

# *Ranino ua uai*

## Palabra de cosecha de frutas silvestres

Narrador: Hipólito Candre

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

Recopiladores: Juan Alvaro Echeverri y Olga Lucía Montenegro

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

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

---

### Resumen

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

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

***Ranino uai: Word on the gathering of wild fruits***

### Abstract

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

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

## Presentación

---

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

Los frutales son como cacería. Como dice el anciano Hipólito Candre: “Cuando el hombre camina por el monte y no ve animales para matar, su cacería son las pepas del monte que trae para comer sabroso”. En el texto, el anciano va a mencionar un gran número de frutales silvestres: algarrobo (Fabaceae, *Hymenaea* sp.), almendra de monte *ekiki* (Caryocaraceae, *Caryocar glabrum*), almendra de monte *jotie* (Caryocaraceae, *Caryocar gracile*), asaí (Arecaceae, *Euterpe precatoria*), caímo de monte *miyi* (Sapotaceae, indet.), canangucho, aguaje, moriche, mirití, burití (Arecaceae, *Mauritia flexuosa*), castaña de monte (Lecythidaceae, *Bertholletia excelsa*), castaña péndula (Chrysobalanaceae, *Acioa longipendula*), coco de monte (Arecaceae, *Attalea racemosa*), cumare o chambira (Arecaceae, *Astrocaryum chambira*), *duzie* (árbol indet.), juansoco, surba (Apocynaceae, *Couma macrocarpa*), laurel (Lauraceae, *Nectandra* sp.), milpesillo (Arecaceae, *Oenocarpus minor*), milpesos (Arecaceae, *Oenocarpus bataua*), oreja de chimbe (Vochysiaceae, *Erisma japura*), platanillo (Strelitziaceae, *Phenakospermum guyannense*).

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

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

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

Mei kai, ua baa jazikido  
makadimie iima dibene, ua baa  
ifakina yíziya yezika mei baie  
ifaki tinoda atidikai.

Iemo mei ringoza rainaita guite  
ie uruiai diga.

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

Nii ua baa iima makade minikana  
kioñede niie ie aika, ie atide  
kaimare guite.

Baa uiyobeko, nii mei ua minika  
kioñena aikana uite, baa komaiji  
ó guriji ó needa.

Ie mei atide mei baa yiguenota  
jirode.

Ua baa kíne yezika mei kineki  
atide, ie jama baa kaite.

Baa duzie yezika mei duzie jíai  
atide, ie itada jirode

Aki daii mei raana itino jaae ua  
kai jeeiriya raa.

Entre nosotros, cuando un hombre camina por el monte y es tiempo de producción de castaña de monte<sup>1</sup>, él las cosecha y las trae a la casa.

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

Lo mismo si encuentra coco de cumare<sup>2</sup> lo comen asado o crudo; lo mismo [si encuentra] frutos de almedra de monte *ekiki*<sup>3</sup> y *jotie*<sup>4</sup>.

Cuando el hombre camina por el monte y no ve animales para matar, su cacería son las pepas del monte que trae para comer sabroso.

Si no ve animales, su cacería van siendo racimos de platanillo<sup>5</sup>, pepas de milpesos<sup>6</sup>, pepas de milpesillo<sup>7</sup>, o pepas de asaf<sup>8</sup>.

Esas [pepas] se traen y se amasan para hacer jugo y tomar.

También cuando es tiempo de cananguchu<sup>9</sup> trae las pepas y come<sup>10</sup> un poquito.

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

Así eran las cosas buenas con que antes nos alimentábamos.

Baa uiyoki, baa ikiki ikinino  
yezika mei yizide.

Baa jiairuido baa aguie jiai guiga  
raa.

Ie t̄inoda baa jaduyu nita iedo  
atide.

Ieri ringoza kaimare guite ie  
uruiai diga.

Meita iñede mei daiinide, iadi  
mei ua baa ie yiziya yezika mei  
yizide.

Ie izoi eroikana baa jaa mei  
uruiai jiai onode.

Meita raninoniadi afe izoide  
yizifirede dainana imaki onoiga.

Baa ua ranino ite baa nemozí ua  
baiiya yezika ie faida atide.

Baa neka baiiya yezika neka faida  
atide.

Baa mizeyi baiia mizeyi atide.

Baa jizaiñonia jiziae mei atide.

Ieri uruiai riede.

Mei ranino baa obe kaite, ranino  
baa goido kaite.

Baa jimeninonia mei jimeki ua  
guitikai.

Cuando es tiempo de juansoco<sup>12</sup>,  
también fructifica el coco de  
monte<sup>13</sup>.

Cuando es tiempo de castaña  
péndula<sup>14</sup> también se come.

Se cosecha, se teje un capillejo<sup>15</sup> y se  
trae.

De esto la mujer y los niños comen  
sabroso.

Entonces no se puede decir que no  
hay, porque cuando es tiempo de  
fructificación hay frutas.

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

Ya ellos van conociendo en qué  
tiempo fructifican las pepas del  
monte.

También hay tiempo de propia  
abundancia<sup>16</sup>, así, cuando caen las  
pepas de umarí amarillo<sup>17</sup> uno las  
recoge y las trae.

También, cuando cae el umarí  
verde<sup>18</sup> se recoge y se trae.

Si cae el fruto de la maraca<sup>19</sup> se trae.

Si es tiempo de guamo<sup>20</sup> se traen  
guamos.

Con esto se alimentan los niños.

Cuando es tiempo ellos comen umarí  
negro *obe*<sup>21</sup> y *goido*<sup>22</sup>.

Cuando es tiempo de chontaduro  
comemos chontaduro<sup>23</sup>.

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

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

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

Nii mei jaae ua uruiai ua jeeidokano einamaki atide.

Ie ua iraiyena kirigai nitimaki, baa zueyo nite.

Nii jaae ua mei kai komedikai jeeiriya raana ite.

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

Mei afedo kai erokaiadi mei ebirede, ie afena kai jamairuia mei jaka mei ite iadi, mei ¿buu jofo kaimo atide?

Baa kinoninonia kinobeji guitikai.

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

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

Mei birui mei jamaifuena ite.

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

Allá hay algarrobo<sup>24</sup>, y también con eso se da de comer a la mujer y los niños.

Aunque esos son frutos del monte, también son alimento de abundancia; allá hay laurel<sup>25</sup>, hay ukuye<sup>26</sup>, hay caimo de monte miiyi<sup>27</sup>.

Con estas pepas los antiguos venían alimentando a sus hijos.

Para recoger estos frutos ellos tejían canasto y tejían capillejo.

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

Lo mismo si el hombre camina por el monte y encuentra colmena, la abre y la toma en cahuana<sup>28</sup>.

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

Si es tiempo de oreja de chimbe kinobe<sup>29</sup>, comemos sus pepas.

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

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

Pero hoy en día eso se está olvidando.

Akie izoide.

Niie ua jaae kai uzutiai kai  
ekade, iedo komuidikai.

Ua daa fiaa juji ua naieñedikai,  
ua daa fiaa riaroki naieñedikai,  
dañanona ite afeno.

Jino baa jaziki ranino fakai mei  
itino mameki mei yoina, diga raa  
ite, diga raajiai ite, guiga raaniai.

Ie izoikana ite jaa mei ranino  
yezika ua omoi jenoyena, jofomo  
atiyena, kai jeeiriyena, dañano  
mei bie yoina.

Daaje izoi bie ua raa jaae kai  
uzutiai ua raa mei uai yoina.

Ie jira mei birui uruiai afena mei  
jamairuiya jira mei uruaimo  
danomo uibinoga.

Baa ua oidoi yezika mei  
iretaikona ite, dinomo ire finoka.

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

Ie ire jaa iye ana jaaiya fakai jaa  
jaireide, dinomo jairei ie ua raa  
riina, jaireide chamu riina.

Jaa ua fiemona fakai mei iye erai  
zotaja dinomo doniai komuide.

Así es.

Antes nuestros abuelos nos  
alimentaban con eso, con eso  
crecimos.

Ahí se dice que no solamente somos  
sustancia de yuca, que no solamente  
somos sustancia de los frutales  
sembrados.

Se cuenta que afuera en el monte  
cuando es época de producción  
están esos nombres y hay esas cosas,  
esas cosas de comer.

Se cuenta esto para decir que así está,  
para que cuando sea tiempo de frutas  
ustedes busquen, para que traigan a  
la casa, para comer nosotros.

Se cuenta que esas mismas cosas  
pensaban los abuelos antes, esa  
misma palabra tenían.

Por eso hoy los jóvenes no se  
interesan por eso, y por eso para  
hacer recordar otra vez a los jóvenes.

En tiempo de creciente es tiempo de  
hacer tapajes<sup>30</sup>, ahí se construyen  
esas trampas.

Una vez tapado se amarran las  
trampas zeda<sup>31</sup> y las nasas irigi<sup>32</sup> para  
sacar pescado.

Cuando la quebrada baja se forman  
esos pozos donde quedan los peces  
que se comen.

Cuando es verano se tapa la bocana  
de una quebrada y ahí ya aparece el  
doniai<sup>33</sup>.

Afenori jiai jaa juiarai jiai  
mameki yinoga.

Ie jira juiarai jaa riga jiai juiarai  
raitiomoiza

Iye erai kai zotaia afe aiñoda  
zaigonota kai jeyena.

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

Ie jira mei afeno birui feeide,  
jamairuiya izoi ite.

Baa ua oonino yezika mei oofomo  
eroidikai, ooretaiko meiñua,

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

Daii ua kai bie ua jaae ua baa  
raaua uaina ite

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

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

Aki daii ite.

De ahí también ya se nombra el  
veneno de la mata de barbasco<sup>34</sup>.

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

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

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

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

Cuando es tiempo de sapos miramos  
en el sapero, revisamos el hueco de  
los sapos<sup>35</sup>.

El hueco se arregla, se pule y ahí  
ya caen los sapos, eso se recoge,  
se ensarta y se come, en época de  
sapos<sup>36</sup>.

Así era como antes nosotros  
hacíamos cacería.

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

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

Esa parte está así.

## Notas

---

<sup>1</sup> Castaña de monte (Lecythidaceae, *Bertholletia excelsa*, según López (1989)): *ifákina* (la planta), *ifaki* (el fruto). Produce en septiembre, solo una vez al año.

<sup>2</sup> Cumare o chambira (Arecaceae, *Astrocaryum chambira*): *ñekina* (la palma), *ñekiki* (el fruto), *ñekire* (grupo de palmas). Produce desde julio hasta septiembre, en el mismo tiempo que el canangucho (ver nota 9).

<sup>3</sup> Almendra de monte *ekiki* (Caryocaraceae, *Caryocar glabrum*): *ekirai* (la planta), *ekiki* (el fruto); Schultes (1990: 124) lo menciona como “ekuray”. Otro nombre popular es peine de abuelita, porque el epicarpio de su fruto presenta una serie de agujas finas que eran utilizadas antiguamente como peine para despiojar. Árbol que puede crecer hasta veinticinco metros. La semilla es comestible. El fruto es redondo con epicarpio espinoso. En estado inmaduro el pericarpio contiene un veneno más fuerte que el barbasco sembrado, por eso también se usa para pescar en tapajes. Esta especie produce de julio a septiembre.

<sup>4</sup> Almendra de monte *jotie* (Caryocaraceae, *Caryocar gracile*): *jotiai* (el árbol) *jotiki* (el fruto), *jotie* (genérico). Produce de julio a octubre aunque en algunos árboles la cosecha se termina muy pronto.

<sup>5</sup> Platanillo (Strelitziaceae, *Phenakospermum guyannense*): *uiyoberi* (la planta), *uiyobeko* (el racimo). Esta especie produce de julio a octubre, aunque algunos terminan en noviembre.

<sup>6</sup> Milpesos (Arecaceae, *Oenocarpus bataua*): *komaña* (la palma), *komaiji* (el fruto). Produce de julio a noviembre.

<sup>7</sup> Milpesillo (Arecaceae, *Oenocarpus minor*): *gurida* (la palma), *guriji* (el fruto). Produce de julio a noviembre.

<sup>8</sup> Asaí (Arecaceae, *Euterpe precatoria*): *needa* (la palma). Produce de julio a noviembre.

<sup>9</sup> Canangucho, aguaje, moriche, miriti, buriti (Arecaceae, *Mauritia flexuosa*): *kinena* (la palma), *kineki* (el fruto), *kinere* (el cananguchal), *kine yezika* o *kinenino* (tiempo de canangucho). Los frutos se producen de julio a septiembre.

<sup>10</sup> Se utiliza el verbo *kaite* (roer, raspar con los incisivos) para comer canangucho porque este es consumido raspando el mesocarpio con los dientes.

<sup>11</sup> *Duzie* (árbol indet.): *duzina* (árbol), *duziji* (fruto). Los frutos son de pulpa roja y guardan una semilla dura; los frutos se producen sobre el tallo y son empleados para hacer trampas para pequeños roedores (cf. Burtch 1983: 69). Los frutos son llevados a la casa y se dejan madurar en agua varios días para que se ablanden y puedan ser consumidos (chupados), en forma similar al fruto del milpeso. Produce en abril, al tiempo con el laurel (ver nota 25).

<sup>12</sup> Juansoco, surba (Apocynaceae, *Couma macrocarpa*): *ikikai* (árbol), *ikiki* (fruto), *ikinino* (tiempo de juansoco). En mayo comienzan a madurar los frutos, en junio se produce la cosecha. Tiene otra cosecha intermedia más corta. El látex se usa como pegante.

<sup>13</sup> Coco de monte (Arecaceae, *Attalea racemosa*): *uiyori* (la palma), *uiyoki* (el fruto). Palma acaule que produce los frutos cerca del suelo. El fruto es muy apreciado en alimentación. Produce en septiembre.

<sup>14</sup> Castaña péndula (Chrysobalanaceae, *Acioa longipendula*, antes *Couepia longipendula*): *aguie* (el fruto), *aguirai* (el árbol). Produce en septiembre. Muestra botánica: OMD[v]-130.

<sup>15</sup> Capillejo (*jaduyu*): canasto provisional tejido con hojas de milpesos (*Oenocarpus bataua*). Este canasto se teje con un entrecruce sencillo de dos hojas de esta palma y anudado de las pinnas. Su nombre viene del verbo *jaduide* (amarrear). Existen otros tipos de capillejos de tejido más complejo como *zueyo* que es más pequeño y *riaiko* que es para cargar equipaje pesado.

<sup>16</sup> *Ua ranino*: propia abundancia. Se refiere a la época de producción de frutales cultivados (o frutales “propios”). Con esta expresión se diferencia de la época de fructificación de árboles silvestres (*ranino*).

<sup>17</sup> . Umarí amarillo (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*): *nemonia* (la planta) *nemozi* (el fruto), variedad de umarí o guacuri. Muchos de sus frutos caen al suelo todavía inmaduros. Los frutos maduros caen en enero y febrero, la cosecha se termina en marzo aunque a veces puede producir de marzo a abril; la cosecha se termina pronto.

<sup>18</sup> Umarí verde (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*, OMD[v]-142): *neka* (nombre genérico), *nekana* (la planta), *nekazi* (el fruto). Fructifica en marzo, abril y mayo.

<sup>19</sup> Maraca, macambo (Malvaceae, *Theobroma bicolor*): *mizena* (la planta), *mizeyi* (el fruto). Es un frutal cultivado en la chagra o en los alrededores de las viviendas. Los frutos se cosechan y se extraen las semillas para secarlas al sol por varios días, después de los cuales se tuestan o ahuman para comer. También los frutos inmaduros se utilizan para extraer la mezcla del ambil de tabaco. Produce en octubre y noviembre.

<sup>20</sup> Guamo (Fabaceae, *Inga* spp.): *jizae* (nombre genérico), *jizaiño* (la planta), *jizaido* (el fruto). Se cultivan dos especies de guamo: *iiizairai* ‘guamo macho’ (*Inga edulis*, OMD[v]-132) y *ringoziirai* ‘guamo hembra’ (*Inga macrophylla*, OMD[v]-145). Produce a finales de abril y termina en junio.

<sup>21</sup> Umarí negro *goido* (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*, OMD[v]-133). Produce en enero y febrero.

<sup>22</sup> *Obe*: nombre genérico de una variedad de umarí o guacuri negro (Icacinaceae, *Poraqueiba sericea*, OMD[v]-141). *oberai* (la planta), *obedo* (el fruto). Produce en enero y febrero.

<sup>23</sup> Chontaduro, pupuña, pipirí, pifuayo (Arecaceae, *Bactris gasipaes*): *jimena* (la palma) *jimeki* (el fruto). Existen dos variedades cultivadas: chontaduro rojo y chontaduro

amarillo. Produce en enero y febrero, los primeros frutos que caen solos se llaman *zoñe* y son más sabrosos, con ellos se prepara cahuana *zoñebi*.

<sup>24</sup> Algarrobo (Fabaceae, *Hymenaea* sp.), *makurigi* (el árbol), *makuriji* (el fruto). Los frutos son legumbres secas duras que encierran de una a cuatro semillas recubiertas por una capa dulce.

<sup>25</sup> Laurel (Lauraceae, *Nectandra* sp.): *ugurai* (la planta), *uguji* (el fruto). Produce en agosto y septiembre.

<sup>26</sup> *Ukuye*, cucuy, huevas de toro (Apocynaceae, *Macoubea guianensis*): *ukurai* (la planta), *ukuyi* (el fruto). Frutal inicialmente determinado como endémico de la Amazonia colombiana, con el nombre de *Macoubea witotorum*, que posteriormente se dejó como sinónimo de *M. guianensis*. De este frutal se distinguen cuatro variedades cultivadas y una silvestre (Vélez 1991). Comienza a florecer en abril y produce los frutos desde agosto hasta finales de octubre.

<sup>27</sup> Caimo de monte *miiyi* (Sapotaceae, indet.): *miiyi* (el fruto), *miina* (el árbol). Frutal silvestre que crece cerca de cananguchales. Produce de septiembre a octubre, al tiempo con *makuriji* (ver nota 24).

<sup>28</sup> La cahuana o *jaigabi* es una bebida preparada con el almidón de la yuca. Para su elaboración se utiliza un batidor de madera o *kaveragaba* (Minor y Minor 1987) y puede endulzarse con el jugo de algunas frutas como piña, umarí, milpesos, y en algunos casos con miel de abejas. Recibe diferentes nombres de acuerdo con el endulzante utilizado, como *kinebi* cuando se usa jugo de canangucho (*kineki*), *komaibi* si es de milpesos (*komaji*); *nekabi* si es de umarí (*nekazi*), *kiibi* si es miel de abejas (*kiiji*).

<sup>29</sup> Oreja de chimbe (Vochysiaceae, *Erisma japura*): *kinobe* (el fruto y el árbol). Produce frutos comestibles ya sea crudos o cocinados. La corteza de este árbol también se utiliza como medicinal para aliviar dolores de garganta en los niños (según Blas Candre, com. pers.). Produce en agosto y septiembre, pero su fructificación es trianual. Los frutos no maduran todos simultáneamente.

<sup>30</sup> Los tapajes o trampas (*ire*) son cercos construidos con palos delgados y frondas de la palma de milpesos (*Oenocarpus bataua*). Los cercos o tapajes que se construyen en creciente se instalan cerca de las orillas inundables del río o las quebradas para represar los peces de tal forma que cuando baje el nivel del agua y se formen pequeños pozos aislados sea fácil sacarlos. Estos sitios inundables pueden quedar completamente secos en época de verano.

<sup>31</sup> *Zeda*: tipo de trampa para peces fabricada con tiras longitudinales del raquis de las hojas y los nervios primarios de las pinnas de palmas como el milpesillo (*Oenocarpus mapora*), atados con una cinta de bejuco a manera de un largo y angosto canasto de fondo agudo y boca ancha. Estas trampas puede medir más de dos metros de longitud.

<sup>32</sup> *Nasa* o *irigi*: tipo de trampa para peces tejida con bejuco a manera de un canasto con boca ancha, un cuello deprimido y un cuerpo redondeado; interiormente lleva los extremos de los bejucos formando una entrada que no permite la salida por la disposición

encontrada de las puntas de los bejucos. Este tipo de trampa, junto con las trampas *zeda*, se sumergen y se sujetan firmemente al tapaje en dirección opuesta al curso del agua.

<sup>33</sup> *Doniai*: barrera fabricada con tiras largas del tallo o el raquis de las hojas de milpesillo sostenidas unas con otras con varias líneas de bejucos entrelazadas, dejando muy poco espacio entre cada tira. Estas barreras pueden medir unos tres metros de longitud y hasta cinco de altura. Generalmente se colocan en la parte media de un tapaje para evitar la salida de los peces. Este tipo de tapaje se utiliza durante el verano cuando el nivel de las quebradas es bajo. El tapaje se debe instalar durante la noche, preferiblemente después de la media noche, cuando muchas de las especies del río han ingresado a las quebradas o brazuelos en busca de pepas o de otros peces más pequeños para alimentarse.

<sup>34</sup> Barbasco (Fabaceae, *Lonchocarpus nicou*): *juarai* (la planta), *juiao* (la raíz), *juiafofe* (el tallo o la estaca), *juiare* (la plantación o manchal). Es una planta cultivada en la chagra. Sus raíces son extraídas y maceradas con la ayuda de un mazo sobre un tronco o en una cavidad hecha en un tronco grueso. El macerado se coloca dentro de un canasto y este se sumerge en el agua para envenenar o “emborrachar” los peces en una quebrada o brazuelo de un lago que ha sido previamente tapado. Esta técnica de pesca se realiza durante los veranos y veranillos cuando las quebradas tienen un nivel bajo de agua. Sin embargo, solo debe hacerse una vez al año en cada quebrada para que esta tenga tiempo de recuperarse. Según La Rotta (1989; 1983), el efecto ictiotóxico de este veneno provoca la ruptura de la vejiga natatoria de los peces razón por la cual suben a la superficie, donde son recogidos con canastos. El barbasco algunas veces también se utiliza con fines curativos, especialmente para matar gusanos en el cuerpo de animales domésticos como perros y cerdos. Existen otras variedades de barbasco silvestre, es decir plantas que contienen veneno y que también tienen usos medicinales como por ejemplo *ekiki* y *jotie* (ver notas 3 y 4).

<sup>35</sup> Sapero o hueco de sapos (*oongo ifo, oofo*). Estos saperos se hacen excavando huecos de aproximadamente un metro y medio de diámetro y un metro de profundidad (hasta la altura de la cintura de un hombre adulto) y la tierra que se extrae se acomoda en los bordes del hueco. Las superficies internas se pulen bien y cuando llueve se llenan de agua. Las ranas caen dentro en gran cantidad y no pueden trepar la pared lisa del hueco, solo algunas logran saltar fuera de este. Cuando se han acumulado bastantes se arranca un bejucos llamado *jizimo* (bejucos jalapatrás) y se ensartan en él las ranas por la parte inferior del vientre. Una sola persona puede llevar más de doscientas ranas en cada faena. Estos huecos se hacen a una distancia prudente de la orilla del río o quebrada para evitar que se inunden completamente.

<sup>36</sup> “Sapos”, en español local, se refiere a varias especies de ranas: *oongo* (pl. *oonguai*) es el nombre de la rana *Osteocephalus taurinus* que es una de las especies que se capturan en los huecos *oongo ifo*. Esta especie es arborícola y se reproduce en abril, cuando comienzan las primeras lluvias. Durante esa época descienden de los árboles y van a aparearse en pequeños pozos formados por la lluvia en las vegas del río. Según Bokermann (citado por Dullman y Lescure 1973) los huevos son depositados en una película de agua en las depresiones inundadas del bosque. Lescure (1975) afirma que

además de *Osteocephalus taurinus*, otras dos especies del género, *O. leprieurii* (*enongo*) y *Osteocephalus* sp. (*jigingo*) tienen el mismo comportamiento reproductivo, pero que la primera tiende a permanecer en las vegas o en las proximidades mientras que las otras dos se distribuyen de nuevo en el bosque después de la reproducción. Éstas y otras especies de *Osteocephalus* (*O. yasuni* y *O. cabrerai*) también caen en los huecos durante su época de reproducción. Este modo reproductivo se conoce como explosivo y se caracteriza por un descenso masivo de los adultos desde las copas de los árboles, para aparearse en pequeños pozos y depositar grandes masas de huevos. Este comportamiento reproductivo es aprovechado por los indígenas para atrapar cantidades de estas ranas en los huecos para consumo. Esta práctica también la realizan indígenas del Tiquié, en el Vaupés, y se sugiere que la construcción de estos huecos reduce la mortalidad de los renacuajos, al mantener disponibilidad de agua a diferencia de muchos pequeños pozos naturales que se desecan rápidamente. De esta forma, estos huecos son una forma de manejo que favorece la sobrevivencia de los huevos y renacuajos, estadios importantes en el ciclo de vida de estas ranas (Bonilla-González, 2015). Por otra parte, existen otras especies de anuros que también se usan como alimento como el *coraingo* (*koraingo*) (*Hyla boans*), según Minor y Minor (1987: 282).

## Referencias

---

- BONILLA GONZÁLEZ, J.C. (2015). Uso de ranas arborícolas (*Osteocephalus* spp.) como presa de cacería en dos comunidades indígenas del río Tiquié (Vaupés, Colombia). Tesis de maestría en Ciencias Biología, Línea de Manejo y Conservación de Vida Silvestre, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional de Colombia.
- BURTCH, Sh. (1983). *Diccionario Huitoto Múrui*. Serie Lingüística Peruana. Yarinacocha: Instituto Lingüístico de Verano.
- DULLMAN, W.E., y J. LESCURE. (1973). “Life history and ecology of hylid frog *Osteocephalus taurinus* with observations on larval behaviour.” *Occassional Papers of the Museum of Natural History, University of Kansas* 13(1): 1–12.
- LA ROTTA, C. (1989). *Especies utilizadas por la comunidad miraña: estudio etnobotánico*. Bogotá: Fondo para la Protección del Medio Ambiente “José Celestino Mutis”, FEN-Colombia.
- . (1983). *Observaciones etnobotánicas sobre algunas especies utilizadas por la comunidad indígena andoque (Amazonas, Colombia)*. Bogotá: Dainco, Corporación de Araracuara.
- LESCURE, J. (1975). “Contribution a l'étude des amphibiens de Guyane française III. Une nouvelle espèce de Colostethus (Dendrobatidae): *Colostethus degranvillei* nov. sp.”. *Bulletin du Museum National d'Histoire Naturelle* 3(293).
- LÓPEZ, M.C. (1989). “La palabra y la planta: Una aproximación a la botánica uitoto”. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

- MINOR, E.E. y D.A. MINOR. (1987). *Vocabulario Bilingüe Huitoto - Español, Español - Huitoto*. Lomalinda, Meta: Editorial Townsend.
- SCHULTES, R.E. y R.F. RAFFAUF. (1990). *The Healing Forest: Medicinal and Toxic Plants of the Northwest Amazonia*. Historical, Ethno- & Economic Botany Series, No. 2. Portland, Oregon: Dioscorides Press.
- VÉLEZ, A.J. (1991). “Los frutales amazónicos cultivados por las comunidades indígenas de la región del Medio Caquetá.” *Colombia Amazónica* 5(2): 163–93.

Fecha de presentación: 10 de octubre de 2016.

Fecha de aceptación: 1° de diciembre de 2016.

