

# *Kaimaki guiye finuafue*

## Preparación de los alimentos de nuestra gente

Anastasia Candre Yamacuri

---

### Resumen

Este texto bilingüe (uitoto-español) sobre la chagra y los alimentos contiene tres partes. La primera trata sobre los procesos de trabajo de la chagra: tumba, quema, selección de semillas, siembra, cuidado de la chagra, e importancia de la chagra para la alimentación y para la construcción de hombres y mujeres verdaderos. La segunda parte contiene varios relatos autobiográficos narrados desde el punto de vista de los alimentos: el ingreso de Anastasia Candre al internado de Chorrera (1969-1975), lo que comían y cómo eran las chagras de la gente y los productos que vendían al internado; el “tiempo de mafia” (1980-1983) cuando, por el auge de la coca, la gente dejó de hacer chagras y llegaron nuevos productos; la llegada de Anastasia a Leticia (1983-1985), los nuevos productos que vio y los paisanos que conoció y cómo tenían sus chagras; y la visita de Anastasia, cuando regresa a La Chorrera (2013) a la chagra a su hermana y su crítica a lo que ve allí sembrado. La tercera parte contiene los procesos de preparación de casabe seco, arepa de yuca, tamales de yuca, fariña, casabe grueso, ají negro y almidón.

*Palabras clave:* Anastasia Candre; autobiografía; chagra; uitoto.

### *Kaimaki guiye finuafue: the preparation of the food of our people*

#### Abstract

This bilingual (Witoto-Spanish) text contains three parts. The first part deals with the labor activities involved in the preparation of a horticultural garden (*chagra*): slashing, burning, selection of seeds, planting, cultural labors, importance of the *chagra* for nourishing the body, and the construction of true men and women. The second part contains several autobiographical texts narrated from the perspective of food: Anastasia Candre's entrance in the boarding school in La Chorrera (1969-1975), what they ate there and how people's *chagras* were and the products they sold to the school; the “Time of the Mafia” (1980-1983), when, because of the coca-boom, Indians no longer made *chagras* and new food products arrived; Anastasia's arrival to Leticia (1983-1985), the new products she saw, the Indians she met and the *chagras* they had; and Anastasia's return to La Chorrera (2013), her visit to her sister's *chagra* and her criticism to what she saw there. The third part contains the processes of preparation of dry cassava bread, wet cassava bread (*arepa*), wrapped manioc dough (*tamales*), thick manioc flour (*fariña*), thick cassava bread, chili sauce and manioc starch.

*Keywords:* Anastasia Candre; autobiography; indigenous artists; Witoto; poetry; painting.

---

Anastasia Candre Yamacuri (1962-2014): escritora, pintora e investigadora okaina-uitoto.

---

## Nanoidifue

---

Jaziki raziyaína tiífue

*Jae kai einamaki, jazikimo rariyena ie juzie finoyino enie ñueno jenoda iemo fakade enie riredino iemo iyetue iyano raziyaína tiede.*

*Mei jaka ñue ie komeki fakajano jibibirimo uurite kai moomo buinaimamo uai faite jikanote, amena tieyena, buuna raamo jiriñeyena.*

*Amena tiedino jitafiñeyena, jaio ainiñeyena, akaido, omoki maiñeyena, razimo jiiñeyena.*

*Ieza mei buuna raamo jiriñena juzie tiiano ñue fuitadimaki.*

*Juzie tietatimie, jibie ñuera komekido finode amena tiedino duyena.*

*Yera ñue iaizaina iika, amena tiedino meyena.*

*Bie mei iima dibene.*

*Ringo dibene taijidino jiroyena jaigabi ite ñuera komekido ie finoka, juiñoi raide komini taijidino jiroyena, guiye ite taijidino guiyena.*

*Jaziki tiia iima mairiki fuitade, dinomo riue ie dotajano, ie jira ringo fiaikana rainadata ñue afe meino taijide, juzitofe ñue jite, farekatofe, riaroki ie uruiái guiyena.*

*Jaka mei kai kome jazikina tiede juzie finoyena, ie iadi fia ebena amenana tiekana uiñedimaki, imaki taijiye eroikana jazikina tiedimaki.*

## Parte 1

---

### La tala del monte

Antiguamente nuestros antepasados, para poder talar el monte para hacer la chagra, buscaban un buen terreno donde hubiera quebrada.

Pensaban positivamente ordenando sus ideas y así hablaban en el mambeadero, invocando y pidiendo permiso al Padre Creador para tumbar los árboles, rogando para que a ninguna persona le pasara accidente.

Para que a ningún trabajador le pique serpiente, alacrán, conga, y que no pise ningún tronco.

De esta manera la gente terminaba muy bien los trabajos de tumbar el monte sin tener accidentes.

El que manda a tumbar para la chagra prepara mambe con amor y buen pensamiento para que mambeen los hombres que van a tumbar.

Mezcla ambil con sal vegetal, para que chupen los que van a tumbar.

Esta es la parte del trabajo del hombre.

De parte de la mujer, ella prepara con amor y buen pensamiento la bebida cahuana y la bebida manicuera, para que tomen los que trabajan, comida para que la gente trabajadora coma muy bien.

Talar los árboles debilita la fuerza del hombre, porque en ello bota sudor, por eso la mujer se dedica a trabajar con mucha delicadeza, siembra palos de yuca brava *juzitofe*, yuca para la bebida *fareka*, y semillas de frutales para que sus hijos tengan una alimentación nutritiva.

Nuestra gente tala el monte para hacer chagras; sin embargo, no va tumbando el monte por tumbar, sino que tumba viendo su capacidad de trabajo.

## Raziyai jobaika

*Kai kome raziyai jobaide ja mona jigiamo iemo mona jiyakimona giriamo.*

*Afemona onoiga ja da amani o onoi jubekuiro digamona iyamona uaiki biyena.*

*Ieza ja jitoma jaikiri iadi jiairuido ja jitoma ana dajademo raziyai ja jobaika.*

*Dai mei jobairiya jaziki booneiyena.*

*Kai mei jaka rijiyena raziyaina jobaidikai.*

*Ieza enie ñue imuizaina iika.*

*Afe meino oogoyi, kononogi, jifirai riga, mei jobaika enie kaimarede ieza nana riga raa ñue kaimare zikode ebire aite.*

*Juzie tiedimie okuiridemo ja fimona baite.*

*Ie eroikana ja, onoi jubekuiro mona jitoma ñue egaiñua yezika, juzie naama ie aai diga uuritiaiyinoi jobairiyena.*

*Fima jübie ote yera iide, ringo jaibirite, fareka tiide juiñoi jiroyena.*

*Fima naiona jübibirimo uurite, moo buinaimamo uai faite, ua jaka uurite ñue ie raziyai booyena buuna ramo jiriñeyena, uziñeyena.*

*Da dinomo inide fido, migui, miñie, ñeningo uziyena ie riyena.*

*Jaka mei jiai jaio uzide.*

*Juzitofe bai gaiga jiyena, ria bai joonega riyena*

*Raziyai jobaina mei juzikuru bai iñiai gaite jiyena.*

*Ringa dibene ie jifirungo ñue eroikana faite, ie jakaizairi, dunayi.*

## La quema

Nuestra gente hace la quema cuando el cielo comienza a nublarse y se escucha el primer trueno.

Esa es señal de que faltan unos tres o cinco días para que llegue la lluvia del verano.

A eso de las doce o una de la tarde se comienza a quemar el lugar donde está talado.

Eso lo hacen para evitar incendios forestales.

Nosotros siempre hacemos la quema para sembrar en la chagra.

Entonces la tierra se abona con la ceniza.

Allí se siembra colino de plátano, caña, mata de ají; este abono permite que toda semilla que se siembre crezca muy bien.

El que tumba está preparado para la llegada del verano de sol fuerte.

Viendo eso, cuando hayan pasado cuatro días de buen sol, el dueño de la chagra y su esposa coordinan sus planes para la quema.

El hombre prepara el mambe y el ambil, la mujer prepara cahuana, ralla yuca de manicuera *fareka* para tomar.

El hombre se concentra en la noche y habla en el mambeadero, invoca al Padre Creador; habla para que lo tumbado queme bien, también para que ninguna persona sufra quemaduras o muera calcinado.

En la quema mueren animales calcinados que duermen bajo las hojas secas como la guara, el tintín, el armadillo; estos animales se recogen para comer.

También pueden quemarse algunas culebras [y otros animales e insectos que estén en el lugar].

Se amontonan palos de yuca, y semillas para sembrar

Después de la quema los hombres cargan tercios de palo de yuca para sembrar.

La mujer busca un terreno bueno para sembrar ají, ñame, mafafa.



Chagra recién tumbada de María Arcila Iguedama y Gustavo Candre, comunidad Moniya Amena, Leticia, 2008 (fotografía de Anastasia Candre).

---

*Oogoyi bai gaite ie farekatofe, tïratofe, maikatofe.*

*Ie komeki uuide mei jaka ie komekiza.*

*Afeniai bai ota gaite ie jiyena.*

*Murui rijiyena naga riara ido ñizeda ote*

*Kai komini riye oogoyi, rozidoro, kononogi, jakaizairi, dunayi iemo ba juzitofe, maikatofe, farekatofena, ñue eroikana ñizianona ote*

*Fieniditofena oñede junaiñeiza dainano, ieza ie jiga juzitofe jakafaimo ñue junaide, ñuera ido riga ñuera riarokina zikode iemo ebire iena yiziyena.*

*Rijiyafue*

*Ja jobaiya mei, enie ñue mananaiya mei, ja juzitofe, maikatofe, farekatofe jiga.*



Al final de sembrar palos de yuca en la chagra, la familia Candre se reúne para ir a almorzar y continuar la jornada hasta terminar de sembrar todo. Chagra de María Arcila Iguedama y Gustavo Candre, comunidad Moniya Amena, Leticia, Colombia, 2008 (fotografía de Anastasia Candre).

---

Carga colinos de plátano y palo de yuca de manicuera *fareka*, palo de yuca de almidón, palo de yuca de comer.

Ese es el pensamiento de ella.

Por eso ella saca y carga para sembrar.

Los múrui plantan semillas escogidas

Mis paisanos siembran colinos de plátano, piña, caña, ñame, mafafa y también palo de yuca brava, de yuca dulce de comer, y de yuca *farekatofe*, bien escogidos los siembran.

No recogen malas semillas porque dicen que no dan buena cosecha, se siembra lo que da cosecha, la buena semilla germina bien y da buenos frutos.

Siembra

Después de la quema, cuando la tierra se enfría, los palos de yuca brava, yuca de comer y yuca *farekatofe* se cargan para ser sembrados.

*Juzitofe jiina mei, naga riara riga ba ñue boodufu meinomo, ba oogoyi, dunayi, tubuji jifiruño ñue boodifomo faiga, ñue kaimare ie zikoyena.*

Noki biiya

*Kai kome onode, ieza fimona biiya uiekodo raziyaína jobaide, ieza ñue jita fuitemo, ja uaike biide ieza ja ñue juzitofe zikode ja noki yetakaza.*

*Riga raa ñue zikode noki jirotaigaza, ba iima dibene jiiibina diona ñue zikode, dinomona bai jaka fia eroiga ñue uiñoga urue, uiñua izoi naga riaroki.*

Jakafaimo ringo bonoraite

*Juzie ringo komeki, ieza naga mona ringo ie jofomona reiki yinota jaaide ie juzie uiyiriaide ie juzie ñue aiyena*

*Iemo kurufaite, bonoraide ie gaiga iyai boodemo raitie gaite.*

*Juzie mei jaka uiyirega, uiyiena kakade fido, miñie maikajina guiñede, okaina oni aizide, uiyiena kakade bai biñede, ieza ria ebire yizide, juji ebire junaide.*

Taijide kome kaimare guite

*Rijite kome komeki zuijikaide.*

*Jiere taijide kome kaimare guite.*

*Afe izoide kai kome.*

*Juzierede kome ñuera taingo, yomeji, juari guite, ñuera chamu iemo zurumana fikade.*

*Ja fimona atomonamo ja duna jakaizairi einaite ieza aidoka.*

*Beya da amani fivui iyamo einaite.*

*Ieza oga zeta guiyena uruai ñue ekayena.*

*Da fimona iyamona ja juzibi ñue einaite ieza ja aidorede.*



Después de sembrar la yuca, se siembra en partes que hayan quemado bien, semillas de plátano, mafafa, daledale, ají, se plantan en lo bien quemado, y crecen muy bonitos.

## Lluvia

El paisano conoce, por eso antes de que caiga la lluvia del verano quema la chagra, lo cual permite terminar muy bien el trabajo de la siembra, porque después llueve y toda la siembra crece muy bien.

Todo lo que se siembra crece bien porque se le da de tomar, de parte del hombre la coca y el tabaco crecen bien, de ahí se cuida bien, se cuidan las plantas así como se cuida una criatura.

La mujer hace hoguera en la chagra

La chagra es el pensamiento de la mujer, por eso todos los días la mujer lleva tizones desde su casa hasta la chagra, para hacer hoguera y que crezca bien su siembra.

Va limpiando las hierbas, prende candela y las va quemando.

Pues la chagra siempre se humea, la guara siente el humo, el ratón no come la yuca, el humo ahuyenta a los animales, sienten el humo y no se acercan, haciendo que la siembra dé buena cosecha, que el palo de yuca dé buenos tubérculos.

El que trabaja come sabroso

El que trabaja en la chagra vive alegre y feliz.

Los que trabajan con juicio comen alegremente.

Así es nuestra gente.

El que tiene chagra come buen casabe, arepa, envuelto de tamal, acompañados del pescado y la carne de danta.

A los seis meses ya se puede cosechar mafafa y ñame.

El maíz a los tres meses.

De esta forma nuestra gente alimentaba a los niños y tenían buen crecimiento.

Al año la yuca brava está buena para cosechar.

*Kai kome jakafairede, guiyerede ieza monide kaimare ite.*

*Rafue naama, ja guiye iya eroikana, ja iraizie finode nairai ekadote, nairai kaimare iyena, mei nairai moona mameide ie aai nairai eina mameide, ieza ie jofomo guiye ite komini guiyena jaigabi ite komini jiroyena.*

*Juzienide kome rafuena finoñede.*

*Ie iadi birui mei iraizie finodimie jiaimamo ibade mazaka, yera, jiibie, jaiyiki jaigabi jaiyena, nana ibaka.*

*Kai uzutiai yuainia ja fia rofokiya, ie mei birui riana yua dibene fia nairai jebuiya.*

Yozigafue



*Danza de la variante jaioki del ritual de frutas Yuaki; los hombres llevan en sus manos frondas de chambira. Anastasia Candre, 2007 (archivo personal de Anastasia Candre).*

El paisano que tiene chagra tiene comida en abundancia y está contento.

Puede ser dueño de baile, teniendo comida suficiente, así hace el baile y da de comer a la gente, para que vivan contentos, porque él es como el papá de la gente y su esposa como madre de la comunidad, de modo que en la maloca no faltan alimentos y bebidas para que la gente coma y tome.

La persona que no tiene chagra no puede hacer baile.

Sin embargo, ahora el que hace baile compra a otras personas el maní, el ambil, el mambe, el almidón para hacer la cahuana, todo lo compra.

Nuestros abuelos decían que hacer esto es de mal agüero, pero algunos blancos dicen que es porque van evolucionando.

Halagos



*La chagra.* Tintes naturales sobre yanchama. Anastasia Candre, 2007  
(fotografía de Juana Valentina Nieto).

*Muruiño ringo nagarui kaimarede guiye finode, ieza jaka farede! be mona, mmm!*

*Jii!, be ua rafue, moniyafue, komuiyafue, jebuiyafue.*

*Muruiño riño uruiaina ñue ekadote.*

*Muruiño ringo, ñuera ringo, ebirede ringo, fioki ringo, moniya ringo, ua reiki ringo, manaide ringo, fareka ringo, jirue ringo.*

*Naga mona juziemo taijide, rijite, kurufaite.*

*fiñiai naga fimona biyamo raarite juzie tiede jubietaiñeyena,*

*Afe izoi kai komini taijide*

*Juziemo taijia ebirede, kome uzinaite taijide kome kaimare guite, jitomadamo uzinaiya meino.*

*Ringo farekaji aidode, tiiano ñue juiñoi finode jiroyena.*

*Mei jaka tiiraji aidoka tiyena jaiyiki oyena, jaigabi jaiyena.*

*Kai ringo juziemo riga raa mazakaji, jakaiji, dunaji, chikipira, juiñokoji, bedingo, monajurungo, rirakigoi, jidokuigoi, afe aiduano zeta ie urui ai ekade ñue zairiyena.*

*Jakafai muruiño ringo komeki, ringo mairiki.*

*Jakafaimona guiye naaga mona oga, dinomo monifue ite, kai komini guiye jenuano.*

*Dinomo ringo ie onogafue yote.*

*Yetarafue ie jito jizamo jiaimana ebena uuriñeyena, jiaimana iziruiyena, iemo naaga raana iziruiyena.*

*Juzie kai nairai abina onuano, dinomo eirogi ie onoga jira yofuete urue ñue jokua jira, urui ai ñue uiñuafue, dinomo ringo yofuega ie ini diga*

La mujer múrui prepara comida deliciosa todos los días, ¡qué delicioso! ¡Oh cielos, mmm!

¡Sí!, esto sí es vida, abundancia, crecimiento, multiplicación.

La mujer múrui da de comer bien a sus hijos.

Mujer múrui, buena mujer, mujer bonita, bella mujer uitota, mujer de abundancia, mujer de verdadero fuego, mujer serena, mujer de yuca dulce, mujer de rocío.

Todos los días va a trabajar en la chagra, a sembrar, a limpiar.

Los hombres cada año se preparan para tumbar monte para la chagra, para que no escasee la comida.

Así trabaja nuestra gente.

Trabajar en la chagra es bueno e importante, el que trabaja con su sudor se alimenta bien, después de trabajar bajo el rayo del sol.

La mujer arranca yuca *farekatofe*, la ralla y prepara la bebida manicuera.

También se arranca yuca brava especialmente para rallar y sacar el almidón para preparar la bebida cahuana.

Nuestras mujeres siembran en la chagra maní, ñame, mafafa *chikipira*, *juiñoikojì*, *bedingo*, *monajurungo*, *riragoi*, *marakigoi*, *jidokuigoi*, cosecha esos tubérculos, los cocina y da de alimento a sus hijos para un buen desarrollo físico.

La chagra es el pensamiento, el corazón y la fuerza de la mujer uitota.

La chagra es como la despensa tradicional, el lugar donde se encuentran todos los alimentos para preparar la comida tradicional.

Allí la mujer transmite sus conocimientos tradicionales.

Enseña a sus hijos e hijas a respetar a los demás, a amar a los demás y a amar a la naturaleza.

La chagra es la primera escuela tradicional, allí es donde las sabedoras transmiten los conjuros para la maternidad, el cuidado

*ñue jaaikaiyena iemo jiamana ebena uakaiñeyena.*

*tima ringo oiakade juzierede*

*fima juzienide rairaiede, ringona onide.*

*fima juzierede ringo ote aairede, da fia juziena tieñede.*

*Jiai kirigai niyana onode afedo ringo juji abiyena.*

*fima ringo oiakade, izirafe, yokofe niyana onode, izirafe iziriyena,  
yokofe yokiriyena jaiyiki oyena.*

*Jaka iiza, ie zairiokaiyado, rafuena ie moo jiairuido ie uzuma yofuega  
abina onoiyena, ieza onode fakuana, irigi, zedana nite jineyena chamu  
oyena.*

*Raaode jazikimo, okaina fate ie urui ai riyena.*

*fiñiai nokae finoka iyedo makayena, jiaimoto jai kana jaaide, mei jaka  
nokaedo raaua joraimo chamu fakua.*

*Kai jitokome aairede abi manainode, ebena uuriñede jiaimana iziruite,  
ñue imaki iyaziki uiñote.*

*Zuruma, jazikiko, mero, kito, yauda, ereño, bainaño, jeminiai, ebena  
fañega, afemaki nii mei jaziki naanina.*

*Jaka mei jaaeragima ñue abina uiñote ba ie uaigai imakimona, fuemo  
gaite jaziki riiduanu.*

*Einamaki baitadino imaki iyazikina ñuera uaido uiñote, ieza mei jaka  
manaide uaina uzutiai komeki ñue ana joonega.*

*Kai jitokome jira fakajana onode jiaimamo duefue yoyena, irarede  
komemo jira fakayena kome jiyotayena.*

de los niños, enseñan cómo es el comportamiento de una mujer adulta con su esposo y con los demás.

El hombre que quiere conseguir mujer tiene chagra

El hombre que no tiene chagra es un perezoso, no puede conseguir mujer.

El hombre que tiene chagra está disponible, puede conseguir mujer.

Además tiene que aprender a tejer canastos para que la mujer cargue yuca.

Los hombres que se preparan para su matrimonio, aprenden a tejer el cernidor, el colador, cernidor para cernir masa de yuca brava, colador para colar masa de yuca rallada para sacar el almidón.

Al varón, desde pequeño, su papá o el abuelo lo está preparando para su formación personal; aprende a pescar, tejer nasas para atrapar los peces, hacer tapaje para colocar las nasas.

Aprende a cazar en el monte, mata animales para el alimento diario de la familia.

Los hombres fabrican canoa para navegar por el río, para desplazarse de un lugar a otro, y también para hacer pesca en las lagunas.

El hombre múrui está preparado para el matrimonio, respeta a los demás, no es agresivo, cuida su territorio ancestral con mucho respeto.

El tapir, el jaguar, el puerco del monte, el venado, el oso hormiguero, el armadillo trueno, los primates, no se pueden matar sin alguna necesidad, realmente son los dueños de la selva.

Nuestros antepasados se cuidaban de sus enemigos con otros clanes, había conflicto por territorios ancestrales y por brujería.

Los sabedores cuidan con palabras serenas su territorio sagrado, con dulzura invocan a los espíritus de los abuelos que ya durmieron en ese lugar.

El hombre múrui aprende conjuros para socorrer a un paciente, se cura al enfermo para que se sane de su enfermedad.

## Emodo ifue

---

Nofiko ringozaiai iyakomo

*Kue moo Mogorotoi [Lorenzo Candre], fimona 1969, jofo ringozaiai danomo iyakomo kue uite, dinomo kue joonete, afeno mameki Santa Teresita de Niño Jesus.*

*Ie fakaize yetarafue yofuetino yinotino moo buinaima uai yotino franciscanos capuchinos, iemo ringoniai dibene ebuiño ei Laura Montoya Upegui.*

*Ringoniai dibene aiyomakidikai riama fakadua dibene trescientos diga ringoza jofo ite, ñue ononedikue mei dueradikue, mei benomo Araracuara, San Rafael, Encanto, Arica imaki nairai, imaki jizatiai Nofikomo danomo yofueyena fiefiredimaki.*

*Kuemona feeieñede iyaima afe fakaize itimie mooroma José María Clarasson, rakuiya españoldino imie.*

*Afemie komini raaoranimi ibafirede salaka jaziki okaina yikizi, iemo uifairima, inae, jiemeki mei diga chamunia salaka.*

*Chamunia Putumayo imaki fakodinomo ibafirede, iemo mei jaka zuruma iyeruma yikizina ibade.*

*Afe mei guiye ibade urui ai foo itino ekadote, ibade farira, maika, oogue, nana ie ibaka guiye raya Maitemo gaita Nofikomo uifirede.*

*Afe raya jaaifirede Nofikomona Retiziamo Igaraparana imanido, Putumayo imanido iemo Amazona imanido.*

*Ie mei Nofiko afafeko dibene nairai raaodimaki aika, zuruma, mero, yauda fajano, yikika mooromamo fekadimaki.*

*Afafekomo figo chamuna inede.*



## Parte 2

---

### El internado de La Chorrera

Mi padre Lorenzo Candre, en 1969, me llevó al internado Santa Teresita del Niño Jesús, y allí me internó.

En esa época la educación contratada era administrada por los misioneros franciscanos capuchinos y las hermanas Lauritas de la congregación de la madre Laura Montoya Upegui.

Las niñas éramos aproximadamente trescientas internas, no recuerdo muy bien porque yo era muy pequeña; llegaban a este internado de Araracuara, San Rafael, El Encanto, Puerto Arica, era el único centro de educación básica primaria.

Recuerdo mucho que el director del internado era el padre José María Clarasson, un cura español.

El cura compraba a los cazadores carne de monte y pescado salado como el pirarucú, pintadillo, bagre y otros peces.

Los pescados eran comprados a los pescadores del río Putumayo, hasta se compraba carne de vaca marina.

Eso era como hacer un buen mercado para alimentar a los niños y niñas del internado, compraban paneros de fariña, yuca, plátano, y los embarcaban en la lancha *El Maite*.

La lancha hacía viajes navegando con cargas de La Chorrera a Leticia por los ríos Igaraparaná, Putumayo y Amazonas.

La gente que vivía por la parte de arriba de La Chorrera vivía de la cacería, ellos mataban danta, cerrillo, venado, ahumaban la carne y la llevaban a vender al cura.

En la parte de arriba casi no había qué pescar.

*Okaina yikiano fekaka uruiái yofuegano riyena, mei rakuiya iaizai afe yezika iere jitairede.*

*Da ua mooroma ibairako iya, Nofiko afai feko imaki da iere jitaiga raa ibadimaki, ba jabo, zaa, pira riterina iena, petoria.*

*Afai feko nairai juziemo taijidimaki, diga ria ritimaki mooromamo guiye fekadimaki: farira, naraja, rima, oogoe, duya, jimeji, jimeki dobeka jiroyena, jimeninomo.*

*Jiai raninomo jazikimo komaiji muruki oga, kineki murue oga, iñeta kirigaimo buitajano fekaka.*

*Raninomo yiziya jifikoyi, jizaiño jiai fekaka, daje izoi ja juziemo einaita duna, jakaie, iemo maika, nana juziemo guiyena riga raa fekadimaki.*

*Ua mei kiodikue Nofiko nairai jierede iere taijidimaki juziemo, imaki riga raa ja jeeia fakaize ota mooromamo foo fekadimaki, mei jiaino raa fekayino iñede.*

*Jiai taingo uiga, juaribeda, yomejiai, jaiyira, kononogina iyokina maiga.*

*Daje izoi jizaiño, roziyiai ua naga raa guiyena ite diga iemo rieka mei ua ranino yezika yizide ria diga jaka fekadimaki.*

*Kai nairai jierede fia iñede aiyo taijide, daiizaina izoi nii mei ua jofomona ua jaka juziemo, dinomona raaodimaki.*

*Imaki komeki da taijinamo ite, ie uruiái guiyena iemo komini guiyena.*

*Iemo irazitimaki ba rafue finodino.*

*Afe yezika nairai komekimo kaimafue iya, jaae kai uzutiai ari biya uai.*

La carne de monte era ahumada y llevada al internado para dar de comer a los estudiantes del plantel educativo, la sal en ese entonces era muy escasa.

La única tienda era la del cura, la gente de La Chorrera de parte de río arriba compraba sólo para sus necesidades básicas elementos como jabón, sal, pilas para la linterna, petróleo.

La gente de la parte de arriba también trabajaba en la chagra, sembraban muchas frutas y vendían en el internado: paneros de fariña, naranjas, limas, racimos de plátano y de bananos, racimos de chontaduro, masas de chontaduro, eso era cuando los frutos estaban en cosecha.

Y en tiempo de cosecha de frutas silvestres vendían masa de milpeso, masa de aguaje, vendían en paneros.

También en cosecha llevaban a vender caimos, guamas, así como la mafafa, el ñame y la yuca, todo lo que la gente siembra en la chagra.

Veía que la gente de La Chorrera trabajaba mucho en la agricultura, ellos llevaban sus productos al cura, porque era el único sitio para vender.

Además llevaban tortas de casabe, paneros de envuelto de tamales de yuca brava, arepas de masa de yuca, paneros de almidón, tercios de caña.

De igual manera guamas, piñas y otras frutas de la región se vendían en época de cosecha.

Nuestra gente era trabajadora, como se dice popularmente, de la maloca a la chagra, y de ahí a la cacería.

Sus pensamientos eran trabajar y trabajar, para el bienestar de la familia y de la comunidad.

También los maloqueros hacían bailes tradicionales.

En esa época el pensamiento de la gente era vivir en paz y armonía, con la palabra que surgieron nuestros ancestros.

Jiibie ibadino jiihiromaiaí yezika

*Ja ua fimona 1980 Nofikomo kai nairai guiyemo taijinafue ja mei ua jiaifuena jaaide, mei ua jiibie fekaja ie ibajafue dukina.*

*Feeiñede kuemona ja rakuiya dukina botedo jaaidimaki Koduedo, mei ua afe jiibie ibadino jiihiromaiaí Asis igobemona jaaifiredimaki.*

*Ja kai kome, rakuiya jiibie ibadino yofuia izoi, ja jiihidoziyai aiyo ritimaki juziemo.*

*Mei jaka murui jiibie juzie mayuedo riga, mei iñiaí dua jirari, ie iadi aiyo ua riñega jaka due eroikana due riga juzie anado, kai kome jiihirena aiyo riñede, rakuiya dibenedo ua mei hectárea.*

*Kai komini juziemo taijiana feeikana jaaide.*

*Damierie jaka juziemo taijide rijikaide, jaka taijifirena izoi.*

*Ja ua jaka diga fimona jaaiyamo, ja nairai jubieri kaiyidimaki.*

*Diga riama jiibie ibade raaie diga dukina, iyuaído uite raitirungo, papas, areparinas, espaguetis, ua diga raa.*

*Ja kai kome ibade, jiihibedo, poroto, lenteja, conservaniai, mei dai kai kome ja feeitaikaide juziemo rijiyana, daje izoi mei jiaí kai nairai guiyé finuana feeatate.*

*Kai kome darie ja kai guiyena guiñede uaitate taingona guiakaiñede.*

*Jiibie ibadino da ua guiyé uiñede, kai komini komeki dobañnote.*

*Diga fienide rafuena, jaate uairifue, jiruifue iemo diga fieni iyafue.*

## Tiempo de mafia

A partir de 1980 en La Chorrera el mercado tradicional se cambió, pues llegó la época de la bonanza de la coca.

Recuerdo mucho que llegaron algunos blancos en botes que navegaban por el río Igaraparaná, eran botes de los mafiosos que venían de Puerto Asís.

Nuestra gente, por los consejos de los blancos coqueros [compradores de la hoja de la coca], comenzó a sembrar matas de coca en la chagra.

Aunque en la cultura mûrui y uitoto es tradicional sembrar coca, porque los hombres mambean, no se siembra mucho, pero los blancos siembran por hectáreas.

Los paisanos se olvidaron de trabajar en la chagra.

Muy pocas personas trabajaban en sus chagras sembrando, trabajando tradicionalmente.

Pasando los años y el tiempo, la gente comenzó a quejarse del hambre.

Llegaron muchos comerciantes coqueros, llevaban por bultos el arroz, papas, areparinas, espaguetis, muchas cosas.

Nuestra gente empezó a comprar, con las hojas de coca, granos de fríjol, lentejas, enlatados, así poco a poco algunas personas fueron olvidándose de sembrar, y también de preparar comida tradicional.

Algunas personas ya no comían nuestra comida, la despreciaban, ya no querían comer el casabe.

La mafia no sólo llevó comida, sino que también cambió el pensamiento del paisano.

Surgieron las malas costumbres, drogadicción, prostitución y muchos malos hábitos.

*Kai jitaini darie ja riamamo inireide, ie iadi ua ñuefuedo oñede, fia afe riamaka kai ringori jifanote, fia jübie aiyo oyena, diga kai jitaingo jifuiano fia uiyano imaki faga.*

*Ua fimona 1983, Nofikomo kai nairai jübie ritino jubietaiya, ja juziemo juzibina kioñena, oogodona kioñena, fia juzie jü bire, da jü birena kome kioide.*

Retiziamo dukidikue

*Fimona 1983, fivui jurio18, Retiziamo dukidikue, afe yezika Komizaria bai iyaimana kioide Aiyomani daifirena.*

*Igoberi fei jaaidikuemo, kiorinidikue nano fueñe ua rakuiya guiye iemo kai komini guiye.*

*Ua ai daidikue kue janaide, akaritikue ñue eroidikue diga nairai jiaimaki izie imaki riga ibayena fekadimaki, maikaji, oogoe, iemo jaziki raajiai, jifiji, naimekigoi, habichuela, cilantro, chicoria, afe chicoria Nofikomo kiofiredikue, kue komuiya eniemo.*

*Mei kue janaide, nairai imaki fekaka guiye raa jebekigai izoi niga iyu baredemo jooneta fekadimaki ibayena.*

*Kue oiño Maria Arcilamo jikanotikue, nana ua baie fekaka?, kuemona fia ua jifanuana eroide rainede fekadimaki.*

*Afengo kuena daide, ji ua beno naga raa fekaka, ua jaziki raaji baie uziyagi, mitieño, kineki mei jazikimo yizide guiga raa diga komini fekaide.*

*Kai eniemo jaziki raajina buuna ibayena fekañede, ibayena due fekaja meairede, kai dine raa aiyuena fekaka ibayena, kiribedado, due jiza fia jiaimamo iga, dai kue oiño daidikue.*

*Afengo kuena daide, benomo nano daingo kue dukina fakaize jadi o daina izoi daidikue.*

Algunas paisanas jóvenes tuvieron como marido a hombres blancos, pero eso no era un amor verdadero, esos blancos jugaron con nuestras mujeres, sólo de interés por la coca, muchas mujeres jóvenes fueron llevadas con engaños y las mataron.

En 1983, por Chorrera la mayoría de nuestra gente tuvo escasez y hambre, ya no tenían en sus chagras yuca ni plátano, sino que se veían hectáreas de coca.

### Mi llegada a Leticia

En 1983, el 18 de junio, llegué a la ciudad de Leticia, en ese entonces se llamaba Comisaría Especial del Amazonas.

Bajé al puerto, vi por primera vez el mercado del blanco y del paisano.

Me quedé admirada, y me dio curiosidad ver cómo vendían diferentes grupos étnicos sus productos de agricultura, como yuca, plátano, también frutas silvestres, ají, pimentón, habichuela, cilantro, chicoria, aunque esa chicoria también la veía en Chorrera, en mi pueblo natal.

Era muy curioso para mí, porque la gente vendía sus productos empacados en bolsitas de malla que me parecía tejido de telaraña de color amarillo.

Pregunté a mi cuñada María Arcila, “¿Todo eso se vende?, me parece muy gracioso que lo vendan”.

Ella me respondió, “Sí todo eso se vende, hasta pepas de monte como la granadilla, guamillas, aguaje y otras frutas silvestres la gente vende”.

“En nuestra tierra no se venden frutas del monte, es vergonzoso vender poquito, allá se vende es por cantidad, por paneros, pero así poquito eso se regala”, así dije a mi cuñada.

Ella me respondió, “Cuando llegué por primera vez a esta ciudad pensé igual que tú”.

*Riama guiye fekarakomo foo jaaidikaiñai, eroidikue kue oiño jigi ibade,  
kue iena daidikue, jadie jiai ibaka?*

*Ie jira afengo zadaide.*

*Jikanotikue, jiai ua darie fekaka ibayena?*

*Ie jira afengo ji daide.*

*Ja kue daidikue, afe izoidena meririya daina nii mei ua dueredino  
meria.*

*Kue Nofikomo iya fakaize kai aiyo atavana tooidikai buuna jigi riñega.*

*Ba hermana padre kai eroikana makaia, afemakimo fia eiño iyimo  
iraiano fia iga, jiairuido rakuiya lancha zijia lancha naamamo fia eiño  
iga.*

*Nibai afe jigi ibana riama eiñona galleta itamo itena ite, azucana,  
naimejina, mei ua rakuiya fia kai izoi iga raana iñede.*

*Kai komini Retiziamo*

*Afe yezika kai komini darie beno Retiziamo ite, ie mei ua birui diga  
nairai ua jiaizie jiaino imaki benomo iya.*

*Kue oiño daide, io 11 dinomo darie kai komini murui ite, afemaki  
volqueta comisaria iedo sabadomo bai bitimaki, imaki guiye, ria  
atidimaki fekajaibitimaki jitaidino guiakadino ibayena, afe mameki  
producto.*

*Minika prudutona?*

*Guiye imaki mercado.*

*Minika merkadona?*

*Mei dani taingoji, nana ba imaki jakafaimo riga ria yiziya, oogoe,  
maika.*

*Dinomo kai nairai ingo Rita Fariratofo iya, Alicia Morales iemo Dorotea  
Sionerai.*



Entramos en una tienda, vi a mi cuñada comprar una canasta de huevos, le dije, “¿Y eso también se vende?”.

Ella soltó una carcajada.

Le pregunté, “¿Se vende por unidades también?”.

Me respondió que sí.

Entonces le dije, “Eso se llama robar al pobre”.

Cuando estaba en La Chorrera nosotros teníamos muchas gallinas y nadie comía huevo.

Cuando llegaba visita de las monjas y de los curas, mi madre regalaba por bolsadas los huevos, y a veces cuando arrimaba una lancha mi madre se los daba gratis.

Creo que a cambio de esos huevos los lancheros le daban a mi mamá tarros de galletas, azúcar, dulces, porque el blanco no regala nada [nosotros como indígenas antiguos sabemos regalar cosas].

### Paisanos en Leticia

En aquella época algunos paisanos vivían aquí en Leticia, no es como ahora que hay muchos paisanos de diferentes partes.

Mi cuñada me dijo, “En el kilómetro 11 viven algunos paisanos múrui, ellos bajan los sábados en la volqueta de la comisaría, trayendo sus productos”.

Le dije, “¿qué es producto?”.

“Sus mercados”.

Y le seguí preguntando, “¿Qué es mercado?”.

“¡Ah!, pues el casabe, todo lo que ellos siembran en sus chagras, platanito, yuca.

“Allí vive la paisana Rita Fariratofe, la señora Alicia Morales y también la señora Dorotea Sionerai.

*Ahhh iemo jadi o ñi Luisa, Guma aai baiĕbeno ianori ite io Tresmo.*

*Afengo ñuera taingo aiyotaingo finofirede, kue afengori ieza ibadikue, daje izoi jakaiena, fia jediririe.*

*Afe kai dibene ringoniai muruiñotiai, afemaki jakafairedimaki carreteramo, ie iadi jaka jiai imaki jofo benomo pueblo ite.*

*Ja are itikue benomo ikue makajiya kilómetro 11, Alicia Morales jofofo*

*Nñi mei ua muruiño riño, jierede riño.*

*Juzierede afemo naga ria rigana kiodikue: juzibi, maikabi, farekabi juiñoi jiroyena, oogore, beya, jakaie, rozire iemo naga ria.*

*Ie meidoimo diga riarā iya: nemozi, nekazi, muzeyi, jifikoyi, togueyi, jimena diga ria.*

*Taingo jedataingo ua murui ariji, iemo ime yikana riaibikina kue ite iemo mazaka da puratu.*

*Jaigabina kinebina kue jirotrate.*

*Nofikomo komeki faitikue.*

*Sabadomo kareteramo ite komini bai Retiziamo juziemo imaki taijina raa guiye bai atidimaki taingoji, yomeji, ogoe, mika mei ba guiga raa iemo riye diga.*

*Yezika buuna figo ibańega taingo, aki mei jayerena jira iemo kaimanide.*

*Daje izoi darie kai kome bai pueblomo ite uaitate, darie ja tiidimaki.*

“¡Ah!, también aquí del kilómetro 3 vive su tía Luisa, la esposa de don Guzmán.

“Ella prepara casabe grande y muy bueno, a esta señora me gusta comprar el casabe, y le compro ñame, trae unos grandes.

“Ellas son como paisanas múrui, ellas tienen sus chagras por la carretera, y también tienen su casa aquí en el pueblo”.

Pasado uno tiempito fui a pasear a la carretera del kilómetro 11, a la casa de la señora Alicia Morales, una mujer múrui.

Su rostro realmente era de auténtica indígena múrui, mujer trabajadora.

Miré su chagra sembrada de toda especie de frutas, yuca brava, yuca dulce de comer, yuca *farekatofe* para la bebida manicuera, platanera, maíz, ñame, piñal y otras más.

En su rastrojo había sembrado frutales como umarí amarillo, umarí verde, maraca, guamas, caimos, anonas y palma de chontaduro y otros más.

Me brindó una torta de casabe gruesa, como la prepara el verdadero múrui, acompañada de una pierna de boruga ahumada y un plato lleno de maní.

Me dio de tomar la bebida cahuana de aguaje.

Me hizo recordar de La Chorrera.

Los días sábados los paisanos que vivían en la carretera salían a vender al pueblo de Leticia sus productos de la chagra al mercado, productos como casabe, arepa, plátano, yuca y otras cosas de comer y también carne de monte.

En ese entonces muy pocas personas compraban el casabe, según ellos porque olía a mal y no tenía sabor.

También era ignorado por ciertos paisanos que vivían en el pueblo, algunos de ellos ya se han muerto.

*Komini darie ziaie bai atidimaki, riakadimie ibayena ziaiki bai fekaja.*

*Kai kome darie bai pueblomo itinomona meairede, riamamona jakiredede iemo iaire eroide aigiroi.*

*Jaie ziaiki meairede, ua iaire eroide aigiroi jayerede, dai daifiredimaki, riana daje izoi darie kai kome.*

*Ie iadi birui diga nairai riga ua naganomo fekaka, bai guiye ibayena fekaja kigido, jiaie kome jikade ibayena.*

*Birui ziaiki bai fekayena atika aiyo raifide beno Aiyomani iye abido, mei kai komini yaguerioa daidimaki iima moda ziaikina eroide.*

*Ziaiki fare oga manoriyena abi izirena giyena, iemo teia jiroyena mei jaka figura manoriyena.*

*Mei birui ua ja aigiroi iaire eroiñede jayenide.*

*Daje izoi taingo birui aiyo raifide, zeimi peso fidi raiñoka, kai komini bai sabadomo atika fekayena guiakadino ibayena.*

*Daje izoi jaiyitango raifide, jaiyiki da kiro zeimi pezona raifide, darie kai kome due fekade zikomi pezo raiñode.*

*Mei birui ua jaka jaiyiki naganomo fekaka, nairai guiranodo, nairai dukirano iniyena, jofuedo*

*Jaiyie ba imaki guiakana izoi finoka, yikizina joonega, ria yiziyana mei riana raizaideza diga guiga raana joonega.*

*Rabi omai, jiaimakimona casaraman tucupi, mei rabi daidimaki minika daidino, mei kai muruiño ringo taijina afengo finoka rabiko.*

Otras personas traían a vender el mojoy, para los que les gusta comerlo.

Para algunos paisanos que viven en la ciudad es vergonzoso que el paisano que vive en las comunidades salga a vender el mojoy, para los blancos es miedoso y horrible.

En esa época era vergonzoso, es un gusano horrible y asqueroso, decían, tanto para blancos como para algunos paisanos.

Pero hoy en día es el plato preferido de muchas personas, se vende actualmente en las plazas de mercado, y por encargos.

Es un gusano que tiene un precio muy alto en el mercado de toda la región del Amazonas, y es considerado en la cultura uitoto como miembro masculino por su forma parecida.

De su aceite o la manteca se sacan muchos derivados para el dolor de cuerpo y para hacer medicamentos que sirven para tosferina, neumonía y otras enfermedades respiratorias.

Ahora sí ya no es un gusano horrible y asqueroso.

De igual manera, la torta de casabe tiene un precio alto, una torta de casabe cuesta seis mil pesos, se vende mucho en el mercado indígena los días sábado.

De igual manera se vende casabe de almidón, el kilo está a seis mil pesos, algunas personas lo venden a cinco mil.

El almidón está al alcance de todos, en restaurantes, en los hoteles, en algunas casas.

Cada cual lo prepara de diferente manera, le ponen carnes, frutas y otros ingredientes del blanco.

El ají negro, casaramán o tucupí, que en lengua uitoto variación dialectal minika se dice *rabi*, especialmente lo preparan las mujeres uitota.

*Jiai jaka mei, boraingo, okainango, muinango, nonuiairingo, jaka jifibina finode ba imaki onona izoi, mei rabi o omai juji tãa iji o juji jutaka iji kokuitaina ie naitaja.*

*Mei afe rabi o omai jaka ua naga jofomo ite guiye jedoyena, muruima, okaina, borai jofomo.*

*Birui jaka jiai rabi nagano kiona komini bai atidimaki fekayena oiakadino ibada oyena, restaurantemo, hotelesmo.*

*Naga nairai ibaka, riana jaka jiai kai komini ciudamo itino ibadimaki.*

*Ua jaie diga riamamona mei ua bie rabiko iaire jayerede kikueyairitate.*

*Ie jira mei darie kai kome ja meairuite kai guiye finuana, mei ua darie ja dai kai kome guiye finuana feitatimaki kai komini guiye.*

*Nibai darie kai komemona ba riai guiye bai raire finuanona fekaka ibayena ua guiye dainanona, ie abina figoñede fia janaide raire finoka guiye abaikinitate.*

*Ie mei kai kome guiye ua guiye mairitate, mei jaka aiyo guiadi mei komena irade, yayatate, kikuetata iemo yuitate.*

*Nofikomo riana uiga riana*

*Nauide fimona jiyakimo [2013] Nofikomo makajidikue, kue iiotiai eroizaidikue.*

*Kue ebuiño ie jakafaimo kue uite, ie jira jaidikaingai.*

*Afengo jakafaimo kiodikue diga riana ba jiaimaki riga raa kai uzutiai riga rianede, daje izoi ba dunajina eroide riana riana uita fekaka aki ba kai kome juziemo riyena, mei aki ba Sinchimo taijidino.*

*Mei kue afena zanodikue fienide juzie kigimo riga.*

*Jae mooma Lorenzo Candre yoiadedi, jiaimaki riga riana iji o iroki kaimaki ienede eniana fieni finode kai kome riana doiñote ieita juzie kigimo rinide kai riana irade, naga riana mei ritimie ñue uinoga mei*

Sin embargo, otros grupos étnicos como bora, okaina, muinane, nonuya, lo preparan de diferentes sabores, porque es del proceso del caldo de la yuca brava rallada o madurada en el agua.

Este condimento principal para acompañar todos los alimentos no faltaba en las malocas de los uitoto, okaina y bora.

Hoy en día, también este condimento se volvió negocio en algunos restaurantes y hoteles.

Se vende a todo tipo de personas, tanto blancas como paisanas que viven en la ciudad.

Hace tiempo para los blancos este picante olía hediondo y decían que era nauseabundo.

Por esta razón algunas personas dejaron de preparar los alimentos tradicionales y regionales, y olvidaron preparar la comida nuestra.

Piensan que las comidas rápidas son nutritivas, y resulta que algunos platos no son de vitalidad para la salud humana porque vienen con conservantes químicos.

Lo tradicional no contiene químico, aunque sí puede enfermar al comerlo en exceso, producir malestar, vómito o diarrea.

Cultivos llevados por los blancos en Chorrera

Estuve al comienzo del año 2013 en La Chorrera, visité a mi familia.

Mi hermana me invitó a la chagra, fuimos las dos.

Allí vi otros cultivos que no son semillas o frutos regionales o ancestrales, como el bore y otras semillas que son llevados de otras partes, a través de organizaciones como la institución Sinchi.

En mi concepto, veo muy mal esas semillas que no son regionales y que ellos siembran en la chagra.

Recuerdo mucho lo que decía mi padre Lorenzo Candre: “Toda planta o semilla de otras regiones puede dañar el suelo y las cosechas que se siembran en la chagra, porque cada planta tiene su

*ba ie onona izoi, imaki iya enie imaki uiñua izoi.*

*Ie mei afe riaru ebena kome rikana uite, afe kigido jiaimaki dino ite  
duiko jaaide, mei jaka naga kai iyano enie enie uiñuafue ite.*

*Naga riaru onode buu ie riya, mei jaka ritime ñue ie uiñote, jiaïnomo  
uiadi ñue zikoñede jiairuido iemo ñue yiziñede.*

*Kue ebuiñomo jikanotikue, baie ninomona o oga ria jiae kirainidikue  
kai juziemo bairoki?*

*Aa jadi baie aki kaimo organizaciones fekaka ido kai juziemo riyena.*

*Jikanotikue ieza afena o jitaïdio o jeire otio, ie jira kuena daide mei  
jaka kue jitaïñedikue, jiano aki dano jifirai diga ritimaki dano ba kai  
ria mayuedo, jiano ebikoiñeno zikode iadedi duuide, darie ñue zikode.*

*Darokirie jadi aki aromatica finuanona jiroyena, mei ua jaka jiae  
onoiñega nibai ba.*

*Jiaimaki dinena uiga ria kai komini riaru fuitade figoiñede.*

*Ieza afena kue jeire oñedikue, fia ua kai kominina ñue yofueñeno  
ijiaïna ritatakana uiya.*

*Nofiko birui*

*Jaka darie kai komini jakafaimo taijia feeiñede ba einamakina  
mameidino.*

*Birui iñiaï jakafaimo taijide ie aai diga, jiaïma kanodiaiyinoi, ie uruiaï  
nagarui ekayena.*

*Kuemonu nagayinoi dai taijije figura.*



propio manejo según como lo cuida cada persona de los diferentes lugares.

“Pero si la persona va sembrando esas semillas, eso puede ocasionar grandes enfermedades, porque cada territorio tiene sus formas de cuidar el suelo y las plantas.

Las plantas conocen a sus dueños, son los que las cuidan bien, cuando son llevadas a otros territorios no se adaptan, no crecen de igual forma”.

Pregunté a mi hermana, “¿De dónde salieron esas semillas o plantas todas extrañas y raras?”.

Ella me dijo que eso lo dan las organizaciones.

Le pregunté que si estaba de acuerdo con esas plantas, ella me dijo que no, que algunos siembran junto a la mata de ají u otras plantas regionales, que la planta regional crece enclenque y la otra sí crece bien.

Algunas plantas son para tomar aromáticas y otras ni siquiera saben bien para qué sirven [las siembran por sembrar].

Llevar semillas de otras regiones es una manera de acabar con las plantas regionales.

Para mí eso está mal hecho, no estoy de acuerdo con que lleven plantas o semillas de otros lugares sin enseñar para qué sirve cada semilla

La Chorrera hoy en día

Algunas personas adultas no olvidan el trabajo de la chagra, como venía desde antiguo.

Hoy en día también los hombres trabajan en la chagra ayudando a su esposa, trabajan mutuamente, para el sustento diario de la familia.

Pues que los dos trabajen juntos me parece importante [hace tiempo la chagra solamente era para las mujeres].

*Kai komini jakafaimo taijide, riga raa ja jeede riara, juzie junaide, maika jeede.*

*Iadedi buu imakina ibaiti, aiyo ibaita komena inede, da internadomo iemo ruika yofueranomo uita fekadimaki ibayena, jiairuido jiramaki ibaka, da afemaki kai komini juziemo taijia riga raa guiye ibaka.*

*Kai komini juziemo taijide, ie mei jaka ua jieredino raa oyena kirigai, ranita, yokofe, matiriyai nite, nogo, ba janarai finodino, ñekirofe jidianona mooida fekaka, ua naga raa finuanona fekadimaki.*

*Ie iadi aiyo ibade kome jofo inede.*

*Nofikomo riyena ja fuite, ja jiai chamuna inede, chamuna kioñena jibibe ibadino dukinamona.*

*Jiibiemo taijidino ja jibie iaianona iyemo kaikoia, ieza jainoi iaidaite meita chamu nine aizide ja chamuna figo kioñeña Kodue imanimo.*

## **Ie baifene ifue**

### **Murui guiye finuafue**

---

Taingoji zua

*Jakafaimona aidoka juji, dai ñeta tuuiyano iyemo jutaka, jiairuido nagoraimo iyemo jutaka.*

*Tuuiga nogomo jutaka o jiaimo jutaka.*

*Mei birui, timbomo jutaka, bandejamo iemo jiaie riama raamo juyie jutaka jiniyena.*

*Ja ñue juji jiniyamona ari ota dobeke goberaemo dobeñodo.*

*Ja ua ñue magari dobebiyamona afe magari inarakodo ñue iduika ja magari ñue zafenaiya.*

*Eroika inarako ana ota magari zaferede, ranitado izika.*

Los paisanos trabajan en la chagra, lo que siembran madura, la yuca brava produce, la yuca *fareka* produce por cantidad.

Sin embargo, no tienen adónde sacar los productos a vender, no hay quién los compre, solamente llevan a vender al internado o al colegio, también a los pintados [militares] les venden, son los únicos que pueden comprar sus productos.

Aparte de la agricultura, hay paisanos muy talentosos que hacen buenas artesanías como canastos, cernidor, colador, bolsos, ollas de barro; también tallas en madera como estatuas, tuercen fibra de chambira teñida, y muchas más cosas.

Pero no hay un almacén que les compre.

En La Chorrera ya no hay cacería, ni pesca, los peces se acabaron desde la época de la bonanza coquera.

Ellos fueron quienes contaminaron el agua echándole hojas de coca trabajadas con químicos, de manera que los peces en centro Chorrera son muy escasos.

### Parte 3

#### Preparación de los alimentos múruí

---

##### Preparación del casabe seco

Se saca la yuca de la chagra, se pela para echar a madurar en el agua, también se puede echar en la quebrada con toda la corteza.

Se pela para sacar la masa y se echa en olla de barro o en canoa.

Actualmente, la yuca para hacer madurar bien se echa en elementos fabricados por los blancos como timbo, bandejas y otros más.

Ya bien madurada la yuca [como tres días] se retira la masa de yuca y se amasa bien en la batea con el palo de amasar.

Ya bien amasada se pasa a escurrir con el matafrío hasta que quede la masa bien seca.

Se baja del matafrío la masa bien seca, se cierne con cernidor.



*Utensilios para la preparación de alimentos. A la izquierda: matafrío para escurrir la yuca y olla para recibir el jugo venenoso de la yuca brava; a la derecha abajo: batea para amasar con su palo de amasar y rallador de yuca; derecha centro: tiesto o budare para asar el casabe o la arepa sobre las piedras del fogón y totuma; derecha arriba: cernidor, colador, instrumentos para voltear el casabe y canasto. Anastasia Candre, 2007 (fotografía de Juana Valentina Nieto).*

---

*Iziriya mei zibemo jooneta junika itunina, zibegi ñue uziredemo zoga.*

Yomeji

*Magai iduika izika abido jainoido riatajano ñue dobeka.*

*Dobebiya mei, oogobemo o uyobefe eromo magai jooneta junika taingo izoi itunina.*

*Yomeji are ueñede, ie jira jaka mei yomeji ua zibegi ñue uziredemo zoga.*



*Mujeres mûrui preparando alimentos. Izquierda: mujer cirniendo masa de yuca; derecha abajo: mujer asando casabe; derecha arriba: mujer exprimiendo masa de yuca en matafrío. Anastasia Candre, 2008 (archivo personal de Anastasia Candre).*

---

Después de cernir se coloca en el tiesto y se va moldeando en forma de círculo, se asa en el tiesto bien caliente.

### Arepa

La masa escurrida y cernida seca se remoja otra vez con agua y se amasa bien machucando con la batea.

Después de machucada, la masa se coloca en hoja de plátano o de platanillo y se va moldeando como el casabe.

La arepa se asa muy bien en media hora, por eso se coloca en el tiesto muy caliente.

### Juari finuafue

*Juari finua: magari ñue iduika, ñue ranitado izika, iziya fuiya mei jainoina ñue riatajano ua ñue dobeka.*

*Dobia fuiya, mei jaka nauí oga erebe eromo magari dobeka ferinota jooniano arerikaina ñekirofedo ñue maiga.*

*Ja ua nana maíta fuiya meino, aiyue nogo o kaderumo zega.*

*Ñue zefide juari onoirede kokuioidemo da juari radozido faitajano ari ota atuedo jaitaka eroiga narina ua ñue ueede juari ero borarede, ie mei ueeñede juari yoeungodo jaitaka nia magari uzerede, mei ñue ueede juari borarede.*

*Ieza zia jainoi oni totajano.*

*Kirigaimo jutajano irai kaifori yitaka zafenaiyena, dinomona ota guiga.*

### Fariña beeiafue

*Mei jaka fariña beeika zibegimo.*

*Daje jujimona oga ie iadi aiyo juji aidoka.*

*Ie ñeta iyemo jutaka jiniya izoi ari oga.*

*Ie iadi ñue iduiñega, ñue iduika magari fariña figoiñede uizonite.*

*Magari figo iduiñega ranita jeborededo izika.*

*Zibegi ñue uziredemo jutaka ibi kaveoiga beeika jiaibedo uziñeyena are fariña zabenaiñede, ja zafenaiadi ñue eroiga uziñeyena, ñue o uiñonia uzide juanino koena jaaide iaire jayede.*

## Preparación de tamales de yuca

Preparación de tamales que llamamos *juari*: Se escurre bien la masa con el matafrío, se cierne con el cernidor, y después de cernir se remoja la masa y se la amasa en batea.

Una vez amasada, se van formando masitas de forma alargada y colocando en la hoja de caraná amarradas muy bien con tiras de chambira.

Cuando todos los envueltos están terminados de amarrar, se cocinan en olla de barro o en olla común y corriente [el cocimiento aproximadamente es de una hora].

Para probar si la masa está cocida se saca un tamal de la olla, se corta la por la mitad y si está amarilla es señal de que está cocida, pero si la ve de color blanco todavía falta por cocinar.

Después de estar bien cocinado se retira la olla del fuego.

Los envueltos se echan en el canasto y luego se cuelgan encima del fogón, para ahumarlos, y así se conservan mejor y están listos para comer.

## Así se prepara la fariña

Pues la fariña se tuesta en el tiesto o budare.

La fariña se saca de la misma masa de la yuca brava, sin embargo se necesita sacar mucha yuca.

Se echa en agua y cuando está madura se saca.

No hay necesidad de escurrir bien la masa para hacer fariña, la masa muy seca no sirve porque se vuelve polvo.

La masa húmeda se cierne en un cernidor de huecos grandes.

Después de cernir para tostar se echa en tiesto muy caliente y se va revolviendo constantemente con el remo para que no se queme. Ya seca hay que cuidar que no queme; si por descuido se quema, la fariña queda carbonizada y huele mal.

*Ja kaigaiya izoi ari oga, ñue ueede ñue kaigaide fariña kaimarede iemo kaimare jayede.*

*Mei ja guiyena ite chibena jiroka, naga guiyemo jutaka mei fariña o guiakana izoi finuanona guiga.*

*Fariña guite kome komeki ñuera irafuena iñede farede.*

*Mei bie fariña kai komini ieñede, bie fariña kai nabai brasileiro nairai finua.*

*Afe izoi kai nairai fueuano ja finodikai guiyena.*

*Mei bie fariña nano fueiñe kajuemo kai nairai taijitatino riana Nofikomo uiga kajuemo kai kome taijidino guiyena, mei aki ua Julio Cesar Aranamo iya fakaize.*

*Me farie figura are makaia uita guiyena.*

### Fafurutaingo

*Kaimarede jedakiede fafurutaingo taingo funua izoi finoka.*

*Ie iadi zafere magari iziyano, uyobefe o oogobe ota ñue finuanona zibegi manaidemo joonega, afe emodomo ja ñue izika zaferede magari jutajano, taingo izoi finoka.*

*Ie iadi gaieñega, ja ua ñue gaitajano fuiya mei ja rabena ñue fanika, dai ñeta ja zibe anamo aiyo reiena gaiga zibegi anamo eaiyena ñue kakaiyena uzireyena.*

*Dai ñeta zotingo jaka ie zoga eroide ñue ueyena dobaidobaiñode.*

*Bie taingo murui ringo finoka jika makayena, inikoyena.*

*Iemo fafurutaingo finua are ueñede rakuiya yuainia da hora.*

*Mei bie tango fafurutaingona mei murui daide fekitango.*



Cuando ya está bien tostada se retira del tiesto, ya está bien asada y tostada, huele bueno.

Ya se puede comer en forma de chivé, también se pueden preparar diferentes platos para el consumo.

La persona que come la faríña vive feliz y contenta, con buena energía y vitalidad.

Realmente la faríña no es del paisano múrui; es fábrica brasileira.

Sin embargo, ya nosotros como pueblo lo copiamos de otra cultura y lo preparamos para el consumo.

Contaba mi papá que la faríña por primera vez apareció en La Chorrera en época de la cauchería, que los blancos sirgueros llevaban para que los paisanos consumieran en tiempos de Julio César Arana.

La faríña sirve para llevar y consumir en largos viajes.

### Casabe grueso

¡Delicioso casabe grueso preparado de la masa de yuca brava!

Se cierne la masa de yuca seca, se colocan en el tiesto hojas de platanillo o de banano, se echa la cantidad de masa seca sobre la hoja, y luego se va cubriendo con la mano así es como se prepara el casabe.

Al terminar se va cubriendo muy bien con las hojas, se mete mucha leña para que caliente y así pueda asar bien.

La que prepara este casabe está pendiente de que no se vaya a quemar y está volteando de un lado a otro.

Este casabe lo hacían las mujeres múrui para viajes largos.

Este casabe se demora para asarse una hora aproximadamente.

También a este casabe los múrui lo llaman casabe de viuda.



Arriba izquierda: tamales de yuca; abajo izquierda: casabe; centro: olla con la bebida cahuana; derecha: arepas de yuca. Anastasia Candre, 2008 (archivo personal de Anastasia Candre).

---

Rabi, omai, yomaki, ruzudomai

*Mei jaka magai iduika taingo, fariña finoyena, iduika afe iji mameki jukui.*

*Aiyue kaderumo kokuitaga ua ñue naitaga.*

*Ja ua ñue naiya izoi, jifiji ziano jutaka, mei kome guiakana izoi ñnoka.*

Jaiyiki

*Aiyo juji aiduanona ota tiafaido tika.*

*Tianona yokofedo aiyue nogo o kaderumo yokika.*



*Mujeres preparando casabe.* Anastasia Candre, 2007 (archivo personal de Anastasia Candre).

---

### Casaramán, tucupí, ají negro

En una olla se recoge el líquido que escurre de la masa de la yuca brava para preparar el casabe, la fariña y otros derivados. A ese líquido lo llaman *jukui* [veneno].

Se coloca al fuego en una olla grande para que hierva hasta que merme el líquido [y adquiera un color café oscuro].

Cuando está bien espeso como la miel, se puede echar ají cocido u otros ingredientes, como uno lo quiera condimentar.

### Almidón

Se saca bastante yuca brava y se ralla en el rallador.

Una vez rallado se cuela con el colador en una olla grande.

*Yokia fuiyano, dino rainaka daingo fiaikana ana jaiyiki nogo moiri  
rainayena, riama yuainia da hora.*

*Ja jiyiki iñena jukui yiaichikide ieza afe jukui jitaia oga rabina  
gatayena, ie mei jitaiñenia oni totaka.*

*Mei ja jaiyiki ota ferinoa jizefomo rainaka afemo ite jainoi yokoyena.*

*Ja zaferena ota iziyano jajitango zoga guiyena.*

*Jaiyikido jaibiriya jaigabi finoka jiroyena, kinebi, zezebi, komaibi.*

*Mei jaka jaiyiki jaka muruiño jofomo jitainide, jaka ite jizefomo raide.*

---

## Notas

---

**Reconocimientos:** Este texto es resultado de una beca de investigación propia que Tropenbos Internacional Colombia le otorgó a Anastasia. Ella lo estaba redactando cuando la sorprendió la muerte el 18 de mayo de 2014. Juan A. Echeverri editó el texto.

**Vocabulario:** La identificación biológica de plantas y animales y las definiciones de términos y expresiones en español local o en uitoto pueden consultarse en el “Glosario de plantas, animales y expresiones” que va incluido en este mismo dossier.

**Pronunciación de las palabras en lengua uitoto, dialecto minika** (ISO 639-3 hto): Las vocales y consonantes suenan aproximadamente como en español, con las siguientes excepciones y adiciones: *i* se pronuncia colocando la lengua en la posición de u y los labios en la posición de *i*; *ng* suena como la combinación *ng* en tango pero sin pronunciar el sonido *g*; *f* suena como una *p* pronunciada sin cerrar completamente los labios; *v* suena como una *b* pronunciada sin cerrar completamente los labios; *z* suena como la *z* castellana en corazón (interdental). Obsérvese además lo siguiente: *b*, *d* deben pronunciarse como oclusivas en todas las posiciones; *r* suena como la *r* de arena en todas las posiciones, incluyendo inicial de palabra; *g* suena como en español, pero no debe suprimirse el sonido u en las combinaciones *gui*, *gue*; y suena como en francés *je*.

Una vez escurrido, se deja asentar el almidón en el fondo de la olla, aproximadamente una hora.

Ya sin almidón ese líquido, si se quiere, puede utilizarse para preparar tucupí, o si no se bota.

Sacado el almidón, se hace una bola y se coloca en la ceniza para que gotee el agua que todavía tiene.

Ya seco se saca y se cierne para preparar casabe de almidón.

El almidón también se emplea para preparar cahuana, de aguaje, de umarí, de milpés.

El almidón nunca falta en la casa de la mujer múrui, siempre está sentado en el fogón.

---