Género y reciprocidad en la economía de los taiwano del Vaupés

François Correa
Departamento de Antropología
Universidad Nacional de Colombia

Introducción

Es frecuente encontrar en la literatura etnográfica sobre los grupos horticultores de la selva tropical húmeda colombiana que la organización económica se describe de acuerdo con la división sexual de tareas, según la cual la mujer atendería las labores de horticultura mientras que el hombre se ocuparía de la caza y la pesca. Entre los taiwano, como entre otros grupos étnicos del área amazónica, a pesar de que los grupos locales suelen estar compuestos por patrilinajes o familias complejas, la familia nuclear es la unidad básica de producción y consumo y posee un cierto grado de autosuficiencia puesto que las labores del hombre y la mujer, marcadas por la oposición y complementariedad sexual de sus actividades cotidianas, sufragan su alimentación y la de sus hijos célibes. Está mal visto que la mujer no sea diligente en el trabajo de la chagra, la preparación de los alimentos y el cuidado de los hijos, y es ideal masculino el que realice periódicas derribas para las huertas, sea buen pescador y cazador y elabore con eficiencia los instrumentos básicos para sus labores. Los niños realizan tareas colaterales a las de los adultos y sólo después de la pubertad los taiwano consideran sus labores como "propio trabajo". Cuando la producción demanda una mayor inversión de fuerza de trabajo, el

hombre solicita la colaboración de parientes consanguíneos y aliados próximos bajo compromiso de reciprocidad no obligatoria, reforzado por la distribución de "excedentes" que sobrepasan el consumo de sus familias nucleares.

Matizaremos esta generalización describiendo la participación de los géneros en las tareas económicas de los taiwano para enfatizar la complementariedad de la producción sexual, de las fases de un proceso que son realizadas por un género o el otro, de la intervención del género contrario en las labores del otro y de la complementariedad del consumo alternativo del producto de los sexos.[1] Dicha descripción se guiará por la inscripción espacial de la apropiación del medio para evidenciar la necesidad de garantizar la delimitación y pertenencia del territorio como fundamento de la supervivencia del grupo étnico.

1. El ciclo periódico anual

Las selvas húmedas del trópico son ecosistemas generalizados en cuanto del gran número de especies cada una está representada por un pequeño número de individuos dispersos; la productividad primaria es elevada; los nichos ecológicos son numerosos; los medios de sustitución potencialmente ofrecidos a la circulación de materia y energía son múltiples. Los suelos tienen una débil capacidad de absorción, por tanto deben recibir importantes cantidades de abonos para permitir rendimientos suficientemente sostenidos. El mantenimiento de una estructura estable del suelo, la lucha contra la erosión y la formación de la corteza superficial necesita de una cobertura de suelo eficaz o de operaciones técnicas que lo realicen. Dicho mantenimiento y el funcionamiento conveniente de ciclos de elementos nutritivos exigen la presencia de una

---

[1] Con el ánimo de introducir un conjunto de ensayos sobre aspectos socio-culturales elaborados por distintos autores, realicé un ensayo comparativo sobre las características tecno-ecológicas de la apropiación del medio ambiente de poblaciones indígenas de la selva tropical húmeda ("Introducción", en: *La selva humanizada,* F. Correa, ed., Bogotá: ICAN, 1989). Aquí, nuestra atención se dirige a las relaciones sociales y se limita a un grupo, los taiwano, no obstante el tema y la región cuentan con una importante bibliografía (ver F. Correa, "Grupos horticultores del Vaupés", en: *Introducción a la Colombia amerindia,* ICAN, 1987).

vegetación perenne diversificada con propiedades químicas particulares, o bien técnicas de manejo complejas y creadoras de suelos. La tumba de plantas provoca grandes catástrofes que exigen métodos de lucha continua para mantener la corteza del suelo, de manera que una utilización en gran escala no está asegurada para su gestión sostenida.

La naturaleza del ecosistema implica un delicado conocimiento de él y de sus transformaciones, para que sea posible periodizar las actividades económicas a lo largo del año. En primera instancia, los taiwano guían el ciclo ecológico anual por las variaciones de lluvias y secas y, con ellas, del caudal de los ríos. El calendario es más preciso si tenemos en cuenta que se siguen los ciclos lunares, los desplazamientos anuales de la vertical solar (solsticios y equinoccios en los hemisferios) y, especialmente, los ciclos estelares.

Ello permite prever el aumento o disminución de algunos productos a lo largo del año y, aunque existen ciclos más breves o que sobrepasan el año, como la cosecha de ciertos tubérculos o la de frutos de árboles silvestres (véase el cuadro abajo presentado), éstos se convierten en la manifestación expedita del calendario taiwano. Su pormenorizada descripción fue abreviada para servir de ilustración; pero también porque la periodización no funciona como un exacto reloj puesto que depende de diferentes condiciones naturales, y aunque hemos confrontado diferentes informaciones nos limitamos finalmente a aquellas observadas. Sin embargo, si nos atenemos a la demarcación periódica, en este caso es notable cómo lo que interesa son las manifestaciones ecológicas sobre las que los taiwano rigen sus actividades económicas, más que la exacta determinación del calendario.

De acuerdo con la distribución del tiempo en épocas del año se organizan, pues, las tareas de apropiación del medio selvático. Como se verá, esto no significa que los taiwano se "adapten" a la oferta ambiental de acuerdo con las transformaciones de la naturaleza; al contrario, es porque conocen su comportamiento y manifestaciones que es posible prever las actividades. El calendario no es mero producto de la naturaleza; más bien es producto del conocimiento de los taiwano sobre ésta.

El período anual (*kuma*), se halla subdividido en subperíodos:

CICLO PERIODICO ANUAL TAIWANO

1. KUMA OCO (marzo/abril). Iniciación del año. Tiempo de las grandes lluvias y la gran creciente de los ríos. Tiempo de recolección de la hormiga manivara (meka), de ranas (momoamu) y de la "subienda" del pez (wai tunine). Recorre el ciclo de las grandes lluvias.

mekaya karose: "veranito de hormiga"; es un corto verano (karose: secar), que hacia las primeras lluvias anuncia la llegada de las hormigas (mekaya) a sus hormigueros en donde serán atrapadas antes de su vuelo nupcial.

uma ñujaise: "subienda de rana"; el vuelo de la manivara (meka wase) es el tiempo en que la rana (uma) desova (ñujase) hacia la gran creciente de los ríos. Conocido también por ser el tiempo de la "subienda".
meka kene: "tiempo de la hormiga"; las manivaras ya están a punto para ser recolectadas.

umaria buruose: Los hijos/huevos de las ranas (umaria) ya se pueden recoger, han cuajado (buruore). Las lluvias descienden un poco, permiten observar los huevos de la rana y del pez.

2. JUE BUKU (abril/junio). Es el tiempo del descenso del gran invierno (jue) que se extiende hasta julio cuando sucede el "friagem". A su inicio es tiempo de recolección de las hormigas mekajia y biajuna. La observación de ñokoaro y sioruju, dos de las constelaciones importantes, señalan los nombres de los
subperíodos.

ñokoaro jue: "Invierno de Estrellas (ñokoa)", asociadas con las Pléyades que marcan el período de la lluvia más fuerte.

sioruju jue: "Invierno de la Azuela (sioruju)", asociada con Orión. Descenso del invierno por lo que el río merma; es el tiempo en que el "agua se calienta" (ria jiari) y se van las culebras.

miji jue: "invierno de asai" (miji); con él se anuncia el período de recolección de frutos silvestres como el mirití.

ñokoaro kuma kajiase: Con ñokoaro oculto su corto verano (kumakajiase) anuncia el próximo "veranillo" de mitad de año, tiempo de ahumar los peces anunciado por la Constelación del Muquiadero (wai casabo), asociada
con las Hyades.

jue bukugea geose: "último invierno"; el invierno viejo en que la leña se acaba. Empieza una segunda crecida del río.

3. IA KUMA (junio/octubre). Es el verano de las larvas, destacado por su genérico ia. En adelante y desde un poco antes el tiempo es variable; sobre la marca estacional se hace énfasis en los veranos (kuma); es el tiempo del "pepeo", fructificación de árboles silvestres de recolección, de la uva amazónica (uye) y de la uva de monte. Posterior al veranillo es el tiempo dominado por la constelación de la larva-jaguar (iayai de ia: larva; yai: jaguar), de las esporádicas quemas de mitad de año. Tiempo de los tucanes, pavas, del maicero, etc., que vienen a comer las pepas y se pueden cazar más fácilmente.

iaguda ruyuaye: "verano del excremento de la larva"; su gestación se anuncia por sus excrementos (iaguda) dispersos por el suelo.

ia yugare kuma: "verano de sed de la larva"; el período de secas avanza; la larva sube a las ramas de los árboles (yugare).

ia wasori siose: La larva ha comido las hojas y se ven los chamizos secos (wasori siose). Se inicia el uso del barbasco en cañitas. Siendo tiempo de recolección del Umarí, está marcado por la Constelación del Cesto del Umarí (wamu saniro), asociada con estrellas próximas a las Hyades.

ia yai: Detrás de ia yai, la constelación de la Larva-Jaguar, asociada con Scorpius, sale la Constelación del Jaguar sin Cabeza (yai rojoa mungu), cuando ciertas aves construyen sus nidos anunciando el verano largo *kawiarika kuma*: "verano de cangrejo"; verano de frutas silvestres, de los animales de monte.

4. KUMA o KUMA BUKU (noviembre/febrero). Es el verano largo. Período de maduración de frutales domésticos y silvestres. Es tiempo de secas, de las tumbas y quemas de las huertas antes de las primeras lluvias de inicios de año.

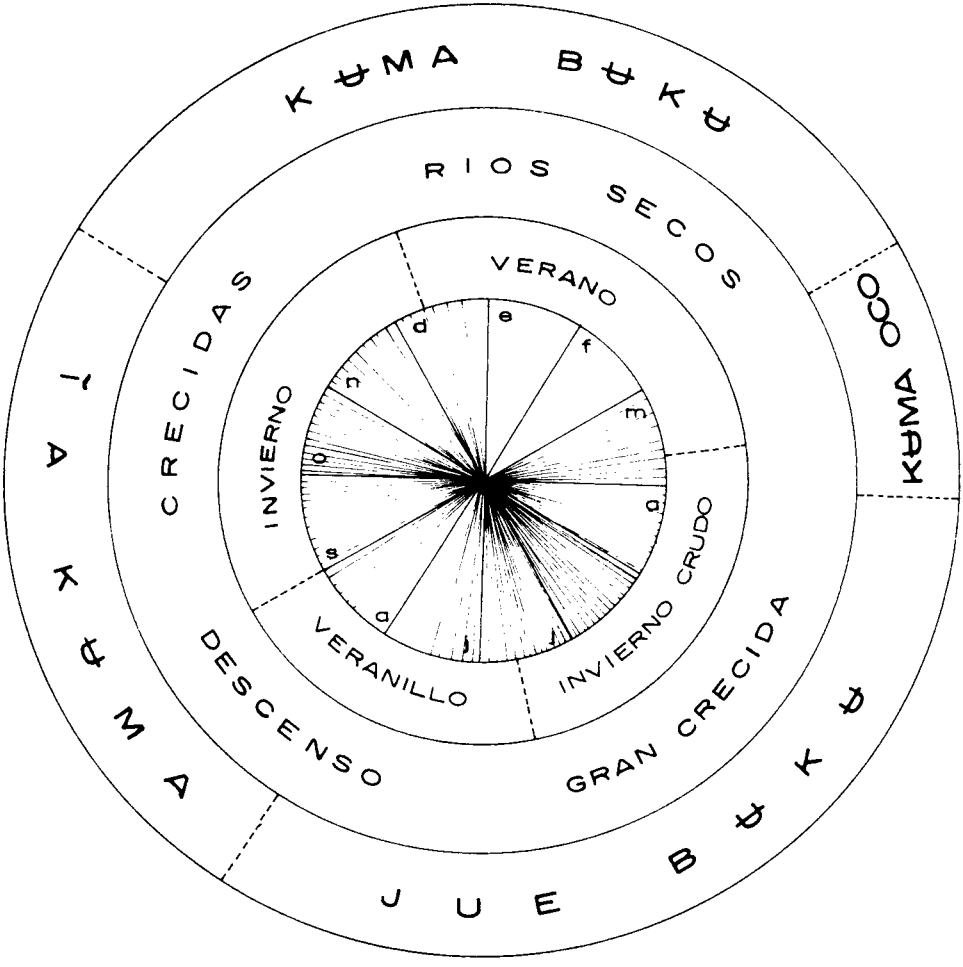
wasia guda kuma: "verano de excremento de lombriz"; sus excrementos (wasia guda) anuncian intensificación del verano. Los frutos domésticos ya estarán maduros.

tatajesa kuma: "Verano de tatajesa", fruta silvestre.

mene kuma: "Verano de guama", mene.

une kuma: "Verano de chontaduro", une. Tiempo de quemas del bosque para los sembrados.

kuma buku: El verano envejece; se inicia el período de las grandes lluvias.



Ciclo ecológico anual en el Pirá-Paraná

Régimen Hidrográfico y períodos de lluvias y secas

(Ecuador Climático).

2. El dominio femenino

En el caso de la horticultura, la alta fragilidad del ecosistema obliga a establecer períodos de uso de la tierra, que es roturada por el conocido sistema de "tala y quema". Se halla básicamente asimilado al principio de uso según el cual las tierras se preparan para el cultivo por medio del desbroce y quema del bosque primario o secundario; sembrados por períodos relativamente cortos, después de la recolección del fruto, los suelos demandan su reconstitución con descansos prolongados. En torno de la habitación se dispone una huerta, sobre una derriba anterior a la construcción, seguida periódicamente por nuevas roturaciones del bosque, regularmente separadas en casos por anchas bandas de bosque, por caños o ríos, que arrastran las aguas lluvias que irrigan los cultivos. Desde el aire las huertas presentan un panorama de parches próximos en torno de las habitaciones.

Una familia nuclear posee regularmente, tres huertos permanentes de cultivo y por lo menos dos "rastrojos" (ideal que en algunos casos se sobrepasa), huertos abandonados al reciclaje del bosque secundario de donde extraen aún algunos productos como los frutales que por su ciclo vegetativo sobrepasan el de la chagra. Una primera huerta corresponde a la mandioca que ha pasado del año y medio de cultivo --su período vegetativo más prolongado-- otra en plena producción y una tercera recién sembrada. Las resiembras de yuca en una misma huerta están en capacidad de sostener su producción durante dos a tres años si consideramos una o dos siembras. Ocasionalmente, la yuca es arrancada antes de que culmine su ciclo, lo que puede hacerse desde los siete meses con pesos menores al promedio del kilogramo; más frecuente es que se encuentren sembrados con diversas variedades de yuca y de diferentes períodos vegetativos.

Las huertas alcanzan extensiones de una a tres hectáreas en promedio. El centro de la producción es la yuca amarga o mandioca, cuyo ciclo vegetativo rige el período de la chagra; ocupa más del 70% de la huerta entre la que se entreveran otros productos. Como organizadora de la huerta nos ocuparemos especialmente de ella ya que rige el ciclo de la chagra, pero en términos de la dieta alimenticia los otros productos juegan un papel importante y sus cosechas se alternan con la mandioca proponiendo variaciones sobre el consumo de acuerdo con sus propios ciclos vegetativos.

El hombre se encarga de la localización del lugar para la siembra, de la socola, desbroce del bosque bajo y la tumba de los grandes árboles, en que colaboran otros hombres con sus propios machetes y hachas bajo compromiso de reciprocidad no obligatoria. El sitio de las siembras atiende a la mayor o menor productividad de los suelos de acuerdo con pautas que consideran su textura y consistencia. Fuera de la selva virgen potencialmente útil *(maka)*, los taiwano prefieren retornar sobre los antiguos rastrojos de más allá de dos décadas pues la naturaleza de los suelos ya es conocida y la debilidad relativa de sus árboles hace más llevadera la tala. De todas maneras, se alternan con derribas de bosque primario en sus inmediaciones. También la naturaleza del cultivo interviene en la escogencia de los suelos, como en el caso del maíz, preferentemente sembrado en tumbas de bosque primario antes de su uso en cultivos de mandioca. Los taiwano distinguen diferentes tipos de bosque que pueden deducirse por la naturaleza de sus suelos discriminados de acuerdo con su color; y aunque buscan su presencia combinada en una misma huerta puesto que son propicios a diferentes cultígenos, los taiwano distinguen para la zona del Pirá una gran distribución donde son dominantes ciertas tierras.

Tipo de tierras taiwano según su color	
sita wajaro	Tierra de color amarillo terroso, preferida para al cultivo de piña.
sita ñiro	Tierra negra, buena para todo cultivo.
sita suriro	Tierra amarilla, buena también para todo cultivo.
sita widaro	Tierra "muy amarilla" con bastante humus, preferentemente para cultivo del plátano.
sita botiro	Tierra blanca (combinada con negra) especial para la mandioca.
sita suaro	Tierra roja, especial para la coca.

El "dueño" del terreno escoge el lugar adecuado y lo señala haciendo marcas en los árboles alrededor, frecuentemente un "rastrojo", parte de la selva que fue una huerta anterior y que abandonada y ya reforestada es reconocida por todos como herencia de sus antepasados. Para preparar las tierras para el cultivo se "pide permiso" a aquéllos y a los espíritus de la selva por medio de conjuros propiciatorios.

La primera tarea, la tumba del bosque más delgado, conocida vernacularmente como "socola", es realizada por el "dueño" acompañado de parientes masculinos próximos, no más de seis o siete hombres armados de machetes que finiquitan la faena en un mismo día. Poco tiempo después el "dueño" cita a parientes masculinos, para la verdadera tumba del bosque. Haciendo cortes en "V" los árboles quedan señalados para caer; las hachas dan cuenta de los árboles que se hallan al centro de la chagra; éstos arrastran en su caída a los que se hallan cerca. La tumba de una hectárea podría tomar dos días de trabajo de diez hombres, pero es dudoso el cálculo puesto que depende de la calidad de la selva (primaria o secundaria) y, consecuentemente, del grosor de los árboles. Los descansos son refrescados por alimentos y bebidas que prepara la mujer del "dueño" acompañada de las esposas de los copartícipes. Actualmente las tumbas se realizan antes del gran "verano" de final de año, hacia el mes de octubre o noviembre, por la facilidad de los instrumentos metálicos.[2] Posterior a la tumba la derriba se deja secar al sol, hacia el verano de final de año.

La quema es un proceso sencillo que sólo demanda la energía de un hombre, a veces acompañado de su mujer, el fuego y la hora precisa, generalmente hacia el mediodía, cuando los vientos permiten prever la orientación uniforme de las llamas. Pero, ocasionalmente, uno que otro pariente contribuye a la tarea, sobre todo cuando los vientos no son propicios y es necesario controlar la expansión de las llamas.

---

[2] Con el uso de hachas de piedra y un sistema de tumba que, de manera similar a la elaboración de canoas quemaba la parte interna de los árboles para luego tumbarle, según cuentan los taiwano la tumba del bosque para las huertas debía realizarse con previsión de mayor de tiempo, hacia el octubre actual. Por supuesto, demandaría de una mayor inversión de fuerza trabajo.

De acuerdo con las fases de los procesos resumimos las formas de participación en esta fase:

HORTICULTURA Preparación del terreno		
Tareas	Sexo	Participación
escogencia del terreno tumba socola	masculino masculino masculino	individual colectiva colectiva

Hasta ahora en la preparación de las huertas alternan tareas individuales y colectivas de un mismo sexo dependiendo de la necesidad de energía social. La quema concluye esta fase de preparación del terreno con la confluencia de la unidad de producción representada por los cónyuges, el equipo básico.

Al fragor de las primeras lluvias del invierno de marzo, la mujer, llevando sus pequeños hijos, con la temprana contribución de sus hijas y a veces de otras mujeres, siembra en la huerta los esquejes colectados en otras plantaciones suyas, ayudada por un cuchillo, un machete o una corta vara que le permite horadar el suelo para no maltratar el par de tallitos de 20 a 40 cms. de largo, que siembra a distancias de 40-50 cm con una inclinación de cerca de 45 grados.

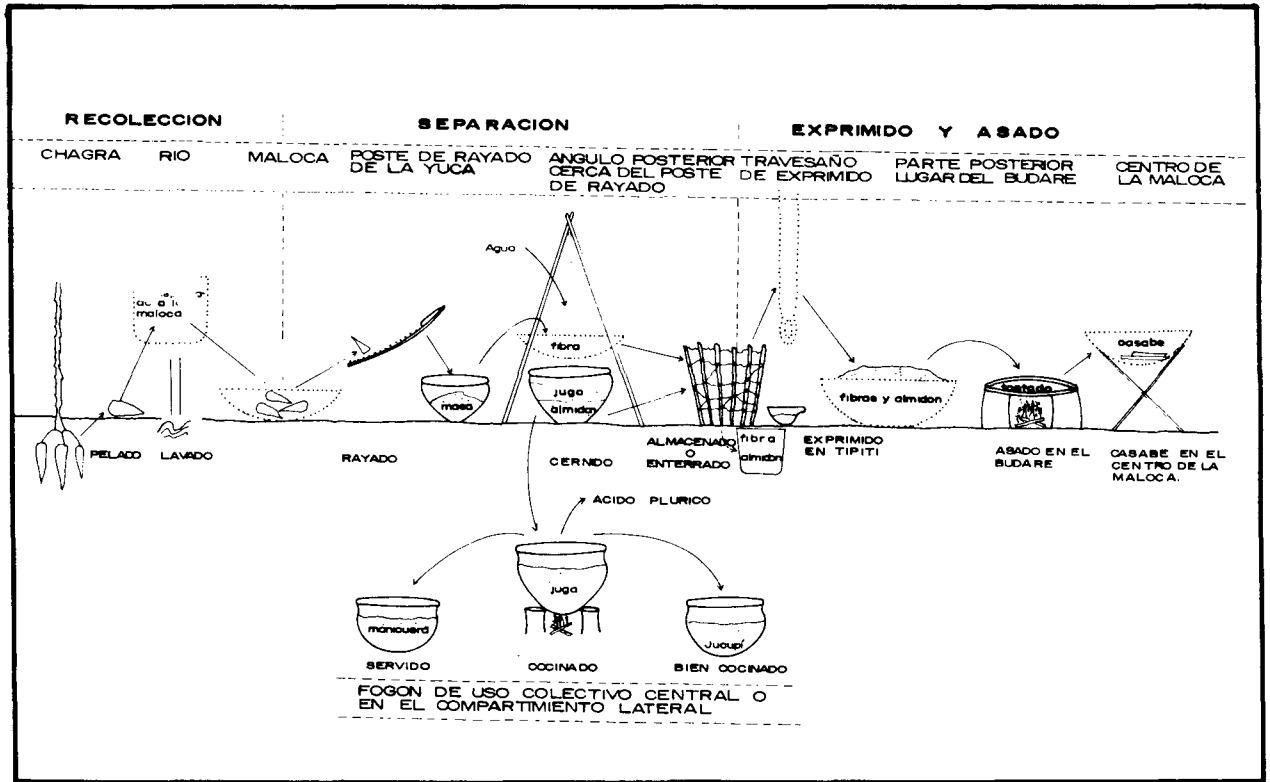
Al momento del matrimonio los colinos de yuca y otros tubérculos y las semillas de frutales, se obtienen de las huertas de la madre del esposo que las cede durante un tiempo provisorio puesto que la mujer deberá retornar un equivalente una vez coseche sus huertas. Si la mujer perdiera la "semilla", debido a catástrofes ecológicas, por ejemplo, deberá comprarla. De la misma manera, plantas que poseen una fructificación más prolongada como el chontaduro, son el producto de semillas traspasadas por el padre a su hijo e, idealmente, el préstamo será devuelto en forma de frutos. Así, de la misma manera que los taiwano conciben que

los elementos de identificación social se transmiten de padres a hijos, las plantas se traspasan por vía patrilineal. Desde el punto de vista de los taiwano cada grupo étnico posee sus propias plántulas. Sin embargo, los taiwano son grandes experimentadores y no desaprovechan la oportunidad de utilizar semillas y plantas nuevas. Las huertas no sólo incluyen diversas especies y variedades sino que es posible identificarlas por su origen: yuca de taiwano, yuca de los carijona, etc.

Los retoños empezarán a surgir antes que broten las malas "yerbas" (*widise*) que compiten por los nutrientes del suelo. Los taiwano disponen de diversos "tipos" de yuca que distinguen por su color (yuca blanca, amarilla, etc.), su capacidad de producción y sus períodos vegetativos. Esto último permite escalonar la producción de una huerta si tenemos en cuenta que dichos períodos pueden variar entre siete meses y un año y medio, de manera que en una misma huerta existirían áreas de yuca de diferentes ciclos de cosecha. Estos ciclos son aún más complejos, si consideramos las resiembras que se realizan en aquellas áreas que han sido ya cosechadas.

Atendiendo a lo anterior se organizan los períodos de cuidado, recolección y resiembra de una huerta que, como ya mencionamos, se alterna con otras de una misma familia nuclear. Dados los diferentes estados de crecimiento de la yuca en una misma huerta, es regular que mientras se recogen tubérculos de una parte, resembrando sus propios esquejes, se realice la desyerba de ésta o de otras áreas que se encuentran en períodos de crecimiento diferentes. De manera que alternando siembras y recolecciones (desyerbas) y resiembras, se establece un complejo microciclo al interior de una misma huerta que atiende tanto a la siembra original como a las resiembras que no suelen pasar de dos, y cubren el ciclo de producción de una huerta. Es entonces cuando se la "abandona" temporalmente al bosque secundario que luego de su reconstitución prolongada podrá ser nuevamente utilizado. Insistamos que con diferentes períodos vegetativos se agregan a la mandioca otros cultígenos complementarios al consumo de los derivados de la mandioca.

Ahora bien, el cuidado de las huertas implica poseer ciertos excedentes básicos de producción para cubrir los hurtos por parte de animales como los agutís o las pérdidas ocasionales causadas por insectos, otros animales y catástrofes ecológicas.



PROCESO DE PREPARACION DE CASABE Y BEBIDAS DERIVADAS

DE C. HUGH - JONES 1.977

Con la influencia de varias familias nucleares en una misma habitación, el producto de su labor se dirige al consumo individual pero, sobre todo, colectivo por invitación: habrá casos de labor femenina cooperativa entre mujeres parentalmente cercanas, pero la recolección o ayuda en el proceso por parte de mujeres visitantes es una tarea indispensable y cada mujer extraerá y portará su canasto de yuca (19-20 kg) garantizando así la presencia permanente del alimento.

Sólo la coca, sembrada en largas hileras de cuatro filas de pares de plantas, interrumpe verdaderamente la plantación de yuca. Es el producto que, sembrado una única vez en la huerta y después de la yuca amarga, hace participar a los hombres en la horticultura, al igual que el tabaco y en menor proporción otros cultígenos masculinos que son de recolección esporádica. Algunas de estas plantas sobreviven más allá del ciclo de la huerta y su utilización depende del momento anual de su uso, como el barbasco y el yagé, o pueden ser almacenados y proveídos por largos períodos como el tabaco en rapé. La chagra es dominio femenino cuando se halla en producción pero el cultivo de las anteriores plantas, del yagé, el barbasco, la pintura vegetal negra (obtenida de una *Bignonacea*) y el maíz, así como algunos esporádicos frutales, son atención de los hombres.

Para ilustrar la intervención masculina en la horticultura reseñamos a continuación el cuidado de la coca. A pesar del genérico con el cual nuestra botánica clasifica la coca amazónica, entre los taiwano se distinguen variedades reconocidas con el genérico de *kají,* al que se agregan términos metafóricos que diferencian las plantas por su origen étnico y por diferencias de ciclo vegetativo, aspectos morfológicos de la planta, textura y sabor. Pero esto último también depende del proceso de preparación en el que su combinación con yarumo, con uva de monte o caimarón es importante.

La siembra de la coca es una actividad individual. Una vez las plantas de la yuca han germinado, el hombre trae de viejas huertas bulticos de esquejes cortados de 20 a 25 cm para sembrarlos a través del plantío de yuca. Se eligen las tierras más fertiles de la chagra, "tierras negras" al lado de gruesos troncos calcinados cuyas cenizas han abonado el suelo. Los esquejes en pares se clavan en ángulo de 45° y a distancias de 50 cm formando largas hileras; a su lado dos hileras más son sembradas y, paralelamente, separadas a poco más

de un metro, una fila de tres hileras. Casi al extremo del camino se le cruza con dos filas más, conjunto que los taiwano denominan "el camino de coca". Después de los seis meses las hojas tiernas de coca son cosechadas.[3] Esta disposición en cruz del sembrado de coca reproduce el cuerpo del hermano de Yeba, héroe mítico que obtuvo por intermedio de la mujer los cultígenos.

Así, a partir de la siembra y dependiendo del producto, la tarea hortícola será individual o colectiva pero, adicionalmente, de acuerdo con el cultígeno, asignada a los sexos. He insistido en que la siembra preponderante en la chagra es femenina mientras que corresponde a los hombres la siembra de cultígenos de uso ritual encabezados por la coca, cuya superficie es limitada.

De acuerdo con la división de tareas, más allá del género, los productos se hallan asociados como "una tribu" (*tibaba*), a semejanza de su sociedad. También se distinguen por el espacio que ocupan y por la trasmisión de sus semillas y colinos heredados patrilinealmente con la pretensión de mantener un stock genético (verdadero "reservorio de germoplasma) transmitido por vía del género masculino, lo que garantizaría su conservarción étnica. No obstante, los "cultivares" (*ote*) incluyen cultígenos femeninos y masculinos con variedades diversas. Los femeninos están encabezados por la yuca, a las que se asocian otros tubérculos como la yota, la mafafa, el ñame, la batata, o la yuca dulce, todos ellos con variedades; también se encuentran el achiote, el carurú, etc. y ciertos frutales que ocupan tanto lugares en la chagra como alrededor de la maloca y son cultivados por la mujer. Pero también están en esta categoría de "cultivares" los que son de atención del hombre, como el plátano, la guama, el marañón, el aguacate, el waituto, el caimarón; asi mismo el limón, el caimo, los lulos, la piña y con ellos, la caña de azúcar, el ají de exclusividad femenina y el maíz de exclusividad masculina. Estos últimos se hallan encabezados por la coca, el tabaco y el yagé.

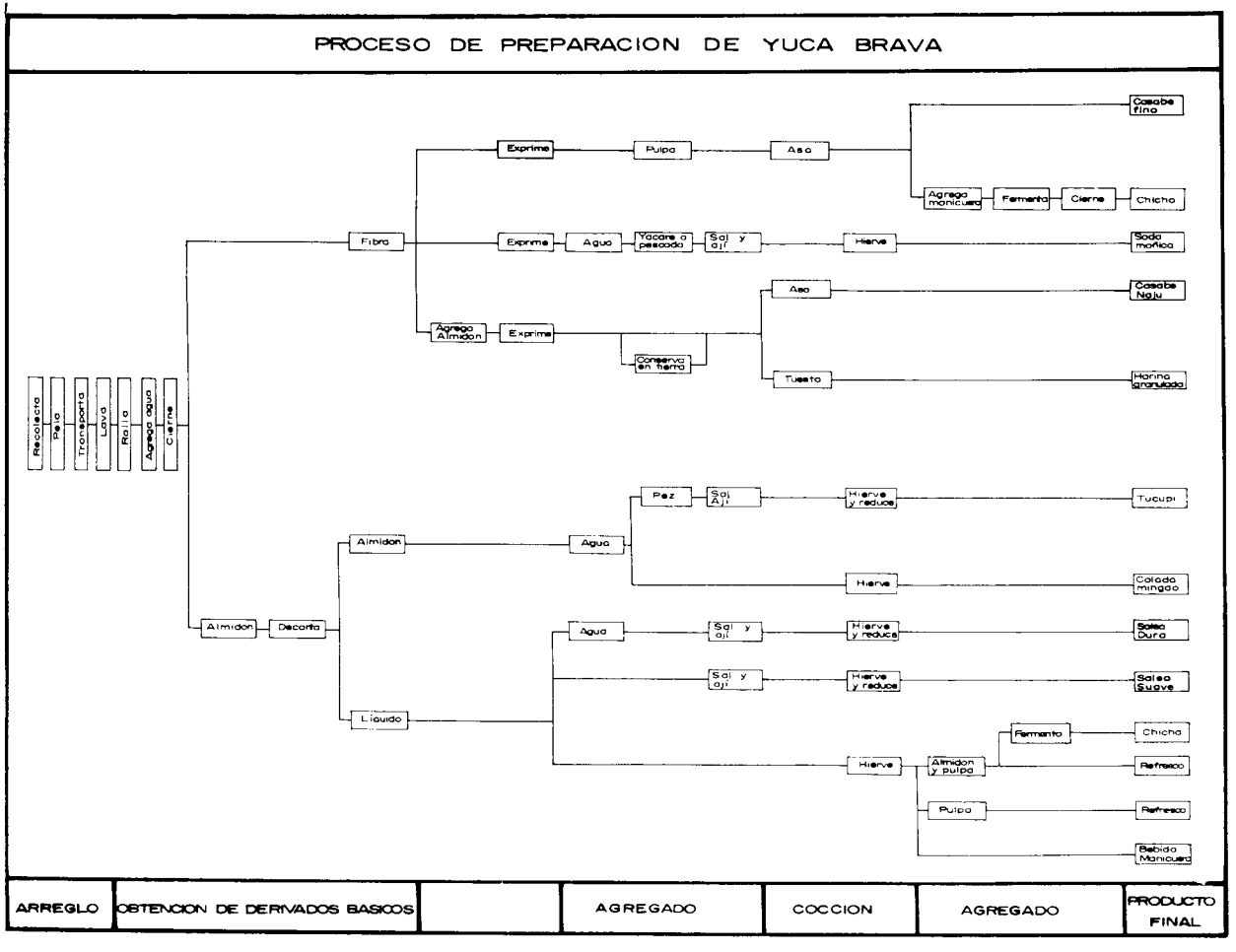
---

[3] Ver: "Coca y cocaína en Amazonía", en: *Texto y Contexto* (Revista de la Universidad de los Andes), No. 9, 1987.

HORTICULTURA Siembra			
Cultígeno	Sexo	Participación	Uso
yuca coca	femenino masculino	colectivo colectivo	vernáculo ritual

Ahora bien, resaltaremos que la preparación del terreno se basa en actividades análogas, mientras que las que siguen dependen no sólo de la actividad sino del producto. En el primer caso, el fin es el mismo: tumba de árboles, socola, etc.; pero, ahora, su producto es diversificado. Anteriormente la confluencia de tareas por género parecía depender de la energía conjuntada para obtener el mismo resultado; en adelante, el resultado difiere. En la siembra es regular el acompañamiento de equipos por género aunque puede ser labor individual; la labor dependería del resultado y del sexo, no de la energía social. Según hemos visto, ello está estrechamente relacionado con el origen de las semillas. La siembra es, pues, sexualizada pero, adicionalmente, su sexualización depende de si el consumo es cotidiano o especializado y ceremonial. Por supuesto, la división no es estricta. En primer lugar, la siembra de otros cultígenos de uso ceremonial como el achiote y el algodón es femenina; también la siembra de otros cultígenos en la chagra como el plátano, la uva caimarona o el umarí es masculina. Sin embargo, aunque de la relación con seres distintos a la sociedad depende el uso femenino del achiote o el algodón, el uso no se asocia con lo que provisionalmente denominaremos "ritual".

Consecuentemente, los taiwano consideran que la chagra es "dominio" femenino debido a la predominancia de la yuca y tubérculos asociados lo que depende de la actividad de sembrar. Pero en la chagra hay desde el comienzo presencia masculina: patrilinealmente se heredan las semillas; en la selección del terreno, puesto que los rastrojos son heredad masculina y en ciertas actividades también interviene el hombre; y su participación se afirma por la presencia de cultígenos masculinos en la huerta. Los más difusos sexualmente son aquellos alternativos como el plátano, el lulo, la maraca. No obstante la chagra conceptual e idealmente femenina está cruzada por el "camino de coca" masculino.


PROCESO DE PREPARACION DE YUCA BRAVA
Recolecta
Pela
Transporta
Lava
Ralla
Agrego agua
Cierne
Fibra
Exprime
Pulpa
Aso
Casabe fino
Agrego manicuera
Fermento
Cierne
Chicha
Exprime
Agua
Yacare o pescado
Sal y aji
Hierve
Soda mañica
Agrego Almidon
Exprime
Conserva en tierra
Aso
Casabe Nju
Tuesto
Harina granulada
Almidon
Decanta
Almidon
Agua
Pez
Sal Aji
Hierve y reduce
Tucupi
Hierve
Colada mingao
Liquido
Agua
Sal y aji
Hierve y reduce
Salsa Dura
Sal y aji
Hierve y reduce
Salsa Suave
Hierve
Almidon y pulpa
Fermento
Chicha
Refresco
Pulpa
Refresco
Bebida Manicuera
ARREGLO
OBTENCION DE DERIVADOS BASICOS
AGREGADO
COCCION
AGREGADO
PRODUCTO FINAL

No será necesario ir a la fase de la cosecha, pero sí recordar ciertas partes del proceso. La sexualización de los productos marcada a partir de la siembra continuará en su colecta; y nuevamente la labor se prefiere colectiva y sexualizada. En los casos de visitantes de paso, las mujeres u hombres de la maloca o casa, esperan siempre aquella reciprocidad no obligatoria. Sin embargo, hay diferencia en su consumo:

HORTICULTURA Consumo		
Producto	Productor	Consumo
caza pesca	masculino masculino	colectivo colectivo

Dicha articulación, oposición y complementariedad, será más precisa al observar el resultado de la producción. Aclaremos en primer lugar que la alta temperatura y las constantes lluvias de la selva pluvial dificultan el almacenamiento y conservación de alimentos; pero la yuca amarga es un cultígeno no sujeto a adelantos y restituciones periódicas; la variedad de la dieta depende de otros cultígenos, de períodos vegetativos y la diferente producción que suplen un stock permanente. Los períodos de abundancia y escasez son remplazados por el consumo cíclico de otros productos de labores distintas que enriquecen la dieta a lo largo del año. Aunque la caza y la recolección son las actividades que dependen más de alternancias del ciclo ecológico del cual son producto, el consumo básico lo constituyen los productos de la horticultura y de la pesca, sujetos a periodizaciones que dan preeminencia a variedades que dependen de períodos vegetativos, ecológicos y etológicos.

Así es como se asegura su consumo permanente. No se trata, entonces, de una acumulación del producto como en la agricultura cerealera, sino de la restitución inmediata de éste por la producción alternada. La huerta, sus ciclos internos y los grandes ciclos que se alternan con otras huertas, como la periódica roturación del bosque para establecer un nuevo cultivo, funciona como primer lugar de conservación de la yuca amarga.

Pero además, dentro del proceso de preparación de la yuca amarga se dan dos tipos de almacenamiento y conservación de su producto elaborado. El primero es el almacenamiento de la masa de yuca antes de su preparación en forma de arepa de casabe. Se la entierra en canastos cubiertos de hojas de plátano o platanillo en la parte posterior de la maloca o bajo el piso para sacarla hasta cerca de un semestre después. Algunos productos de la recolección (pepas de monte) son sometidos al proceso de "jechamiento" que los despoja del "veneno", colocándolos en canastos o atados con hojas que se amarran a flote en el caño durante uno o varios días, lo que también se hace con la yuca cuando ésta va a ser procesada como fariña. El sumergimiento en el agua desprende las cáscaras o facilita el descascaramiento.

También se podría tostar el almidón de la yuca en forma de boronas, especialmente la variedad amarilla con la que se produce la fariña, harina de yuca que puede pasar un año almacenada; luego se consume directamente o agregando líquidos para su ablandamiento, notablemente agua. Los canastos de más o menos dos arrobas ("paneros") que guardan la fariña recubierta de hojas de yarumo, por la facilidad de su transporte son alimento frecuente de los viajes.

En la producción hortícola los frutales poseen ciclos vegetativos más largos que el de la yuca y su consumo está sujeto a los períodos de cosecha anuales o aún más prolongados. Algunos de éstos, como ciertos productos de la recolección, pasan por procesos de conservación similares al segundo descrito para la yuca. El "almidón" se obtiene cocinando y cirniendo la masa; cuando las cortezas son más fuertes, se desprenden depositando los frutos por algunos días en el agua en canastos o atados de hojas. Luego se cocinan y así se obtiene la masa del fruto que podría ser enterrada en canastos por lapsos que pueden alcanzar períodos prolongados.

Tal es el caso de los procesos o fases de producción que incluyen o demandan inversión de una mayor energía. Hay una fuerte tendencia a establecer equipos por sexo que realizan trabajos análogos o complementarios. En la horticultura, la escogencia del terreno es individual masculina; la socola y tumba demanda la actividad análoga de equipos ampliados masculinos; la quema puede ser individual masculina pero frecuentemente incluye a la esposa e incluso parientes próximos de ambos sexos; el cuidado y cosecha son tareas femeninas pero pueden incluir equipos restringidos de mujeres y, ocasionalmente, el equipo se

divide en tareas complementarias como la limpieza de la mala yerba y la colecta y resiembra de los esquejes.

3. El dominio masculino

La actividad cotidiana de los hombres es la pesca, el complemento regular de los derivados de la horticultura en la dieta de los taiwano. La notoria pobreza de los ríos de aguas negras se halla remarcada por los numerosos saltos, raudales y "cachiveras", barreras ictiológicas que hacen disminuir el contenido piscícola hacia las cabeceras de los ríos. Precisamente son estas barreras habitat preferido de algunos peces, junto con las empalizadas y riberas inundadas (conocidas como "lagunas" o "rebalses"), los meandros y bocanas de los pequeños afluentes. Las migraciones de algunos bancos de peces se rigen por el ciclo hidrográfico de subienda y descenso de aguas estableciendo períodos de relativa abundancia. Tanto los ciclos como su comportamiento obligan a implementar diferentes técnicas de pesca y seleccionar mejor las carnadas, las épocas, la hora del día y los lugares en donde la actividad, ocasionalmente infructuosa, cobre un mejor resultado.

La pesca común ocupa cerca de mediodia o la madrugada de un pescador, quien desde su canoa tiende su vara con nylón y anzuelo. Es en general una actividad solitaria, aunque el pescador puede acompañarse de un niño que le ayudará a estabilizar la canoa --lo que le proporciona la primera enseñanza-- o bien de algún otro miembro con quien comparte la actividad. De esta manera a más de las inumerables sardinas se obtienen peces como la mojarra, la sabaleta, el wacarú, la guabina, el agua-dulce, el yacunda, la guabina negra, la tarira o dormilón, etc.

Fuera de la pesca común existen otras técnicas. La pesca a profundidad se realiza con largas líneas de nylón que se tensan al caer los anzuelos apoyados por pesas de piedra o munición preparada en forma de plomada. Otras veces, estas líneas de nylón se anudan formando haces que se dejan tendidos en lugares propicios. De acuerdo con las crecidas del río son útiles las trampas : la más común es un cerco tejido de fina madera conocido localmente con el nombre de "cacurí": se coloca en las entradas de las lagunas o rebalses o en la ribera del río en forma de corazón con una abertura donde los peces quedan atrapados hasta que el pescador los recoge. Estas trampas son

utensilios individuales y suelen colocarse con la ayuda de otros hombres debido a la habilidad que se necesita para no hacer ruidos, que harían evacuar las lagunas. El uso de trampas cónicas tejidas en finas maderas, de uso manual o dispuestas en las riberas del río, conocidas con el nombre local de "matapí", alternan con redes tejidas de fuertes hilos de cumare que se sujetan en raquetas. Trampas de sólidas maderas a manera de puentes con un extremo interrumpido, permiten en tiempos de subienda aumentar la producción estacional.

La pesca eminentemente colectiva es la pesca al barbasco; en ella participan no sólo hombres sino, en muchos casos, sus mujeres e hijos. Se sabe cómo en las cabeceras de afluentes o en algunas lagunas se taponan trechos con cascurís; los peces, aturdidos por el barbasco vertido por el organizador de la pesca, con la emersión en busca de aire, son golpeados y juntados, obteniéndose comúnmente una buena cantidad; este es un tipo de pesca estacionaria que se halla actualmente controlada.

En algunas áreas de la región se practica esporádicamente la pesca con arco y flecha donde los ríos son pandos. El uso de arpones con puntas metálicas, "zagayas", también era frecuente. Es de anotar que anteriormente en lugar de los anzuelos se utilizaban dos fuertes espinas atadas con cumare y que las trampas tejidas de espartos o cumare eran instrumentos tradicionales.

Debemos mencionar, por último, la pesca del yacaré, que es casi cacería. Desde la canoa, en las noches sin luna, el pescador lo encandila con una linterna, lo que permite acercar la canoa y darle muerte con el machete o, rara vez, con la escopeta.

Los instrumentos de cacería --la escopeta viene remplazando a la cerbatana y sus dardos de curare-- acompañan casi siempre las correrías tanto en sus desplazamientos por tierra como por río; de manera que es sólo en esporádicas ocasiones una actividad especializada --como la búsqueda de dantas, pacas, venados, cafuches o micos. Comúnmente se dispara a tucanes, guacamayas y loros, por la facilidad con que se dejan sorprender en lo alto de los árboles en donde buscan alimento; pero las pavas, tentes, paujiles y gallinetas son las aves que por la calidad de sus carnes se convierten en presas muy apetecibles (*wura*).

Los animales de pelo se hallan subdivididos en dos categorías: los cuadrúpedos, como los cafuches, el venado, el cerrillo, el armadillo y los más asediados, la paca y la danta (*waibukura jara*). Una segunda clasificación (*waibukura jenira*) la conforman los monos entre los que se cazan preferencialmente el churuco, el maicero, el beicoco y el araguato.

La caza depende de que las presas se coloquen al alcance del indígena (ya sea por su paso cercano o rastreable), de la disponibilidad de instrumentos de cacería y, por fin, de la necesidad. La paca y la danta son, en cambio, especialmente buscadas, ya que proporcionan una buena cantidad y calidad de carnes y se puede preveer su cacería. La paca se mata en las noches sin luna cuando se acerca a beber a las riberas de los ríos; el cazador la alumbra con la linterna colocada encima de la escopeta lo que no permite errar el tiro. La danta bebe en los salados --zonas desecadas en la ribera de los ríos, muy ricas en minerales-- y allí es sorprendida. Su peso sobrepasa la capacidad de consumo de una casa, de manera que sus carnes ahumadas son redistribuidas entre parientes cercanos. Un auxiliar importante en la cacería es el perro con cuya ayuda esporádicamente se rastrean algunos animales, o bien, se los encierra en sus madrigueras accesibles al cazador.

En el Pirá-Paraná aún se usa la cerbatana con sus flechas untadas de veneno de curare para la caza de aves y monos. También restan algunas lanzas utilizadas anteriormente en la caza de dantas y presas mayores. Mencionemos por último que la mujer caza los animales que se colocan a su alcance, como sucede con algunos roedores que llegan a la huerta.

CAZA Y PESCA		
Producto	Productor	Consumo
caza	masculino	colectivo
pesca	masculino	colectivo

Las tareas eminentemente masculinas --caza y pesca-- parten de labores cotidianas individuales pero dependiendo de la complejidad solicitan de colectivización. Pueden ser análogas o cooperativas pero,

incluyendo el momento en que son dirigidas al intercambio ritual con otras unidades sociales en el que el traspaso se realiza entre hombres, su consumo siempre es colectivo. La diferencia atiende pues a la técnica, sea ésta cotidiana o especializada, correlativa de la participación individual o de equipos. En estos casos la distribución del producto atiende al orden social de participación dependendiendo de la persona que convoca, quien cobra la pieza, etc. Pero no hay un orden rígido ni permanente; aunque los equipos son integrados por personas próximas por parentesco, varían. La distinción del sexo, la diferencia de los procesos técnicos y la participación social en dichos procesos, no parecen decidir diferencias prominentes en el consumo.

Para la pesca y la caza, el proceso general de conservación se lleva a cabo a través del ahumado de las carnes, que generalmente se realiza cuando se obtienen mayores cantidades del producto. De la cacería se trata usualmente de la danta o tapir y en menor proporción de la paca; para la pesca, del aumento de la producción, como en el caso de las subiendas o barbasquiadas que rinden una alta cantidad. También el ahumado de pesca o caza se lleva a cabo cuando se avecinan desplazamientos a otros lugares en los períodos en que no se podrán desempeñar las actividades regulares en la obtención de alimentos cotidianos. El consumo de las carnes ahumadas puede realizarse de manera inmediata pero se prefiere cocinarlas frescas.

4. El dominio compartido

Las tareas de recolección han sido poco reseñadas en la economía de los grupos horticultores; sin embargo, su producto forma parte vital del complemento alimenticio. El ciclo anual destaca períodos en los cuales diferentes frutos silvestres se cosechan y determinan las tareas compartidas por el hombre y la mujer, los miembros de la maloca y a menudo los miembros de otras casas quienes se desplazan conjuntamente conformando equipos cooperativos.

La recolección de frutos silvestres (*je' rika*) es una tarea cooperativa emprendida por hombres y mujeres. Esta actividad permite la participación generalizada de familias enteras; los niños y ancianos colaboran de acuerdo con su capacidad de acarreo. En la época del denominado "pepeo" --fructificación-- las familias nucleares o los miembros de una o varias casas, incluso de grupos aliados, se desplazan hacia estos

nichos y permanecen en campamentos dedicados a la colecta de frutos que culmina con grandes consumiciones colectivas en bailes rituales realizados al final de la tarea. En dicha época, el consumo de frutos silvestres como el yapurá, la castaña, el mirití, etc., alcanza un alto volumen en comparación de otros productos de consumo tradicional. La cosecha es tan abundante que en casos se permite desechar algunas por la preferencia de otras. Destacamos la castaña en la recolección de frutos silvestres; su alto contenido alimenticio, pero sobre todo la capacidad de ser almacenada (tostada puede guardarse por más de un año) la convierte en precioso producto.

A lo largo del año, diferentes son los frutos silvestres de recolección (inaya, mirití, ibapichuna, ucuquí, milpesos, etc.) cuya tarea es relativamente sencilla. Localizando el árbol o palma de la fruta, los hombres con largas horquetas hacen descender sus frutos; en el suelo, las mujeres, niños u otros hombres, los despojan de sus cogollos y partes no comestibles y los colocan a cestos masculinos trenzados de hojas silvestres --pataba o seje-- que sirven para su acarreo. Otras veces la colecta se ocupa de frutos almendrados y de duras cortezas que al madurar caen y pueden ser recogidos del suelo.

Pero el proceso de recolección no se limita a frutas silvestres. La recolección de larvas (*ia*) como el mojojoi en las plantas de patabá y de mirití, en las que se hacen huecos para que allí se introduzcan los escarabajos que desovan hacia inicios del verano largo, ofrece un producto de especial aprecio para los taiwano. Las hormigas culonas (*meka*), atrapadas al inicio de sus vuelos colectivos, los termites sorprendidos por ingeniosas trampas preparadas en la boca de sus nidos, las ranas (*umawa*) en las riberas de los ríos, las tortugas (*gu*) como el morrocoy, el esporádico consumo de algunas iguanas, miel e innumerables larvas casi desconocidas en nuestras clasificaciones biológicas, complementan la dieta alimenticia de los habitantes del Pirá-Paraná.

La recolección es concebida como dominio compartido, que partiendo de la confluencia de las labores de producción de hombres y mujeres conduce al consumo colectivo. En este caso, la distinción depende de su fin: vernáculo o ritual. Y, en particular, es éste último el que hace que las tareas de recolección, así como la horticultura, caza, pesca y elaboración de instrumentos ritualizados se hallen preponderantemente bajo el dominio masculino. No será necesario distinguir en un cuadro el dominio

BIBLIOTECA CENTRAL
SALA UNIVERSIDAD NACIONAL

de la recolección: bástenos distinguir entre la colecta vernácula dirigida al consumo cotidiano colectivo, y la colecta de frutos silvestres (*je'rika*), dirigida al intercambio ritual masculino, luego del cual el fruto podría ser consumido colectivamente.

5. Manufacturas

Hasta aquí hemos reseñado los procesos de producción que conducen al consumo alimentario; pero en la producción material ocupa buena parte del tiempo social la producción de instrumentos y receptáculos como elementos auxiliares en la producción social. Una reseña de la elaboración de tales elementos cobra importancia si consideramos que son estos productos los que van siendo reemplazados por las mercancías occidentales intercambiadas con el blanco.

Los instrumentos de trabajo son de carácter individual; su obtención o elaboración depende de su artífice, pero los medios de elaboración están al alcance de cualquiera de sus miembros dentro del territorio comunitario, al mismo tiempo, coto de caza y pesca y reserva de tierras para el cultivo en manchas alejadas las unas de las otras por sabanas herbáceas y lomas incultivables.

Podemos reconocerlos como medios de producción generalizados ya que si bien son producto de la labor de cada sexo, están al alcance de cualquier adulto sin que medie un intercambio social. En su elaboración cuenta la pericia como el conocimiento del tratamiento de la materia prima. La calidad del producto puede variar y en algunos casos existen especialistas que mejoran su terminado. Sin embargo, cualquier individuo conoce las sencillas y generales técnicas y son, corrientemente, los adultos los que logran un mejor acabado puesto que su conocimiento es acumulativo. La producción de medios indirectos busca reemplazar periódicamente los que ya se han desgastado.

Los medios de trabajo, utensilios e instrumentos de producción, interpuestos entre los hombres y la selva, son elaborados y apropiados individualmente. Actualmente algunos medios de trabajo son adquiridos por el hombre como mercancías, pero persisten procesos artesanales de producción de instrumentos (trampas, redes, cerbatanas, etc.) y medios indirectos (cestería, cerámica, maderas, etc.) que no encuentran aún su correlato comercial, en cuanto los procesos de traba-

jo en los cuales intervienen son propios de formas particulares de apropiación del medio ambiente. Aunque cuchillos, machetes y recipientes metálicos y plásticos, coadyuvan en procesos de trabajo femeninos, las mercancías reemplazan sobre todo medios de trabajo masculinos (instrumentos de pesca y caza).

En la producción de la cestería y la espartería, los canastos y balayes --cestos circulares de fondo más o menos cóncavo-- ocupan la elaboración fundamental. Los hay de diferentes tipos, entramados y tamaños, todos ellos hechos de espartos, bejucos y lianas que constituyen respectivamente su tejido, su borde y su amarre. Su elaboración es masculina y absolutamente individual. El hombre obtendrá del monte los elementos de elaboración y con regularidad se ocupará de tejerlos ayudado de un cuchillo. En general de uso cotidiano femenino, forma parte del utillaje de preparación de los alimentos de una familia nuclear. La demanda es mayor para los dueños de la maloca y los hijos solteros que inician el aprendizaje. Los canastos son los receptáculos e instrumentos de transporte tradicional. Los balayes se usan además para cernir, para colar o como simples receptores de productos y alimentos. Es del guarumo de donde se obtiene la fibra más popular. Cada grupo posee una técnica particular de entramado que distingue su procedencia y, en algunas ocasiones, poseen dibujos predominantemente en colores negros obtenidos de una Bignonacea y rojos de hojas de lulo. La elaboración de un balay o de un canasto puede tomar desde quince días hasta meses (un balay mediano podrá ocupar sólo tres o cinco días, si se dedicara el tiempo a la tarea), en cuanto se trata de un proceso de reposición anticipado, lo que permite prolongar la actividad; casi continuamente, un hombre está elaborando uno para reemplazar alguno ya maltratado por el uso.

También con los anteriores se realiza la elaboración de los "matafríos" o sebucanes, recipientes largos y estrechos que permiten exprimir el ácido de la masa de la yuca brava, y los "sopladores" que se usan para avivar el fuego y remover la arepa de casabe y la fariña del budare. También se tejen tapas de ollas, los baúles de máscaras, algunos utensilios de uso masculino como el carcaj, algunos pequeños balayes que se usan en la preparación de la coca, y cajitas que albergan anzuelos, fósforos, etc.

La cordelería ocupa la preparación de la fibra de cumare que hace las veces de nuestra piola de fique. Con ella se realizan los amarres más

variados y anteriormente era la base del tejido de los chinchorros, hoy lugar usurpado por las hamacas. En una maloca siempre encontraremos cabellos de cumare y una piola en proceso.

Con la cerámica la mujer elabora algunos instrumentos de uso exclusivo masculino como las trompetas de dabukurí, ollas para tostar la coca (en otras partes del Pirá recipientes de ésta) la olla del yagé y pequeños tiestos para tostar tabaco. Pero la gran variedad son ollas que corresponden al proceso de cocción de los alimentos y son por tanto de uso femenino. A la arcilla amasada se agrega un desgrasante vegetal, cáscara vegetal convertida en cenizas que se cierne sobre ella (caraipe). Vuelta a amasar se hace el fondo cóncavo de la olla sobre la cual se agrega, en forma espiral, las largas tiras anulares que poco a poco crecerán hasta que la artífice, puliendo con cantos rodados, le da la forma definitiva, en general de cuerpos cilíndrico con boca más angosta abierta y sin asas. Las ollas se pintan por dentro y por fuera de negro (achiote) para su secado y "curado", luego de lo cual se queman al aire. Sólo la olla de yagé hace variaciones sobre las formas cilíndricas, semicilíndricas o anforadas de las ollas tradicionales. Esta olla posee una base tubular sobre la que la forma cilíndrica termina nuevamente en cuello ancho con asas que, amarrado con fibra de cumare, hace las veces de manija.

Los pies del fogón (*rirajé*), compuesto de tres cilindros de boca abierta, también corresponden a la manufactura alfarera. El budare es tal vez el proceso más delicado, ya que debe soportar elevadas temperaturas. La elaboración de las trompetas que anuncian la llegada de los huéspedes de un dubukurí es compartida con el hombre; éste hace con una hoja la base en forma de espiral sobre la cual la mujer dispone las tiras de arcilla, sometiéndolas al mismo proceso de cocción y pintura anteriormente mencionada.

Por último consideramos otra actividad que ocupa al hombre periódicamente en la reposición de instrumentos que colaboran en la subsistencia. La elaboración de maderas ocupa diferentes lugares en la producción indirecta: la caña de la cerbatana, las diferentes trampas de pesca, los bancos de asiento, los piladores y empolvadores de la coca, diversos mangos de instrumentos cuyo eje primordial es una vara o un palo. Los más importantes elementos de elaboración son las canoas y los remos.

Cuando no heredados, con la construcción de la maloca se elaboran los elementos de madera indispensables para su buen funcionamiento; este es el caso de los instrumentos de la coca, el pilador y el empolvador, dos troncos de madera de corazón, huecos, y abiertos en un extremo por donde se introduce en uno un pilón grueso y pesado de hasta 1.2 m y, en el otro, una vara resistente en cuyo extremo se amarra una bolsa de la corteza de marimá o yanchama que cierne la coca hasta convertirla en polvillo; también mangos para revolver la coca en la olla caliente al tostarla. Los mismos instrumentos son preparados para el tabaco en rap; el trípode (*ñama*) para cernir la masa de la yuca, la canoa de chicha; los bancos, pequeños y pulimentados de uso masculino y los burdos y planos de uso femenino. Todos los anteriores poseen una longevidad considerable. Las trampas de pesca se hallan sujetas a un deterioro mayor y deben ser reparadas con frecuencia y los remos suelen partirse y perderse, por lo que hay que reponerlos continuamente.

Las canoas pueden durar entre tres y siete años de acuerdo con la naturaleza del palo del que son sacadas (miratabá, amarillo, etc.); también la canoa de chicha aunque su permanencia dentro de la casa la protege más. Su elaboración es de cuidado: hay que localizar el palo, tumbarlo y darle la forma adecuada sacándole su interior hasta dejar limpia la capa que se halla debajo de su corteza. Este trabajo, que se hace por grandes muescas en el tronco dejando pequeños compartimentos que no permiten que se rompa, puede durar 15 días para la canoa promedio de 100 a 150 kg. Después se procede a abrirla del todo y a quemarla, colocándola sobre leños prendidos, lo que hace ceder la madera para poder expandir la ranura hasta alcanzar el ancho indicado. Necesidad permanente es la de calafatear la canoa y componer sus bancos deteriorados. En su elaboración se ha pasado del uso de instrumentos de piedra y madera a los metálicos obtenidos del blanco, el barretón, la azuela, el hacha y el machete. Aunque hay casos de elaboración por encargo, generalmente la canoa es pertenencia de su artífice.

A la inversa de nuestra frecuente consideración de que la transformación de la naturaleza se evidencia en la horticultura, la caza y la pesca son las actividades masculinas que los taiwano consideran como "trabajo". Los procesos de reposición de medios indirectos de producción (artesanía) son distinguidos porque su producto no se dirige al consumo mediato y, de hecho, le son colaterales; producen artefactos que no son considerados propiamente como resultado del "trabajo": de ellos no

BIBLIOTECA CENTRAL
SALA UNIVERSIDAD NACIONAL

dependería la reproducción inmediata de la sociedad y son, consecuentemente, tareas esporádicas.

Tales actividades no convocan más que a un productor: su resultado es individual, aunque en ciertas fases también puedan participar equipos, como ocurre con la elaboración de canoas. De hecho, son actividades realizables individualmente. Así, la cestería es producción masculina y su consumo cotidiano femenino, pero en actividades rituales es masculino. La cestería es dirigida, fundamentalmente, al procesamiento de los alimentos, es decir de uso femenino, aunque algunos de sus productos son específicamente de recepción de instrumentos rituales, como el "baúl de plumas" que, de todas maneras, parte de tejidos masculinos. Ahora bien, la alfarería siendo un proceso de producción femenina y su consumo predominantemente femenino, produce elementos como las trompetas de cerámica y la olla de yagé de uso exclusivo masculino.

Distingamos, pues, estas actividades por elaboradores y consumo, pero también por el campo de su consumo: vernáculo o ritual. No será despreciable que las actividades hayan sido presentadas como parte de la dualidad tradicional, cerámica/femenina, cestería/masculina:

CERAMICA Y CESTERIA			
Actividad	Productor	Consumo vernáculo	Consumo ritual
cerámica cestería	femenino masculino	femenino femenino	masculino masculino

La elaboración de maderas que, según los taiwano, se "tejen", se halla entonces en un campo similar al de la cestería, actividad masculina y, también, sus productos son de consumo femenino. Notable excepción es el "tejido" de la maloca, que observaremos en detalle más adelante y, en ella, las maderas del procesamiento de la coca y el tabaco.

6. Sociedad y naturaleza

A manera de conclusión caracterizaré las relaciones de producción de los taiwano atendiendo a su relación con la naturaleza, la complementariedad de las labores de los géneros y su inscripción espacial.

Los taiwano han desarrollado un ingenioso sistema de utilización de su entorno como producto de su prolongada permanencia en las áreas selváticas y de su impresionante acopio de información sobre el delicado medio ecológico. Para preparar las huertas se rotura derribando la floresta y una vez seca por el sol, se la quema, devolviendo en las cenizas y plantas descompuestas por la lluvia y el clima, nutrientes que vuelven al suelo y son alimento de sus cultígenos. Reproducen así uno de los elementos claves de la circulación de biomasa amazónica; las plantas aprovechan sus propios desechos cuyos nutrientes son reabsorbidos por las vivas, una vez caen y se pudren en el piso selvático. El pequeño tamaño de las huertas, tres hectáreas en promedio, protegidas por el bosque circundante, limita la devastadora acción de los vientos. En el bosque natural las plantas han desarrollado largas raíces que se extienden por el suelo y sus copas se sostienen mutuamente. Por otra parte, las huertas poseen leves desniveles que evitan la concentración de agua que pudra los cultivos. El acarreo freático irriga la huerta, pero su desplazamiento evita el previsible proceso erosivo. Aunque la yuca amarga es el cultivo fundamental, se siembra por el sistema de policultivo multiestrata. La disgregación de una misma planta en la huerta limita la competencia por nutrientes y el contagio de enfermedades que afectan sólo a ciertas plantas; adicionalmente, la estratificación de sus cultivos hace que las más altas detengan el golpe del agua lluvia sobre las más delicadas y contrarresta el efecto lixiaviazante ocasionado por los altos niveles pluviométricos amazónicos. Los taiwano emulan, pues, el sistema de producción del bosque natural.

Pero las huertas no son permanentes. Una vez la yuca, el cultígeno fundamental, después de una resiembra o máximo dos, debido a la disminución de su peso promedio empieza a demostrar el empobrecimiento de los nutrientes del suelo, las huertas son abandonadas a las plantas colonizadoras que progresivamente restituyen condiciones originales de la selva. Sólo tiempo después (entre 10 y 40 años dependiendo de la calidad de los suelos), una vez reconstituidas las condiciones

básicas, se volverá a hacer uso de esas tierras. Aunque en una misma huerta existirán diversos tipos de yuca con diferentes ciclos vegetativos y las siembras y resiembras sostienen una producción escalonada, parece ser que el máximo de producción de una huerta no sobrepasa de tres a cinco años. Por ello, una familia deberá roturar anualmente nuevas huertas, en manchas alejadas unas de otras, de manera que en un momento dado poseerá una huerta de yuca madura, otra en crecimiento y una tercera a punto de ser abandonada y de la cual sólo persisten algunos frutales. Una vez las áreas cercanas a su sitio de habitación hayan sido usufructuadas, el grupo local se desplazará sobre zonas próximas, en períodos de 15 a 30 años, disponiendo de nuevos suelos para sus huertas.

El consuetudinario desplazamiento del grupo local no es, pues, azaroso; atestigua el uso del medio en un complejo sistema de microciclos internos de producción, la alternación de nuevas siembras, la periodicidad de nuevas roturaciones o el uso renovado de viejos rastrojos para los cultivos. Es muy frecuente considerar que el espacio territorial es aquel que se halla materialmente intervenido por la sociedad, el que se observa transformado con respecto al considerado no intervenido, original, silvestre. En tal caso, la horticultura evidencia la transformación de la naturaleza. Para los taiwano, en cambio, no pasa desapercibida la intervención cobrada por la caza, la pesca o la recolección cuyos nichos deben descansar acompasando el berbecho de los suelos. La utilización y descanso de la selva para su restablecimiento y el de cadenas tróficas momentáneamente intervenidas son, pues, el producto de milenarios conocimientos ecológicos y etológicos. Y ello presupone distinguir lo que se toma del medio de lo que no se debe tomar por no ser propicio o de inmediata utilidad, la denominada por Occidente "selva virgen".

La selva es conocida y apropiada como un sistema producto de la sociedad; pero, al mismo tiempo, la reproducción social depende de la reproducción del medio, la sociedad es producto de la naturaleza. La organización de la sociedad en la naturaleza que garantiza lo que se usufructúa hoy y lo que será heredado a generaciones futuras, es el fundamento material del territorio.

Resumamos ahora dichas relaciones sociales. El sistema económico básico es de autosubsistencia en cuanto la tierra y el agua, originalmente territorializados de acuerdo con su posesión, son objeto y medio

de trabajo; son transformados en productivos por la inversión de energía humana según división por edad y sexo, con tareas cooperativas, complementarias e individuales. Los instrumentos de producción son particulares pero están al relativo alcance de cualquiera de sus miembros, al igual que los conocimientos técnicos de los procesos productivos para satisfacer las necesidades alimenticias necesarias al mantenimiento y reproducción social, así como para la repetición de los ciclos de producción. Las actividades de subsistencia, horticultura, pesca, caza y recolección son complementarias y se apoyan con la elaboración de medios indirectos e instrumentos de producción.

La unidad de producción básica cobija una familia nuclear. La mujer se encarga de la siembra, el cuidado y la cogida de los cultivos; el hombre de las derribas, de la pesca y la caza; ambos de la recolección de productos silvestres. De allí se deriva la subsistencia fundamental. La célula conjuga tareas femeninas y masculinas cuyos productos constituyen la dieta cotidiana; la organización de la sociedad depende de la reciprocidad sexual. Todo parece indicar que la horticultura, caza, pesca y recolección decidieran, alternativamente, la división de tareas por sexo, pero aparte de tareas individuales que confluyen al consumo de la unidad de producción, aquellas análogas desempeñadas al mismo tiempo por diferentes personas para obtener un solo resultado, como la tumba, incluyen la reciprocidad no obligatoria; o bien aquellas tareas en que es indispensable la colaboración para la obtención de abundante cantidad de un mismo producto, como la pesca del cacurí o la caza de cerdos salvajes, en las que el producto es redistribuido y de consumo colectivo. Bajo principios similares se realiza la colecta de frutos silvestres: es llevada a cabo por el equipo básico del hombre y la mujer, pero éste puede ampliarse incluyendo miembros de distintas malocas en los que la suma de tareas análogas corresponde ahora a cada familia nuclear.

La pesca y cosecha de la mandioca cotidiana son también resultado de la labor del hombre y la mujer, mientras que otras actividades, como la cosecha del chontaduro, podrían ser llevadas a cabo por hombres. Todo parece indicar que la autonomía de la unidad de producción se halla reforzada por la autonomía del productor. Este controla todas las fases del proceso. Adicionalmente, los productores aparecen polivalentes; todo individuo está en capacidad de adquirir las destrezas, las técnicas y los medios para poder emular cualquiera de las tareas desempeñadas por su sexo, no obstante se reconozcan resultados

cualitativos con carácter de cierta especialidad. Pero no hay especialización económica. Cuando ésta aparece, fundamento del trueque, es social y se aprovecha que mejores medios para su elaboración se hallan distribuidos en la naturaleza.

La complementariedad también se expresa en la intervención del género contrario sobre aquella básica división sexual: el hombre posee cultígenos y la mujer no perderá ocasión de atrapar aquellos roedores que llegan a la huerta. Adicionalmente a que en sus labores siempre hay un espacio en el que esporádicamente interviene el género contrario, el dominio no es exclusivo, puesto que las "fases" de las tareas son específicos dominios alternativos, notablemente producción y consumo. En primer lugar la tumba masculina prepara el terreno femenino; otras veces el producto de la labor masculina podría ser de usufructo del sexo contrario; o bien, que el producto de las labores de los sexos sea socializado por la unidad de producción al complementar el sustento de la reproducción de sus propias tareas, como la cestería masculina de uso femenino o aquella cerámica femenina de uso masculino. Pero, sobre todo, por cuanto el consumo no se refiere únicamente a las labores que conducen a la alimentación, versión inmediata de la reproducción material de la sociedad, sino que se extiende sobre el ámbito de lo que solemos llamar tecnología; la producción de intrumentos y medios indirectos indispensables para reproducir los primeros también son tareas sexualmente recíprocas. La distinción de los géneros que los opone en sus dominios, los complementa en el resultado de sus labores, cuyo consumo es social y no sexual. La división del trabajo no es mera oposición, sino que se dirige a la complementación recíproca de sus productos.

Ello nos permite matizar lo que se presenta como división sexual del trabajo y precisar lo que afirmamos como la complementariedad de la unidad de producción,[4] dando contenido al concepto de "dominio" femenino y masculino. Este término incluye además la particular relación del hombre y su medio ambiente. En la pesca y la caza, el medio es objeto de producción cuya transformación cuenta con la inversión del conocimiento acumulado con anterioridad por la sociedad. En la horticul-

[4] Aquí he considerado información cualitativa sobre la complementariedad de los géneros. No obstante los análisis de flujo energético han demostrado una sobrecarga de las labores femeninas (Dufour Dama, *Household Variation in Energy Flow in a Population of Tropical Forest Horticulturalists*, Ph.D. Thesis, State University of New York at Binghamton, 1981).

tura la naturaleza es el medio de producción cuya transformación, contando con tal legado de conocimientos, cristaliza en su periódica domesticación para los cultivos. Dicha inversión histórica del conocimiento como antecedente a la producción es entonces capitalizada para su apropiación y debe tenerse en cuenta en las supuestas sencillas técnicas de la colecta.

Nuestro referente ha sido la unidad de producción y consumo inmediato, pero ella sólo produce y se reproduce a condición de ser origen y producto de unidades similares. Para reproducir la unidad de producción debe intercambiar con unidades similares. Intercambiar el producto del trabajo de los sexos presupone no solamente la distinción del género, sino la distinción social: con quién es permisible reciprocar. Frecuentemente una familia nuclear comparte con otras su sitio de asentamiento y lleva a cabo con ellas intercambios recíprocos, de mano de obra indispensable para el desarrollo de ciertas tareas (como las derribas del bosque, cacería colectiva, construcción de habitaciones) o de excedentes de producción que sobrepasan el consumo de una familia nuclear. Las tareas complementarias y colectivas descansan en la proximidad de parientes, que conjugan la conformación de grupos masculinos de miembros de una misma unidad de filiación o mujeres, del mismo grupo y de otros, conjuntos que operan como unidades de reproducción de la vida material y social. La alianza matrimonial no sólo apunta a la reproducción biológica del grupo sino que de ello depende la reproducción material de la sociedad, reproducción de fuerza de trabajo y reproducción de la distribución de la energía social. El intercambio se extiende a diferentes comunidades cuando ciertos productos no pueden ser elaborados en el área, debido a la difícil consecución de materias primas más que a la especialización artesanal.

La organización de la producción depende del medio específico en que se realiza, de las técnicas empleadas, de instrumentos, energía necesaria y resultados esperados. El contenido de la división del trabajo por sexo y por edades va más allá de su escueto enunciado; es organización de la sociedad para garantizar la producción y reproducción de la vida material. La reciprocidad complementaria entre los sexos expresa la articulación de dominios sexuales, ecológicos, económicos, sociales y ceremoniales, que son fundamento de la reproducción social y material de la sociedad.

Observemos ahora la proyección espacial del sistema de apropiación del medio ambiente. La huerta es el espacio femenino representado por la efectiva predominancia de la yuca amarga, cultígeno de atención de la mujer. Pero la chagra está cruzada por el camino de la coca, cultígeno masculino que simbólicamente reproduce el cuerpo del hermano de Yeba, héroe que obtuvo de la mujer los productos cultivados. La huerta es dominio de la mujer pero los cultígenos y la "mala yerba" considerados femeninos como producto de su labor de acuerdo con su origen, son el entorno del cultígeno masculino. Los cultígenos de la huerta se hallan orientados por las hileras de la plantación de la coca: la chagra, dominio femenino, se halla orientada por el eje del cultígeno masculino fundamental. Y, en los extremos de la huerta se hallan altas plantas que son del cuidado de hombres y mujeres.

Ahora bien, huertas y caza y pesca, plantaciones y río, dominio femenino y masculino, son distintos pero aparecen como complementarios, opuestos y recíprocos. Son diferentes dominios: espacios ecológicos distintos, del ejercicio de las labores de los respectivos sexos, pero de cuya complementación depende la reproducción de aquellos que intervienen en su apropiación. La complementariedad entre espacios ecológicos aparece como complementariedad de las labores de los sexos. La complementariedad espacial es producto de la reciprocidad social o, por lo pronto, de los sexos. La conceptualización del espacio, complementariedad de lo cultivado y de la caza/pesca, es resultado de la articulación social: la reciprocidad.

No obstante, en ambos casos, el eje es masculino. El conjunto de las chagras se distribuye a lado y lado de las riberas del río. Mientras que la plantación de yuca se orienta por el de la coca, el dominio femenino por el dominio masculino, analógicamente el conjunto de las huertas se hallarían orientadas por el río, espacio de la actividad de la caza y pesca. La orientación fundamental del espacio se representa a partir de un dominio masculino. Los taiwano consideran que su origen proviene de los hombres: los colinos y las semillas para la siembra de la huerta se traspasan entre mujeres pero provienen de los sembrados del grupo local cuyo eje social es la relación de sus miembros con un patrilinaje. Los cultígenos son legado del padre ancestral, la Anaconda Remedio, la representación de la identidad étnica de los taiwano.

La sociedad organiza el medio ambiente como espacio socializado; dominios económicos del hombre y la mujer, cooperación entre unida-

des de producción que apropian áreas productivas cercanas a una maloca, segmentos territoriales clánicos, territorio comunitario, inversión de trabajo social es precondición de uso y usufructo. Los terrenos productivos son cíclicamente utilizados por los miembros de un grupo local que se desplazan sobre un medio ambiente codificado en el que la toponimia da cuenta de dicha apropiación ancestral. La historia de su apropiación se halla expresada en códigos míticos que ordenan espacialmente a la sociedad. Ello conforma un cuerpo de información que expresa el orden de acceso al territorio y señala los prerrequisitos que sus miembros deben compartir para poseer el derecho de uso y usufructo. Compartir los rasgos de identidad del grupo étnico es la garantía del acceso de sus miembros al territorio.

Contando con las características ecológicas, la base material de la producción social pretende garantizar su reproducción por vía de un manejo adecuado del ambiente, base de su reproducción como medio de producción y, consecuentemente, de la reproducción social. La organización socioeconómica pretende mantener el equilibrio ecosistémico que, una vez intervenido, deberá reciclar para poder ser nuevamente utilizado. Siendo previsión económica, desde el punto de vista de la producción y reproducción material, éste sistema convierte el espacio selvático en territorio. Estamos pues, ante la organización de la sociedad materializada en su forma de apropiación del medio ambiente: el medio ambiente socializado, transformado en territorio comunitario.

ANEXOS

Recursos de fauna

Nombre vulgar	Nombre en Taiwano	Nombre científico
CUADRUPEDOS (wai bukura jara)		
danta, tapi	weku	*Tapirus terrestris*
venado (blanco, rojo)	ñama	*Mazama spp*
cerrillo, zaíno	ki yesea	*Tayassu tajacu*
cafuche, puerco	ja' ra yesea	*Tayssu pecari*
chigüiro	ria yesea	*Hydrochoeris hydro*
paca, lapa	seme	*Cuniculus paca*
armadillo, tatu	weku jamu	*Priodontes giganteus*
armadillo común	imika jamo	*Dasypus novemcinctus*
picure, tin-ti	boso	*Myoprocta acuchi*
guara	bu	*Dasyprocta spp*

MONOS (wai bukura jenira)		
churuco	seara	*Logothrix logotricha*
maicero cariblanco	gakea	*Cebus albifrons*
maicero cachudo	gakea	*Cebus apella*
wicoco	waua	*Callicebus torquatus*
aullador, araguato	ugua	*Alouata seniculus*
ichacha, chucuto	rutua	*Cacajao spp*
mico araña	wasoa wejero	*Ateles spp*

PECES * (wai bukura jara)		
waracú	bodeka	*Leporinus spp*
yacundá,mataguaro	majanbujua	*Mylopus spp*
mojarra	wani´	*acquidens latifrons*
cucha	yaka	*Acquidens latifronts*
palometa, jacu	uju	*Myloplus rublidinnis*
tarira, dormilón	roe	*Hoplias malabaricus*
sabaleta, bocón	rutu boku	*Brycon spp*
caloche, sarapó	rike	*Giminotidae*
agua dulce	uñu	*Characidae*
polometa (?)	comea mu	*Mylossoma duriventris*
cucha, bocadillo?	siti muka	*Pronchilodus spp*
lisa	ki wai	*Anostomus teaniatus*
nicuro, barbilla	bia maramu	*Pimelodus pinctus*
falso escalar, mojarra	nguta wani'	*Cichlasoma festivum*
	muka	*Carydoras metas*
pintadillo	kuriri	*Psedoplatustoma*
bocachico	seamu	*Semaprochilopus laticeps*

* Ver nota después de la tabla "insectos".

AVES (wura)		
paujil negro	rojí	*Mitú tormentosa*
paujil blanco	weta rojí	*Crax alector*
pava de monte	katá	*Penelope*
pava	kata rijo	*Penelope?*
pava	wederocoa	*Penelope?*
tucán	rasé	*Ramphastus*
tucán	auro rasé	*Ramphastus*
gallineta,inambú	ngajá	*Tinamus*
gallineta	waso	*Tinamus*
gallineta de umari	wamu ngajá	*Tinamus*
gallineta negra	wo´ ñigu	*Tinamus*
gallineta roja	ngaja sua	*Tinamus*
gallineta?	juturo	*Tanimadae?*
tente, trombetero	tuntu	*Psohia crepitans*
guacamaya roja	maja sua	*Ara macao*
guacamaya azul	maja	*Ara aranua*
coconuco	ikagu	*Pipile spp*
loros (kina-kina)	weko, roe	*Amazona spp*
patos	ria katá	*Anhingidae*

TORTUGAS (ria gu)		
morrocoy	gu	*Testudo spp*
	gusu'	*Phrynops safipes*
	uma kumuro	*Platenys plalycephala*
Arraus	ria gu	*Podocnemis*
	guamakaroka	

RANAS (uma)		
	umamu	*Osteocenphalus spp*
	tuja	*Leptodactylus pentata*
	ria tuja	*Leptodactylus podici*
	bugu	*Hyla crepitans*
	yukoa	
	wejea	
	wiguila	
	jia´ mu	
	ebero	

OTROS

Cangrejos: kawaia, kawiasu´, sita´ samu
Camarones: rasika

yacaré	guso	*Paleosucchus palpebrosus*

INSECTOS (mekaya, butua, utia, ia)
Hormigas: meka (manivara), bia juna (atta?), mekaya, mekajia ñamia, coa. Termites: butua (comején), bukua, ojekoa, butua, jakaroa, waso-butoa. Avispas: utia, casautia, iautia, ajerise utia, casa wecoa, bia utia, toara utia, sotu buariaro. Larvas: jicoroa (Calandra palmarum), wadoa, yukuamu, yukubuya, boujiko, kamokajiko, ta´gamu, sa´gamu. ia, badi´ia, tua, gaseroa, mene´ ia, gawa, saia, watiña, kirunamu, sonasa, nocamanajiro, kuitua, iajoakuna. Grillos: ñimiamu

Nota. Peces: De grandes ríos también se conoce el pirarucú o bacalao *(Arapaimagofas)*, el tucunaré *(Cichla ocollaris)*, el valentón o piraiba *(Brachplastistoma filamentosum)*, el pacú *(Characidio)*, la cachama o gambitana (*Miletes* spp), el puño (*Serrasalmus* spp), el jura-jura, el cabeza de palo, el peje negro.

Recursos de flora
(ote, je, rika)

Nombre científico	Nombre vulgar	Nombra taiwano
Manihot esculenta, grantz	yuca brava, mandioca	kí
Manihot spp	yuca de loro	wecoa rükü
Manihot spp	yuca de siringa	biti rükü
Manihot spp	yuca de guama	mene rükü
Manihot spp	yuca de ñame	ñamo rükü
Manihot spp	yuca de noche	ñamira rükü
Manihot spp	yuca de paloma	buja rükü
Manihot spp	yuca de miriti	re´ rükü
Manihot spp	yuca de flecha	yeru rükü
Manihot spp	yuca de jején	wala rükü
Manihot spp	yuca del yerno	buji rükü
Manihot spp	yuca de wajú	wajú rükü
Manihot spp	yuca de armadillo	jamo rükü
Manihot spp	yuca de hoja de plátano	ojojú rükü
Manihot spp	yuca de cananguchillo	koja rükü
Manihot spp	yuca gusano de pataba	ñomú rükü
Manihot spp	yuca sin madre	jaco mani rükü
Manihot spp	yuca de fariña, amarilla	naju gatere rükü
Manihot dulcis	yuca dulce, buena, yuca	so bare
Manihot dulcis	yuca de comer	ki bare
Xanthosoma spp violaceum	mafafa, rascadera	kajo
Xanthosoma spp sagitifolium	mafafa blanca	kajo boti

Recursos de flora (continuación)

Xanthosoma spp	mafafa	yese güda
Xanthosoma spp	taro, yota	rutu
Xanthosoma spp	taro casabe	maju rutu
Xanthosoma spp	taro de rana	retero rutu
Colocasia spp	bore, taro	juyu
Colocasia spp (off suculenta s.)	bore, taro	epa
Colocasia spp	taro, tavena	wida
Dioscorea alata	ñame	ñamo
Dioscorea spp	ñame de beta	beta ñamo
Dioscorea spp	ñame negro	ñamo rise
Dioscorea spp	ñame blanco	gawa ñamo
Ipomea batatas	batata	ñaji
Ipomea spp	batata negra	ñaji ñise
Ipomea spp	batata blanca	ñaji botise
Cana edulis	sagu	rutu ibisite
Marantha ruiziana	sagu	naria
Calathea	sagu	yai
Capsicum spp	ají	bia
Capsicum spp	ají verde	bia kati
Capsicum spp	ají grueso	bia waro
Capsicum spp	ají de camarón	rasika bia
Capsicum spp	ají vestido	sudi bia
Capsicum spp	ají de rana	wejero bia
Capsicum spp	ají de sapo	tarobükü bia
Capsicum spp	ají de patica de camarón	rasika rikari bia
Capsicum spp	ají	wasoma bia
Musa paradisiaca	plátano, banano	ojo
Musa spp	banano bajito	ruhi ojo
Musa spp	banano wajü	wajü ojo
Musa spp	banano de larva	wasia ojo
Musa spp	banano sin gusano	ojo jico mani
Ananas spp	piña	sena
Ananas spp	piña guacamaya	maja sena
Ananas spp	piña matapi	alu sena
Ananas spp	piña danta	wekü sena
Ananas spp	piña caloche	rike sena
Ananas spp	piña yeo´ ro	yeo´ ro sena
Anacardium occidentale	marañón, merey	sona
Anacardium spp	marañón rojo	sona suase
Anacardium spp	marañón amarillo	sona sürise
Inga dulcis	guamo, guama	mene
Persea americana, Miller	aguacate	uñu
Rollinia mucosa	waituto, anón guaituto	pika

Recursos de flora (continuación)

Citrus aurantifolia	limón	wirimoa
Pouteria caimito	caimo	kanea
Pourouma cecropiaefolia	uva, curuca, caimarón	üye
Solanum sessiflorum	lulo	reto
Solanum spp	lulito	reto müta
Carica Spapaya	papaya, lechosa	mamau
Saccharum officinarum l.	caña de azúcar	ñuca mimi
Zea mays	maíz	ojo rika
Zea mays	maíz	misi rika
Bactris gasipaes	pupuña chontaduro	üne
Poraqueiba sericea	umarí, guacure	wamü
Sabicea amazonensis	?	kana
Phytolacca cicosandra	carurú	au
Pouteria acuqui	ucuqui, yugo	jojia
Pouteria spp	ucuquí	oco jojia
Theobroma bicolor	maraca	eo
Caryocar	castaña	gübotea
Ersima japura, spruce	japura, oreja de chimbe	badi
Micandra spruceana	acapurana guamo chigo	wajü
Bellucia axinanthera	guayavo silvestre	ukña
Couma macrocarpa	juansoco brea pendare	wasoa
Phenakospermum guianensis	platanillo	ojojü
Monopterix anhustifolia	cincuenta centavos	simio
Theobroma spp	cacao silvestre	ebekara
Hevea guianenssis	siringa, caucho	biti
Couma spp	juansoco negro	raja
Couma spp	juansoco	udu büda
Dacryodes spp	ibapichuna	toa
Dacryodes spp	ibapichuna	yükü toa
Dacryodes spp	ibapichuna	ria toa
Heliconia spp	platanillo	yeba ojo
Vitis tiaefolia	uva de monte	makaroka üye
	carurú acuático	macaroca moa
Astrocaryum chambira	cumare, tucum	beta
Euterpe olaracea	asai	miji
Euterpe precatoria	asai, guasai, palmito	miji
Mauritia minor, burret	mirití, cananguchо	rë
Mauritia minor (gracilis?)	cananguchillo	koja
Penocarpus batawa	pataba, seje, milpesillo	ñomú

Continuación

Jessenia polycarpa	milpesos	ñomü sia
Maximiliana regia, martius	inaya, cucurito	bojo
Maximiliana spp	inaya	rüjü bojo
Maximiliana spp	inaya	jeje
Banisteriopsis caapi	yagé	kaji (idire)
Banisteriopsis	yagé bravo	kaji riama
Banisteriopsis	yagé de guama	mene kajima
Banisteriopsis		biji koma
Banisteriopsis	yagé hacha	come kaji ma
Erythroxilum coca	coca	kají
Nicotiana tabaccum	tabaco	müño
Crecentiana cujete	maraca, totumo	ñasa, tugakoa
Lagenaria spp	poporo	münoa, bucoama
Bignonaceae	pintura negra	we'
Mauritia caraná wallace	caraná	moji
Palmaceae	caraná	ria moji
Palmaceae	caraná	moji bükü
Palmaceae	caraná	yuca moji
Palmaceae	caraná	gui waka
Manicardia atricha, Burret	uví	jota moji
Oematobia nominos		jëjëjü
Hetropsis jenmanii	bejuco, yare (maloca)	jü (?)
Ischnosiphon	guarumo, (balay)	wüjü
	bejuco (canasto)	büe
Astrocaryum vulgare (?)	cumare	ñuca biti
Brosimum utile	tururí	wassü (ri)
Iriartea ventricosa	pachuba barriguda, yerao	iña-ñaji
Palmaceae	pachuba macanilla	bessuü
Palmaceae	pachuba cerbatana	bujua
Escheweilera spp	turí	mujori
Cecropia spp	yarumo	waküb ü (waküo)
Bixa orellana I.	achiote	musa
Arrhabidea chica	carayurú	nguñañe
Lagenaria vulgaris, serg.	cuya, totuma	coa
Gossypium spp	algodón	buya
Gossypium spp	algodón hilo	yütaü
Gossypium spp	algodón flecha	yo
Urtica urens	ortiga	yusi
?	chundul	bara

Continuación

Sthrychnos spp	curare	rima
Lonchocarpus spp	barbasco	ejo misi
Lonchocarpus spp	barbasco	be misi
Phyllantus pseudoconami spp	barbasco hoja	misi
Libadium asperum	barbasco hoja	misi
Heptaphilla	macana	timaro
Tecorma heptaphilla	corazón	goü
Sucostiema spp	acaricuara	sojiü

Nota: La vocal central está señalada apor la "ü" con diéresis

Formas sociales de trabajo* Actividad						
Organización	Sexo	Horticultura	Caza	Pesca	Recolección	Medios indirectos
Individual	F	Cosecha			Flora y fauna	Cerámica
	M	Quema	Aves, micos, roedores	Cotidiana y pequeñas trampas		Cestería, cordelería, maderas
Colectiva				Al barbasco		
Cooperación Simple Restringida	F	Siembra Cosecha			Flora y fauna	
	M	Cosecha de coca	Dantas, pacas	De grandes trampas		
Cooperación Simple Ampliada	F	Desyerbe			Frutas silvestres	
	M	Socola Derriba	Cerdos salvajes			Construcción de malocas
Instrumentos		Coa Machetes Hachas, fuego	Cerbatanas y dardos, escopetas, trampas pequeñas, lanzas perros	Nilón, anzuelos, varas, trampas pequeñas, trampas grandes, redes, arco y flecha	Machete, hachas, horquetas	Cuchillos, machetes, hachas, hachuelas, barretones

* El cuadro es sólo indicativo de formas de cooperación dominante. A excepción de la producción estrictamente *individual* de medios indirectos de producción, frecuentemente toda tarea incluye la participación de por lo menos dos parientes próximos. Hay tendencia a la *cooperación simple restringida,* en la cual cierto número de productores se reúnen para realizar el mismo trabajo o trabajos análogos, reducidos frecuentemente a dos miembros de la misma maloca; la *cooperación simple ampliada,* en la cual intervienen productores que realizan el mismo trabajo o trabajos análogos es estacionaria y puede incluir miembros de distintas malocas; formas de *cooperación compleja,* en que distintos productores se asocian para realizar tareas diferentes y complementarias, sólo se da estrictamente en el proceso de producción hortícola, pero en el cuadro señalamos las formas de cooperación por fases. La única forma eminentemente *colectiva,* en que diferentes productores de distinto sexo y generación realizan tareas alternativas de un mismo proceso, fue observada en la pesca al barbasco. En las formas anteriores la restricción sexual y a adultos es dominante, señalada en el cuadro por una "F" para las tareas femeninas y por una "M" para las tareas masculinas (Adaptación de Maurice Godelier, *Economía, fetichismo y religión en las sociedades primitivas* (Cap. II), México, 1974, Emmanuel Terray, *El marxismo ante las sociedades "primitivas"*, Buenos Aires, 1975.