lo lava y se pica finamente, luego se mezcla con otros vegetales o simplemente solo, se agrega un poco de sal y limón, y si desea se agrega un poco de aceite.

Guayaba (*Psidium guajaba*): sus frutos son utilizados para alimento como mermeladas y jugos, otra forma de consumir es directamente, es decir esta fruta es muy apetecida por los niños ya que al no estar totalmente madura la fruta tiene un sabor agridulce, la mayoría de los niños pasan subidos en este pequeño arbusto, ellos cogen las guayabas semi-maduras y consumen de forma directa, las maduras dejan para que se coman los pájaros.

Bambú (*Guadua angustifolia*): los retoños sirven como alimento similar al palmito. En el interior del bambú se almacena abundante agua que puede ser tomada durante las caminatas o trabajo de campo. Además sirve para cubrir las paredes de las viviendas.

Tsicta (*Tabernaemontana sananho*): su fruto es comestible pero únicamente cuando se realizan grandes caminatas o mucho esfuerzo físico, su sabor es parecido al del limón, es una fruta de color verde, se dice que el chupar esta fruta da energía en las largas caminatas, pero el exceso puede causar mal de orina.

Palmito: Diversas especies de aves como los guacamayos, mamíferos como tapires y monos, entre otros, se alimentan de los frutos de esta palmera. De ella se extrae el cotizado y sabroso "palmito", o "chonta".

Se trata de una de las palmeras más bellas de nuestra selva. Importantísima especie de la flora amazónica que, sin embargo, está siendo depredada por su succulento y delicioso corazón. "Chonta" y "palmito": manjar obligado para quienes visitan el oriente, succulento plato predilecto por todos tanto por los indígenas, colonos y turistas, cotizado producto "gourmet" para los más sensibles paladares del mundo.

En zonas más accesibles esta palmera prácticamente ha desaparecido. Ha caído víctima del hacha y de la voracidad insaciable del hombre. ¿La causa? Su preciado corazón o "chonta", succulento plato apreciado no sólo por los moradores de la selva, sino por "gourmets" de todos los países.

Una de las fuentes principales para la obtención de "palmito". La "chonta", o palmito, es la parte superior del tronco y hojas tiernas de las palmeras. Esta verdura, considerada una delicadeza gastronómica en los Estados Unidos y Europa.

Los nativos amazónicos han usado esta palmera de múltiples maneras, por siglos. Su cogollo ha servido de alimento. Siempre, sin embargo, ha sido aprovechada de forma sostenible y sin disminuir sus poblaciones naturales.

Una de las preparaciones más sabrosas es el mayto de palmito acompañado de la tilapia, para ello se recolecta el palmito, luego de lavar y limpiar se corta en trozos muy pequeños, se agrega un poco de sal y se lo pone en las hojas de bijao para luego juntamente con la tilapia llevarla a asar en el fogón.

Otra preparación con el palmito es la de picar finamente el cogollo y llevarla en una olla o sartén a fuego bajo, agregar un poquito de sal y dejar que suelte su jugo.

En el mercado del Puyo un tronco de aproximadamente 50 cm. de largo tiene un valor de 5 a 6 dólares.

Pushihua (Aracaceae): es un árbol muy conocido en la zona, sus frutos se utilizan como alimento humano, además es el criadero de los chontakuros, sirve como leña para el fogón, y como alimentos de mamíferos. La pushihua es nuestra palma favorita comenta Isaac. . Es muy utilizada por todas las etnias del Ecuador. Sus palmitos son comestibles y muy sabrosos. Donde crece la pushihua siempre habrá comida en caso de no encontrar nada más en el bosque. La leña de este tronco es una de las de más útiles en la selva, puesto que aun mojada, prende, porque su interior es muy duro y el agua no puede entrar fácilmente. El fuego se enciende rápidamente! Las frutas se las comen algunos animales como los monos nocturnos.

Rarnus (Aracaceae): sus palmitos son comestibles y muy sabrosos. Sus tiernas pepas contienen un jugo natural. Se las corta, parte y entonces sale el jugo al instante. Los frutos son comestibles para algunos animales como: ardilla, guatusa y guanta.

Shipati (Aracaceae): esta es la famosa “tagua” o marfil del bosque. Se usa también para hacer una “isha” o trampa de pesca. Dentro de sus frutos encontramos agua apta para el consumo humano, la que tomamos si tenemos sed. Algunos mamíferos comen los frutos. La carne blanca dentro de los frutos es comestible para humanos cuando esta tierna. Un poco amarga, pero un buen bocadillo!

Yacu cachic (Fabaceae): los frutos tienen una pulpa blanca alrededor de sus semillas, la pulpa es comestible tanto para humanos como para animales.

Banano: *Musa paradisiaca* : Fruta comestible, no hay manera de escapar de los plátanos. Los plátanos, sin embargo, son omnipresentes. Varias son las variedades que se cultivan en la zona, desde los diminutos plátanos pequeños como dedos (oritos) hasta los grandes plátanos verdes, a los que aquí llamados precisamente plátanos verdes o bien verdes. Tanto se consume que jamás faltara en la mesa de los indígenas kichwas, existen varias maneras de preparar desde un plátano asado hasta una deliciosa preparación hecha a base de oritos maduros “la chucula”, es una preparación muy exquisita.

Arroz:

El arroz es un producto de primera necesidad, que se consume por todo el país, el arroz no es un alimento indígena, pero poco a poco se ha ido transformando en un alimento esencial en la dieta de los indígenas kichwas. Cuenten con el uno (plátanos) o con el otro como acompañamiento de cada comida. Y a veces para que la indigestión de carbohidratos sea completa, le servirán fideos, yuca, y plátanos. Esta es una comida que está basada en mayor porcentaje en carbohidratos.

Naranjilla

Una fruta diminuta que parece una manzana silvestre vellosa y de color verdoso anaranjado, se hace un sabroso jugo hecho a base del zumo de la naranjilla. No se deje impresionar por el extraño color de esta fruta, ya que el zumo es realmente delicioso, los niños lo consumen antes de que esté totalmente maduro, para consumirlo cogen la fruta, lavan, parten la fruta y consumen con un poco de sal.

Limón

Su fruto es de color verde y amarillento cuando está totalmente maduro, en la zona el limón se encuentra cerca de las viviendas de los indígenas kichwas, es el fruto podemos encontrar durante los 365 días del año, en la cocina se lo utiliza como acompañamiento de los maytos, el zumo de limón se lo utiliza para hacer una bebida refrescante “la limonada”.

Yuca o mandioca: los amazónicos empezaron a cultivar la mandioca hacia 8000 a.C. antes de cualquier otra cultura indígena latinoamericana.

Apío: es una fruta que se da una vez al año, los meses de cultivo es en febrero-marzo, lo consumen de forma directa; es decir chupando.

Anona: fruto dulce, se consume de forma directa, parecido a la chirimoya.

Guaba. En Cotococha se puede encontrar dos tipos de guaba; la primera es parecido al machete, gruesa y bien carnosa, y la segunda es delgada, parecido al bejuco.

Uva del monte o uvilla (kichwa): se da en racimos grandes, es de un color negro, su cáscara es un poco áspera, únicamente se da en los meses de febrero-marzo, es una golosina para los niños de la comunidad.

Piña. Al cultivar la piña, se consume de forma directa, es decir, es decir se pela y se chupa, su cáscara es utilizada para la preparación de la chicha de avena.

Papaya: la consumen de forma directa.

2.1.1 ALIMENTOS Y SU UTILIZACIÓN EN LA COCINA.

PLANTAS CULTIVADAS EN LAS CHACRAS:

Todas las mujeres de la comunidad de Cotococha cultivan en sus chacras productos para la alimentación de la familia. En el siguiente cuadro se presenta los productos cultivados en las chacras con los usos y el tiempo de cultivo.

Plantas cultivadas en las chacras. Comunidad Cotococha.

NOMBRE	USO	ALIMENTO	TIEMPO DE CULTIVO
Papa china	Alimentación	Chicha	Cada 4 días
Lumu (yuca)	Alimentación	Chicha	1 vez por semana
Cumal (camote)	Alimentación	Chicha	1 vez por semana
Uchu (ají)	Alimentación		1 vez por semana
Chiwillla (piña)	Alimentación	Jugo	Cada 6 meses
Ihua (fruta parecida a la yuca)	Alimentación	Jugo	Cada 3 meses
Mandi	Alimentación	Chicha	1-2 veces al mes
Zapallo	Alimentación	Sopa	2-3 meses carga y se muere
Naranjilla	Alimentación Venta	Avena Jugo	Cada 3 meses para la venta

Masu danaa	Para pescar	Parecido al barbasco para pescar	
Panga	Para pescar		Cada 3 meses
Yurimahuos (plátano)	Alimentación Venta	Chicha	Cada 3 meses
Oritos (guinea)	Alimentación venta		Cada 15 días
Baraganete (plátano)	Alimentación Venta		Cada 15 días
Seda (babano)	Alimentación Venta		Cada 3 meses
Miricha (plátano morado)	Alimentación	Chicha	Cada 8 a 15 días
Morada	Alimentación	Comida	Cada 3 meses
Papaya	Alimentación Venta	Fruta Jugo	Cada semana, carga todo el año
Cacao	Alimentación	Fruta	Cada 2-3 meses
Limón	Alimentación	Jugos Comida acompañamiento	Cada 3 meses
Lima	Alimentación	Fruta Jugo	Cada 5 meses
Uhuillas (uva)	Alimentación	Fruta	Cada año
Apiyu (caimito)	Alimentación	fruta	Cada año
Parahua (frutipan)	Alimentación	Fruta	Cada año
Cambi	Alimentación	Fruta	Cada año
Chunda (chonta)	Alimentación	Chicha	Cada año

Papa jíbara	Alimentación		Cada año
Achira	Alimentación		Cada año
Cucucha	Alimentación	Fruta fresca	Todo el tiempo se cosecha
Chicacsu	Alimentación	Fruta	Cada semana
Shungu papa (papa de viento)	Alimentación		Una sola vez al año
Caña de azúcar	Alimentación	Fruto Jugo	Rara vez
Isha			6 meses
Igni (mani)	Alimentación	Chicha	Cada 3 meses
Sara (maíz)	Alimentación		Muy poco
Kila	Alimentación		Cada año
Chirimoya	Alimentación	Fruta	Cada año
Pacay	Alimentación	Fruta	Cada año

Fuente: folleto-taller “buena alimentación” fundación Yawa Jee-2008/ investigador-estudiante ITHI-2010

CULTIVOS Y LOS DIFERENTES USOS DE PLANTAS (Cotococha).

Especies de cultivo

COMUN	KICHWA	NOMBRE CIENTIFICO	FAMILIA	USO
Yuca	Munduluma	Manihot esculenta	Euphorbiaceae	En comidas acompaña las sopas. Rizoma usado para hacer chicha mascada
Plátano		Musa paradisiaca	Musaseae	Frutos comestibles. Hojas útiles en tendidos de mesa a manera de manteles.
Pambil	Taraputu	Ireartea deloidea	Araceae	Frutos comestibles
Naranjilla silvestre		Solanum pectinatum	Solanaceae	Fruto comestible
Maíz	Maíz	Zea maíz	Poaceae	Frutos comestibles
Maní		Caryodendron orinocense	Euphorbiaceae	Leguminosa

				usada en la preparación de comidas.
Papa china	Mandi	Colocasia esculenta	Araceae	Hierva comestible. El rizoma es comestible.
Piña		Ananas comosus	Bromeliaceae	Frutos comestibles.
Pitajaya	Pitajaya	Disocactus amazonicus	cactaceae	Comestible.
Achiote	Manduro	Bixa orellana	Bixaceae	Decorativo y comestible.
Calatea	Maitopanga	Calathea sp.	Marantaceae	Su hoja se utiliza en la preparación del mayto.
Guaba de mono	Ushillu pacai	Inga sp.	Mimosaceae	Alimento de monos, guanta, guatusa, sahino.
Copal		Dacryodes sp.	Burseraceae	Semilla es comestible para los seres humanos y para los animales.

Fuente: folleto-taller “productos de lo región amazónica” fundación Yawa Jee-2008/ investigador-estudiante ITHI-2010

En el siguiente cuadro se presenta diferentes productos y sus usos:

Nombre			usos
Shiguango muyu	Platanillo	Alimentación	✓ Fruto ✓ Hojas sirve para hacer los maytos.
Chontaduro	Palma	Alimentación	✓ Fruto ✓ Sirve para hacer la chicha
Huilinshi	Palma	Alimentación	✓ Fruta para hacer chicha
Guachans o muyu	Árbol	Alimentación	✓ La fruta es el maní del monte.
Mutilon muyu	Árbol	Alimentación	✓ La fruta es el capulí de la

			selva
Pitum	Árbol	Alimentación	✓ Son comestibles las hojas y semillas
Caña agria	Árbol	Alimentación	✓ Fruto comestible
Talaria	Árbol	Alimentación	✓ Fruto comestible
Talaria muyu	Árbol	Alimentación	✓ Fruto comestible
Pasu muyu	Árbol	Alimentación	✓ Fruto comestible
Talaria muyu	Árbol	Alimentación	✓ Fruto comestible
Ramus	Palma	Alimentación	✓ Frutos comestibles ✓ Entre los tallos viven gusanos comestibles.
Caña guadua	Árbol	Alimentación	✓ Agua para tomar.
Maria panga	Planta	Alimentación	✓ Hojas sirve para hacer ensaladas
Ulilipu	Planta	Alimentación	✓ Hojas sirva para hacer ensaladas
Yuca	planta	Alimentación	✓ Hojas tiernas para hacer ensaladas
Papa china	Planta	Alimentación	✓ Hojas y cogollos tiernos para hacer ensaladas
Mandi	Planta	Alimentación	✓ Hojas y cogollos para hacer ensaladas.
Camote	Planta	Alimentación	✓ Para hacer chicha
Palmito	árbol	alimentación	✓ Para hacer ensaladas y mayto.
Chincha	árbol	Alimentación	✓ Parecido al palmito, su fruto sirve para hacer ensaladas.
Pambil	Árbol	Alimentación	✓ Fruto comestible

Fuente: folleto-taller “productos de lo región amazónica” fundación Yawa Jee-2008/ investigador-estudiante ITHI-2010

2.2 PRODUCTOS DE USO MEDICINAL

En el huerto también puede sembrarse plantas medicinales muy importantes. Muchas de las veces las plantas medicinales toman mucha importancia.

La medicina en las plantas se desarrolla desde hace mucho tiempo atrás, con la utilización de sus tallos, hojas, flores o frutos. Antiguamente miles de personas lograron curarse de enfermedades graves y ahora ¿por qué no regresar los ojos al campo para saber de las plantas medicinales?

La Medicina

Cuando una persona cae enferma, la primera opción que toma para intentar curarse es hacer uso de las plantas medicinales que las mujeres cultivan en sus chacras. Los kichwas también conocen los usos medicinales de una gran cantidad de especies de plantas silvestres que recogen en la selva, y también las usan frecuentemente.

Si la persona no se cura usando estas plantas, el siguiente paso es llamar a un shamán. La palabra "Shamanismus" significa: HOMBRE-DIOS-MEDICINA. Donde el Shamán es el ejecutante que utiliza las bondades de las "plantas de poder" y las fuerzas espirituales. Los shamanes son siempre hombres, y mantienen un contacto muy cercano y profundo con el mundo espiritual. El shamán intentará curar la enfermedad por medio de algunos ritos. Generalmente toma ayahuasca (*Banisteriopsis* sp.) para entrar en trance y tener visiones que le ayuden en el proceso.

Con la llegada de la cultura occidental, los kichwas se han hecho cada vez más dependientes de la medicina moderna. Cuando una enfermedad no puede ser curada con plantas medicinales o ni siquiera con la ayuda de un shamán, la persona enferma sale a las ciudad del Puyo para ser tratada en un hospital.

Plantas cultivadas de uso medicinal:

Nombre	Forma planta	Usos	Observaciones
Leche de sandi	Árbol	✓ Ulcera ✓ Gastritis ✓ Cáncer ✓ Tumores	✓ Después de operaciones para restablecer a la

			persona.
Sangre de drago	Árbol	✓ Úlceras ✓ Quemaduras ✓ Cortes ✓ Dolor de muela ✓ Granos en la piel	
Ayahuasca	arbusto		✓ Uso tradicional del shamán.
Pitun	Árbol	✓ Para la malaria ✓ Esterilizar.	
Talarta	Árbol	✓ Para la próstata	
Yajipanga	arbusto		✓ Cocinar con la ayahuasca
Tsicta muyu	Arbusto	✓ Para dolor de barriga.	
Chiricaspi	Arbusto	✓ Tumores ✓ Mejora la potencia sexual en los hombres	✓ Los hombres deben beber una infusión
Leche de Oge	Árbol	✓ Para parásitos	
Chugchuguaso		✓ Dolor de estómago ✓ Afrodisíaco	✓ Mezclar con alcohol medicinal para las mujeres.
Pigue	Árbol	✓ Para picadura de culebras.	
Ahuano	arbusto	✓ Champú	
Sinchi caspi		✓ Diarrea	✓ Dar de tomar a los niños para tener fuerza.
Balsa	Árbol	✓ Parto.	
Uchu (ají)		✓ Para quemar el tumor.	
Oritos		✓ Cáscara para curar hongos piel.	
Verbena panga		✓ Fiebres ✓ Desinfectante de granos	✓ Bañar a los niños para los granos.
Limón	Arbusto	✓ Para la gripe y tos	
Aju panga		✓ Gripes ✓ Mal aire	
Parahua (frutipan)	Árbol	✓ Para tumores.	
Puca panga		✓ Después de dar a luz.	
Cuichi panga		✓ Hinchazones ✓ Tumores	

		✓ Golpes	
Cambi	Árbol	✓ Para picadura de culebra.	
Tiuca		✓ Golpes	✓ Masticar y colocar en la herida
Chiño (ortiga)		✓ Dolor de estomago ✓ Diarrea ✓ Cólico	✓ Utilizar las hojas
Pichana		✓ Tumores	✓ Utilizar las hojas machacadas
Runduma	Arbusto	✓ Para diarreas.	
Cucucha		✓ Para quitar la caspa.	
Uña de gato		✓ Cólico ✓ Ataques ✓ Cáncer ✓ úlceras	
Manduru (achiote)	Arbusto	✓ Para quemaduras	
		✓	
Saragoza		✓ Cólicos ✓ Mareos ✓ Dolor de cabeza	✓ Preparar trago con saragoza.
Guayaba	Árbol	✓ Diarrea de niños	
Caballo chupa		✓ Mejorar afecciones al hígado. ✓ Mal de orina. ✓ Inflamaciones	
Guagra ullo		✓ Tumores	✓ Abre abscesos
Anguilla panga		✓ Cuerpo hinchado	✓ En vaporizaciones
Puka panga		✓ Para controlar menstruación	
Kiwi panga		✓ Lisiado y quebrados	
Balsa kara		✓ Apresura el parto	✓ Antes de dar a luz
Kiuntasum panga		✓ Dolor del oído	
Shungu panga	arbusto	✓ Dolor del corazón	✓ Se toma en infusión

Fuente: folleto “plantas de uso medicinal” fundación Yawa Jee-2008/ investigador-estudiante ITHI-2010

El Mundo Espiritual

Los kichwas cultivan algunas plantas exclusivamente para lograr trances y visiones que les permitan ponerse en contacto con los espíritus y los dioses. Ejemplos de estas plantas son el floripondio (*Brugmansia* sp.), la ayahuasca (*Banisteriopsis* sp). Estas plantas las pueden cultivar en la chacra, pero por lo general lo hacen al lado de la casa.

2.3 HIERVAS Y ESPECIAS.

Dentro de la preparación de alimentos y el cual da sabor a las preparaciones culinarias en la comunidad es únicamente la sal, cuyo componente ayuda a saborizar los alimentos listos para el consumo.

El ají se lo consume de forma directa o simplemente agregado un poco de agua y condimentado con sal. No existen otras hierbas o especies que den sabor a las preparaciones que realizan las mujeres kichwas.

3. VARIEDAD DE COMIDAS

La comida es muy importante para todos los que vienen por visita o a pasar un tiempo prolongado en la comunidad, la oferta gastronómica va desde preparar platos tradicionales como el mayto, pinchos de chontakuro, carne de monte o la chucula y platos no tradicionales como pollo estofado, carne asada, etc. Hay que recordar que la comida es muy importante en un viaje y la logística puede ser un tema muy difícil en la Amazonía. Es fundamental tener una gran variedad de comida y suficiente legumbres y frutas, además siempre debe haber agua purificada para los visitantes. Es buena idea servir frutas nativas de la zona y comida de chacra todo depende de dónde viene el visitante, ya que no todos tenemos los mismos gustos y la misma digestión.

Recomendaciones generales para el cocinero y sus ayudantes (TALLER PROYECTO GTZ):

- ✓ Tener manos limpias y las uñas cortadas.
- ✓ Usar gorro o pañuelo mientras esté preparando.
- ✓ Si necesita mezclar la comida, hágalo con una cuchara, nunca lo haga con las manos.
- ✓ Toda el agua que se utiliza debe ser hervida o purificada con pastillas.
- ✓ Deben haber suficientes legumbres y frutas. Todas las legumbres deben ser lavadas y estar como mínimo 20 minutos en cloro.
- ✓ Para cocinar fideos debe esperar hasta que el agua este hirviendo.
- ✓ Siempre debe tener abundante agua hervida, jugos, café y té.
- ✓ El cocinero o cocinera debe hacer las compras de la comida, si no puede personalmente, debe dirigirlas a través de uno de sus ayudantes.
- ✓ No sirva huevos diarios, ni utilice mayonesa en exceso ya que podría dañar la salud de los visitantes.
- ✓ El cocinero es el responsable en determinar los menús diarios.
- ✓ Todos los alimentos están bajo la responsabilidad del cocinero, se debe solicitar su permiso para disponer de ellos.
- ✓ La cena de la última noche debe ser especial, agradezca la colaboración de los visitantes y despídase amablemente.
- ✓ En las zonas de difícil acceso se debe utilizar alimentos propios del lugar como yuca, plátano, papaya y demás frutos de estación.
- ✓ Lleve como extra, cajas de galletas, caramelos, chocolates, latas de duraznos, y variedad de frutas, para servir como postres.
- ✓ Utilice agua de riachuelos para purificar o cocinar.
- ✓ Cocine cuatro o cinco porciones demás y ofrezca a los visitantes que deseen servirse más cantidad.
- ✓ Ofrezca recetas ya conocidas por los visitantes (ya que las comidas tradicionales podría ser un problema para su gusto y su digestión. Estas recetas pueden ser cambiadas al gusto del cocinero.
- ✓ Llevar suficientes alimentos para que dure todo el tiempo del tour.

3.1 PLATOS TRADICIONALES / REPRESENTATIVOS

En la comunidad de Cotococha, como en otras comunidades de la Amazonía, existen muy pocos platos tradicionales que los identifiquen, pero hablaremos de dos, que por su historia y uso son platos fundamentales en la vida de los kichwas; hay que recalcar que uno de ellos (chontacuro) aunque no se consuma de forma diaria, es uno de los más identificados y una de las carnes más apreciadas y más ricas: el primero es el mayto, plato principal y fundamental en la representación de la cocina en los kichwas, esta preparación la podemos encontrar a diario, además se puede hacer de varios tipos de carne; y la otra es la de los chontacuros que como indica Baltasar. “es una de las carnes, más ricas y muy conocida por todos nosotros”. Así que entraremos en mayor detalle explicando de una forma amplia estas preparaciones. Al preguntar a todos de la comunidad de cuál era su plato preferido, respondieron en mayor porcentaje el mayto y en segundo lugar el chontacuro; luego de los dos persiguen otras comidas pero no de mayor importancia, la caza de animales de forma general se puede hacer varias preparaciones como sopas, arroz con carne asada, mazamorras, etc.

DEL MAYTO EN GENERAL

El mayto, un delicioso plato típico, lo preparan indígenas de la zona, con hojas especiales, sin especias o aliños, y el ingrediente principal puede ser carne de monte o pescado.

El mayto consiste en la comida cocida a la lumbre y envuelta en hojas de bijao; puede ser pescado, carne de animales de la selva, palmito, chontacuros, etc. Cuando el mayto es de pescado o carachama toma el nombre de macho.

Corno siempre, las cosas comienzan con sus nombres. Allí dicen que las hojas para el mayto son *sinsipanka*; como indica Baltasar “mayto, en nuestro idioma quiere decir: envuelto en hojas de bijao, amarrado las puntas con el cogollo de la paja toquilla”. Este uso fue propio de las culturas preincas y se mantiene en nuestros días. Soasan las hojas y las colocan de modo que las puntas quedan sobre las puntas, en el centro ponen el alimento y luego sujetan los comienzos de las hojas con un cogollo de paja toquilla. Otras hojas que

pueden sustituir a las hojas de bijao son las de papanga, Maytopanga, rumipanga u hojas de palma de pambil; claro que el sabor será diferente.

El mayto era, es y será comida de lujo y de homenaje. Se lo ofrece en fiestas de matrimonio y en la Navidad cristiana. Quizá debió prepararse cuando los hombres retornaban de la caza. En la actualidad es comida común y corriente; pero no es común ni corriente el sabor de los alimentos preparados con el procedimiento anotado, delicado sabor de las carnes rojas o blancas, sin otra gracia que la suavidad de su fibras, la sal del bautizo y el aroma de las hojas que amorosamente las abrigaron.

Maytos de Pescado y Palmito:

Es tradicional ofrecer un mayto en sus fiestas o eventos programados, el pescado y el palmito están envuelto en hojas de tres a cuatro hojas y amarrado para luego colocarlo a la brasa durante unos 25 a 30 minutos con escaso condimento; se lo sirve acompañado de yuca, papa china o plátano verde y con la deliciosa chicha de yuca o chonta

En la comunidad, los maytos de pescado son preparados con varios tipos de peces que se puede pescar en el río. Pero el pez de mayor utilidad es la tilapia (en los últimos tiempos), pez que se ha impuesto y que cultivado en piscinas no ofrece ningún peligro para las otras variedades de peces. Una vez limpios los géneros, es decir, sin venas ni vísceras, según el caso, se aliñan únicamente con sal. Los maytos pueden asarse en la ceniza caliente o rescoldo, en el borde de las fogatas; mas también sobre parrilla, al carbón. En este último caso, las brasas no deben chamuscar las hojas. El procedimiento debe ser, en cualquier caso, lento. Y como se sabe que el mayto ya está listo? Como indica Mayra: “nosotros sabemos cuando esta lista, ya que al dar vuelta de lado a lado para que se cocine todo, el mayto comienza a tener un peso liviano, eso nos indica que la carne de pescado o mayto ya está lista”; este manjar se sirve acompañado de yuca o plátano verde, ensalada de palmito (preparado como mayto o sancochada) y arroz; el mayto de pescado se lo prepara para los turistas que desean comer en la comunidad o para consumo de cada familia.

Otros maytos y muy deliciosos son hechos de queso, de hongos comestibles del monte, etc.

CHONTACURO O TUCUS.

El tucu, llamado así por los kichwas es una de los platos preferidos por todos los que han probado este delicioso manjar, es muy apetecido ya que es de consistencia suave y contiene una gran cantidad de grasa, los kichwas de la comunidad consumen de forma directa, es decir crudos; para su consumo se muerde la cabeza de la larva, se introduce a la boca con un poco de sal; u otra manera de consumir es en mayto, asados en la ceniza o simplemente en forma de pinchos.

El chontacuro es una larva que inicia y acaba su proceso de crecimiento en el interior de algunas palmeras; al momento de la cosecha, la larva es larga unos 6 u 8 centímetros. De color blanco-crema.

Hay dos especies: el tucu pequeño y el tucu willan. El primero es el más pequeño de unos 4 cm. de largo. Tiene el grosor de un dedo; la parte interna está envuelta en una membrana resistente y es pura grasa, con poquísimas tripas de color amarillo. La larva se presenta como hecha de anillos con un movimiento de extensión y contracción. La cabeza es de color negra, está en la extremidad anterior relativamente ósea, con dos puntitos en forma de ojos y dos tenazas, como una pequeña quijada, que le sirve para abrir la médula de las palmeras, haciendo unas verdaderas cavernas.

El insecto llamado shundu (kichwa), que pone los huevos, es de 3 cm. de largo, con una pequeña trompita que le sirve para penetrar un poquito en la parte interior de las palmeras. Hecho el huequito, depone los huevos, que parece dejar por medio de las patitas. Allí quedan pegadas, abandonados en la punta de las palmeras, en donde fue cortado el cogollo. Los huevos se desarrollan, gracias al calor de la fermentación de la médula. De allí se forman unos bichitos de color rojo, que empiezan a desarrollarse entrando en la palmera, comiendo la pulpa, la cual, fermentando, entra en estado de putrefacción. Después de un mes y medio aproximadamente o más, llegan al máximo de su grosor. En un tronco de palmera, se pueden encontrar hasta 80 larvas. En el proceso de metamorfosis se transforma en shundu, que con su tenaza agujerea la corteza externa de las palmeras para salir y completar su definitivo desarrollo.

Los tucus más ricos son los que se encuentran en la palma de ungurahua, son más pequeños pero más sabrosos. Las larvas de esta palmera son más dulces y las más abundantes. Las palmeras del morete contienen pocas larvas; además cuando se cosecha la larva, los moradores consumen también la esponja (medula), que es muy rica, la consumen de forma directa (como chuparse una caña); cada palmera da un gusto diferente a las larvas que se hospedan en ellas.

Mientras crece en el interior de la palmera, suele emitir un chillido. Todos los moradores de la comunidad son golosísimos de esta larva que puede ser considerada su comida preferida; por lo tanto andando en el monte, tumban las palmeras, cortan el cogollo, y esperan que se desarrolle la larva. Los que tumban esas palmeras adquieren automáticamente el derecho de recoger las larvas. Con el hacha golpean la corteza de las palmeras tumbadas; el sonido característico de las larvas confirma la presencia de las mismas, tras lo cual realizan cortes en la corteza a la distancia de unos 50 centímetros, teniendo la precaución de no cortar las larvas con el hacha. Apartan luego los trozos de corteza, introducen los dedos en los huecos o caminos del tucu hasta dar con ellos y los cogen. A veces el kichwa pica la palmera todavía tierna, hasta llegar a la médula, sin tumbarla esto favorecerá el desarrollo de la larva.

Normalmente, las larvas que se rompen son comidas inmediatamente, crudas. Las larvas intactas se llevan a la casa, para cocinarlas envueltas en hojas de bijao, mezclados con el cogollo.

Varias son las formas de consumirlo, además de comerse crudas, se puede preparar en mayto, o también fritas, asadas o como pinchos, son muy gordos y muy grasosos, es una delicia para el paladar de cualquier persona que las pruebe.

A veces, sucede, que el comunero, encuentra al shundu mientras están poniendo huevos, los coge para comérselos crudos, escupiendo o botando las partes más duras. Dicen que el gusano es medicinal ya que sirve para curar la holanda.

En el mercado del Puyo 4 larvas o gusanos tienen un costo de 1 dólar.

3.2 PLATOS NO TRADICIONALES

Uchú manga: Es un caldo preparado con carne de animales (guanta, danta o pescado), con sal, ají. Uchú significa "ají" y manga significa "olla", en Kichwa amazónico. Este preparado se puede llevar en viajes, se le añade más agua u otras carnes y les sirve de alimento en las jornadas por la selva y los ríos.

Cato: Preparado con pescado o carne de animales, plátano verde rallado y sal.

Locro de yuca: Yuca picada, carne, agua y sal.

Seco de Guanta: Carne estofada, plátano, arroz y yuca.

Caldo de carachama: Carachama cocinada, sal y pedazos de yuca con plátano. El plato típico con sabor exquisito y presentación exótica es el caldo de carachama, pez que se pega a las piedras con su boca de ventosa, acompañada de fresca y deliciosa yuca.

Seco de venado, sahino o danta: Carne estofada, con arroz, yuca y plátano.

4. BEBIDAS

Una especialidad de la selva y de las comunidades en cuanto a bebidas se trata, debemos mencionar que una de las bebidas más tradicionales del oriente es la ya conocida chicha de yuca, esta chicha que está hecha con la yuca o mandioca, es un tubérculo que también recibe el nombre de Lumu (nombre kichwa). Para hacer que la chicha se fermente, las mujeres mastican la mandioca, la escupen en una gran olla o jarra y luego le añaden agua, las enzimas de la saliva producen la fermentación. La bebida únicamente se la encuentra en las comunidades rurales del oriente. Si usted está por alguna de las ciudades del oriente y en algunos famosos restaurantes le ofrecen la chiva de yuca no tienen el mismo proceso mencionado anteriormente, en las ciudades del oriente no se elabora por masticación: en vez de ello, le añaden levadura y azúcar para que la yuca fermente.

Entre las bebidas más extendidas están la guayusa, infusión parecida al té; la chucula elaborada en base del plátano maduro; las chichas de yuca y de chonta.

4.1 ALCOHÓLICAS

Chicha de Yuca o de Chonta son famosas bebidas de los indígenas, preparada con pulpa de yuca o chonta fermentada, se agrega agua y está lista para tomarla.

Al hablar de bebidas la primera es la de mayor consumo, la segunda se prepara únicamente en meses de cosecha de la chonta, existe una tercera chicha “la de avena” , que han introducido los kichwas, que con el pasar de los días y gracias a la fermentación se vuelva muy fuerte y se consume como bebida refrescante.

La elaboración de esta bebida se encarga a la mujer.

LA CHICHA DE YUCA.

La chicha es una bebida ligeramente alcohólica que obtienen las mujeres masticando este tubérculo y dejando fermentar la pasta resultante.

La yuca en sí son sólo hidratos de carbono, pero al fermentar su poder nutritivo aumenta considerablemente, lo que hace a esta bebida una parte muy importante de la dieta de este y otros grupos indígenas.

La chicha la toman los kichwas de todas las edades, incluidos los bebés aún lactantes, para los que es su primer acercamiento al tipo de alimentación adulta.

La yuca es la planta más importante de la chacra Kichwa. Los kichwas suelen consumirla hervida o cocinada, pero esta planta también es la base para la elaboración de la chicha.

Esta bebida fermentada es fundamental para ellos y, además de representar una parte central de la vida social en la comunidad, también contribuye de forma importante a la alimentación equilibrada de este grupo indígena.

La chicha se puede hacer de dos tipos de yuca que existen en la zona: la yuca blanca-accha lulu y la yuca amarilla-teodora lulu, lo que varía es el color; la más recomendable es la yuca blanca, pero si se quiere obtener una chicha espesa y muy chumadora se debe mezclar las dos variedades.

Aunque puede prepararse con otras plantas, la chicha más común es la elaborada a base de yuca y camote. Para su elaboración, las mujeres van a cosechar la yuca y la traen en los chalos, para más luego lavarlas, pelarlas y cocinarlas, una vez que la yuca está cocinada es puesta en una batea-batan (nombre kichwa), y ahí se aplasta o se machuca a la yuca con un mazo o mucu (nombre kichwa), conforme se va machacando las mujeres mastican los tubérculos de yuca previamente hervidos y guardan la papilla resultante en grandes recipientes de cerámica o en una olla grande de metal, donde la dejan fermentar hasta el siguiente día. A la mezcla también se le añade cierta cantidad de camote crudo rallado y luego tapado con hojas de plátano. El producto final es una bebida ligeramente alcohólica y rica en vitaminas y minerales que se toma diariamente y también se ofrece a las visitas.

Si la chicha se prepara para fiestas o ceremonias se le añade mayor proporción de camote y se la deja fermentar durante más tiempo, dos o tres días, para que su contenido en alcohol sea mayor. Otro de los productos que se lo agrega a la chicha de yuca es el maní, el cual en una explicación breve de un morador de la zona dice “el maní es el que absorbe el líquido de la chicha, es donde se concentra la esencia de la chicha y por ser muy rico, al tomar la chicha, el maní queda al final del recipiente conjuntamente con el afrecho de la yuca, y al comer el maní, se come también el afrecho, que al estar bien espeso agarra rápido la borrachera, porque el maní es como un caramelo, todos quieren comerlo”

No debe olvidarse que la yuca se consume en forma de chicha, la cual se prepara de distintas maneras: las hay sólo de yuca o acompañadas de otros productos de acuerdo a las costumbres o gustos, como por ejemplo, la chicha de yuca blanca, dulce o fermentada; chicha negra de yuca, hecha de yuca asada, dulce o fermentada; de la chicha fermentada se saca el vinillo (vino de yuca); chicha de yuca de plátano maduro, dulce y fermentada; chicha de yuca con camote (jamanchi), dulce y fermentada; chicha de yuca con maní tierno cocido, etc.

Se dice que el ofrecer chicha a una persona extraña es señal de aprecio, confianza y buena hospitalidad.

CHICHA DE CHONTA.

En algunas partes de la Amazonia, el mes de mayo se celebra la ya conocida “Fiesta de la Chonta”, ya que el mes de mayo es cuando la producción de la chonta está en apogeo de su producción.

La preparación comienza desde que se coge la chonta madura. Las mujeres salen cargando los chalos (canastos), el hombre les antecede y arranca con un gancho fuerte los frutos de la chonta y la mujer las recoge.

Luego se procede a cocinar los frutos, cuando estén cocidos los frutos, se los pela similar a la papa y luego se parte en dos mitades para sacar la pepa que se encuentra dentro del fruto, cabe señalar que la pepa también es un alimento apetecido por los niños, dentro de la pepa se encuentra la comida comestible; después de pelar y sacar todas las pepas del fruto las mujeres comienzan a aplastar la chonta cocida con el mazo o mucu, para luego masticar, se realiza lo que ellas llaman embocada, es decir llevarse a la boca un poco de pulpa de chonta, masticarla para que obtenga la textura adecuada y endulzarla con la saliva antes de escupirla, los frutos deben ser masticados por todas las mujeres presentes de la familia o mujeres invitadas para que ayuden a preparar la chicha, es un momento donde todos tienen la oportunidad de compartir sus aventuras y hazañas diarias. Posteriormente se prepara la chonta masticada con agua pura y se deja en unas ollas tapadas por unas hojas de plátano listas para el siguiente paso.

Otra forma de preparar la chicha de chonta es similar a lo que se dice anteriormente, lo que cambia es en el momento del triturado o aplastado o machacado, en vez de eso los hombres pasan a la chonta por el molino, en la cual se obtiene una masa semi-seca, para servirlo hay que agregar un poco de agua, este proceso casi no se lo utiliza ya que los indígenas kichwas dicen que se debe realizar la chicha de chonta como lo han hecho sus antepasados. Par los niños el afrecho de la chicha que queda flotando formando una capa es una tentación ya que es muy dulce, los niños cogen con la mano el afrecho y se llevan a la boca.

CHICHA DE AVENA

Para prepararla se cocina a la avena en una olla grande con suficiente agua, se añade trozos de cáscara de piña, naranja, maracuyá y naranjilla, luego más tarde se añade panela, caña de azúcar y se deja que hierva por un tiempo prolongado, se saca del fogón y se le deja enfriar. Se guarda en un recipiente grande y se deja que repose por 4 o 5 días hasta que esté muy fuerte, se toma en los días de minga o cuando el día es muy caluroso, si la chicha está un poco fuerte, se añade un poco de panela y se puede consumir nuevamente.

4.2 NO ALCOHÓLICAS

OTRA BEBIDAS:

HUAYUSA (*Ilex guayusa*)

La infusión preparada con las hojas de esta planta, es utilizada como estimulante para tratar la depresión y problemas de nervios. También se la utiliza para dolores estomacales y hay quienes hablan de su poder como afrodisíaco

AYAHUASCA (Malpighiaceae)

USO: mitología

La ayahuasca o sogá de los muertos. Se usa desde tiempos inmemoriales en la amazonia ecuatoriana. Sus poderes mágicos medicinales han sido celebrados mundialmente, y, entre sus propiedades alucinógenas. Los curanderos creen simplemente que la ayahuasca cura, sana, limpia y, en fin, restituye el orden a nuestra vida.

Podríamos asegurar que con la práctica shamánica se logra despertar posibilidades que son desconocidas para el hombre común, que en definitiva son formas "Meta-psíquicas", es el lugar a donde el hombre espiritual se conduce a lo trascendental. El Shamanismo, es una de las más valiosas expresiones de la resistencia a morir del espíritu y práctica cultural de

los indios amazónicos; la medicina shamánica es un "Patrimonio de la Humanidad ", que se ha transmitido de generación a generación, de pueblo a pueblo, donde el principio vital fue la armonía, la unidad con la naturaleza, donde se considera a la naturaleza como una prolongación de sí mismo, algo así como su propia piel y sus propios órganos de los sentidos.

Los instrumentos que utilizan varían de unas culturas a otras. Los shamanes kichwas poseen piedras mágicas, que actúan como si fueran familiares suyos. En cambio los shamanes achuar utilizan dardos mágicos. La enredadera conocida como “ayahuasca”, un término kichwa que significa “enredadera de la mente”, es el alucinógeno por excelencia.

Este es el bejuco o liana más famosa de la Amazonia Ecuatoriana. Se la toman los shamanes y las personas para tener visiones del pasado, presente o futuro. El shamán la bebe para curar pacientes con cualquier tipo de enfermedad. El shamán pasa al reino de los espíritus, y ahí, estos le enseñan que enfermedad que tiene la persona y como puede curarla. Durante los efectos; quien sabe usar la ayahuasca puede ver el futuro de su vida. Si la ayahuasca es fuerte, los efectos empezaran dentro de media hora. Primero los sonidos, como un helicóptero o moscas volando por la cabeza, y después, las visiones pasando por la cabeza como una película. Si la ayahuasca es buena podrá ver sus poderes internos. Durante la ceremonia hay que aventarse con las hojas de huaira china panga (Poaceae: Pariana), invocando los espíritus. Si el shamán sopla en la ayahuasca, la persona que la toma no va a tener visiones. El shamán soplara si no desea que le vea sus poderes. El tronco hay que cortar por tucos, raspar y botar la parte exterior. Partir en pedazos y poner en la olla junto con unas hojas de guayusa (Aquifoliaceae: Ilex guayusa). Luego se cocina en la olla llena de agua, hasta que quede aproximadamente una taza. Finalmente, podrá tomar un poco y esperar a que vengan los espíritus y las visiones. Al tomar la ayahuasca se debe tener mucho cuidado, ya que el exceso de la bebida puede causar trastornos a la persona que ha bebido con exceso, la preparación siempre la hace la persona que sepa de la preparación de esta bebida, se debe cocinar con leña de chonta, ya que la chonta es una madera muy resistente y muy fuerte, que durara bastante tiempo, la reducción de la bebida es que de una olla de 10 litros debe reducirse a una tasa, este proceso puede durar todo el día, todo depende que cantidad se quiera preparar. Otra de las utilizaciones que utilizan los shamanes con esta bebida, es la de tomar para así poder mirar las visiones que le ayudarán a saber si la comunidad va a tener buena pesca o buena caza, ellos hablan con todas las

personas de la comunidad, y comunican sus visiones, generalmente los comuneros utilizan el servicio del shamán en los meses festivos, como por ejemplo en diciembre o antes de la semana santa (abril), para así saber si van a tener buena suerte y poder traer abundante carne. Antes de semana santa los comuneros consultan al shamán para saber dónde o en qué lugar es apto para barbasco el río.

6. OFERTA DE MENÚ Y RECETAS.

Las diferentes preparaciones que ofrece la comunidad a sus visitantes varían de acuerdo a la exigencia del cliente, entre las más conocidas tenemos el mayto (pollo-pescado-carne de monte) y la tradicional chicha de yuca.

El Taller proyecto BIOVID-fundación Yawa Jee, realiza talleres de capacitación conjuntamente con la comunidad de Cotococha; la alimentación, manipulación de alimentos y preparaciones autóctonas de la región y preparaciones de menús para turistas nacionales y extranjeros son los principales temas que son de gran relevancia para el desarrollo turístico dentro de la región.

La chicha de yuca y los diferentes tipos de maytos son menús diseñados para la degustación de turistas nacionales.

Se detalla dos preparaciones “mayto-chicha de yuca” (anexo 3-4) que son típicas y las más representativas de la región y que el turista nacional lo puede degustar. (Fuente: folleto-fundación Yawa Jee)

MENÚ PARA TURISTAS EXTRANJEROS.

El menú está diseñado para turistas extranjeros, las diferentes preparaciones son realizadas por los guías de la comunidad, son ellos quienes tienen la habilidad de preparar alimentos

que estén de acorde a la digestión del turista extranjero. Por lo general se utiliza productos que sean frescos e ideales para el consumo del visitante.

La fundación Yawa Jee conjuntamente con la comunidad han diseñado un menú (anexo 5) que este de acorde a los gustos del turista extranjero. (Fuente: Fundación Yawa Jee-año 2008).

La materia prima se puede encontrar en el mercado del Puyo o en los supermercados.

7. FIESTAS CELEBRADAS EN COTOCOCHA Y LAS PREPARACIONES CULINARIAS

FIESTAS CELEBRADAS	PARTICIPAN	RECURSOS NATURALES UTILIZADOS	OBSERVACIONES
Enero	X	X	X
Febrero • Carnaval • 27 de febrero “juramento a la bandera • Festejo de la chicha	* Profesor. * Toda la comunidad. * Invitan a otra comunidad	• Achiote. • Chicha (yuca) y comida.	• Se mojan, se ponen achiote, todo las mujeres a los hombres. • Se baila • Se come y se bebe.
Marzo	X	X	X
Abril • Semana Santa.	* Toda la comunidad. * Un sacerdote católico	• Peces	• No comen carne, solo pescado. • El sacerdote da una misa
Mayo	* Profesor. * Los hombres sirven la comida a las mujeres.	• Guanta • Pava de la selva. • Chicha (yuca y	• Se compra en el Puyo pollos y galletas.

	* Las hijas preparan la chicha. * Toda la comunidad.	camote)	
Junio • San Pedro y San Pablo	* Toda la comunidad.		
Julio	X	X	X
Agosto	X	X	X
Septiembre • Santa María	* Toda la comunidad. * Las santas se encargan de la fiesta.	• Guanta • Pava de la selva. • Chicha	• Se compra en el Puyo pollos y galletas.
Octubre	X	X	X
Noviembre	X	X	X
Diciembre • Fiestas del Niño Jesús • Bajada del monte • Año viejo.	* 2 priostes, uno de la chicha y otro de la comida. * Toda la comunidad	• leña • yuca • camote • animales de monte	Preparación de la chicha. • Quemar la yuca. • Esperar 3 días. • Masticar la yuca. • Dejar 15 días para fermentar la chicha. Durante la fiesta se presentan bailes folclóricos. • Se quema el año viejo. • Se come.

			• Se baila.
--	--	--	-------------

Fuente: investigador-estudiante ITHI-2010

FEBRERO.

Este mes, las festividades empiezan en carnaval, el último día del carnaval, toda la comunidad se reúne por la tarde, comienzan a jugar fútbol y boli, mientras tanto los demás empiezan a preparar el achiote para jugar el carnaval, ya por la tarde todos se mojan y se pintan unos a otros con achiote y fango, ya caída la tarde van al río a bañarse para más luego ir a beber chicha en la casa de algún familiar.

Otra de las fechas muy importantes es el 27 de febrero, día en el cual los niños del ultimo grado escolar juran la bandera nacional, el acto comienza muy temprano, aproximadamente a las nueve de la mañana, invitan a otra comunidad e esta ceremonia muy especial, antiguamente, sencillamente celebraban este acto con un simple festejo, a la comunidad invitada bailaba y tomaba chicha y luego de pocas horas abandonaba la comunidad, pero ahora han incorporado en la misma fecha el ritual de la yuca y la chonta. Ceremonia que celebran desde tiempos atrás.

RITUALES DE LA YUCA Y DE LA CHONTA.

Estos festejos se inician en febrero en varias comunidades. Una de las tradiciones más arraigadas que tienen las diferentes nacionalidades indígenas de la Amazonía es la preparación de la chicha de yuca.

Es todo un ritual, una parte emblemática en su cultura y constituye una de las actividades más importantes que cumplen en su vida diaria, en ocasiones especiales, como las fiestas de febrero.

El hombre y la mujer tienen roles establecidos ancestralmente. El tubérculo se siembra en espacios debidamente preparados por los jefes de familia, en especial en las riberas de los ríos, donde hay mayor fecundidad del suelo. La mujer se encarga del cuidado del cultivo, que luego es cosechado en forma compartida.

En casa, la cocina tradicional, que no es más que un espacio abierto donde se quema madera que sirve para la cocina, se tienen listos los utensilios para su preparación que dura, aproximadamente, un día, cuando se hace para consumo familiar. Un quintal de yuca cocinada y pelada se pone en el batam (en kichwa significa "charol" o "batea"), donde se procede a aplastarla y extraerle el sumo que es masticado para que con la saliva tenga una mejor fermentación.

Para los días de fiesta, en su preparación participa toda la comunidad y se llenan tinajas (que son hechas en cerámica por los propios indígenas) de este líquido que, convertido en un brebaje especial, por su fermentación, se consume hasta embriagarse.

En febrero, los indígenas de la comunidad también inician la recolección de la chonta, fruto que las mujeres mastican para elaborar la chicha que es fermentada por varios días. El día que se la bebe se realizan varios rituales en medio de danzas y cantos. En la actualidad el festejo coincide con la fecha del “27 de febrero”, es aquel día en donde comienza el festín. Todos bailan, cantan, cuentan bromas, etc. El festejo puede durar hasta el amanecer o incluso hasta cuando se acabe la chicha. Además de tomar se sirve comida con carne del monte, la comida para esta ocasión es una sopa compuesta de arroz y yuca, servida con plátano.

DICIEMBRE.

Una de sus celebraciones rituales anuales más importante es la fiesta de la Jista mediante la cual agradecen a las fuerzas reproductivas de la selva. Esta fiesta contribuye a renovar lazos que unen a los Kichwa entre sí, los Runapura (los que hablamos runa shimi entre nosotros) de diferente origen étnico y de estos con los ahuallecta (europeos) y los miembros de la iglesia católica. La Jista puede vérsela, como una forma de adaptación ritual y simbólica a una nueva situación socio política, en la que, la identidad étnica de los Runa debe confrontarse cotidianamente con las identidades de los no Runas, los miembros de la sociedad nacional.

En toda la ritualidad, se produce una interacción simbólica de oposiciones binarias complementarias, entre lo femenino/masculino; río arriba/río abajo; norte/sur; rojo/amarillo; yuca/carne. El dominio de lo masculino equivale al curso inferior del río y es representado simbólicamente por el color rojo; y el femenino, representa su curso superior y simbólicamente el color amarillo.

En la Jista se evidencia una percepción diferente del tiempo y el espacio. Los Runa ocupan los sitios alejados de la misión, de la iglesia y de la plaza, dominio de los no Runa; y escogen aquellos que están cercanos a los ríos, que corresponden al Unai, su tiempo-espacio mítico.

Temporalmente, la Jista para los Runa, está ligada a los ciclos ecológicos de los que depende su existencia, el nacimiento de peces, monos, pájaros, animales y plantas; celebra un tiempo de transición de un ciclo ecológico a otro, de la estación seca a la lluviosa; tiempo en que las fuerzas de la naturaleza pueden entrar en la esfera de lo social, gracias a la acción ritual y reciprocidad que establecen los seres humanos y la naturaleza y así mantener el equilibrio; la fertilidad y la abundancia. Para el cura en cambio, la Jista celebra la terminación de las funciones de los Varayuj autoridades indígenas y la posesión de otros; coincide con la Navidad, el Carnaval, la Pascua de resurrección, que simbólicamente también significan transición y recreación de la vida.

En la fiesta de la Jista se recrea el mito de su origen, se interpretan sueños y los lazos familiares se ven reforzados. Mientras los hombres van de cacería, las mujeres trabajan la vajilla ceremonial y preparan el asua, la chicha, que se beberá en la fiesta, fase importante para el intercambio; una serie de creencias y tabúes regulan el trabajo femenino, como la prohibición de estar tristes por la ausencia del marido, pues este podría enfermar; les está prohibido bañarse, para evitar lluvias y tormentas que matarían de frío a los cazadores; no pueden barrer con escoba el interior de la casa, ni dispersar la basura, pues esto dispersaría a las piezas de caza; no pueden tocar los instrumentos musicales, que son de dominio masculino; ni mirar el sitio donde guardan las tinajas, porque se puede dañar el asua, la chicha, preparada para la fiesta.

En el primer día, "el día de las flores", simbólicamente a través de las palmas y flores entregadas al cura para adornar la iglesia, los espíritus reproductores de la selva, invaden el espacio de los no Runa. El segundo día, son los no Runa, los que invaden el espacio de las dos casas rituales para la realización del Camari o banquete, pero se mantiene la distancia

social y étnica, pues la mesa del cura y los "forasteros", está separada de la mesa de los Runas. El tercer día, del "baño de asua", se produce el clímax de los intercambios, mediante juegos rituales, se rompe transitoria y simbólicamente las oposiciones y distancias sociales y étnicas existentes tanto al interior de los Runa, como entre ellos y los no Runa; así como entre lo masculino y lo femenino. En este día, el poder de Amasanga y del dios cristiano se unifica. La rotura de la cerámica y el baño con asua simbolizan el diluvio, la lluvia que trae el poder de Sunghui a cada casa, logrando así, el ordenamiento y equilibrio cosmológico y social.

Otra variante de esta fiesta es la llamada Jista del lancero, que dura cuatro días, en la que se representa como lo hacían los abuelos, a través de la danza de los lanceros (guerreros), los conflictos que han tenido históricamente los Runas con los otros pueblos de la selva.

Actualmente, se han introducido en sus celebraciones aquellas que corresponden al santoral del calendario católico, como las de Navidad, Año Viejo, Año Nuevo, Semana Santa y otras fiestas como bautizos o matrimonios, para las cuales previamente deben ir de caza y pesca para disponer de abundante carne para compartir, así como de chicha preparada por las mujeres.

Antes de empezar la gran festividad todos los de la comunidad se empiezan a preparar. Todos juegan un rol muy importante para aquella celebración tanto niños, jóvenes y adultos. Existen varias fases para la celebración:

Bajada del monte: es una fiesta tradicional, esta ceremonia empieza una semana antes de que llegue el día para la celebración total. Los hombres que por lo general son familiares y adultos van de caza al monte, las mujeres son las encargadas de preparar todo tipo de alimentos como arroz, azúcar, plátanos, sal, etc. y utensilios que van a necesitar los cazadores, al amanecer los hombres alistan su armamento que se utilizará para la caza de animales. Antes de salir la mujer brinda a todos los hombres un buen tazón de chicha de yuca y les desea buena suerte.

Las mujeres al siguiente día comienzan con la preparación de la ceremonia, ellas son las encargadas de realizar recipientes de cerámica que serán utilizados en aquellos días festivos, primeramente comienzan con la preparación de una mezcla de barro o fango y luego van dando forma a los recipientes, estos recipientes son de todas las formas posibles simbolizando la cultura de la comunidad, por lo general los recipientes son de menor

tamaño ya que en estos darán de beber la chicha de yuca a todos los hombres que llegaran de la caza, las demás figuras representan a diferentes tipos de animales que existen en el medio local y las mismas son ofrecidas al pesebre del niño. Luego de realizar la preparación y realizar el moldeado de toda clase de figuras y formas lo dejan secar por un tiempo de un día aproximadamente todo depende como este aquel día, para más tarde ser pintados con pintura natural, lo dejan que se seque nuevamente, luego con los cabellos de las niñas que son utilizadas como pequeñas brochas trazan líneas de diferente grosor y diferente forma posible, para más luego ser asadas en carbón y bañadas con un líquido de un árbol para que de el brillo.

Los recipientes que sirven para brindar chicha son de dos tamaños principalmente: el primero tiene un diámetro de 15 cm y una hendidura de 15 cm, por lo general estos recipientes les dan a los priostes o padrinos en aquel acontecimiento, los otros pequeños con un diámetro de 8 cm x 6 cm la utilizan las demás mujeres para brindar chicha a los demás invitados.

Después de realizar recipientes para esta ocasión, las mujeres cuatro días antes de la ceremonia comienzan con la preparación de la chicha de yuca, la realizan de varias formas, según cuenta la chicha mientras más fermentada es mejor, para que los hombres se emborrachen más rápido se debe realizar la preparación la yuca asada o simplemente agregarle maní. La preparación la realizan en familia mientras más mujeres la preparen más rápido lo harán, después de haber terminado la preparación colocan en un recipiente grande hecho de cerámica (existen muy pocos, ya que su laboriosidad toma tiempo) o simplemente en tachos de plástico que son ideales para la conservación de la chicha de yuca.

Al llegar el hombre de la caza la mujer le recibe con un tazón de chicha, el hombre puede tomar de dos o tres tazones, si acaba de forma rápida la mujer creerá que el hombre esta con sed y seguirá llenando el tazón con chicha hasta que el hombre diga ya no quiera beber. Enseguida el hombre le indica a la familia que es lo que ha cazado y la mujer divide en dos partes estos alimentos, el primero guarda para la fiesta de la bajada del monte y el segundo para el consumo en el hogar, la mujer prende enseguida el fogón y prepara una parte de lo que el hombre ha cazado, después de estar listo la comida, ella sirve el trozo

más grande al jefe de la familia y como bebida le ofrece chicha de yuca. La conservación de la carne según comenta los cazadores la hacen con la técnica del ahumado.

El día de la fiesta comienza en la tarde, tanto hombres y mujeres se alistan para esta ocasión. La ceremonia da comienzo con el sonar de los tambores para mas luego ser invitados a las otras comunidades cercanas con el sonar de los voladores. Para esta ocasión la comunidad se divide en dos partes. La de “arriba y la de abajo”. Luego de llegar tanto invitados y priostes, comienza un baile típico de la comunidad, los hombres tocan los tambores y las mujeres comienzan a repartir chicha a cada uno de los invitados y priostes. El recipiente de mayor tamaño lleno de chicha de yuca es ofrecido al prioste, el mismo que toma el recipiente y reparte a cada uno de los invitados, los invitados toman de poco a poco ya que

OTRAS CELEBRACIONES.

FIESTA DE LA YUCA.

Ceremonia de la huerta nueva, se prepara la cerveza de la yuca, en un estado no aún maduro y se lo hace una vez al año. Antes de la celebración las mujeres van a traer de la huerta la yuca y los hombres, muy de mañana salen de casería. Luego la mujer empieza a cocinar la yuca hasta un estado que puede ser masticada. Se reúnen luego todas las mujeres y comienzan a masticar la yuca, la misma que se va poniendo en recipientes llamados pundos. Preparados los alimentos, el tambor da señales de fiesta y los miembros de la comunidad se acercan para celebrar la fiesta.

ALGUNAS TRADICIONES SOBRE EL NACIMIENTO Y PRIMEROS AÑOS DE VIDA

Cerca del día del parto se avisa a la comadrona para que ella prepare un cuarto privado. Allí se cuelga una sogá para que se apoye la mujer y pueda pujar para dar a luz. Se preparan medicinas naturales como la raspadura de la uña del Yacen, y se da de beber en los momentos de los dolores del parto. También se puede dar de beber la raspadura de la Puya de Raya. Se refriega la barriga con manteca de boa.

Un secreto que tienen cuando la mujer no puede pujar es que se toma una pluma de gallina, se hace una cruz en la barriga y, en seguida, se le mete en la boca, para que sople y ayude a pujar.

Luego de nacido el niño o niña, la comadrona amarra el ombligo con el hilo de una palma o pita. Los pañales y la faja para envolver al bebé se hacen con la cáscara de palo lanchamaque se la cocina y machaca. Se envuelve al bebé para que no crezca con defectos físicos. La madre da el seno hasta los tres años y si se embaraza en seguida, sólo hasta el cuarto mes, pues puede enfermarse.

La madre es muy hábil para cuidar a su hijo. Lo carga a su espalda, le hace dormir en la hamaca. Para evitar las enfermedades no se separa de él, peor dejarlo sólo.

Las enfermedades más frecuentes de los bebés son la diarrea, el mal viento y las fiebres. Para prevenir las enfermedades se prepara medicina natural de la siguiente manera:

Se cocina cáscara de guayaba, bejuco de monte, yawati, kaspi, tutapisku sillu, y se da de beber para evitar la diarrea. Para vómitos y fiebres se aplica la ropa sudada o de trabajo, con ella se limpia al niño o niña para evitar su enfermedad.

El padre también se cuida. Dentro de los cinco días después del parto no debe realizar trabajos pesados. Igualmente le está prohibido ir de cacería. Tampoco debe comer carne de monte, como monos y animales fuertes, porque el niño o niña pueden crecer con defectos físicos o psicológicos.

Después del parto, la madre tiene que guardar cinco días de dieta: No debe comer yuca, porque al bebé puede salirle la holanda en la boca. Su bebida debe ser colada de plátano verde.

Se preparan medicinas naturales, por ejemplo, se cocina la cáscara de pitun cara y se le da de beber. Se envuelve la ceniza en una hoja y se le pone en el vientre a la madre, para que baje toda la sangre y de esta manera pueda volver a dormir con su marido. La madre se alimenta de la caza, la pesca, la chicha y, por las madrugadas, se acostumbra a tomar wayusa. De esta manera se conserva la salud.

Luego del parto la mujer debe ayunar de ciertas carnes y pescados, según prescripción del médico tradicional o de los ancianos de la familia, para proteger al hijo que está amamantando.

Mujer que ayuno no guarda, dientes podridos amamanta, dice una máxima muy conocida entre los Kichwa.

La mujer Kichwa nunca se cuida para no tener hijos, sino que tiene hasta que "Dios le dé". Se prefieren a los hijos varones. A veces, algunas mujeres se preocupan de parir sólo hijos varones y ruegan a la comadrona para que les dé alguna medicina natural. Por ejemplo, se rallan seis pepas de aguacate y, al día siguiente, se le da de tomar en ayunas a la mujer interesada de dos a cuatro veces.

Cuando nace un hijo varón, el padre festeja invitando a sus amigos con fuerte chicha durante dos días. El padre levanta a su hijo en dirección del sol pidiendo que sea valiente y fuerte en su vida diaria. Esto se realiza en presencia de las abuelas para que ellas sean testigos de este compromiso.

NACIMIENTO DE UN NIÑO(A)

El festejo de un nacimiento de un niño, comienza a partir de los ocho días de nacido, mientras tanto, la madre no puede levantarse de la cama, ni lavar, ni cocinar, absolutamente debe permanecer sin hacer ninguna de estas actividades, la que le atiende siempre será la hermana mayor o la hija mayor, ella es la encargada de cocinar y preparar los alimentos necesarios que necesita la mujer que dio parto.

Al séptimo día comienza el festejo, llamado "la levantada", por la tarde el padre del niño debe ir coger la corteza de un árbol llamado "pitun", es un árbol bien conocido en la Amazonia Ecuatoriana porque tiene varios usos. La corteza del tronco cura dolores corporales, dolor de cabeza, inflamaciones, fiebre alta y paludismo. Luego de pelar la corteza de este árbol, se lo amarra o se ata con bejuco. El padre del niño regresa a la casa llevando la corteza del pitun y ortiga. Al siguiente día por la madrugada el hombre al levantarse comienza a rajar leña, para más tarde prender el fogón. La corteza del pitun se cocina en una olla; luego, toda la familia tiene que beberla en las primeras horas de la mañana, se bebe el líquido y se toma un baño con el agua, para más luego irse a bañar en el río; la madre del niño bebe el doble que los demás ya que eso significa una pureza interna del estómago, después de poco tiempo provoca el vómito y saca todo el mal, como purgante; la madre del niño se baña con ortiga para traer la buena suerte del recién nacido.

Este ritual trae suerte a toda la familia. En seguida, toda la familia come las frutas de este árbol (pitun), sus frutos son grandes y contienen mucha carne alrededor de la semilla. Tienen un sabor parecido al de las nueces. Para comerlos se cocinan hasta que queden medio suaves y se los pueda pelar. También los animales comen estos frutos. La pepa se utiliza para dar suerte a los cazadores y pescadores. Se saca la cáscara y toda la carnosidad de los frutos, quedando solo la semilla. Luego se raspan 2 o 3, formando un polvo el cual se pone en una olla llena de agua y finalmente se deja reposar. El polvo sirve para que la madre del niño se bañe (liquido espumoso). Después de haber bebido y basarse, comienza “la vuelta de la casa”, se trata de un ritual en donde el abuelo del niño toma en sus manos al bebe y da vueltas alrededor de la casa, esto significa que el niño siempre va a volver a la casa en caso de que abandone, el ritual se lo hace con el sonido de tambores y cada niño debe llevar consigo un herramienta que identifique al niño como un buen cazador y pescador en el futuro; cada niño debe llevar en la mano derecha ya sea una lanza, escopeta, flechas, bodoquera, anzuelo, etc. Posteriormente de la vuelta a la casa, toda la familia comienza a cantar y pintarse, mientras preparan los alimentos que se van a servir. Para la preparación es obligación del hermano mayor o del padre de la madre del niño proveer carne para preparar en ese instante, la carne debe ser carne del monte y ahumada. El final del festejo termina cuando todos los de la familia se sirven los alimentos, antes de que todos consuman los alimentos, el padre del niño pasa por la puntita de nariz del bebe el dedo con el olor del animal matado (en este caso una guanta) y rosa por los labios del bebe un poco de chicha de yuca, esto significa que el niño será un buen olfateador para la caza y beberá chicha como sus antepasados. Al final todos cantan, danzan, y toman chicha de yuca.

En caso de que el nacimiento fuera una niña, el festejo cambiaría únicamente en que la preparación del agua, en donde la preparación lo hará la hermana de la madre del niño o la hija mayor, y en el ritual de “la vuelta de la casa” llevaran la niñas instrumentos que identifique a la niña recién nacida.

EL MATRIMONIO (ARREGLAR)

Rituales Matrimoniales...

A partir de los catorce años se considera una edad apropiada para contraer matrimonio. Es común que el padre y la madre se encarguen de buscar la esposa para su hijo. Actualmente los jóvenes se casan según su parecer y esta decisión poco depende de los padres y madres.

Anteriormente, cuando los padres y las madres buscaban las esposas para sus hijos, se seguía todo el proceso ritual tradicional para llegar al matrimonio: el pedido, el reconocimiento a todos los familiares más cercanos, el acuerdo y la boda.

Cuando una pareja se va a vivir junta, se hace un acto de petición al papá y a los hermanos; luego se hace la boda donde participaban todos los familiares de los recién casados, los compadres y las autoridades propias.

El pedido consistía, antiguamente, en que el hijo de la familia manifestaba su deseo de casarse. Para ello su padre y madre buscaban una joven que les simpatizara. Todo ello sucedía sin que los dos jóvenes se dieran por enterados.

Luego se reunían los familiares del novio para ir a la casa de la novia. Cuando los futuros consuegros estaban en la casa se saludan

Si no era aceptado, lo cual era normal en las primeras instancias, el muchacho insistía por medio de sus padres o padrino, hasta conseguir sus propósitos. Entonces, bajaba él mismo a visitar a su futura esposa y al padre y madre de ella, llevando una buena cantidad de aguardiente, en señal de respeto y agradecimiento.

Después de la pedida, el padrino junto al suegro y el novio se ponían de acuerdo y se realizaba la ceremonia

En el acuerdo, todos los familiares del novio se acercaban a la casa de la novia y así también la novia invitaba a todos sus familiares.

En esta fiesta se ponían de acuerdo los padres y madres de la pareja sobre la fecha de la boda. Por lo general, el padre de la novia pedía las siguientes cosas: carne de monte, pollo, cola, cerveza, trago, etc.

El día de la boda todos los parientes y amigos del novio eran los encargados de arreglar todo lo anterior al acto social. Debían buscar a los pifaneros, tamboreros y violinistas para que cantaran en la reunión de familias del novio, así como también en la boda

El novio esperaba la llegada de la novia en su casa. Una vez que le informan que la novia lo está esperando, salía a su encuentro. Los padrinos con los tambores brindaban chicha a los familiares de la novia. En ese instante los padrinos del novio le vestían con la saya, shalina, huallica mullu y zarcillos. El pelo lo adornaban con muchas binchas. El pelo iba suelto y se cubría la cara con una tela roja o floreada.

Al mismo tiempo, los abuelos, los familiares y los padrinos daban consejos a la novia. Luego hacían bailar a los novios. Mientras bailaban daban la comida típica a todos los invitados, tendiendo en el suelo hojas de plátano. Allí se ponía la carne, la yuca, la carne con yuca cocinada.

Al papá y a la mamá, lo mismo que a los padrinos, se les daba bastante carne. Después se bailaba tradicionalmente, cargando los abuelos o los padrinos de la novia, monos. La mamá de la novia no la entregaba en ese momento al novio sino que se la llevaba a su casa.

Los músicos tocaban el y se seguía bebiendo la chicha unas cuantas horas. Cuando se da por concluida la fiesta, la madre de la novia muy apenada y triste recogía las pertenencias de su hija y las colocaba en una sirga o canasta. Las entregaba al padrino para que las llevara a la casa del marido de su hija. De esta manera terminaba un matrimonio tradicional al interior de una comunidad Kichwa.

Cuando una pareja se casa, antes de vivir en su propia casa deben vivir durante al menos medio año en la casa de los padres de la esposa. Durante este tiempo el esposo ayuda a sus suegros, y esto les sirve a ellos para ver qué tal marido será. Cuando ha pasado ya tiempo suficiente, el hombre les pide a sus suegros permiso para mudarse con su esposa a su propia casa o a la casa que ha construido. Durante el tiempo que se encuentre el marido en casa de sus suegros, es obligación de él ayudar en todas las actividades que el suegro va a realizar.

Por ejemplo, si el suegro va de caza o pesca, es obligación de acompañarle en todas estas actividades.

Actualmente las esposas de los kichwas no deben ser necesariamente kichwas, algunos tienen esposas *achuar* o shuar. Estos matrimonios interculturales, cada vez más frecuentes, contribuyen de forma importante al intercambio cultural, incluyendo prácticas tradicionales y valores ancestrales. Otra consecuencia muy positiva de este hecho es la aparición de

comunidades enteras trilingües, en las que se habla indistintamente el idioma Achuar, el Kichwa, el shuar y el castellano.

EL MATRIMONIO (CEREMONIA)

Los padres del muchacho preparan con bastante anticipación una fiesta, aprovisionándose de comida y carne; deben haber sembrado con anticipación una huerta de yuca y otra de plátano. También elaboran ollas para la chicha, hacen trampas para ir recogiendo la carne de los animales para ponerla a secar o para echarla entre agua (caldo). Cuando ya tienen todo listo y los padres están en condiciones de celebrar la fiesta, se ponen de acuerdo entre familias, fijan la fecha y comienzan a arreglar el lugar de la fiesta. Unos cinco días antes de la fiesta, la muchacha arranca la yuca de la huerta y prepara una chicha con la ayuda de otras muchachas. En una pequeña olla aparte, ella prepara una chicha para ofrecerla a sus primos cruzados cuando concluya la ceremonia.

El lugar de la ceremonia debe tener una organización especial para ese día: En una de sus esquinas se dejará un fogón casi apagado, y en otra se colocan las ollas de chicha. La muchacha debe permanecer sentada sobre unas hojas tendidas de plátano en uno de los rincones; junto a ella, en un palito clavado en la tierra se encuentran atados distintos alimentos como carne, cogollos de platanillo, pescado ahumado, etc.

Se acostumbra iniciar la ceremonia en las horas de la tarde, hacia las seis y media. Se comienza con cantos, alternados por pausas durante las cuales el anciano o el shaman soplan todo lo que hay lugar de la ceremonia, principiando por la muchacha; luego sopla el fogón, la chicha, los alimentos y sale posteriormente a soplar a la gente que esté afuera de la casa. Los cantos duran toda la ceremonia. Hacia la media noche de mujer sale acompañada de otras mujeres y se dirigen a una quebrada cercana para que ella se bañe, alumbrándose con unos leños. La muchacha debe bañarse todo el cuerpo y al regresar debe cambiarse de ropa. Hacia las cuatro de la madrugada el shaman comienza a relatar cuentos maravillosos de matrimonios, les da un consejo a todas las mujeres que en ese momento se encuentran en el lugar, al mismo tiempo que gritan y ríen. Luego todos los que se encuentren en la casa van a descansar.

La ceremonia sigue por la tarde, al sonar los tambores comienza nuevamente la parte final de la ceremonia. La parte de la ceremonia concluye a eso de las seis y media de la tarde, cuando termina el canto. La mujer encargada de atender a la que va a contraer matrimonio le pinta las piernas y los brazos con achiote dibujando círculos. Enseguida dos muchachos jóvenes y cuatro muchachas se pintan con la misma pintura (achiote).

Terminado el pintado, el anciano o el shaman coge un palo hecho de chonta y comienza a andar formando círculo por alrededor de la casa. El ayudante del anciano va conduciendo a la muchacha y detrás de ella van sus primas, prendidas de la cintura; les siguen todas las demás personas que se han ocupado de ayudar en la fiesta. Siguen dando vueltas prendidas de la cintura, entrando por una puerta de la casa y saliendo por la otra hasta que alcanzan la séptima vuelta, dando una última vuelta dentro de la casa.

Terminadas las vueltas, salen todos y se sientan en bancos puestos fuera de la casa. Tan pronto la muchacha se sienta, cruza las manos colocándolas sobre las rodillas con las palmas hacia arriba, como quien espera que le coloquen algo entre ellas. Entonces, la prima cruzada le coloca una mocahua con chicha en cada mano y ella bebe de cada mocahua. Los muchachos cogen una mocahua de chicha y dan una vuelta alrededor del cuello de la muchacha y se beben de un solo trago la mocahua completa; luego vuelven a llenar las mocahuas y repiten las mismas acciones hasta que completan cuatro veces; entonces se retiran y vienen otros dos muchachos a hacer lo mismo.

Es en ese instante en donde el muchacho que se va a casar entra acompañado de sus familiares y amigos, todo se lo realiza al sonar los tambores, cada amigo trae en sus manos una mocahua llena de chicha y van pasando por donde la muchacha ofreciendo que tome toda la chicha, la muchacha recibe cada mocahua y bebe totalmente, eso simboliza la nueva amistad que está por crearse entre la familia del muchacho y la familia de la muchacha. El novio toma de la mano a la muchacha y comienza la ceremonia de casamiento, la ceremonia lo realiza el shaman, explicándoles a los jóvenes sus derechos y obligaciones que tienen que cumplir cuando estén casados.

Terminado este acto el shamán se acerca a la muchacha, y en ese momento sostiene nuevamente en sus manos dos mocahuas con chicha; unas mujeres introducen en ellas las puntas del cabello y le dan ésta chicha a beber a una de las primas que ha estado a su lado.

Terminado esto, el grupo entra otra vez a la casa donde el anciano le ofrece a la muchacha un palito, y ella lo toma. Luego el shamán sopla el collar donde él lleva sus objetos sagrados (algo que ha hecho durante toda la ceremonia) y sopla también sobre la comida, probando de todo un poquito; le ofrece a la recién casada para que pruebe la comida. Con esto se da por terminada la ceremonia.

Entonces los muchachos y muchachas que se habían pintado salen a lavarse brazos, piernas y rostro; ella se cambia de vestido y regresa al lugar de la ceremonia, come un poco de comida preparada por ella; luego sale, se lava la boca y las manos y comienza a servir la comida y la chicha a todos los presentes. Los muchachos y muchachas le ayudan a servir y a procurar que nadie se quede sin comer.

Los primos que han estado acompañando a la muchacha y bebieron con ella quedan a formar parte de la familia; de allí en adelante ella puede llamarlos hermanos.

La fiesta concluye con una gran comida, con mucha chicha, carne de toda clase, preferiblemente de armadillo, guanta y guatusa, o de aves como la pava del monte. Cuando hay mucha chicha los hombres y mujeres se emborrachan y todos quedan tendidos en cualquier parte. Antiguamente si se preveía que un hombre podía poner problemas al emborracharse, las mujeres se encargaban de amarrarlo. Esta forma de celebrar la fiesta es exclusiva de los kichwas de la comunidad.

El matrimonio por la iglesia es otra historia que contar...

LA VEJEZ Y LA MUERTE

A las personas de edad se les tiene un enorme respeto, pues ellas aconsejan a los jóvenes. Muchas veces los abuelos y abuelas son los encargados de castigar a los niños, niñas y jóvenes y de enseñarles a tener una buena chagra y a realizar los oficios tradicionales.

Anteriormente cuando moría una persona se le enterraba debajo de la casa. Se creía que había que tener el cuerpo cercano después de la muerte, porque de lo contrario habría un abandono total.

Después del entierro la familia abandonaba la casa. Salían a otro lugar entre ocho y treinta días como máximo. Después la familia se reunía para hacer la despedida del alma, para enviarla al lugar a donde debería ir. Para ello se hacía una especie de fiesta.

Para organizar esa fiesta se iban de cacería y se hacía chicha en abundancia. Igualmente se conseguía suficiente ortiga. Posteriormente todo se llevaba a la casa donde se iba a efectuar la fiesta. En todos los lugares por donde pasó el finado se iban dejando alimentos como chicha y carne de monte para que se sirviera por última vez. De la misma manera se le dejaba las herramientas que en vida había utilizado. Esta fiesta duraba toda la noche y llegaba hasta la madrugada, cuando todos los asistentes se levantaban y se distribuían por los caminos de llegada a la casa a espantar el alma con gritos y empujones entre ellos. Simultáneamente y con el propósito de limpiar la casa se ortigaba por todas partes. Todo ello hacía que el alma del difunto se fuera de la casa. Posteriormente los familiares comían y tomaban chicha en la casa, con lo que quedaba lista para que pudiera volverse a habitar.

Para enterrar se ponía el cadáver en una especie de tablas de chonta o guadua. Se envolvía el cadáver en eso y ahí se le enterraba. Las cosas de uso personal del muerto, como ropa, herramientas viejas, etc., se las colocaba a su lado.

Se cree que las aves anuncian cuando alguien se va a morir. Por ejemplo, aves buenas llorando cerca de la casa es signo que alguien va a morir en la familia.

Cualquier animal que sea arisco y se asome por la casa, anuncia que algo va a suceder. Cuando entran culebras a la casa, se dice también que alguien va a morir.

Cuando una guatusa viene a sentarse al lado de la casa, no se la mata sino que se espanta, porque si se le da muerte, se está matando el alma de la persona que va a morir.

Cuando una persona se sueña que se está sacando un diente o una muela, ello es signo de que alguien en la familia va a morir.

Cuando se sueña constantemente a los familiares muertos, es augurio que viene alguna enfermedad y luego la muerte.

El alma va a vivir al Jahua Pacha. Ahí se queda. Hay ciertas personas que han adquirido otro tipo de poderes de la naturaleza y vuelven a vivir transformándose en otro ser vivo. Por lo general se reencarna en el tigre.

EPÍLOGOS: BREVES LECCIONES DE ÉTICA

- ✓ "*Mikushka washa pankata mana chaillapi sakina, may warmiwa sirikushcapi tupai tukushunmi*".

(Hojas de comida no olvidarás porque te sorprenderán).

El anterior refrán se refiere a que para cualquiera dejar las hojas sucias después de comer es muestra de descuido y ello produce vergüenza. Quien se descuida en lo primero también se descuidará en lo segundo, que no es el ser sorprendido en cualquier cosa, sino cuando se cogido en flagrancia con la mujer de otro. Se compara la vergüenza de la suciedad con esta otra vergüenza de tipo social.

- ✓ "Takishpa mikuk wawata, awlakuna munankuna".

(Al que come cantando, viejas le quieren).

- ✓ "Mana takuishpa mikuna, rukuyashpa jatun mamawa sacarina tukun".

(Quien come en silencio hallará compañía).

- ✓ "Mikuna maniata mana tsitachina, ullapa, kikin amuras ajwasyarinka".

(La olla no dejarás rebosar si quieres engordar).

Dedicado a las mujeres descuidadas. Cuando la olla se rebosa se pierde la parte más nutritiva de los alimentos. Además de ello, el marido quedará castigado a no cazar.

8. MAQUINARIA DE COCINA.

Cocina de leña: es un lugar pequeño pero muy acogedor, tiene una área muy pequeña que es el lugar de la cocina de leña, la cocina está hecha de la siguiente manera: el piso es de caña guadua, alrededor está compuesta en forma cuadrada de tablas muy gruesas clavadas

en las cada esquina, en el interior del cuadrado tiene una primera capa de arena del río, la segunda capa está compuesta de tierra dura de color amarillenta, está la podemos encontrar a las orillas del río. En los extremos de la cocina están dos piedras grandes y sobre ellas dos varillas de metal.

8.1 HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE MAYOR UTILIDAD.

La provisión de materias primas para la elaboración de utensilios, herramientas y demás útiles de uso cotidiano lo obtienen de la selva, convirtiendo a ésta en una permanente proveedora para la cultura material y en un elemento básico en la creación de códigos y normas de convivencia armónica con ella.

Ninguna otra herramienta se puede considerar más general que el machete en la vida de los hombres. El machete es el único implemento para limpiar la huerta, así como para extraer raíces o tubérculos, incluyendo el alimento principal, yuca. Además se usa para trabajar la madera, para excavar arcilla para la alfarería, para preparar alimentos. Otra de las herramientas son las azuelas de hierro, las mismas que son poseídas por pocos individuos, pero son buscadas para terminar las canoas y los banquillos.

Como los machetes vienen a desgastarse a través de los años de uso continuado y pierden sus mangos, son entregados para servir a simples tareas de cocina. Con el pasar del tiempo las hojas de acero de los machetes se van desgastando y tienden a romperse, una vez que se han roto quedan como simples pedazos triangulares y de allí se usan como cuchillos para cortar flechas de cerbatana y para otras pequeñas tareas de corte. Hay que recalcar que los objetos de madera que son hechos con el machete son característicamente sencillos, pero bien hechos, aunque puede verse sólo pocas decoraciones esculpidas, parecidas a cabezas de reptiles, como mangos de banquillos y palitos de morteros, etc. De allí que los esparaveles de madera y trituradores se usan para machacar la fruta de la chonta en la preparación de una chicha especial, moler maní y machacar una mezcla de sal y de ají.

Prácticamente cada familia posee por lo menos una o dos escopetas para la caza.

8.1.1 METÁLICOS:

Todas las especies de herramientas de acero se obtienen principalmente por medio del comercio en el mercado central del Puyo.

- ✓ Escopeta: arma utilizada para la caza de animales grandes o pequeños como guatusas, sahinós, guantas, monos, etc.
- ✓ Hacha: herramienta metálica, utilizada para la tala de árboles y para el corte de leña, la misma que sirve en la preparación de la comida.
- ✓ Machete: Herramienta metálica, una de las herramientas consideradas indispensables en las actividades cotidianas, por lo cual en cada familia poseen de varios de ellos, la utilizan no solamente para la actividad agrícola, además es un sustituyente del cuchillo, con el machete pueden cortar o trozar carnes de gran tamaño.
- ✓ Cuchillo: instrumento cortante, utensilio empleado en la preparación y consumo de alimentos.
- ✓ Arpón: es una herramienta hecha de madera y en la punta tiene dos varillas afiladas amarradas con un hilo bien fuerte, son utilizados para la pesca.

8.1.2 MADERA:

El trabajo exige exactitud, ya que la mayoría de sus objetos son utilizados para la caza. Una de los objetos hechos de madera es la bodoquera o cerbatana, es un arma silenciosa hecha de madera, el cual es utilizado para la cacería, con ella se lanzan dardos envenenados con curare para matar a la presa a distancia. Hacer una bodoquera toma mucho tiempo. Se fabrica con madera de chonta, por las cualidades este material, durabilidad, etc.

Un tubo fino y rectilíneo de unos tres metros de largo, con el cual se proyectan flechillas ligeras y aguzadas. Esta arma magnífica, de un negro uniforme y satinado es particularmente difícil de fabricar. Contrariamente a lo que podría sugerir la elegante sencillez de su apariencia, la cerbatana se constituye en realidad de dos secciones de tubo simétricas de madera de palmera trabajadas para ajustarse exactamente la una a la otra en el sentido de la longitud. Estos medios tubos ahuecados en el interior son ligados con bejucos y luego recubiertos de una capa negra a base de cera de abeja. La madera de las palmeras utilizadas principalmente la chonta, él es de una dureza extrema y poco sensible a la deformación, pues sus fibras son largas y muy apretadas. Además se toma la precaución de esperar casi un año entre la tala y el inicio del desalabeo para dejar a la madera el tiempo de secar perfectamente.

Por el hecho mismo de su densidad, esta madera de palmera exige un gran trabajo de desbaste y de pulimento, especialmente para cavar el alma que debe ser perfectamente redonda y rectilínea. Cuando las dos secciones de tubo vaciadas están superpuestas, es preciso pulir el alma con arena durante varios días, mediante una varilla escobillón. La superficie externa de la cerbatana es también delicadamente cepillado para obtener un redondeado perfecto. Para todos los trabajos de confección de la cerbatana los kichwas utilizan, además del polivalente machete, dos herramientas destinadas de modo muy específico a este uso y confeccionadas a partir de hojas viejas de machetes montadas sobre mangos de madera. La primera está constituida por una hoja triangular cuya punta afilada sirve de gubia para hacer una ranura en la garganta del alma. La otra es un rascador con el fin en media luna que se utiliza como cepillo. Envolver luego las dos secciones de tubo con un bejuco requiere una precisión extrema, pues el menor juego haría inutilizable a la cerbatana. Cuando está ligada se necesita todavía untarla con una capa de cera caliente y ajustar una contera confeccionada en un segmento de fémur de jaguar. Contando el tiempo pasado en recoger los materiales en la selva o instalar los tres largueros que sirven de banco, la confección de una bella cerbatana necesita entre cincuenta y sesenta horas de trabajo.

Es un arma cuya confección requiere mucha precisión, si está mal elaborada no se podrá cazar con facilidad. En la actualidad se la utiliza menos, y muy pocos saben fabricarla.

Una excelente cerbatana debe satisfacer exigencias difíciles de conciliar: tiene que ser fina y liviana al mismo tiempo que absolutamente rígida. Algunos hombres son famosos por su pericia en este campo y adquieren por este hecho una de las pocas formas de especialización técnica propia de esta sociedad. Antes que utilizar una cerbatana mediocre hecha con sus propias manos, uno vendrá desde lejos para visitar a aquellos expertos a fin de intentar obtener un arma de calidad. Uno se dirige también a ellos para componer una cerbatana vieja que ya no es perfectamente rectilínea, ya que basta la menor curva del alma para hacer desviar la flechilla de la trayectoria prevista. Por cierto, todos los cazadores cuidan esmeradamente su arma para evitar hacerle sufrir la menor deformación. Una cerbatana en descanso siempre es amarrada verticalmente a un pilar de la casa; al exterior hay que protegerla de la exposición directa del sol que hace torcer a la madera.

Como objetos adicionales a la bodoquera tenemos:

- Tunta: recipiente donde se guardan las flechas que van a ser envenenadas. Se fabrica con un tipo de caña llamado chinkian, vaciada en su interior para colocar los dardos. La tunta se coloca al pecho con una cuerda de kumai. En la cacería se pone en la tunta las cabezas de pájaros cazados.
- Mati: se hace con el fruto de tsapa en donde se guarda el ceibo para colocar en las flechas para que se afirme en la bodoquera, se amarra con un bejuco a la tunta.
- Chipiat: Son hojas con concavidades cilíndricas en donde albergará las flechas.
- ✓ Lanzas: en la actualidad ya desaparecidas, pero las mejores las hacían con la palma de la chonta.
- ✓ Resortera o cata: son utilizadas por los niños, quienes dan práctica a la caza de aves pequeñas “pájaros”, se puede hacer de cualquier manera que sea resistente, a los lados llevan una liga ya sea de las llantas viejas de una bicicleta o de las válvulas de los balones, son aseguradas los extremos con hilo de un costal, la municiones son piedras pequeñas que al lanzar con gran fuerza puede derribar fácilmente a la presa que el niño desea cazar.
- ✓ Bastones de madera: para plantar y excavar en el trabajo agrícola.

- ✓ Trituradores de madera: se utiliza para machacar la fruta de la chonta en la preparación de la chicha especial, para moler maní, machacar una mezcla de sal y ají.
- ✓ Batan: batea hecha de manera dura y resistente, la utilizan para la preparación de la chicha de yuca o de chonta.
- ✓ Mucu: mazo hecho de madera en forma de martillo, este instrumento sirve para aplastar la yuca o la chonta cuando se va a preparar chicha.

8.1.3 OTROS.

LA CERÁMICA.

Los Kichwas se destacan por el trabajo cerámico, actividad exclusiva de las mujeres, pues así les enseñó Nunghui (dueña de la tierra) desde tiempos míticos; el conocimiento del trabajo de la tierra, está vinculado con las tradiciones de sus propios antepasados y se transmiten de madres a hijas o de madres a nueras. La cerámica Kichwa se caracteriza por ser la más fina, delicada y hermosamente decorada en toda la Amazonía.

Se trabaja la cerámica mediante la técnica del acordelado; para el decorado emplean tres colores básicos, blanco, rojo y negro; los diseños hacen referencia a sus animales sagrados; la quema la hacen a fuego vivo y al aire libre. Elaboran vasijas de distintos tamaños; las mucahuas, que son el símbolo del trabajo de la mujer Runa, donde reflejan la visión que ésta tiene del mundo y su papel dentro de su sociedad y de su cultura.

La cerámica es tarea exclusiva de las mujeres, según lo que determina la tradición mítica, que sostiene que esta actividad fue enseñada por *Nunghui* las mujeres; son ellas las que se encargan además de los cuidados de los niños y las niñas, de la casa y de la huerta, siembran y cosechan yuca, tubérculos y demás productos de la chagra; son responsables de preparar la chicha y los alimentos.

La cerámica ha sido siempre el dominio de las mujeres. Se cree que probablemente inventaron (libro pueblos de la Amazonia) la alfarería de arcilla en torno a 4000 a.C., antes que cualquier otra cultura indígena de Latinoamérica. Las mujeres kichwas elaboran recipientes de arcilla de uso casero, así como recipientes de carácter ritual y comercial. Estos recipientes están hechos de un modo muy meticuloso, son de un rebuscado diseño y algunos finos como cáscara de huevo, y muestran motivos geométricos y zoomórficos.

El trabajo cerámico es una de sus actividades artesanales más importantes, su producción está destinada al autoconsumo y a los mercados locales e internacionales; dada su calidad tiene demanda en el mercado turístico.

Es una labor exclusiva de las mujeres preparar las famosas mocaahuas, vasijas, tinajas, con arcilla y barro. Predominan los colores naturales tomate y negro. Utilizan el cabello como pincel y representan la fauna del sector en sus decoraciones.

La mayoría de las labores referentes a la tierra son cumplidas por las mujeres. Antiguamente para construir cualquier objeto cerámico, se debía hacer ayuno y cantar i; si no lo hacía, seguramente la pieza salía mal y se trizaba.

Los decorados generalmente son formas zoomorfas, representan animales que juegan un papel importante en la mitología como el jaguar, la boa, la tortuga, la rana, el lagarto, varios tipos de serpientes venenosas, la mariposa, etc.

No es una cerámica muy elaborada, pero es la mejor si comparamos con los demás grupos amazónicos. Sin dudar que la mejor cerámica de la Amazonía ecuatoriana es la de los kichwas tanto por su decoración como por su simbología.

Los diseños y la técnica han sido transmitidos por medio de la enseñanza de madre a hija o la abuela, en la comunidad existen pocas mujeres que saben trabajar la arcilla, generalmente las que tienen toda la sabiduría son ancianas.

Los objetos que confeccionan son:

- Plato-cayana-callana: contenedor utilizado para la sopa o comida

- Mocahua: contenedor para beber la chicha
- Tachos-tinajas: vasija para almacenar la chicha
- Olla-manga: olla para cocinar

Manga: es una olla de barro, elaborada principalmente por los Kichwas amazónicos, en donde almacenan sus alimentos. Actualmente, este tipo de cerámica es comercializado al turista, quienes gustan de este tipo de artesanías.

Mucahua: Es una cerámica decorada con diseños simbólicos, que son recubiertos con una resina vegetal que se obtiene de un árbol llamado “Shinquillu”.

La mocahua es una vasija o recipiente de cerámica, similar a una taza o tazona, en la que bebe el indígena y suele brindar al turista la tradicional chicha de yuca. La Mocahua tiene una presentación muy llamativa con hermosos diseños que representan la flora y fauna de la Amazonía, estos diseños son elaborados por las mujeres indígenas con gran habilidad y empeño.

Proceso para la creación de objetos de cerámica:

La tecnología utilizada para el proceso cerámico parte de la obtención del barro o arcilla, generalmente es obtenida en minas, escogiendo la mejor, ya que la que tiene piedras no sirve. Su calidad depende del color, la roja es de mejor calidad que la negra. Cuando el barro es bueno se puede extender la pieza, es decir conseguir elasticidad en la misma al ejecutarla. La preparación del barro comienza con el amasado, por medio del tacto, se sacan las impurezas para que la pieza no se quiebre en la quema. Para dar inicio al modelado, se forma una esfera con la que se va formando una especie de rombo, que será aplanado para formar la base de la pieza, para el modelado del barro y formación del objeto cerámico tanto el amasado como el acordelado lo realizan sobre una tabla, colocada sobre las piernas de la mujer que está realizando la pieza. A esta base se hace un pliegue hacia arriba para que sirva de enganche con los cordeles que irán sobre él. La técnica es el acordelado. Luego de poner los cordeles se iguala la pieza con saliva, utilizando la mano o el kuiship que es la semilla de un árbol, que al momento de madurar se abre. Una de esas mitades se utiliza para alisar o emparejar la pieza. Utilizar el kuíship, herramienta fundamental para alisar la pieza, es una técnica que se ejecuta conjuntamente con saliva, de

esta forma el kuíship se desliza con mayor facilidad sobre la pieza. Así se deja al objeto liso y de un espesor entre 1 y 2 mm., cuando una pieza ha sido bien ejecutada, de lo contrario, las piezas tienen mayor espesor.

Terminado el objeto se lo deja secar en sombra por una semana y luego se lo cuece en brasas o la colocan en una repisa que está sobre la hoguera en la cual cocinan. La mantienen por una semana hasta que esté dura por el humo. Cuando es una pieza grande se la cuece en la huerta, en una fogata formada con las ramas que se encuentran alrededor, la pieza se la coloca en el centro de la huerta, deberá cubrir en su totalidad a la pieza para que se dé una buena cocción. Cuando la pieza se pone al rojo vivo saben que ya está lista. Terminado este proceso se impermeabiliza la pieza por dentro cuando todavía está al rojo vivo con cera negra de abeja. Esto es necesario ya que así el nuevo objeto no absorberá la chicha, tornándose de un color negruzco. Para la decoración de los objetos, los diseños utilizados son sólo decorativos. Generalmente representan animales de la naturaleza como son la rana, la tortuga, la culebra, el jaguar, el cocodrilo, la mariposa.

La decoración se efectúa con pinceles de cabello de mujer o de niño, por su sutileza, logrando trazos delicados y finos. Los colores que se aplican son pigmentos naturales como achiote (rojo), la sua que es el fruto de un árbol del mismo nombre (negro), la pura que es una especie de arcilla (blanco). El esmaltado se obtiene con una resina natural, se aplica cuando la pieza está caliente. Además de darle brillo, la protege e impermeabiliza.

Rosita me explica que las piezas producidas eran para su propio uso y también las entregaba en el museo que tiene la comunidad para la venta. La señora es poseedora de toda una tradición artesanal, ya que elabora objetos artesanales en textiles, cestería, bisutería con semillas, y la cerámica.

En algunas familias en la actualidad han preferido reemplazar los objetos de cerámica por objetos de plástico o de hierro enlozado.

El acabado cerámico:

El primer paso es impermeabilizar la pieza, en este caso: la tinaja, que es una olla para guardar la chicha, se lo tapa con una hoja de plátano y se amarra con un bejuco hasta que

fermente y esté lista para el consumo. Para que la tinaja no absorba la chicha, se lo coloca al fuego, cuando está caliente se pone poco a poco la cera que con el calor se derrite tornándola de color negro. En el exterior de la pieza se coloca cera donde hay trizaduras para soldar las partes quebradas, sirve como parche.

Para comenzar a dar color a la pieza, colocan achiote en unas hojas grandes. Retiran la olla del fuego y ponen directamente el achiote, mezclándolo con saliva para que se deslice y cubra mejor el área. La olla se vuelve de un color rojo total que poco a poco por el uso se tornará anaranjado. Se cubre la olla con hojas grandes hasta que se seque la cera y no entren impurezas.

Estas obras de arte asombrosamente hermosas han tenido siempre una enorme trascendencia ritual y espiritual para los pueblos amazónicos.

LA CERAMICA COMO REFLEJO E IDENTIDAD DE LA COMUNIDAD.

La tradición de la cerámica, llevada y transmitida sólo por las mujeres, refleja esta síntesis del conocimiento y de la visión. Las jóvenes y las mujeres recién casadas, aprenden técnicas de la construcción manual, de la pintura, y de la cocción, ya sea de sus madres o ya sea de sus suegras.

Para comenzar una *mucahua*, que es un tazón para tomar, muy tradicional, el fin de un cordel es, enrollado en un círculo pequeño, o espiral, el cual es presionado contra el tablero plano para formar la base. Las paredes se construyen aplastando el cordel contra la base, y se sigue pegando una vuelta de cordel con la siguiente. El tazón lo sostienen con una mano o lo mantienen sobre el tablero, al paso que pegan más cordeles de uno en uno. Cuando las paredes ya miden algunos centímetros, la mujer iguala los cordeles con golpecitos de los dedos hacia arriba, sosteniendo cuidadosamente el otro lado de la pared del tazón con la otra mano. Después de haber igualado las paredes, ella elige un raspador de calabaza bien liso, según el tamaño deseado y la inclinación de la curvatura, y otra vez con ligeros movimientos circulares hacia arriba, afina, ensancha y moldea las paredes, mientras raspa y alisa la arcilla.

Después pone el objeto a un lado, sobre una hoja extendida o sobre una tarima con el fin de que se seque, mientras repite el mismo proceso con la siguiente mucahua...

Generalmente una hija o hermana se une a la mujer para producir el modesto surtido necesario al uso de la casa. Tal ayuda la coloca seriamente en la situación de aprendiz. Si el objeto es producir una gran cantidad de alfarería para utilizarla en una fiesta que se acerca (camari), entonces pueden trabajar juntas las hermanas, las hijas y las nueras. Al comienzo el ambiente es callado, mientras ellas piensan en las canciones acerca de las inspiraciones espirituales para sus creaciones. Ellas dicen que las canciones les llegan como el canto de un pájaro que entona una melodía y a veces indican que los pájaros hacen de mediadores entre los dominios del bosque, del agua y de la tierra. A medida que el trabajo continúa, hablan más, intercambian noticias de eventos recientes, discuten sobre alianzas matrimoniales, etc. los niños pequeños suelen estar observando, y a veces hacen algún animal con un poco de arcilla, luego lo enrollan y hacen otro animal. Ocasionalmente las mujeres interrumpen para tomar asua (chicha) y descansar de la fatiga de estar sentadas.

Cuando la primera mucahua está lo suficientemente seca como para sostener nuevos rollos, la alfarera iguala el tope, mordiendo alrededor, y escupiendo los pedacitos de arcilla. El morder iguala el filo de las paredes y sirve al mismo tiempo para humedecerlo y unirlo con el siguiente rollo. Terminado de enrollar, raspar y alisar, ella otra vez iguala el tope con los dientes y luego alisa suavemente las señales de sus dientes utilizando un raspador o sus dedos.

Una *tinaja* (*asua churana manga*), es un jarrón grande, decorado, utilizando para dejar fermentar la yuca masticada. Para hacer la tinaja la alfarera usa la misma técnica, pero con rollos más gruesos; ésta puede tener más de 60 centímetros de diámetro. Debe ser lo suficientemente grande como para guardar de diez a veinte galones de asua, que será colocada en ella semanalmente, por un período de cinco a diez años. La alfarera construye parte de una tinaja, completa más mucahuas y mientras éstas se secan ponen su atención en crear algunas figuritas con las cuales servirá chicha durante las fiestas y ceremonias especiales.

Modelando la arcilla se pueden hacer peces, reptiles, crustáceos, insectos, animales y pájaros. Una culebra circular, por ejemplo, se hace juntando roscas modeladas en forma de tubos, y luego cortando el cilindro para insertar el pico y pegar la cabeza (p las cabezas), y la cola que han sido modeladas.

Antes de pintar el diseño, cada pieza de cerámica debe ser puesta a secar, hasta adquirir firmeza. Luego se la cubre con una fina capa de engobe de consistencia cremosa. Este es generalmente blanco pero a veces puede ser rosado o rojo. Nuevamente se seca hasta adquirir una dureza, y finalmente bruñida con una viviente piedra lisa. Tal como las mujeres se decoran la cara y el cuerpo con pinturas vegetales domésticas rojas y negras, también emplean los colores negro y rojo, de los espíritus maestros derivados de las rocas, para pintar diseños en las tinajas para guardar chicha, y en los recipientes para servirla. Se cree que el predominio del rojo representa el reino de Sungui, espíritu señor del reino acuático. Los colores negro y rojo, conceptualizados como colores discretos, son manifestaciones de Nunghui, espíritu señor de la chacra. Esta consolidación se simboliza al pintar los diseños rojos y negros sobre un fondo blanco, rosado o rojo, que ha sido pulido con una piedra alisada por el agua.

Para hombres y mujeres la *mucahua* y la *tinaja* representan los más altos conocimientos artísticos de su cultura y además demuestran la continuidad del pasado, el presente y el futuro.

Cuando están algunas piezas secándose y otras en proceso, la mujer revisa su equipo de decoración. Ella separa los colores minerales obtenidos de varios recursos y que ha mantenido escondidos desde la última vez que manufacturó la cerámica. Las rocas y terrones que producirán varios tonos de rojo, negro y blanco, se obtienen mezclando con agua el polvo raspado. Hace unos pinceles delicados atando mechones de su pelo o el de sus hijas a diferentes pedazos de palillos de manera que resulten de distinto tamaño. Cada pincel tiene su nombre de acuerdo al color específico y al tamaño. Los colores los prepara en una vasija de piedra, que ha sido huequeada por los muchos años de usarla como piedra de moler. La mujer se sienta en el suelo para pintar en la primera mucahua sus diseños especiales.

Primero ella sigue la tradición de adornar el recipiente con mama churana, el principal motivo femenino, representado por una línea roja gruesa. Ella puede conocer varios cientos de diseños básicos de mama churana, pero escoge de entre ellos sus treinta favoritos, siendo cualquiera de éstos simbolizar distintas cosas. Por ejemplo, un dibujo en “zig-zig” (quingu) puede representar un río. Dominio de Sungui, o puede representar a Nunghui como una inofensiva serpiente de color café. A veces, mujeres muy hábiles cubren toda la vasija con pintura roja, sobre la cual añaden el diseño primario blanco de mama churana.

Luego, y siempre de acuerdo a la tradición, realza el dibujo de mama churana con líneas finas negras, llamadas aisana, que representan la belleza masculina. Estas líneas pueden ser pintadas paralelamente, en círculos o en radios desde la base, en diseños rojos o blancos.

El color y el diseño utilizados en la decoración de la cerámica son tradicionales, pero la elección y presentación de ciertos motivos expresan la integración personal de los conocimientos de la mujer con sus visiones.

Inmediatamente después de haber decorado todas las mucahuas, la alfarera prende el fuego en el punto de encuentro de tres troncos, trayendo generalmente un leño de la cocina y los va acercando para obtener una llama del tamaño deseado. Obtiene una estructura para la quema sacando de una vasija vieja para formar una abertura un poco más angosta que el borde de la mucahua que va a ser expuesta al fuego. Esta base la coloca sobre la leña y luego pone la mucahua recién pintada dentro de ella, invertida sobre el hueco de la estructura. Ella precalienta la mucahua cubriéndola con cenizas calientes y sigue añadiendo más ceniza mientras murmura: ¡sinchi tian! ¡Está fuerte!. Añade más leña en el centro de la fogata, sopla y retorna a decorar la última mucahua.

Después de 25-30 minutos se alcanza una temperatura muy alta. Los carbones y las mucahuas vibran por el calor. A los 35 minutos la estructura para la exposición al fuego es removida con la ayuda de un par de machetes a manera de tenazas y se coloca en el suelo. La mucahua aún roja por el calor se remueve de igual forma y es colocada con todo cuidado sobre un banquillo de madera o una hoja. La alfarera toma una rama de shinquillo, resina cerosa de un árbol, y lo coloca sobre la mucahua caliente. La resina al principio se chamusca y humea, pero pronto la superpie pierde un poco de calor y está lista para aceptarla. Es cuando la alfarera barniza rápidamente todo el recipiente. La resina da realce

a los colores, algo transformados por el fuego, proporcionándoles su intensidad permanente. La mucahua está terminada pero todavía muy caliente como para ser tocada y la mujer la deja enfriar un poco mientras sigue su trabajo.

Después de 2 o 3 días la mujer tiene el proceso completo de producción: desde la confección al engobado y desde el bruñido al decorado y hasta la exposición al fuego de las diferentes piezas, sincronizando intuitivamente el tiempo de cada movimiento suyo y de sus ayudantes. Varias mucahuas brillan con la nueva resina, una enorme tinaja está lista para que se le ponga el cuello y varios tazones están secándose, después de haber sido engobados en blanco o rosado. Tres o cuatro figuritas están acabadas y listas para ser expuestas al fuego.

Para que una gran cantidad pueda ser expuesta al fuego después que las decoraciones se han secado, la alfarera prepara una fogata adicional afuera, en una zona despejada. Coloca las figuritas sobre tiritas de guadua de unos 10 cm. de ancho y hace una especie de jaula de guadua, con pedazos de palma picada y otra leña de la casa, construyendo un enrejado alrededor de las figuritas de arcilla.

La candela, traída desde el fogón de la cocina con un leñon encendido, se prende, crece gradualmente, toda la leña se consume en unos 30 minutos, y es cuando la alfarera levanta de la braza la primera figurita roja por el calor. Las ayudantes sacan las demás figuritas y todas son cubiertas con resina cerosa. Si una mujer ha elaborado sólo un par de figuritas o pequeñas vasijas, probablemente las expondrá al fuego en el interior de la casa, usando la técnica de la ceniza caliente que usa siempre para las mucahuas.

Las grandes tinajas son quemadas fuera de la casa, de la misma manera que las figuritas.

LOS UTENSILIOS DE COCINA...

Los utensilios de cocina, en color negro, yanuna manga, y los platos que se usan para servir la comida, callana, presentan un contraste interesante con las cerámicas pintadas. Las vasijas para la cocina comprenden una serie impresionante de formas, cada una con su nombre, de acuerdo con su uso específico: recipientes para cocinar la yuca, el pescado, la carne, y otras para uso medicinal y shamanismo, constituyen algunos ejemplos. Los

recipientes hechos para servir yuca, sopa, pescado y carne, varían también en cuanto a la forma y a la elaboración. La cerámica negra confeccionada con cordeles hechos a mano, sigue la misma técnica usada para la cerámica decorada con la excepción de que las paredes son más gruesas.

TEXTILERIA

Los objetos que son realizados bajo la técnica del anudado, de igual manera muy pocos hombres saben tejerlos, pero estos en su defecto son mucho más comercializados, La fibra de taguana, con la que son elaborados las shigras, atarrayas, etc., todavía existe en el interior de la selva.

Los objetos que confeccionan son:

Shigra o bolsa de malla: que utilizan los hombres para transportar objetos y alimentos. La shigra se hace de cordones del chambira finos en los que se atan nudos. Este material es muy fuerte, y no se pudre en la humedad tropical.

Las mujeres kichwas son las encargadas de hacer las shigras, para hacer utilizan fibras de chambira. Estos hilos rubios, entrelazados a mano, son muy resistentes, pero suaves y dóciles al tacto. La chambira se obtiene de una palma del bosque de la cual se desprenden las fibras. Luego las entrelazan, secan y después se tejen mediante nudos y cruces. Esta actividad la realizan por las tardes después de terminar sus quehaceres diarios. Una vez que los terminan, les pintan con un colorante natural verde que obtienen de la pita el cual es un fruto, de donde se obtiene una fibra vegetal similar a la cabuya, una semilla que las mujeres recogen.

Red-Atarraya: antes de que salga a la venta las redes hechas de piolas y sogas resistentes, los kichwas tejían red de chambira de 1 metro de alto y 20 metros de ancho, con eso atrapaban a los bocachicos.

Challos o llika: son canastas elaboradas de igual manera con fibras vegetales de taguana, son utilizadas para transportar plátanos, yucas u otros alimentos de consumo diario, para

confeccionar las llikas, se arranca la liana y se corta, luego se saca en tiras muy delgadas, para más tarde tejer las tiras de parte en 5 o 6 divisiones, estas divisiones se unen de forma envolvente hasta terminar y dar la forma de una llika, para una llika de tamaño normal se utilizan de 50 a 50 tiras.

Bolsa de malla: bolsa trapezoidal de anudado muy apretado utilizada también por los varones para transportar pequeños objetos.

Grabado y pirograbado

El grabado y el pirograbado se lo realiza sobre los frutos de tsapa, que es una especie de calabaza, de ella se hacen contenedores y los siguientes objetos:

- Tsapsampa: Cernidor para la chicha o nijiamanch’
- Pilchi: Recipiente para beber la chicha
- Unkúship: Cucharón para servir el caldo
- Naatíp: Contenedor de uso ceremonial para zumo de tabaco o tsanku, para el ají o jimía y para el narcótico natém.
- Yumi: contenedor para almacenar agua, manteniéndola fría.

La realización de todos estos objetos viene por tradición.

CESTERÍA

Se acostumbra hacer tres especies de canastos: uno enrejado, que se usa principalmente para llevar y guardar comida; segundo, un tipo de cesto para llevar pescado; y tercero, otro plegado, relativamente a prueba de insectos, de doble pared con una línea de hojas de plátano y una tapa, para guardar adornos de plumas y otras cosas personales.

Se fabrican los siguientes objetos:

- Chankin: changuina en castellano, canasto que utilizan las mujeres colgado desde su frente hacia su espalda por medio de una fibra vegetal que sirve para transportar yuca, papa china y otros frutos.

- **Suku:** canasto utilizado para la pesca. Su tejido forma cuadrados y es más apretado que de los anteriores.

Baltasar explica que los objetos en cestería se hacen de un bejuco llamado Káapi, de color verde. Se lo raspa y sacan tiras del largo del bejuco. La medida del diámetro del chankin o changuina lo hacen con el pie. Se hace una cruz en el piso con las tiras de bejuco para empezar con el tejido. Definido el diámetro se prosigue con el mismo tipo de tejido para conformar el contenedor del cesto. Se remata con una tira de bejuco entorchada de igual diámetro. No hay decoración en estos objetos.

PLANTAS UTILIZADAS PARA LA CESTERÍA Y EN LA COCINA:

Pita: De sus hojas fabrican hilos que son utilizados en la elaboración de canastas.

Bituti huasca: esta liana es utilizada como sogá de amarre que sirve para cargar

Shanga huasca: esta liana es utilizada para la elaboración de canastas y shigras. También se la usa para realizar amarres.

El rallador natural: hizo de la raíz de un árbol de la palma similar al pambil que tiene fuertes espinas, usada para rallar yuca o el camote para preparar la chicha.

Llaqui panga (*Stromanthe stromanthoides*): Las hojas de esta especie son utilizadas como platos en los cuales se sirven alimentos de la zona.

Hojas de plátano: sus hojas sirven como platos para poner alimentos de la zona y para tapar la preparación de la chicha.

Rumi panga (Marantaceae): Se llama rumi panga “hoja de piedra” porque es duro y no se rompe fácilmente. Sus hojas sirven para hacer envolturas para asar la carne, los peces y la yuca. También sirven para guardar la chicha o los remedios preparados.

Tzila (Moraceae): La hoja de tzila se utiliza para hacer un tipo de chicha, que se llama “allu panga chicha”, chicha fermentada con la ayuda de micro-hongos - como polvos - que

crecen en las mismas hojas. Para hacer la chicha la yuca se cocina directamente al fuego sobre la ceniza. Después de 45 minutos se la saca del fuego y se limpia el carbón quemado con un cuchillo. Se colocan en una canasta las yucas asadas y se agrega el polvo de hongos, tapando esta mezcla con las hojas de tzila. Después de 2 a 3 días, se abre la canasta, se saca todo y se coloca en una batea. Se machaca bien la mezcla y se pone en una olla por un día. Luego se debe mezclar con agua y estará lista para tomar. Esta chicha es muy fuerte, más que la chicha blanca.

GUARDERÍA SISA WANA

La guardería es un lugar donde los niños aprenden cosas muy importantes para la educación y al mismo tiempo se divierten con juegos y cantos.

La guardería está integrada por 28 niños que oscilan entre los 6 meses hasta los 5 años y 4 madres comunitarias, las cuales han recibido la capacitación necesaria para el cuidado de los niños, tres madres comunitarias están al cargo de los niños, mientras que una madre comunitaria es la encargada de preparar los alimentos que los niños se han de servir, la misma que ha recibido de parte del INFA (Instituto de la Niñez y la Familia) la capacitación en cuanto a la preparación del menú.

La guardería es un lugar muy acogedor, está dividido en cuatro áreas:

- La cocina
- El comedor
- Área de estudio
- Espacio de recreación.

La cocina tiene un espacio muy reducido, tiene todo los implementos necesarios para almacenar, preparar y servir los alimentos; en el comedor está conformado por 4 mesas de forma rectangular, en donde caben 8 niños por mesa.

La cocinera se maneja con las recetas recibidas por parte del INFA, una segunda hoja es la “programación semanal del menú”, la tercera es el “estimativo semanal de alimentos” y la cuarta la “guía de compras de la semana”.

Referente a la preparación de alimentos, la madre comunitaria (la encargada de preparar los alimentos) está en la obligación de manejarse con el programa semanal del menú, es una hoja donde se especifica con claridad las preparaciones del día (desayuno-refrigerio-almuerzo-refrigerio), está dividido para los 5 días de la semana; cada semana tiene una programación diferente, por lo tanto no se repite el menú durante los 30 días restantes, la hoja está diseñada para cada tres meses. La cocinera tiene en su cargo el recetario diario en donde se guía para preparar los alimentos.

En el estimativo semanal de alimentos, es una hoja donde se detalle los alimentos que van a ser usados en la preparación del menú diario y sus respectivas cantidades.

La cuarta hoja es la guía de compras de la semana, la madre comunitaria conjuntamente con el presidente y tesorero de los padres de familia realizan las compras de forma semanal, cada domingo van al mercado del puyo a realizar las compras, en la guía se encuentra anotada por el ORI la cantidad recomendada que se debe comprar.

MINISTERIO INCLUSIÓN ECONOMICO SOCIAL.

PROGRAMA INFA

PROVINCIA: PASTAZA

MESES: ENERO-FEBRERO-MARZO/2010

SEMANA: PRIMERA

PROGRAMA SEMANAL DEL MENÚ

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
D E S A Y U N O				
LECHE CON MACHICA Y PAN	LECHE CON TAPIOCA Y ROSCAS	LECHE MAS AVENA Y MUCHIN DE VERDE	LECHE CON CHOCOLATE Y EMPANADAS DE HARINA DE TRIGO	LECHE MAS PANELA Y TORTILLAS DE HARINA DE MAIZ.
R E F R I G E R I O				
SANDIA O FRUTA DE TEMPORADA	MANDARINA O FRUTA DE TEMPORADA	PAPAYA O FRUTA DE TEMPORADA	PIÑA O FRUTA DE TEMPORADA	GUINEO O FRUTA DE TEMPORADA

A L M U E R Z O				
<u>SOPA</u> CREMA DE VAINITAS CON POLLO, LECHE, MAICENA, YERBITAS. REFRITO	<u>SOPA</u> SOPA DE FIDEO CON_YUCA, QUESO Y LECHE REFRITO	<u>SOPA</u> SOPA DE VERDE CON ARVEJAS, YUCA, HUESO_Y COL REFRITO	<u>SOPA</u> SOPA DE AVENA, CON YUCA, APIO REFRITO	<u>SOPA</u> SANCOCHO DE PESCADO VERDE, YUCA REFRITO
<u>SEGUNDO</u> ARROZ CON GUISO DE FREJOL TIERNO Y HUEVO FRITO	<u>SEGUNDO</u> ARROZ CON ESTOFADO DE CARNE CON VERDURAS	<u>SEGUNDO</u> ARROZ CON BISTEK DE POLLO, TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTO, COLIFLOR	<u>SEGUNDO</u> ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y ENSALADA DE LECGUGA Y TOMATE	<u>SEGUNDO</u> ARROZ CON HIGADO APANADO Y ENSALADA DE PEPINILLOS
JUGO DE NARANJILLA	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE BABACO	JUGO DE LIMÓN
R E F R I G E R I O				
BATIDO DE CHOCOLATE	REFRESCO DE AVENA CON PIÑA	COLADA DE HARINA DE MAIZ CON LECHE	ARROZ CON LECHE CON PASAS	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON LECHE

Fuente: folleto-Ministerio Inclusión Económico Social. "INFA"/2010

RECUERDE: HAGA DE LA COMIDA UN MOMENTO AGRADABLE. COMA CON LOS NIÑOS Y CONVERSE CON ELLOS.

Dra. Carmen Morocho Gómez. NUTRICIONISTA-DIETISTA INFA-PASTAZA.

PROGRAMA INFA

PROVINCIA: PASTAZA.

NIÑOS: 28 +

4

MESES: ENERO-FEBRERO-MARZO/2010

SEMANA: PRIMERA

ESTIMATIVO SEMANAL DE ALIMENTOS

LUNES			MARTES			MIERCOLES			JUEVES			VIERNES		
D E S A Y U N O														
ALIMENTO	CANT	M.C	ALIMENTO	CA NT.	M.C	ALIMENTO	CAN T.	M.C	ALIMENTO	CAN T.	M.C	ALIMENTO	CANT	M.C
LECHE	4	Ltrs	LECHE	4	Ltrs	LECHE	4	Ltrs	LECHE	4	Ltrs	LECHE	4	Ltrs
MACHICA	1 ½	Lbrs	TAPIOCA	1 ½	Lbrs	AVENA	1 ½	Lbrs	CHOCOLATE	5 ½	Onz	PANELA	3	Lbrs
AZÚCAR	1 ½	Lbrs	AZÚCAR	1 ½	Lbrs	AZÚCAR	1 ½	Lbrs	AZÚCAR	1 ½	Lbrs	HARINA/MAIZ	1 ½	Lbrs
PAN	32	Und	ROSCAS	64	Und	VERDE	16 ½	Und	HARINA/TRIGO	3	Lbrs	QUESO	1 ½	Lbrs
						QUESO	1 ½	Lbrs	QUESO	1 ½	Lbrs	ACEITE	3	Taza
						ACEITE	3	Taza	ACEITE	3	Taza			
									HUEVO	4	Und			
R E F R I G E R I O														
SANDIA	3	Und	MANDARINA	32	Und	PAPAYA	3	Und	PIÑA	4	Und	GUINEO	32	Und
A L M U E R Z O														
<u>SOPA</u>			<u>SOPA</u>			<u>SOPA</u>			<u>SOPA</u>			<u>SOPA</u>		
VAINITAS	3	Lbrs	FIDEO	1 ½	Lbrs	VERDE	8 ½	Und	AVENA	1 ½	Lbrs	PESCADO	8 ½	Lbrs
POLLO	8 ½	Lbrs	YUCA	5 ½	Lbrs	ARVEJAS	1 ½	Lbrs	VAINITAS	3	Lbrs	CHOCLO	11	Und
LECHE	½	Ltrs	QUESO	½	Lbrs	YUCA	5 ½	Lbrs	YUCA	5 ½	Lbrs	YUCA	5 ½	Lbrs
MAICENA		c.s	LECHE	½	Ltrs	HUESO	4	Lbrs	APIO		c.s	VERDE	11	Und
CEB.BLAN	3	Ram	CEB.BLANCA	3	Ram	COL	1 ½	U.P	ACEITE	½	Taza	CEB.BLAN	3	Ram
ACEITE	½	Taz a	ACEITE	1 ½	Taza	CEB.BLAN	3	Ram	CEB.BLAN	3	Ram	ACEITE	½	Taza

						ACEITE	½	Taza						
<u>SEGUNDO</u>			<u>SEGUNDO</u>			<u>SEGUNDO</u>			<u>SEGUNDO</u>			<u>SEGUNDO</u>		
ARROZ	4	Lbrs	ARROZ	4	Lbrs	ARROZ	4	Lbrs	ARROZ	4	Lbrs	ARROZ	4	Lbrs
ACEITE	1 ½	Taza	ACEITE	1 ½	Taza	ACEITE	1 ½	Taza	ACEITE	1 ½	Taza	ACEITE	1 ½	Taza
FREJOL. T.	1 ½	Lbrs	CARNE	5 ½	Lbrs	POLLO	8 ½	Lbrs	LENTEJA	1 ½	Lbrs	HIGADO	5 ½	Lbrs
CEB.COL	1 ½	Lbrs	TOMATE	1 ½	Lbrs	CEB.COL	1 ½	Lbrs	PIMIENTO	5 ½	Und	PAN MOLIDO		C.S
TOMATE	1 ½	Lbrs	CEB.COL	1 ½	Lbrs	PIMIENTO	5 ½	Und	COL MORADA	2	Und	HUEVO	4	Und
PIMIENTO	5 ½	Und	PIMIENTO	5 ½	Und	TOMATE	1 ½	Lbrs	LIMÓN	4	Und	PEPINILLOS	5 ½	Und
HUEVOS	32	Und	ARVEJAS	1 ½	Lbrs	COLIFLOR	1 ½	Und	ACEITE	½	Taza	TOMATE	1 ½	Lbrs
ACEITE	3	Taz	ACEITE	½	Taza	ACEITE	½	Taza	CEB.COL	1 ½	Lbrs	LIMÓN	5 ½	Und
NARANJILLA	32	Und	TOMATE ARB	32	Und	PIÑA	3	Und	BABACO	3	Und	ACEITE	3	Taza
AZÚCAR	1 ½	Lbrs	AZÚCAR	1 ½	Lbrs	AZÚCAR	1 ½	Lbrs	AZÚCAR	1 1/2	Lbrs	LIMÓN	32	Und
												AZÚCAR	1/2	Lbrs
R E F R I G E R I O														
LECHE	4	Ltrs	AVENA	1 ½	Lbrs	HARINA/MAIZ	1 ½	Lbrs	ARROZ/SOPA	1 ½	Lbrs	HARINA/PLA	1 ½	Lbrs
CHOCOLATE	11	Onz	PIÑA	1 ½	U.P	LECHE	4	Ltrs	LECHE	4	Ltrs	LECHE	4	Ltrs
AZÚCAR	1 1/2	Lbrs	AZÚCAR	1 1/2	Lbrs	AZÚCAR	1 ½	Lbrs	AZÚCAR	1 ½	Lbrs	AZÚCAR	1 1/2	Lbrs
						CANELA		c.s	PASAS	½	Lbrs	CANELA		C.S

Fuente: folleto-Ministerio Inclusión Económico Social. "INFA"/2010

PROGRAMA INFA

PROVINCIA: PASTAZA.

MESES: ENERO-FEBRERO-MARZO/2010

No. NIÑOS: 28 + 4 32

SEMANA: PRIMERA

GUIA DE COMPRAS SEMANAL.

ALIMENTOS			CANTIDAD RECIBIDA POR LA M.C DEL C.C.D.I					
CANT. RECOMENDADA								
	CANT.	UNID.	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	CAN. TOTAL
FECHAS:								
* LACTEOS:								
LECHE DE VACA	38	Litros						
QUESO	5	Libras						
*CARNES:								
POLLO	17	Libras						
HUEVOS	43	Unidad						
CARNE	6	Libras						
HUESO	4	Libras						
HIGADO	6	Libras						
PESC / CORVINA	8	Libras						
* LEGUMINOSAS: (granos)								
LENTEJA	2	Libras						
* CEREALES:								
MACHICA	1	Libras						
ARROZ	20	Libras						
CHOCOLATE	17	Onzas						
TAPIOCA	1	Libras						
ROSCAS	64	Unidad						
FIDEO	1	Libras						
AVENA	4	Libras						
HARINA DE MAIZ	3	Libras						
HARINA DE TRIGO	2	Libras						
MANI	1	Libras						
HARINA DE PLÁTANO	1	Libras						
PAN	32	Unidad						
* TUBERCULOS:								
YUCA	31	Libras						

VERDE	25	Unidad						
* HORTALIZAS VERDURAS:								
VAINITAS	6	Libras						
CEBOLLA BLANCA	22	Ramas						
FREJOL TIerno	1	Libras						
CEBOLLA COLORADA	7	Libras						
TOMATE	6	Libras						
PIMIENTO	17	Unidad						
ARVEJAS TIERNAS	3	Libras						
COLIFLOR	1	U.Media						
COL	1	Unidad						
PEPINILLOS	8	Unidades						
LECHUGAS	6	Unidades						
CHOCLO TIerno	11	Unidades						
* FRUTAS								
SANDIA	3	Unidad						
NARANJILLAS	32	Unidad						
MANDARINAS	32	Unidad						
TONATE DE ARBOL	32	Unidad						
PIÑA	7	Unidad						
PAPAYA	3	Unidad						
GUINEO	32	Unidad						
LIMÓN	32	Unidad						
BABACO	3	Unidad						
* AZUCARES								
AZUCAR	19	Libras						
PANELA	3	Libras						
* GRASAS								
ACEITE	6	Litros						
*ESPECIES								
AJO		c.s						
COMINO		c.s						
CILANTRO		c.s						
PEREJIL		c.s						
APIO		c.s						
CANELA		c.s						
SAL		c.s						
YERBA LUISA		c.s						
MANZANILLA		c.s						

Nota: SI ALGÚN ALIMENTO NO ESTA EN EL ESTIMATIVO NO CONSTA EN LA GUÍA, ANÓTELO; DE IGUAL MANERA

RESPONSABLE DE LA ADQUISICIÓN

.....
DIRIGENTE

.....
MADRE COMUNITARIA

.....
REPRESENTANTE PADRES
FAMILIA

.....
FIRMA Y FECHA DE VISITA
TECNICA.

Fuente: folleto-Ministerio Inclusión Económico Social. “INFA”

ESCUELA TUPAC-YUPANQUI

La escuela fue reabierta el 15 noviembre del 1998 por gestión de los padres de familia de la comunidad.

Desde aquella fecha hasta la actualidad, la escuela ha contado con la presencia de 1 profesor Carlos Miranda y 1 profesora Gladis Puga, los mismos que son miembros del Ministerio de Educación. La escuela cuenta con 36 alumnos.

La escuela no tiene un lugar donde preparar los alimentos, ni un lugar donde los niños se puedan servir los alimentos, es por esa razón que el profesor Carlos Miranda, está tramitando conjuntamente con los padres de familia para que el Municipio del Puyo les apoye en la construcción de un lugar apto para preparar los alimentos y un comedor.

Los niños de la escuela tienen la ayuda del gobierno en cuanto a la alimentación. El PAE (PROGRAMA DE EDUCACIÓN ESCOLAR): El Programa de Alimentación Escolar contribuye al mejoramiento de la calidad de la educación general básica con la entrega de alimentos para el Desayuno y Almuerzo, los niños y niñas de los establecimientos fiscales, fiscomicionales, municipales y comunitarios de los sectores más pobres del país.

DISTRIBUCIÓN:

La distribución de alimentos la realiza la PAE, según comenta el profesor de la escuela, los abastecimientos de la materia prima llega cada 33 días, el mismo que está a cargo del profesor. La materia prima actualmente está almacenada en una de las aulas de la escuela ya que no cuenta con una bodega ideal para el almacenamiento del producto.

MATERIA PRIMA

La materia prima está compuesta de productos secos tales como el arroz, harina, azúcar, sal, aceite, galletas fortificadas, fréjol seco, lenteja seca, atún y sardina, leche en polvo.

En la actualidad el profesor tiene una lista de todos los padres de familia, en donde se han puesto de acuerdo para que cada padre de familia prepare los alimentos en cada casa, es así que en orden de apellido cada familia es la encargada de preparar el desayuno y almuerzo escolar. La creación del menú la realiza el profesor y la profesora, ellos indican que no existe un menú detallado por parte de la PAE, cada padre de familia debe idearse en preparar la comida. Según cuenta el profesor, el desayuno y almuerzo escolar está conformado por una taza de colada, un paquete de galleta y arroz con atún y ensalada. Para la preparación de la colada nos cuenta Mayra Chango que los ingredientes que ella utiliza son los dados por el profesor, por ejemplo para hacer la colada fortificada utiliza harina de trigo fortificada o harina de soya entera, leche en polvo y azúcar, la colada se prepara todos los días, únicamente se alterna en la utilización del tipo de harina. Para preparar el almuerzo se cocina el arroz, luego se acompaña con ensalada de atún; según comenta que para preparar la ensalada o para hacer menestra de lenteja o de fréjol son los padres de familia quienes envían a sus hijos un tomate o una cebolla, además cada niño lleva de su casa un poco de verde o yuca para poder acompañar al arroz y la ensalada en este caso. Es muy raro que se sirvan de carne comenta Mayra, ya que en el PAE no incluye este tipo de alimento; pero se han puesto de acuerdo entre padres de familia y profesores para que por lo menos una vez al mes sus hijos consuman carne. La dieta para los niños está compuesta de una buena taza de colada, con arroz, ensalada o menestra, yuca y plátano cocido, y un paquete de galletas. Cada niño debe llevar en su mochila un palto, una cuchara y una taza.

CAPITULO IV.

1. TURISMO COMUNITARIO.

Este es un concepto totalmente diferente y novedoso de hacer turismo. La pequeña comunidad conformada por varias familias, comparten sus hogares con los turistas y permiten conocer a fondo sus costumbres, su diario vivir y sus conocimientos ancestrales y la gastronomía variada de la comunidad.

Los miembros de la comunidad y partícipes del concepto y desarrollo de turismo comunitario por su parte aprenden a ser excelentes anfitriones con los turistas lográndose así la satisfacción que el visitante busca. Y es aquí donde empieza el trabajo, son los propios pobladores los que se convierten en guías, otros se dedican a la preparación de los mejores platos, los artesanos se dedican a fabricar piezas para la venta y los demás miembros se alistan para recibirlos en las cabañas eco turística que la comunidad posee y el dinero generado con este turismo se re-invierte en proyectos para la comunidad.

1.1. ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Los principales atractivos de la zona son las cascadas Pacha y Chuvauro, consideradas como lugares sagrados; un sendero de orquídeas donde se observa un sin número de especies endémicas, la danza, la pesca, las artesanías, caminatas, etc.

En el ámbito de la gastronomía, se sirven platos y bebidas típicos como el “mayto” (pescado envuelto en hojas vegetales) y la “chicha” (fermento de yuca), además un variado menú en el cual está diseñado para el tipo de turista que llegue a la comunidad.

1.1.1 PESCA DEPORTIVA

El pescar es una actividad diaria en la comunidad ya que a las orillas de la comunidad se encuentra ubicado el río Puyo, tanto el turista como los miembros de la comunidad ven como una forma de atracción hacia el turismo. En el río se encuentran una gran variedad de peces los mismos que son preparados como maytos, fritos o simplemente como un caldo ligero agregado simplemente un poco de sal y se lo acompaña con yuca o verde cocido.

1.1.2 FLORA

Por los senderos podemos observar varias especies que son muy representativas en esta zona. Entre las más principales están: sangre de drago, leche de sandi, pitajaya matapalo, etc., el visitante y con la ayuda del guía conocerá más sobre la diversidad de la flora que nos ofrece esta zona; además la gran variedad de productos que son de consumo alimenticio en la comunidad como por ejemplo las guabas, uvas de monte, aguacate de monte, etc.

1.1.3 FAUNA

La selva constituye el hábitat natural de numerosas y variadas especies de aves, mamíferos, insectos y reptiles.

En el bosque protector el visitante podrá observar una gran diversidad de animales de menor tamaño, insectos, mariposas de hermosos colores, además por el sendero observará aves de diferentes tamaños y colores, un papagayo que a la entrada de la comunidad le dará la bienvenida.

1.2. ATRACTIVOS CULTURALES

La danza, las leyendas, los ritos ceremoniales y las artesanías son actividades que se realizan dentro de la comunidad, las mismas que están enfocadas al turismo nacional y extranjero, pero cabe recalcar que la gastronomía juega un papel muy importante en estos atractivos ya que tanto la danza como los ritos ceremoniales se mezclan entre el baile y la comida.

1.3. ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Se realizan caminatas, pesca y deportes, tal el fútbol y el volley ball, así como observación de la flora y fauna propias de la región, en particular aves. Otra forma de disfrutar su tiempo consiste en participar en las fiestas, ritos y juegos comunitarios. Se puede solicitar ceremonias de curación con los shamanes en lugares sagrados y visita a lugares históricos, con narración de su significación para la comunidad y sus ancestros.

1.3.1. SERVICIOS TURÍSTICOS

El proyecto brinda a sus huéspedes servicios de alojamiento en cabañas, en habitaciones simples y dobles, con baño compartido. La capacidad total es para 40 personas. Se ofrece alimentación en el comedor de la comunidad, el menú está diseñado tanto para turistas nacionales y extranjeros.

1.3.2 ALIMENTACIÓN

Dentro del paquete turístico incluye desayuno, almuerzo y cena. Existen una gran oferta de alimentación tanto para personas nacionales como extranjeras, el menú incluye como típica de la zona u otras variedades de menú.

Si el turista desea y trae su propia alimentación, el guía nativo de la zona se lo puede preparar o existe la posibilidad de que las mujeres de la comunidad le den preparando. El turista puede participar en la preparación de comidas y bebidas tradicionales.

1.3.3 PAQUETE OFERTADO

La comunidad le propone realizar “el Camino de la Tortuga” de una duración de 5 días y 4 noches. El precio para nacionales y extranjeros muy económica, incluye, guías, alimentación, hospedaje, canoas.

- ✓ **Día 1:** Desayuno. Traslado e instalación en la comunidad. Llegada y bienvenida al centro de interpretación. Caminata a la cabaña, explicación sobre plantas medicinales y otras de la zona. Almuerzo. Recorridos cortos y reconocimiento del lugar. Tarde libre. Cena.
- ✓ **Día 2:** Observación de aves. Desayuno. Caminata por el sendero de orquídeas. Retorno a las cabañas. Almuerzo. Baño y descanso. Tarde libre. Cena típica. Presentación cultural: bailes, cantos y leyendas. Descanso.
- ✓ **Día 3:** Desayuno. Caminata a la montaña de Chuvaurcu. Almuerzo. Baño en el río y recorrido por sus alrededores. Regreso a la cabaña. Cena típica.
- ✓ **Día 4:** Desayuno. Participación en actividades recreativas con la comunidad. Juegos deportivos y pesca en el río Puyo. Almuerzo. Recorridos por senderos interpretativos del río Cotocachi. Regreso a las cabañas. Cena.

- ✓ **Día 5:** Desayuno. Observación de huertos comunitarios y piscinas de tilapias. Compra de artesanías quichuas. Despedida. Traslado de Cotococha a Puyo.

1.3.4 INFORMACIÓN PARA RESERVACIONES

Tome contacto con el Proyecto Cotococha mediante:

Teléfono: 094558067 / 091959849

Dirección: Comunidad Cotococha / Puyo

Dirección electrónica:

kotokochaov@yahoo.es

kotocochaov@yahoo.com

yawajee@yahoo.com o

cotocochatour@yahoo.com

Visite nuestra página Web:

www.turismocomunitario.org

Ecuador

CATÍTULO V

CONCLUSIONES

1. La gastronomía de esta comunidad es muy rica y autóctona, con productos propios de la zona, la caza, la pesca y la recolección de frutos aún siguen siendo el eje principal de la alimentación kichwa cuya dieta se complementa con un alto consumo de plátano y de yuca basándose tanto en las tradiciones y costumbres que tiene la comunidad.
2. Entre los platos más típicos de la comunidad podemos encontrar el mayto hechos a base de cualquier tipo de carne comestible y envuelta en hojas de bijao, además entre las bebidas más representativas y que por ende tiene un gran ritual simbólico es la chicha de yuca.
3. La comunidad tiene muchos productos importantes con los cuales se preparan una gran variedad de platillos.
4. En fin la gastronomía de este pueblo es muy rica tanto en proteínas, grasas y carbohidratos, su alimentación es muy nutritiva y muy sana. Definitivamente cada parte de nuestros pueblos tienen sus encantos y sus sorpresas en cuanto a su gastronomía.

RECOMENDACIONES

1. Dentro del entorno turístico que ofrece la comunidad hay que diseñar pequeños proyectos de talleres capacitadores que se centren principalmente en fomentar una base guía que permita conocer diversos temas que ayuden a desarrollar el turismo dentro de la comunidad.

2. Es importante con la gran variedad de productos que podemos encontrar en la zona diseñar varios tipos de recetas que estén fundamentados en productos autóctonos de la zona y otros en productos que podemos encontrar en otro mercado, esto permite tener una base de recetarios ideales tanto para los turistas nacionales como extranjeros.
3. Se debe aprender convivir con los cambios contemporáneos, pero manteniendo las tradiciones y costumbres que tiene la comunidad que es eje atrayente del turismo.
4. Una de las cosas que se debe tener muy en cuenta es tratar de minimizar la caza de animales ya que hoy por hoy algunas especies están en peligro de extinción como los monos, la danta, etc.
5. Tener una oferta específica de menús que permita optimizar costos de la materia prima.

BIBLIOGRAFIA:

- MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR. 2004. Pastaza, Cultura, Selva y Tradición.
- LESDESMA, Oscar. Edición 2004. Pastaza, una provincia que apasiona. Ed. Fresval. Puyo-Ecuador. Pgs. 23-55
- HONORABLE CONSEJO PROVINCIAL DE PASTAZA. 2008. Pastaza Interactivo.
- Gerencia regional amazónica. 2007. Actualización del inventario de atractivos turísticos. Puyo-Pastaza. Pp 132-141.
- TIRIRA, Diego. 1999. Mamíferos del Ecuador. Ed. Simbioe. Quito pgs 392-412
- RURALES, Byron. 2005. Sistema de control administrativo. Ed. Univensa. Puyo-Pastaza. Pp 36-37
- ITHI. Plan de manejo bosque protector Cotococha, comunidad de Cotococha-ithi, 2003-2004, Págs. 55-96
- REVISTA BITÁCORA. 2002. Número 37. Pastaza. Ed. Grupo Noboa. Pp 3-8

Biblioteca Encarta

Microsoft ® Encarta ® 2006. © 1993-2005 Microsoft Corporation.

INTERNET

www.catgen.com

www.ojoverde.perucultural.org

www.minelinks.com

www.mec.gov.ec

www.restgarai.es

www.historiacocina.com

www.minelinks.com

www.turismocomunitario.ec

www.elmercurio.com.ec

[www.minelinks.com/ecuador/**chicha**](http://www.minelinks.com/ecuador/chicha)

ANEXOS

ANEXO 1

INVESTIGACION DE CAMPO

TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERIA INTERNACIONAL

Tenga la amabilidad de contestar las siguientes preguntas que será de mucha ayuda para la elaboración de la tesis que lleva por nombre: “Propuesta gastronómica para la operación del turismo comunitario de Cotococha ubicada en la provincia de Pastaza”

No ☐

Fecha: _____

Nombre: _____ Edad: _____

Sexo: M.____ F.____

1. ¿Cree usted que los platillos que ofrece la comunidad de Cotococha son conocidos a nivel del país?

☐

Si.

☐

No.

2. ¿Cree usted que las diferentes comidas que ofrece esta comunidad están basadas en la pesca y caza?

☐

Si.

☐

No.

3. ¿Cree usted que con el pasar del tiempo las comidas que ofrece esta comunidad han cambiado en sabor, colorido y las formas de preparar?

☐

Si.

☐

No.

4. ¿Conoce usted de algún plato típico que le identifique a la comunidad de Cotococha?

☐

Si.

☐

No.

5. ¿Cree usted que el maito y la chicha de yuca son preparaciones típicas de esta comunidad?

☐

Si.

☐

No.

6. ¿Cree usted que las comidas del Oriente y de la Costa son similares?

☐

Si.

☐

No.

7. ¿En las celebraciones especiales o demostraciones culturales, cree usted que aún se mantiene las raíces ancestrales en cuanto a comida se refiere?

☐

Si.

☐

No.

Gracias por colaborar.

ANEXO 2

1. ¿Cree usted que los platillos que ofrece la comunidad de Cotococha son conocidos a nivel del país?

SI	NO
1	19

2. ¿Cree usted que las diferentes comidas o platillos que ofrece esta comunidad están basadas en la pesca y caza?

SI	NO
18	2

3. ¿Cree usted que con el pasar del tiempo las comidas que ofrece esta comunidad han cambiado en sabor, colorido y las formas de preparar?

SI	NO
4	16

4. ¿Conoce usted de algún plato típico que le identifique a la comunidad de Cotococha?

SI	NO
5	15

5. ¿Cree usted que el maito y la chicha de yuca son preparaciones típicas de esta comunidad?

SI	NO
17	3

6. ¿Cree usted que las comidas del Oriente y de la Costa son similares?

SI	NO
9	11

7. ¿En las celebraciones especiales o demostraciones culturales, cree usted que aún se mantiene las raíces ancestrales en cuanto a comida se refiere?

SI	NO
11	9

Gracias por colaborar.

Fuente: investigación directa.

ANEXO 3

MENÚ PARA TURISTAS NACIONALES.

MAYTO DE BOCACHICO.

Para 6 personas

Ingredientes

6 bocachicos

6 plátanos verdes

18 hojas de bijao

2 cebollas

sal y ajo

Preparación:

Lo primero es lavar bien el pescado y retirarle las entrañas. Luego se le adoba con la sal, ajo molido. Se lo deja reposar por varios minutos y se lo envuelve en un las hojas de bijao, que es una planta similar al platanillo, y se lo coloca a la parrilla a carbón. Se lo sirve con el plátano verde, también hervido, acompañado de encebollado y arroz blanco.

ANEXO 4

MENÚ PARA TURISTAS NACIONALES.

CHICHA DE YUCA

2 Yucas medianas

1 Camote

1 Plátano maduro

Agua

Preparación

Lo primero es pelar la yuca y cocerla hasta que esté blanda. Cuando está lista se la aplasta en una batea hasta desmenuzarla bien. En un recipiente separado se ralla el camote con agua. Luego se mezcla la yuca y el camote con el mismo líquido que se cocinó. Se deja fermentar durante 24 horas por lo menos. La chicha máximo se puede beber hasta con cinco días de fermentación, luego de este tiempo es demasiado fuerte.

Otra forma de preparar:

1. Chicha de yuca: La yuca se cocina y luego se aplasta en una batea de madera, con mazo del mismo material. Una parte de esta masa es masticada por las mujeres para conseguir un cierto grado de fermentación. Para servirla se le añade agua fría. Las fechas de mayor consumo de chicha están asociadas a las fiestas de Navidad, limpieza del cementerio (Octubre), Semana Santa, matrimonios y bautizo.

ANEXO 5

MENÚ PARA TURISTAS EXTRANJEROS

DESAYUNO:

Café-Leche-Chocolate-Té.

Pan.

Queso-Mantequilla

Huevos (revueltos, duros, fritos o tortilla).

2 clases de mermelada frutas.

Jugo.

Frutas naturales.

ALMUERZO.

ENSALADA FRÍA POLLO

INGREDIENTES:

4 pimientos verdes y rojos

5 cebolla perla.

5 yucas grandes

1 pollo desmenuzado

Mayonesa

Sal

PREPARACIÓN:

Deje desinfectado con agua con cloro las verduras durante una hora.

A continuación picar finamente todos los ingredientes en una cacerola y mézclelo con el pollo.

Luego agregue mayonesa o limón, sal y pimienta.

Sírvale la ensalada acompañada de dos partes a cada persona, con arroz y yuca cocinada

MERIENDA

SOPA DE LA SELVA

INGREDIENTES

6 plátanos
4 lb de yuca
4 lb de papa china
5 zanahorias
2 sobres de caldo de pollo maggi
4 unidades de cebolla paitaña
4 ramas de cebolla blanca
4 pimientos rojos y verdes
ajo
sal-pimienta.

PREPARACIÓN:

Ponga a hervir agua en la olla sopera, seguidamente agregar el plátano picado y luego el refrito con los aliños, por último agregue todos los ingredientes.

Una vez que están cocinadas, saque y sirva caliente acompañado de pan o galletas.

POSTRES:

Alimentos que pueden ser utilizados como postres.

Latas de duraznos en almíbar.

ANEXO 6

Foto 001

Perros cazadores, cazando un armadillo



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 002

Armadillo cazado por un indígena Kichwa



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 003

Pava del monte cazada por un indígena Kichwa



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 004

Ave (pájaro mentiroso) cazada por la flecha



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 005

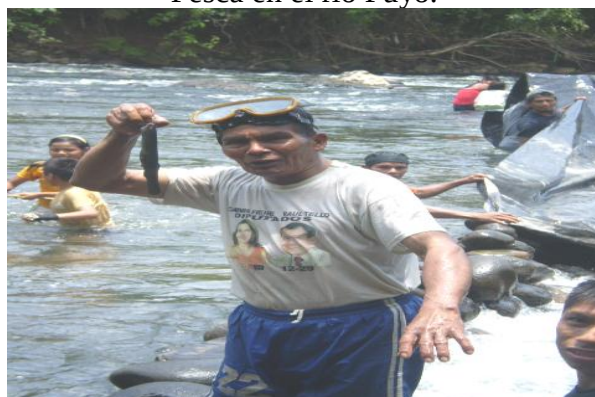
Pesca de carachamas en el río Puyo.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 006

Pesca en el río Puyo.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 007
Cosecha del chontakuro



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 008
Chontakuro: gusano comestible



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 009
Guatusa cazada



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 010
Carne de guanta y armadillo



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 011
Armadillo cazado



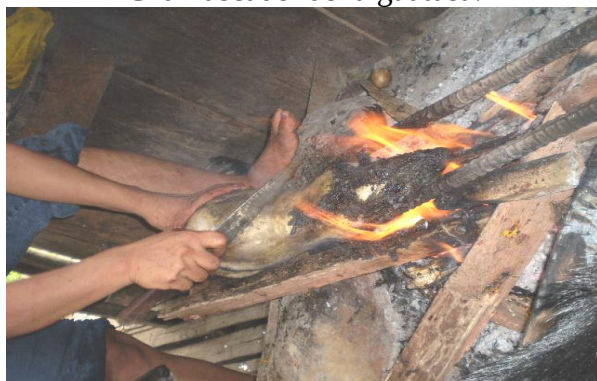
Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 012
Preparación del armadillo.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 013
Chamuscado de la guatusa.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 015
Niño kichwa comiendo tushu, insecto comestible.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 017
Ahumado de la carne armadillo



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 014
Carne de armadillo



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 016
Palmito alimento humano



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 018
Ahumado carne de guatusa y mayto.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 019
Ahumado de la carne cuchucho



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 021
Preparación del barbasco



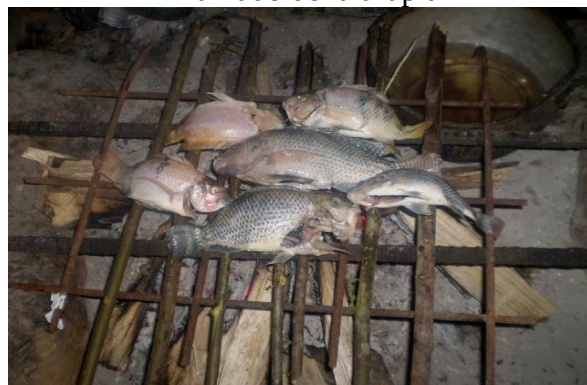
Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 023
Baño con chicha de yuca



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 020
Ahumado de la tilápia



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 022
Río Puyo barbasco



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 024
Fiesta “la bajada del monte”



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 025
Mocahua: recipiente para tomar chicha



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 027
Recipiente de cerámica utilizado para la sopa



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 029
Canasco transporte productos



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 026
Vasija para almacenar chicha.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 028
Recipientes de cerámica utilizados para beber chicha en las fiestas.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 030
Bolso shigra transporte alimentos



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 031
Bodoquera



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 033
Malla de chambira utilizada para la pesca



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 035
Rallador natural



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 032
Punta para pescar



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 034
Trampa para la caza de animales.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 036
Hoja utilizada para hacer maytos



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 037
Preparación del mayto



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 039
Mayto de chontakuro



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 041
Mayto de queso



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 038
Mayto



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 040
Pincho de chontakuro



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 042
Plato tradicional: mayto, yuca, ensalada



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 043
Sopa de guanta



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 044
Sopa de carachama



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 045
Arroz, pescado, sardina, verde, caracoles



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 046
Mayto de carachama



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 047
Arroz, fideo, carne de cuchcucho, papa y verde



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 048
Carne de ave asada, chonta y arroz



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 049
Pez asado



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 051
Brocheta de ave (pájaro)



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 053
Aplastado de la yuca y masticado



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 050
Mayto de vísceras del armadillo



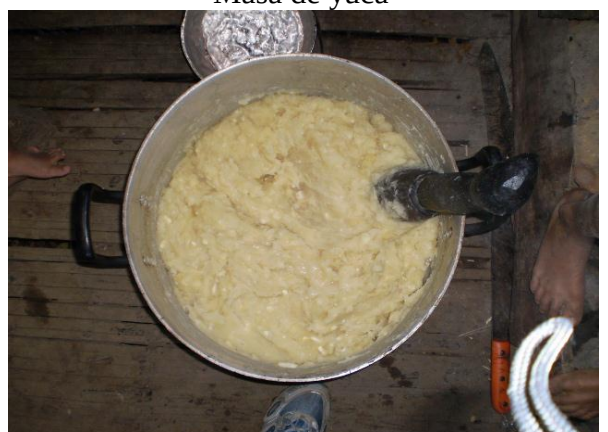
Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 052
Pollo asado



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 054
Masa de yuca



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 055
Chicha de yuca



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 056
Desperdicio de la yuca y maní



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 057
Chicha de chonta



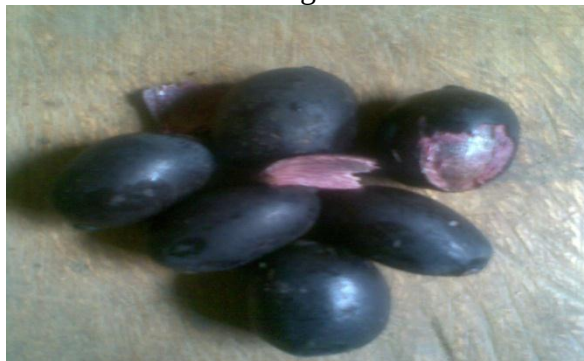
Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 058
Bebida: Ayahuasca



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 059
Fruto ungurahua



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 060
Paparagua



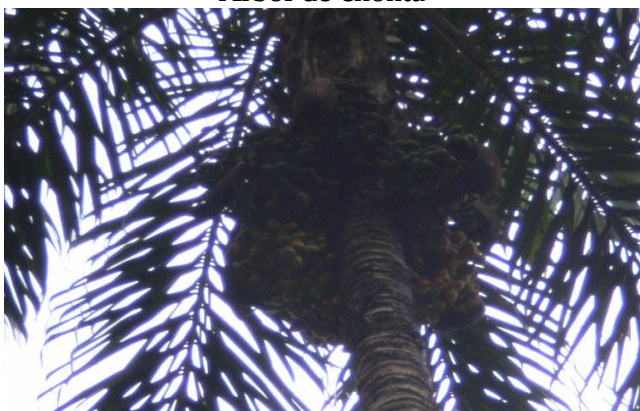
Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 061
Hongo comestible



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 063
Árbol de chonta



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 065
Fruto palmito



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 062
Aguacate del monte (Paso)



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 064



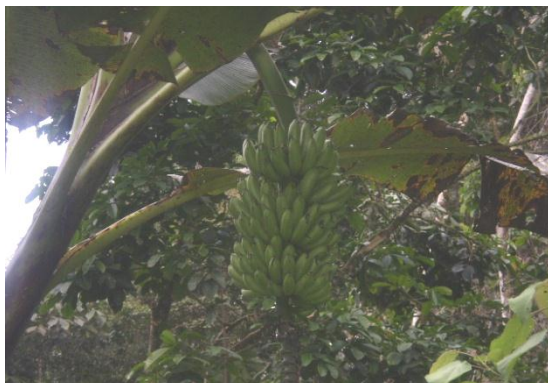
Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 066
Chonta y uva del monte



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 067
Guineo



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 069
Papa china



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 071
Guatusa



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 068
Planta de yuca



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 070
Runa papa



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 072
Tapir



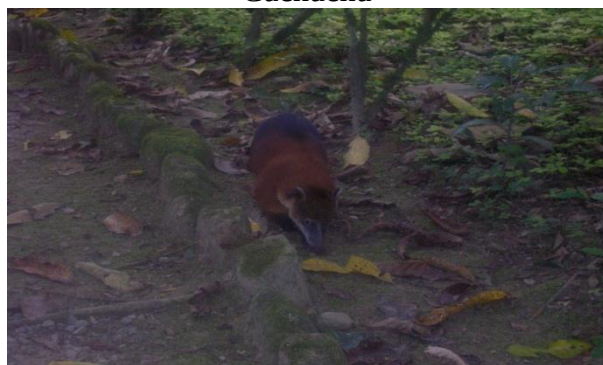
Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 073
Capibara



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 074
Cuchuchu



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

TURISMO

Foto 075

Baile cultural de la comunidad de Cotococha



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 077

Pintado del rostro a turistas extranjeros



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 079

Vestimenta de los indígenas Kichwas



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 076

Museo



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 078

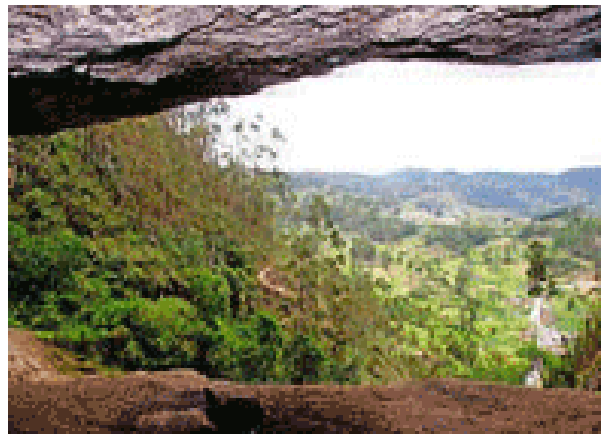
Objetos de cerámica



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 080

Sendero de la cascada Paccha



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 081
Hombre kichwa bebiendo chicha de yuca.



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010

Foto 082
Secado de la yuca



Fuente: investigador estudiante ITHI/Cotococha/2010