



CHAZUTA

Y SUS SABERES MARAVILLOSOS





CHAZUTA

Y SUS SABERES MARAVILLOSOS



CHAZUTA Y SUS SABERES MARAVILLOSOS

Gobierno Regional San Martín

Proyecto Cultural

www.regionsanmartin.gob.pe

Ministerio de Cultura

Dirección Regional de Cultura

www.mcultura.gob.pe

Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Programa Desarrollo Rural Sostenible (PDRS)

www.pdrs.org.pe

Recopilación de testimonios y saberes:

Ana María Pérez Villarreal, comunicadora

Revisión de términos regionales: Luis Salazar Orsi

Fotografías: Ana María Pérez, Heinz Plenge, archivo del Proyecto Cultural, archivo PDRS-GIZ

Acompañamiento de la edición: Cinthya Bao y Eloísa Tréllez (PDRS-GIZ)

Iconografía: Registro y archivo de Juanita Bartra

Diseño: Sandra Tineo

Agradecimientos al alcalde Alex Chujandama Amasifén de la Municipalidad de Chazuta, a Juanita Bartra del Patronato de Cultura de Chazuta, a Rina Rubio de la Dirección Regional de Turismo, a Luis Alberto Vásquez de la Dirección Regional de Cultura, a Yolanda Rojas del Proyecto Cultural y a Elia García de Reategui de La Patarashca.

La elaboración de esta publicación ha contado con el apoyo de la consultora ECO/AGEG.

Impresión: Forma e Imagen de Billy Víctor Odiaga Franco

Av. Arequipa 4558 Miraflores, Lima - Perú

Primera edición, primera reimpresión

Lima, octubre de 2012

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°2012-12343

Cooperación Alemana al Desarrollo-Agencia de la GIZ en el Perú

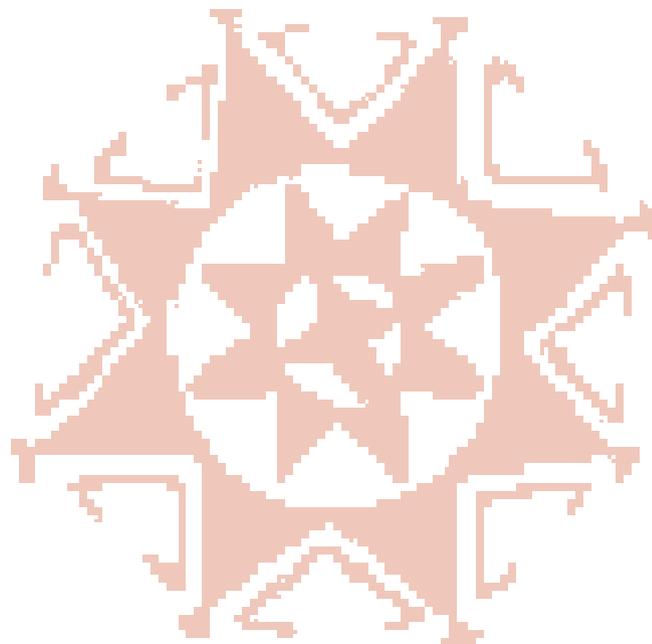
Prol. Arenales 801, Miraflores

Se autoriza la reproducción total o parcial de esta publicación, bajo la condición de que se cite la fuente así como el nombre de la persona que brinda el testimonio.



ÍNDICE

PRESENTACIÓN	5
INTRODUCCIÓN	7
CAPÍTULO 1	
CHAZUTA: DONDE LOS VENADOS SACIABAN SU SED	9
CAPÍTULO 2	
CERÁMICA TRADICIONAL DE CHAZUTA	15
La milenaria dedicación alfarera del poblador chazutino	17
El proceso de la cerámica	20
La escuela taller	27
CAPÍTULO 3	
EL ARTE DE LA PESCA EN CHAZUTA	31
El yacuruna: el hombre que vive en el agua	33
CAPÍTULO 4	
LOS SABERES Y LAS PLANTAS QUE CURAN	47
El sacharuna o el espíritu de la planta	49
CAPÍTULO 5	
GASTRONOMÍA, NARRACIÓN, DANZAS Y TEJIDOS	63
El arte de cocinar con sazón amazónica	65
Escribir historias en la Amazonía	73
La danza que narra la vida	76
El arte del tejido	83
EPÍLOGO	86
ANEXOS	
Anexo 1. Personalidades chazutinas que realizaron los testimonios de sus saberes	88
Anexo 2. Glosario de términos regionales	89





PRESENTACIÓN

Un libro sobre Chazuta es un canto de amor, porque estoy seguro de que no se puede excluir de sus páginas la magia de su naturaleza y paisajes, ni el coraje, la ternura y la sabiduría de su gente. Todo eso uno encuentra cuando camina por sus calles, cuando conversa con el pueblo que no ha perdido su espíritu rebelde, cuando escucha las historias encantadas a la orilla del majestuoso río Huallaga o cuando, con admiración, observa en silencio cómo en las manos tiernas de sus mujeres se transforma el barro en arte.

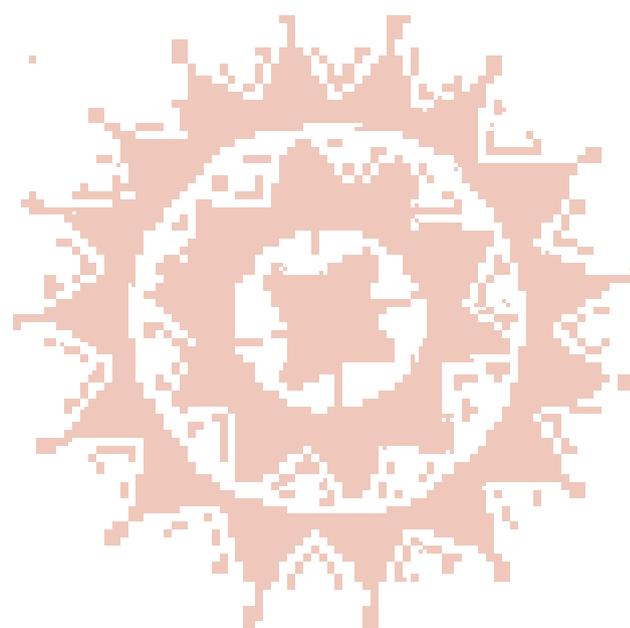
Por eso me alegra que este libro sobre los saberes de Chazuta esté impulsado por la Dirección Regional de Cultura de San Martín, el Proyecto Cultural del Gobierno Regional y el Programa Desarrollo Rural Sostenible de la GIZ (cooperación alemana), que han unido esfuerzos para que el mundo conozca a través de los maravillosos saberes a un pueblo que no ha perdido su identidad, su cosmovisión y sus sueños moldeados en el barro de sus entrañas, donde se encuentran las urnas funerarias, para entregarnos la magia en vasijas y tiestos de colores, que no son más que el espíritu guerrero de sus antepasados.

Chazuta seguirá siendo la luz inspiradora de los proyectos en San Martín, la fuerza y el coraje para no doblegarnos ante la adversidad, el encanto que nos seduce para seguir enamorados de la selva, el misterio, el enigma, el secreto que buscamos para encontrar la felicidad.

Estos saberes maravillosos que se muestran en este hermoso libro, en la voz misma del pueblo, constituyen un aporte extraordinario a la cultura, una obra que nos llena el espíritu, que nos da paz, que nos vuelve a convocar a todos los que vivimos en este inmenso territorio lleno de esperanzas, para seguir reflexionando sobre el pasado, para tratar de entender el presente y para proyectarnos a ese futuro que soñamos.

Que los sueños nos despierten en medio de esa montaña que está siempre llena de sabiduría.

LIC. CÉSAR VILLANUEVA ARÉVALO
Presidente del Gobierno Regional
San Martín





INTRODUCCIÓN

*Debes amar
la arcilla que va en tus manos,
debes amar
su arena hasta la locura...*
(Silvio Rodríguez)

LA MAGIA DE CHAZUTA

Luis Alberto Vásquez

Chazuta es la fuerza de la montaña,
la energía que nos devuelve la esperanza,
el sueño que debe latir siempre en el alma,
la mirada tierna de esa morocha linda de ojos acaramelados.

A la orilla del Río Huallaga y bajo la mirada misteriosa de la Cordillera Azul, se encuentra Chazuta, pueblo aguerrido que ha aprendido, a través de la historia, que con sus luchas populares puede arrebatarse al poder de turno los derechos que le corresponden y que muchas veces le han sido despojados.

En los años 70 los sanmartinenses han aprendido las lecciones de coraje del pueblo chazutino, que junto a su frente de defensa, liderado por el reconocido dirigente popular, profesor Alberto Alvarado Torrejón, llenaron de ternura las calles y las montañas de ese poblado, para exigir a la dictadura de ese entonces, su carretera, su posta médica y el mejoramiento de su escuela.

En el año de 1999 los pobladores descubrieron en sus casas y huertas y en las calles de la ciudad su propia historia, la de sus antepasados, cuando encontraron las urnas funerarias de Chazuta y se conectaron con su pasado, con su presente y con su futuro. Esas urnas están ahora en su propia plaza como un museo de sitio, donde se conservan los enterramientos humanos en grandes vasijas de barro.

Este descubrimiento arqueológico ha confirmado que la cerámica nativa de Chazuta es un arte milenario y la expresión de su identidad cultural: "(...) los especímenes alfareros descubiertos responden a varios estilos y tradiciones alfareras, entre los que se pueden reconocer los procedentes de Ucayali, Marañón y Cocamas, andinos o serranos, aún no plenamente identificados".

Chazuta es un pueblo ligado al arte y son las mujeres, quienes han tomado el liderazgo para trabajar en el fortalecimiento de su identidad a través del patronato de Chazuta, liderado por la profesora Blanca Vela y la hermana Juana Bartra Del Castillo, que caminan con las artesanas organizadas, para mostrar sus trabajos: vasijas, cántaros, tiestos, diseñados con la ternura de sus manos, desde lo más simple hasta lo más complicado, combinando los colores blanco, rojo y negro en una composición asombrosamente perfecta.

En esas vasijas hechas con el calor de las manos mágicas de cada mujer chazutina, en esos cántaros espectaculares moldeados con el coraje de una mujer amazónica, en esos tiestos acariciados por la yema de los dedos de mujer humilde, encontramos la iconografía de este pueblo en una creación, una cosmovisión de un mundo distinto, transmitido de generación en generación, que nos inyecta una energía mítica que viene de un tiempo desconocido, para sentir en la profundidad de nuestras almas, el latido de un pueblo comprometido con su historia.

La cerámica ancestral de Chazuta, su iconografía, sus danzas, su música, sus costumbres, son ahora el despertar de un pueblo, el sentimiento de San Martín, que ha sido declarado patrimonio cultural de la región. Una cultura viva que camina, que agita, que alborota, que estremece el corazón, que se queda en la memoria colectiva de un pueblo que, a pesar de todo, mantiene incólume su esperanza.

Chazuta es la magia de la selva, el color de la montaña, la bravura de los ríos, el misterio de los bosques, la brisa de la orilla al atardecer, la frescura de las cataratas de Tunun Tunumba, el perfume de las flores, la alegría de los árboles, el vuelo secreto de las garzas, el canto de aquel pajarillo rojo, esos palos inertes que acarrea el río de otros territorios, la misma arcilla dulce, convertida en poesía, que acaricia su alma en las manos de esas mujeres de combate.

Chazuta es aquella música que nos transporta a lugares inimaginables en las entrañas de los bosques, es el sonido de esa quena que no llora, la fuerza de ese tamborcillo que nos contagia su alegría, es la propia tahuampa dibujada en el cuerpo de aquellas mujeres aguerridas que se levantan hasta el cielo y de esos brazos de hombres que inundan de sudor su valentía, pescando a río revuelto, como en los vaqueros del Chumía y también la mirada tierna de esa negrita linda de ojos acaramelados.

Por eso ahora nos alegra descubrir en Chazuta, a través de un trabajo testimonial de los propios pobladores, esa magia debajo del follaje de estos bosques y la grandeza en cada palabra de los personajes que nos cuentan sus trabajos cotidianos, resumidos en estos saberes maravillosos que hacen sentir la suave brisa del imponente río Huallaga.

Visitemos Chazuta en este libro revelador, renovemos nuestras energías e ingresemos a un territorio mágico que tiene el sabor de un timbuche de doncella cocido bajo el calor de una tullpa a las seis de la mañana.



CAPÍTULO 1
CHAZUTA:
DONDE LOS
VENADOS
SACIABAN
SU SED

CHAZUTA: DONDE LOS VENADOS SACIABAN SU SED



10

CHAZUTA, ubicada en la margen izquierda del río Huallaga, despliega su vida bajo la atenta mirada de las grandes montañas y los bosques de la Cordillera Azul, donde aún es posible encontrar buena parte de sus plantas, animales, aguas limpias y bastantes peces.

Según cuenta el mito: "...Unos hombres que tenían alas superpuestas en los hombros y en los pies llegaron a este lugar... quienes, atraídos por una laguna donde los venados saciaban su sed, bautizaron este lugar con el nombre de Chazutayacu".

Son descendientes de los chazutinos que migraron hacia esta zona a mediados del siglo XV siguiendo la ruta del río Cocama, hoy Huallaga. Estos primeros pobladores, de origen inca, trajeron sus costumbres, su cultura y su idioma. Con gran experiencia en la navegación por los ríos, fueron buenos agricultores y pescadores, contaron con notables técnicas para la elaboración de cerámica, dando cuenta de su amplia tradición alfarera. Así se inicia desde entonces la construcción de una cultura que tiene en su raíz tanto lo andino como lo amazónico.

Más adelante, son famosas en la región las gestas emprendidas por el pueblo de Chazuta para exigir, en los años 70, su carretera, su posta



médica y el mejoramiento de su escuela; así como las emprendidas más recientemente para defender sus bosques, que muestran el temperamento del poblador de la región y la estima que le da al ejercicio de sus derechos.

En 1999 ocurre el descubrimiento de las urnas funerarias de Chazuta en su propia plaza de armas, con enterramientos humanos en inmensas vasijas de barro. Este hecho conectó a la población con sus antepasados confirmando que la alfarería es un arte practicado por milenios en

la localidad, en una continuidad cultural que liga este pasado con las actuales prácticas de la cerámica nativa.

Las prácticas en la agricultura, la ganadería, la pesca, la silvicultura, la medicina tradicional o la alfarería se transforman en experiencia, la experiencia se transforma en un saber hacer que se transmite a las siguientes generaciones y, ligada a una cosmovisión, forma la cultura de un lugar. Esta cultura está vigente y viva en las personas que realizan estas prácticas, quienes en el constante ejercicio continúan aprendiendo, afrontando las distintas problemáticas que se presentan y transmitiendo estos conocimientos a hijos, nietos, cuñados, primos, amigos. Lo que podríamos llamar “saber vivo”.

Estos saberes vivos por lo general son orales y pasan de una generación a otra aquello que el ser humano de un lugar ha vivido y transformado



en aprendizaje y conocimiento. En Chazuta existe una comunidad humana donde pervive un saber hacer en la salud, un saber hacer en la agricultura y alimentación, un saber hacer en el conocimiento de la vida del río, un saber hacer en las artes que alimentan el espíritu, un saber vivir en sus casas con una réplica del gran bosque, un saber construir la vida con base en la cultura de la naturaleza donde está inmersa la población. Mirando todo esto inevitablemente surge la pregunta: ¿es posible vivir con bienestar de los recursos que nos da nuestro territorio?

Chazuta, ubicada a lo largo de tres kilómetros del río Huallaga, está rodeada por las altas montañas de San Martín, en el límite de la selva alta con la selva baja, llena de árboles y del misterio de los bosques azul verdosos; con cataratas como la portentosa Tunun Tunumba, plena de vitalidad y frescor; los baños termales de Chazutayacu, que con sus aguas calientes y sulfurosas renuevan las energías de los pobladores; el Pongo de Aguirre, ubicado solo a 35 minutos aguas abajo; y los rápidos de Chumía

y Vaquero, aparentes para el deporte del canotaje o la pesca deportiva en época de mijanada, entre otros. Su paisaje natural se presenta como un espacio inmejorable para el disfrute, propiciando un turismo biocultural, sostenible y consciente de la vida que alberga la naturaleza.

El monte y todos los espíritus que lo pueblan son un mundo que vive y que se interrelaciona con los humanos. Las hojas que caen y vuelven a formar el suelo, las semillas que brotan de los árboles o las que son transportadas por el aire o las aves, los espíritus traviesos del monte, los espíritus guardianes de las plantas o los espíritus curativos a los que se llega con hermosas melodías y con los que se comunican los curanderos... Ellos permiten percibir la vida con todos los sentidos llevando a un estado de comunidad o de parentesco equivalente al que se siente por la familia.

La identidad, el idioma quechua, la tradición viven en las personas y en la sonoridad de sus nombres en apellidos como Chujandama, Amasifuén, Ojanama, Shapiama, Sangama, Tapullima, Chujutalli,



Calampa, Panaijo, Saurín, Tanchiva, que nos remontan a sus ancestros y legado indígena en una población con salud en su espacio geográfico, con renovada creatividad, que trabaja por cumplir el sueño de un futuro en armonía con la naturaleza y que aspira al desarrollo asentado en su cultura.

La historia, la vida natural, la geografía, las construcciones culturales se destacan en algunas de sus manifestaciones en esta breve edición que singulariza a través de sus cultores importantes vivencias del quehacer del poblador chazutino ligadas a la arcilla, a la vivencia de la pesca en la mijanada, a las delicias de la comida y sabiduría alimentaria, a las danzas rituales y festivas, al arte de tejer, a las prácticas tradicionales –ligadas a las plantas medicinales y a sus espíritus enseñadores y curativos– llenas de la magia, sabiduría y misterio de la Amazonía.

En esta presentación se destaca la relación que la población establece con elementos de la naturaleza como la tierra y el arte de la cerámica practicada en Chazuta, cuya geografía le ha brindado numerosas canteras con las que sabiamente elabora estas bellas piezas; con el agua y el río, tanto para navegar para trasladarse de un lugar a otro, como para alimentarse de un río que aún tiene peces y, en una determinada época del año, en abundancia; con el bosque y las plantas medicinales, que todos utilizan en su cotidianidad, saberes con los que han creado numeroso conocimiento para curarse y para relacionarse con la naturaleza; con el arte y la vida cotidiana, con los saberes acumulados en la gastronomía, en el arte de narrar, en las danzas y en el tejido, todo lo que forma parte de las vivencias diarias de la comunidad chazutina.

Y como dice el verso: “Si no me voy a Chazuta / Con el avión / Tomo la nueva ruta / Del corazón. (...) Este es, amor, la ruta / De mi pasión: / La que va de Chazuta / Al corazón.” (Canto de amor a Chazuta, Javier Dávila Durand).



CAPÍTULO 2
CERÁMICA
TRADICIONAL
DE CHAZUTA





CERÁMICA TRADICIONAL DE CHAZUTA



Doña María Lice Cenepo Sangama hace su cerámica desde niña, ahora con sus 79 años continúa haciendo sus obras en el centro Wasichay, adonde va todos los días.



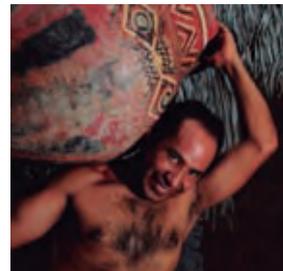
Doña María Emma Panaifo Tapullimay es una antigua ceramista de 72 años que tiene 9 hijos y 40 nietos, algunos de los cuales aún hacen cerámica.



Doña Consolación Panaifo, presidenta del Comité de Ceramistas, es una artista para quien la cerámica ha sido su medio de vida; así como a las otras ceramistas, le gusta mucho hacer sus piezas y crear nuevos diseños.



Doña Juanita Bartra, docente, amante de la naturaleza y la cultura chazutina, apoya y cultiva con firmeza al colectivo de ceramistas Wasichay, que formó junto con otras mujeres. Es la actual presidenta del Patronato Cultural de Chazuta, con el que buscan desarrollo con solidez apoyándose en su rica cultura.



Don William Ojanama Sangama es actualmente profesor del Centro Cultural Wasichay y está a cargo de la escuela taller, donde además ha introducido el torno.

**LA MILENARIA DEDICACIÓN
ALFARERA
DEL POBLADOR CHAZUTINO**

*Me iba a recoger
agua del pozo
agarrando mi tinajita*

Consolación: Nacemos en una cuna de ceramistas, de una mujer ceramista. Yo de niña era metida, me gustaba meterme en las cosas de mi mamá cuando ella estaba trabajando, yo agarraba su arcilla y a mi mamá no le gustaba que yo le agarre su arcilla y se vaya a malograr. Decía: “Vas a hacer endurar”. Mi mamá era bien quechuera y ella me decía esto en su quechua, y yo pues le decía que yo quería trabajar, empezar a manipular la obra, a levantar mis piezas. Yo me sentaba con mis tías a trabajar una tinajita y me ponía con una alegría cuando ya la veía lista. Me iba a recoger agua del pozo agarrando mi tinajita.



María: Yo he aprendido desde la edad de 12 años... así como juego todavía... con mi mamita, he aprendido mirando. Cuando era chica mi mamá no quería que tocara su cerámica.



Emma: Yo trabajo desde bien huambra, desde que he sido tierna, y hasta ahora me gusta hacer mi obra, ahora ya no quieren aprender las huambras... tal vez porque son escolares... yo no he sido escolar.



Consolación: Antiguamente a la mujer no querían hacer estudiar y uno de mis hermanos decía: “Ella tiene que estudiar”. Él se ha ido a matricularme, estudié secundaria. Mis tías me llevaban hasta Yurimaguas en balsa. Cuando he terminado, me casé. Cuando ya era grande, empecé a trabajar sola para poder vender mi producto, con eso he terminado mi secundaria.

*No se desapareció
lo que estaba queriendo desaparecer*

En el pueblo, dos hermanas religiosas, la hermana Juanita Bartra y la hermana María Berasain, cuando ha ido desapareciendo la cerámica, se han puesto de acuerdo para hacer una casa en donde se trabaje la cerámica. Me buscan para ir de casa en casa ubicando a las señoras que trabajan la cerámica.

El proyecto Wasichay nace de un interés a hacer un rescate de la identidad cultural, y en Chazuta una expresión cultural muy fuerte es la cerámica. Esa dedicación alfarera del poblador chazutino es milenaria, está comprobado por las urnas funerarias, viene de años atrás.

Era el año 92 en que nos empezamos a juntar y en el 93 fue la juramentación, por eso seguimos trabajando y ya no se desapareció lo que estaba queriendo desaparecer. Éramos 36 socias que en su casa trabajaban, luego ya nos reuníamos a trabajar todas juntas porque teníamos pedidos.



18

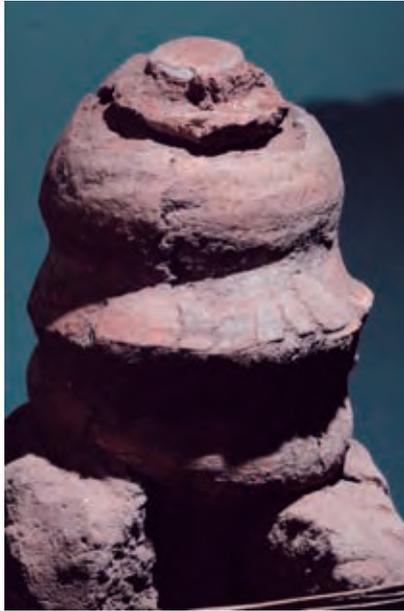
En el 2003 llega Ata Perú en busca de ceramistas para un proyecto. Nos organizamos como una asociación de productoras con 26 socias. Yo acepto el cargo de presidenta y eso nos conduce a la exportación para Estados Unidos. En ese año nos hacen un horno para quemar las obras y el pozo para preparar la arcilla.



Nosotras hacemos toda clase de piezas

Juanita: Hasta hace 60 años atrás, en Chazuta se utilizaban vasijas de barro para preparar los alimentos, para servirlos, para guardar la chicha de yuca o masato, igualmente para recoger, transportar y almacenar el agua; ollas, tiestos (platos) mocahuas, tinajas, tinajones y garrafas estaban presentes en cada casa Chazutina.

Con el Proyecto Arqueológico de Rescate de Urnas Funerarias, tenemos evidencias de grandes vasijas de barro de diferentes formas y tamaños que



eran utilizadas para enterramientos humanos. Estas urnas generalmente no tienen engobes; su decoración solamente son las huellas de los dedos; en vasijas pequeñas de ofrendas que acompañan a las urnas, se puede ver una decoración a base de incisiones con herramientas adecuadas para la misma; quizá un palito con punta.



María: Nosotras hacemos toda clase de piezas de aquí, como: el bombo, la tinaja cotocina, el cono, florero con pajaritos besándose, florero con cuatro picos, tinajitas, la mocahua, ollas de varios tamaños, tinajón grande, tinaja cuadrada, fuentes, tinaja charapita, el kero, platos, el puiño, la cusca puiño, tiesto con labio, jarrón, panera, tiesto grande para votos (para la patrona del pueblo), poncheras, tinaja con falda.



Emma: Voy a hacer una mocahua... se usa para hacer chicha, la gallinita sirve para poner pan, fruta, huevos, las ollas se usan para cocinar... allí

se hace frejol, arroz, todo se hace. Sé hacer mi tinajita, mi gallinita, todo hago... desde los 12 años he aprendido a embarrar... Así he vivido yo, embarrando... He cargado, me he ido a vender a Tarapoto... Así he vivido yo... hasta hoy. Yo demoro dos días para hacer una pieza de tamaño mediano.



Consolación: Hay piezas para poner agua, nosotros la guardamos y siempre está heladita. El copal le da ese sabor, a unos les gusta y a otros no. Hacemos también platos para comer nuestra comida. En la olla puedes cocinar una sopa o un segundo, son de diferente tipo y tamaño, podemos hacer a pedido del cliente: unos piden ollas grandes, otros piden medianas, otros piden pequeñitas. Hacemos jarrones de todo tipo con decoraciones diferentes, hemos agarrado la costumbre de nuestros antepasados, pero ahora nosotros estamos creando nuevas decoraciones.



20

EL PROCESO DE LA CERÁMICA

La arcilla

Consolación: Nosotros sacamos la arcilla de diferentes canteras, la de don William Ojanama es muy cerca; otra es por Santa Rosa de Chipaota: se va en bote más o menos a una media hora de bajada; otra es por Ramón Castilla: se llama El Puspuro; se trae también de las canteras del río Huallaga; del canto del paso de Romanel Pinzango y del terreno de Luis Flores.

Lo primero es ir a las canteras, traer la arcilla en el bote hasta la casa. Cuando llegas le pones en un recipiente, le echas agua y cuando está suavcita, pasamos la arcilla por tamiz y empezamos a trabajar. Así salen todas sus impurezas. Cuando está tamizada se le deja para que se asiente y, cuando está bien asentada, se le bota el agua. Cuando toma una consistencia medio durita, como mazamorra, la pones en un manto al sol y empiezas a trabajar hasta que endurece mezclándola con shaño.



Shaño son las piezas rotas quemadas que no sirven, eso le molemos y le tamizamos, y con eso le mezclamos pisando en un cuero. Pisamos, pisamos y le empezamos a trabajar. Después de pisar la probamos para ver si está bien mezclada. Hacemos una pruebana con la arcilla que ya está y la metemos al fuego. Si a esa pruebana no le pasa nada, es porque su temple está muy bueno y a toda seguridad trabajamos, ya no tenemos ninguna desconfianza que se va a romper.

Nosotros, si queremos mezclar las arcillas las mezclamos, si no, la preparamos sola. A veces la mezclamos, buscamos diferentes tipos de arcilla, de diferentes canteras, la mezclamos, hacemos una sola masa y con eso levantamos la olla. El shaño es la parte principal para que le preñe a la obra.

Levantar la pieza

Consolación: Cuando está seca la arcilla se sabe que se puede trabajar. Empezamos a trabajar la inilla para su base. Es una ruedita. Luego vamos pegando el chunchullo –en castellano es la tripa–, para trabajar la altura de las piezas al tamaño que uno quiere. Si pones de tres o cuatro

chunchullos, es para vasijas chicas, y si es de siete para adelante, es para tinajas de recoger agua, y si es de 10, 15, son para tinajones más grandes. Así vas levantando de la barriga, viene luego el cuello, del cuello viene la pototina y el borde es la jeta –del quechua– o labio.

Los engobes

Consolación: Antes de la quema se le van echando los engobes, la tierra blanca, la tierra amarilla, y va cambiando de color. El amarillo, cuando ha quemado, queda marrón o queda rojito, depende de la leña. Después del engobe, cuando está más o menos seco, le frotamos con la piedra negra o yanarumi, queda bien brillante con la piedrita.

La quema

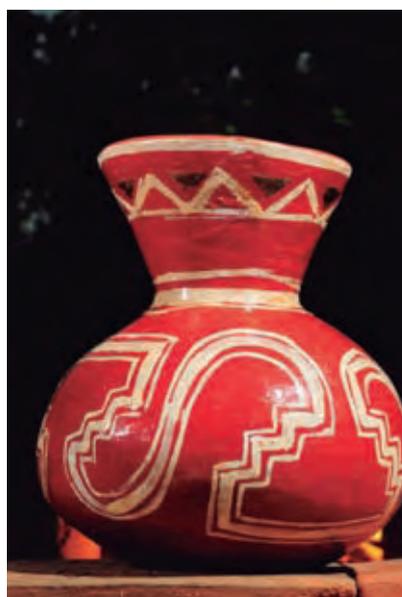
Consolación: La quema la hacemos al horno. Un día antes lo cargamos, metemos las piezas a las cuatro o cinco de la tarde y en la madrugada –dos de la mañana– estamos quemando. Empezamos en la puerta del horno, de ahí seguimos avanzando. La quema dura más o menos hasta el medio día, de ahí dejamos. Mientras nos ponemos a almorzar, dejamos que repose un rato. Abrimos la puerta del horno lentamente, poquito a poquito nos metemos ya, a sacar las piezas con la palana y con unas varillas. Quemado las sacamos con la finalidad de echarle el copal ya que si no está caliente, no se derrite y se malogra la pieza. El copal es la resina del árbol de copal que tiene la propiedad de impermeabilizarle para que no filtre el agua; afuera lleva el acre, del árbol de acre y es como quien le pone barniz.

Cuando está bien quemado y en buena luna, para nosotros es cerca a la luna llena. Cinco días antes o cinco días después y faltando unos ocho días para la luna verde, que no pase más. Si quemamos en cualquier luna, tampoco, porque se seca la arcilla. Eso es lo que nos han sembrado a nosotros y eso seguimos.

El costo

Consolación: A veces la gente no sabe valorar lo que hacemos. Por eso que la gente dice: ¿Cuánto cuesta eso? Nosotros le decimos: Veinte soles. Y la gente nos dice: Muy caro. Realmente no es caro, al ver una pieza lista para la venta parece ser fácil, pero cuesta trabajo.





El diseño

*Cada una hace
lo que le nace*



23

Consolación: Cada una hace lo que le nace, lo que le parece, lo que ha tenido en su mente, lo de la mamá. A mí me gusta lo geométrico como los quingos, también los iconos que son las flores. Está renaciendo y está transformándose. Yo me acuerdo de niña, lo que usaba mi mamá siempre era la variedad del color: tres colores: amarillo, blanco y negro. Le ponía azul, el añil decían antes. Ahora existe, pero no le hacemos. Me falta hacer la prueba con hojas para ver cómo sale.



Continuidad con Chachapoyas

Juanita: La cerámica chazutina tiene decoración con iconos geométricos y también de flores, de todo lo que significa la vegetación, otras son las expresiones manifestadas a través de lo geométrico: los rombos, son escalonados, tienen mucha similitud con la que encontramos en la Cultura Chachapoyas y el Gran Saposoa. Esto nos demuestra una relación cultural y la continuación de este arte de generación en generación

hasta el presente. Tenemos que dibujos escalonados representados en la cerámica se encuentran ornamentando algunas casas en lugares arqueológicos de los chachas en Gran Saposoa. Estamos hablando entonces de una continuidad cultural.



El diseño y la naturaleza

Consolación: Siempre hago vasijas nuevas, mis inspiraciones están en la naturaleza: el gallo, la flor, la amapola, una mujer, una estrella, las olas del agua, picaflor que está chupando flores, el Tingo –es decir un cerro que antes subíamos y bajábamos por ahí, por eso tiene forma de escalerita. A veces es el camino que nunca es derecho cuando uno va a la chacra y en este camino de la chacra a veces encuentras sogas con flores, ahí creamos en el pensamiento y eso le impactamos en nuestra decoración. De repente mi mamá también empleaba esto, a veces creamos, a veces es inspiración de nuestra madre.



Juanita: Los diseños –que yo he podido interpretar en una forma espontánea, de acuerdo a mi sensibilidad y conocimiento de mi pueblo, con la visión de las personas que vivimos aquí– veo que son una expresión de la naturaleza, un sintonizar con los elementos que hay en el cielo, elementos que hay en el bosque, elementos que hay en el río. Están empapados de una involucración del artista que no solo mira una cosa sino que la siente, la transporta y la expresa en forma simbólica. Dibujan flores silvestres de gran variedad, representan las olas del río y las estrellas de diferentes maneras, desde las expresiones más sencillas hasta dibujos más complejos. En otros dibujos ponen lo que hay en el cielo, representan las estrellas. Por ejemplo, existen muchas representaciones de estrellas, una especial es la “estrella madre” es la máxima, la madre más madre.

Los íconos representados demuestran su acercamiento a la naturaleza que es su inspiración; llegan a expresiones mágicas al sintetizar, estilizar. Por ejemplo, hay íconos que tienen una parte que representa la planta y de pronto el pistilo es un ave; me encanta comprobar su inmensa creatividad, su capacidad de interpretar y armonizar al mismo tiempo.



Símbolos

En los diseños recogidos hemos seleccionado lo que son guardillas, que son unos dibujos más pequeños, geométricos, que los ponen normalmente en la parte alta de la vasija, son como un remate. En este caso, aquí estamos viendo dos maneras de expresar el sol, la estrella. Este pueblo hasta hace poco no tenía luz eléctrica, entonces ellos siempre se han recreado en la naturaleza viendo un cielo estrellado, por eso es que yo pienso que tienen una inspiración grande para imaginarse todo tipo de estrellas, y muchas estrellas nacen en una flor y luego se convierten en estrellas. Te das cuenta de esa sintonía que hay en su cosmovisión, en su manera de entender y en la relación de ellos con todo el cosmos, con la naturaleza.

Hay muchas flores complejas donde también se nota el sentido de asombro y de observación que tienen ellas ante la naturaleza, son minuciosas en descubrir cómo son las cosas y la complejidad que tienen. Muchos diseños son representación de flores del monte, no son de jardín. Ellas juegan con los pares, en algunos casos son cuatro pero a veces en sus diseños usan el seis, el ocho o el doce, pero usan mucho más la

representación del tres, mucho juegan con el tres. En la base del dibujo está la mamá, que es más gorda y las huihuas o huahuas o hijas que están acompañando a la madre. Es una bonita forma de representar a la familia porque esa mamá grande que tiene hijas, también tiene nietas, porque esa otra hija está arriba y esa hija también tiene hijos. Es una cosa increíble el simbolismo, esa síntesis de la vida de la gente con sus obras es admirable.

Cuando yo he averiguado con ellas la explicación de algunos dibujos, ellas manifiestan que los quingos, que son geométricos, representan normalmente los cerros. Los otros diseños geométricos, que son más ondulados, se refieren al río, lo dibujan muy bien, representan de varias maneras el río, con sus olas y las espumas de las olas. Son muy minuciosas, no miran como nosotros que miramos muy rápidamente, muy ligeramente: ellas penetran en la naturaleza, entonces van viendo. También esas ondulaciones se refieren a muchas sogas del monte que tienen esa forma. Me trajeron las sogas que tenían esas ondulaciones y todos los detalles.



Cuando digo que me importa la iconografía, los iconos que hay acá, es porque yo veo una cosa tan profunda de esas personas con la naturaleza. Eso me ha hecho impulsarme, me ha hecho querer tener una colección grande de estos dibujos, que a la vez son obras de arte, porque tú los pones en una blusa, en un bolso, en una camisa y son espectaculares.

Son más de 300 los dibujos, y hay muchos que no he recogido y que son bastante antiguos. Si he logrado tener una colección es porque han pasado 25 años desde que yo empecé a recoger estos dibujos de las mismas vasijas de ellas.

*Lo tradicional
no se opone a lo contemporáneo*

Pienso que lo tradicional no se opone a lo contemporáneo, armoniza muy bien cuando la innovación que vas a hacer toma en cuenta las raíces, las bases, lo principal de esa vasija. Las raíces las encuentras en el sentido de las formas tradicionales, en la decoración, pero también en los materiales de que están hechas, en las técnicas, en los instrumentos. Para mí, esos son elementos que debemos considerar cuando queremos valorar una obra de arte popular como es la cerámica tradicional de Chazuta.



Gracias al trabajo de rescate que hemos emprendido hace 20 años, hoy hay cada vez más gente que quiere tener una pieza de esta cerámica como decoración en su casa, debido a que las mujeres han sabido innovar y cada día que pasa ellas crean nuevas formas y piezas sin perder su raíz.

27

Hemos tenido la oportunidad de participar en una feria internacional de arte popular en San José de Nuevo México, en Estados Unidos. En San Martín la cerámica se ha identificado como un producto bandera de la región en lo que se refiere a artesanía junto al sombrero de paja de Rioja y a los productos hechos con coco que se trabajan en Tarapoto; también el INC, hoy Ministerio de Cultura, nos ha registrado y nos ha puesto en un catálogo con nuestras obras. Felizmente esta tradición de la cerámica se sigue haciendo.



LA ESCUELA TALLER

Juanita: Considero urgente instalar de nuevo en Wasichay el taller escuela de cerámica. Este taller funcionó por espacio de 15 años mientras yo



28

lo llevaba como profesora pagada por la Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL). El taller se cerró, por falta de docentes, cuando me jubilé en el año 2007. Es importante formar al niño desde el jardín de infancia para que ame su identidad cultural, proporcionarle la oportunidad de este taller para que descubra y valore el arte de la cerámica milenaria y al mismo tiempo se le capacite en orden a ofrecerle un medio de trabajo. En Wasichay, los niños hacían bonitos trabajos que luego vendían, esto reforzaba la autoestima y tenían dinero para comprar sus útiles escolares. Hagamos realidad de nuevo este taller de cerámica, seamos justos con la naturaleza que nos ha regalado en Chazuta muchas canteras de arcilla de calidad, niños, jóvenes y adultos capaces de crear y recrear obras de arte, dándose entonces una relación entre la biodiversidad y el arte.



William: Soy ex alumno del Centro Cultural Wasichay. He trabajado aquí como alumno, profesor y, ahora, artesano. El centro cubre una acción muy importante que es la recuperación de la identidad cultural de Chazuta y parte del patrimonio cultural son artes como la danza, la música, el idioma quechua, la cerámica y el proyecto arqueológico.

Con la cerámica se ha trabajado bien fuerte en el rescate. He empezado a trabajar haciendo cerámica a torno, luego me he capacitado haciendo a mano y luego he empezado a enseñar a los niños. Hay instituciones que han aportado, desde la creación de Wasichay para esta enseñanza, primero era la UGEL, poniendo a Juanita para dar clases en la escuela taller hasta que se jubiló. Ellos piden una titulación como docente, los artesanos no tenemos un título, porque es un arte que nace y difundimos, por eso no hay ahora una profesora del Estado. Luego el gobierno regional, a través del Proyecto Cultural aportó una temporada y esperamos que se pueda continuar. Se trabajó en el rescate de la cerámica tradicional empezando con los niños, los jóvenes y hombres y mujeres, por supuesto.

En la escuela enseñábamos a los niños de primaria, ellos venían a la escuela taller, nosotros les hemos dado la arcilla y les hemos enseñado a preparar sus piezas, ellos hacían sus trabajos. Han hecho platitos, jarritas, animalitos, hojitas. Han estado contentos de ver lo que hacían. Se puede continuar con los jóvenes como preparándolos para que pueda ser un trabajo que hagan.



Yo no voy a olvidar



29

María: Mi papá me hacía levantar para moler shaño, para desmotar algodón, nos hacía levantar a las cuatro de la mañana... Decía: "Si alguna vez te casas, yo no voy a querer que mi mujer te esté dando tinajas, tiestos... tienes que aprender a hacer tú..." Así me decía... mi papá me decía: "Aprende, hija... algún día te va a servir lo que aprendes."



Emma: Estoy aprendiendo a escribir para ponerle mi nombre a mis obras. Me gusta dibujar las hojitas... Mis hijas saben hacer la cerámica... pero ahora, poco, porque se van a la chacra, ya no tienen tiempo... Yo no me voy a la chacra, por eso puedo hacer. Yo no voy a olvidar... muriendo solo voy a olvidar...



Consolación: Yo me siento tranquila al manipular mi cerámica, al levantar una pieza, al verla terminada y a veces pienso que no puedo soltarlo porque quiero seguir haciendo. Mientras no termine, no quiero levantarme ni a comer, ni que nadie me llame. Para mí es una satisfacción hacer la cerámica. A veces cuando tengo algún problema, es como si estuviera en una terapia, ahí me voy a descansar.





CAPÍTULO 3
EL ARTE DE
LA PESCA
EN CHAZUTA

EL ARTE DE LA PESCA EN CHAZUTA



Doña Zoraida Calampa Chisquipama es una dama de 72 años, con 11 hijos, a los que les ha transmitido las tradiciones femeninas que cultiva. Es ceramista, tejedora y practica el mangacheo.

Don Waldemar Tangoa, chazutino, es un hombre que domina varias artes y a lo largo del año se dedica a la agricultura. Conocedor de su región, en ocasiones es guía de turismo. En sus ratos libres hace una hermosa artesanía en madera topa y durante la mijanada se dedica por completo a la pesca.



Don Reyes Saurín, como muchos chazutinos, es un hombre múltiple. Escribe con una visión —desde adentro— sobre la Amazonía; cultiva en Urcututu, junto con su esposa Gloria, una parcela multiestrato con arboles nativos y lagunas con peces, y recuerda el mijano a través del tiempo.

**EL YACURUNA:
EL HOMBRE
QUE VIVE EN EL AGUA**

*De todos mis hermanos
yo soy el único
que domina la pesca*

Waldemar: Yo soy chazutino, orgulloso de serlo, la mayor parte de mi vida la paso acá, salgo a trabajar cuando hay cosas de trabajo, solo hasta donde uno puede ir para volver. La mayor dedicación a la pesca la tengo en el verano, cuando es época de mijanada. De todos mis hermanos yo soy el único que domina la pesca.

El mijano en el Huallaga

En época de invierno, la gente se mete hasta dos o tres días a remo para ir a pescar. Cuando el caudal del río baja, los peces se quedan afligidos, ya no hay más agua. Entonces ellos optan por salir en busca de agua, salen por los caños a un río pequeño y de ese río pequeño salen al Huallaga. Estos peces salen de los lagos, vienen del Marañón, vienen del río Laipena, vienen del río Tigre, que son afluentes del Huallaga.



Reyes: En el verano, en toda la selva se reduce la cantidad de agua en las cochas, entonces los peces optan por salir en grandes cantidades y de diferentes especies. La naturaleza ha hecho que estos peces, al salir, no tomen el rumbo río abajo, sino que surcan contra la corriente.

Lo hacen por familias, vamos a decir la familia de los boquichicos, la de palometas, la de ractacaras, la de mijanos, la de bagres, la de mojarra chiquitas, la de peces más grandes. Surcan, pero donde se produce una fuerte lluvia, se detienen y entran a los caños, a los riachuelos. Algunos vuelven a salir nuevamente y otros se quedan allí. Ese fenómeno de los cardúmenes se llama mijanada y ocurre desde los tiempos antiguos, muy antiguos.





34

Waldemar: Tenemos peces como las lizas, las palometas, la chamberita, las doncellas, el lonacho, el piñacunche, las shiripiras, las motas, las cahuaras, el boquichico, que es muy conocido; el mismo zúngaro, que es el más grande, la sapa mama, el shicshi. Eso es lo que mayormente se agarra en los mijanos.

El mijano viene desde nuestros ancestros. Antes había más abundancia y también la población era menor. Ahora la población es mayor y hay menos peces. Unos vienen de más cerca y otros vienen de más lejos. Vienen todos juntos y mezclados. Yo los chiquitos digo que hay que dejarlos crecer para el invierno.



Reyes: Dura desde mayo hasta setiembre. Por eso es que la gente se traslada a los malpasos. Es una especie de almacenamiento para tener víveres todo el año. Me acuerdo, por ejemplo, en el mes de marzo venía este pez que le dicen el mijano, era salpresita, le sacabas las vísceras, le hacías dos o tres cortes y eso te duraba cualquier cantidad de tiempo en la tinaja grande donde se guardaba. En época de invierno ellos tenían su pescado, o sea que almacenaban casi para un año.



Waldemar: Se les hace de diferentes maneras: los haces fritos, asados, sudados, envueltilos con hojas, unas carachamas grandes, tú les cocinas y son como un extracto, te manda a dormir porque son pura esencia. Uno decide cómo quieres comerle: frito, pango y en esta zona el conocido como challuapi: agarras al pescado fresquito y lo haces, como se dice, del agua a la olla.

Hay también gente dedicada al negocio. Los congeladores vienen desde Yurimaguas hasta Huimba o Pampaplaya. Sabía que les cerraron el paso para que no vengan, pero imagínate las toneladas de peces que salen: hay un momento en que las redes no resisten, son muchas toneladas.

El Huallaga es un río saludable, la contaminación todavía no ocurre, hubiera ocurrido si se hubiera permitido la extracción de petróleo en el Cerro Escalera. Estaban a punto de venir las compañías y el gobierno regional no lo ha permitido, aunque muchos estaban en contra, por el trabajo. A veces pensamos: yo tengo necesidad de trabajar. Yo defiendo mucho lo que es la naturaleza.

Viene bastante gente de visita de diferentes lugares, vienen a pescar, algunos a conocer cómo es la pesca y vienen a divertirse de esa forma.



Los malpasos de Chumía y Vaquero

En el Huallaga tenemos los malpasos, el Chumía y el Vaquero, que son sitios donde hay rápidos del agua.



Reyes: En esos rápidos, que son caídas de agua grande porque chocan las piedras y cae el agua. Aquí es donde los cardúmenes, las mijanadas, vienen a estancarse, a detenerse y generalmente llega un momento en el día en que esos cardúmenes optan por pasar. Antes a simple mano le agarrabas, te metías allí y sacabas el pez que querías y allí encontrabas de todos los tamaños. Ahora no.

Una vez mi papá se fue a Chumía, en ese tiempo yo tenía unos ocho años y mi papá nos llevó a todos a pescar, hizo la casa y vivimos todo el



verano allí con mis padres. Teníamos todo el cargamento de pescado en la casa y venía gente de Lamas a ayudarnos a sembrar en la chacra, a los que se les pagaba con su carga de pescado.



Waldemar: Hay que respetar la naturaleza porque ella es la que nos brinda el malpaso. Imagínate de cuántas redes que hay en el río se vienen escapando los peces perseguidos hasta llegar acá, gracias a estos rápidos nosotros tenemos más facilidad de agarrarles. A veces también hay riesgos, hay pérdidas de vidas humanas.

Los abuelos surcaban en tangana

Antiguamente nuestros ancestros se iban río abajo en canoa en busca de pesca. Es un arte que hemos dominado. Esos abuelos surcaban a tangana para ver a sus familias y para pasar la fiesta de la patrona. El chazutino ha sido el mejor en canoa, considerado el más valiente, porque empujar ese peso de esa tangana también es algo fuerte. Cuando ellos venían en ese tiempo preparaban la puita, una bebida como el masato, pero la forma de preparar era diferente porque la hacían con yuca asada y la enterraban, luego se sacaba después de seis meses, bien agradable.

Cuando ellos ya venían, hacían sus avisos. En ese tiempo hacían las abancargas, es decir, empezaban a hacer tiros y así sabía la gente que ya estaban llegando. Su primer tiro lo hacían en el caserío llamado Yucanayacu, el segundo tiro lo hacían más cerca, en un caserío llamado Tunun Tunumba, y al llegar, en una quebradita acá cerca. En ese tiempo existían más chamanes acá mismo, y andaban con ese poderío que les daba el vegetal. Eso es lo que sucedía en el trayecto del viaje, pues se habla del yacuruna, del hombre que vive en el agua.



Reyes: Yo me acuerdo que en las noches mi mamá con mi papá se iban a tarrafear y venían a medianoche trayendo un montón de peces. A esa hora preparaban el chilcano para el día siguiente y decían que el chilcano amanecido es más rico. Yo me acuerdo que mi mamá preparaba el chilcano simple, después ahumaban los pescados, lo hacían en trozos y lo preparaban con yuca, decían mazamorra de yuca o api, también el ahumado.



Siete formas de pesca

Waldemar: El chazutino es pescador. Desde antes, la caza y la pesca son parte de su arte. La caza, toda su vida; la pesca, en época de verano.

La nasa

Nuestros ancestros pescaban con la nasa. La nasa se hace con unos palos de aproximadamente seis a siete metros de largo y atraviesan el río en el malpaso. En ese sector, la corriente de agua es fuerte. Cada palo lo amarras con una sogá y lo tiras al otro lado con toda tu fuerza. Tienes que tratar de que el palo se encaje en una rendija de la piedra. Esto se logra después de varios intentos.

Una vez logrado eso, es una ventaja grande. Ya asegurado al palo que está en el medio del río, el que arma se amarra a una topa para que pueda llegar hasta allí y colocar el resto de palos para ir asegurando y acondicionando todo el armazón. Se arma como una casa, donde hay que ir amarrando y asegurando cada palito –aquí se pone uno, otro allá– y todo el mundo mete la mano.



Una vez que está logrado todo el armazón, se saca una palmera de nombre siamba. Le sacan sus hojas, las raspan y las tejen –así bien tejidito– como una canasta larga, no redonda. No cierran esa redecilla y los lados libres. De arriba tiene que haber una caída hacia abajo y ahí le ponen un palo atravesado para que el pez que entre ya no salga.

La cuidan y cuando ya empiezan a entrar los peces hay momentos en que la red no abastece. Mientras están que sacan el pez, siguen entrando, siguen sacando y siguen entrando. En el malpaso no es solo uno, son dos o tres concesionarios que se ponen y van sacando, y tienen algunas piscinas donde van vaciándolos. Ellos tienen que recuperar un dinero que invierten, ya que pagan un derecho a la municipalidad.

Te vas al malpaso y encuentras vivitos los peces. Lo que tú deseas, puedes comprar. Los concesionarios a veces comparten con la gente, ya que solo ellos son los dueños del malpaso en ese momento. Como no hay mucho sitio donde colocarse, a veces haces cola hasta de dos horas para tarrafear, para hacer el lance.



Don Willy Canma, pescador con doncella en Chumía

La Llica

Otro tipo de pesca es con llica. La llica es un tejido de una malla menuda, antiguamente era de algodón, ahora se hace de nylon, que es muy resistente, y le amarran a un aro. Antes había una sogu muy resistente que la llamaban el huacchamoso, que se usaba específicamente para eso. Son largas, hasta de 15 kilos. Cuando está llena de peces, las mujeres no la pueden levantar y llaman al hombre para que le ayude.



La tarrafa

La tarrafa la teje el hombre. Aquí se usan tarrafas pequeñas de metro veinte, metro treinta. Tiene unos 14 o 15 kilos de plomo. Hay un tipo de tarrafa que se le llama la ondera de dos brazas. Con ésa pescas al medio, con canoa. La tiras al agua, se hunde y sientes que topa en tierra. Cuando sientes que el pez está adentro, poco a poco le vas jalando, como que le reúnes, como que le cierras. Cuando ya calculas que tienes todo unido, le empiezas a jalar, le jalas, le jalas. Esa es la forma de pescar con la tarrafa ondera.

La otra es la tarrafa trechera. Esta se usa en el canto del río. Te paras en la piedra y *fran...* la tiras al río de la misma forma que la otra. Te metes,

porque tienes que ir a buscar el pez que está metido en su rendija de la piedra, tienes que ir a fastidiar: *blun, blun, blun*, y por querer escapar, *pun...* ahí le atrapas.



Reyes: El chazutino acostumbraba irse a pescar en la canoa con la tarrafa. La esposa manejaba de atrás la popera, era quien dirigía la embarcación para que el hombre tarrafeara. Entonces era una actividad no solamente del hombre sino también de la mujer.



Pesca con red

Waldemar: Otra clase de pesca es con la red. Te metes a una canoa, extiendes la red en el río, le amarras del canto, la vas soltando, soltando y llegas al último. Amarras un saco con piedra y lo sueltas... *blun...* Al final de la red tienes que amarrarle una sogá, y allí ya le dejas una o dos horas. Luego de eso, allí está el pez y le vas almacenando o le vas salando para que no se malogre por el sol. Mientras que el hombre está pescando, la mujer está que sala.



El mangacheo

Reyes: El mangacheo es un sistema tradicional artesanal de pesca donde se utiliza una olla de barro con una especie de mazamorra y los peces entran allá a comerla y con un trapo la tapan y los atrapan. Hecho generalmente por mujeres, a ellas les dicen las mangacheras.



Zoraida: Yo he empezado a mangachear desde la edad de 13 años. Me gustaba mangachear. Yo misma molía mi yuca. En ese tiempo tenía mi mamá un tinajón donde ponía su manteca de chanco, y con eso nosotros preparábamos la mazamorra de yuca para el mangacheo.



Para el mangacheo, vamos al canto del río y ponemos la olla en el agua. Hacemos un huequito y la hacemos sentar a la olla, para que no se voltee. Le ponemos un palito para que no se la lleve el río y nos sentamos en la orilla para cuidarla. Al toque huelen y entran en la olla... Llegan mojarra grandes, arros mojarra o chiquititas... bien rica es la mojarrita. Cuando vemos que hay bastante mojarra, vamos con un mantelito, tapamos la olla y la sacamos del agua.

Preparamos la yuca como una mazamorra y la mezclamos con la ishpa de la mojarra. Rallamos la yuca, colocamos nuestra olla de barro en la candela. Cuando se cocina bien, le hacemos bajar y cuando se enfría, nos vamos a agarrar la mojarra. La mazamorra no se sale. Cuando se seca, se pega bien en las paredes de la olla. Después la llevamos a mangachear. El mangacheo lo hacemos mujeres, pero hace tres meses se han ido los colegiales. Los mandó su profesora. Ellos ven a su mamá cuando prepara la mazamorra para ir a mangachear.



Con flecha

Reyes: Había otra forma. Los hombres, en las cochas, en las quebradas, en las mismas playas, cuando la mijanada iba en cardúmenes con el lomito afuera, capturaban los peces con una flecha. Le decían aquí balista, ahora ya no hay.



Con anzuelo

Waldemar: Otra forma de pescar, casi deportiva, es con anzuelo, como para divertirse, como un descanso estás ahí. Con eso sacan muy poco, pero la gente lo practica bastante.

*Aunque no se pueda creer
existe algo de magia en el agua*



42

Tú descansas en la noche temprano y te levantas a la una o dos de la mañana, haces tu candela y preparas el café. El buen pescador no deja su canela y su tabaco, uno los utiliza para que se corra el diablo.

Aunque no se pueda creer, existe algo de magia en el agua, a veces escuchas algunos ruidos medio desconocidos que está haciendo una persona, pero no hay nadie. Una madrugada me voy al río con mi hijo de 14 años, lanzo la tarrafa desde la piedra, me meto al agua... En eso escucho, bien declarado, un equipo de música. Salgo, miro a todo lado y no hay nada. Me meto y salgo otra vez. Ya a la tercera, le saco lo que era. Le digo a mi hijo: voy a fumar. En ese momento agarras tu mapacho, le enciendes, fumas, soplas tu cuerpo, soplas el río, le soplas y mascas tu canela. Con eso le haces correr al satanás, al que se le dice duende y ya te vas tranquilo. Es algo que tiene efecto. Después de eso, ya a pescar hasta las cinco o seis de la mañana.

Algunos amigos me han contado que veían personas o escuchaban conversar, pero no veían nada. Otros veían sobre las piedras algo feo caminando. También dicen haber visto un faro que parecía un carro bien declarado, otros, gente que llora.



Hay momentos en que el río predice lo que va a suceder. Para que alguien pierda la vida, suena demasiado, escuchas *bummmm*... como unos sonidos fuertes. La gente dice que alguien se va a ahogar y no pasan ocho días y sucede. Es una cosa real.



Siempre al río en la noche le escuchas como más fuerte, yo le tengo en mente por más silencio que haya. Y en el día con el bullicio de la gente, se pierde. El pez se mantiene cuando es silencio. Cuando es silencio, avanzas calladito, tiras tu anzuelo, tiras tu tarrafa. Si gritas, se te corre el pez. Por eso escuchas cuando llega la piedra grande *pum, pum*... golpea la piedra fuerte, sientes más presión del agua. Cuando hace viento en la noche, ahí le escuchas *rapapapa*... como si chocara algo, suena más fuerte, hace bastante frío.

A esa hora tú estás tranquilo, con la linterna. Lanzas la tarrafa, le jalas, le pones en la canoa. Si hay muchos peces con cuernos como el shiripiri, tienes que ponerte la linterna en la frente y vas jalando para poder mirar al pez, ya que lo puedes agarrar y te traspasa la mano. Es algo riesgoso, pero es algo que uno maneja con cuidado. Todo eso es el trabajo. Como después de cada lanzada hay que meterse al agua, ahí es donde a veces le puedes agarrar. Una vez ahí estuve, saqué, y *puf*... se incrustó. Y para

salir es fuerte, no puedes más, te desesperas y hasta te puedes ahogar. La tuyuma, el shiripiri, la doncella, la mota... esas tienen cuernos, pero las más peligrosas son las doncellas, por eso hay que andar con limón para echarte y algunas pastillas para el dolor.

Tus vegetales para calentarte

Próximo a la época de pesca ya te preparas, tienes que tomar tus vegetales. También algunos preparados de cortezas como el chuchuhuasi, el jengibre, el ajosacha. Entonces no tanto le sientes al frío. Hay momentos en que todita la noche tarrafeas, no duermes para nada. Para poder soportar el frío, antes de ir a la pesca tomas tus cortezas y calientas tu cuerpo, cura el reumatismo, pues. Calienta y no hay frío. Aparte de curar todo eso, tú tarrafeas. Y si miras a alguien agarrar un zúngaro, ajosachero es. Así de simple. Y es cierto que aquel que no ha tomado remedios puede estar todo el día allí y no le agarra. Eso es un misterio del vegetal. Increíble, pero cierto. Aparte de eso, es para poder resistirle más a la noche. Tus cortezas no tienen que faltar, porque el frío es fuerte. Imagínate estar toda la noche en el agua mojado, a veces con lluvia, a veces está garuando. A veces cuando hay pez no quieres dejarle, tienes que aprovecharle. Bueno, es un sacrificio, pero la pesca es muy buena.





La muyuna y el balsero

En la muyuna ha ocurrido que muchos han entrado y, gracias a que Dios ha estado con ellos, no les ha ocurrido nada. Es un sitio en donde circula el río en pequeña área, pero a una velocidad que tú no puedes hacer nada. Si la suerte mala está con usted, ahí se te hunde la balsa, bien hundida, y no puedes hacer nada frente a la naturaleza, al peso del agua. Allí se han perdido muchas vidas.

Creo que la naturaleza como te da, te quita. Imagínate que la misma naturaleza hacía que esas balsas salgan, circulaban hasta cinco vueltas rapidito, rapidito, y si tenían que hundir se hundían, pero en las mismas circunstancias. A veces reventaba el remolino y te botaba el río, y podías salir. Así de simple, y solo. Allí tú no podías ni remar, te dominaba la balsa.

Tiene madre esa muyuna. Pero te diré que si entras a esa muyuna, no hay cómo salir, das la vuelta hasta medio día ahí. De tanta experiencia, en la rutina del balsero, se habrá ingeniado o alguien le habrá dicho que la comida que sobra la sueltas, y te saca bien. También el balsero siempre va llevando una piedra llamada cascajo, la quema bien quemada y le suelta hirviendo en la muyuna, y también sales. Algo curioso, como

romper una barrera. O con la piedra o con la sobra de la comida sales. Es como alimentar, un alimento que recibe y te da las gracias y te suelta. Eso también son cosas que viven los balseros.

El balsero va yendo, sigue su rutina por el río y no sabe qué cosa le ocurrirá más adelante.



CAPÍTULO 4
LOS SABERES
Y LAS PLANTAS
QUE CURAN





LOS SABERES Y LAS PLANTAS QUE CURAN



Don Guillermo Ojanama es un hombre que lleva curando más de 60 años, hace dietas y cura con ayahuasca. Se le suele ver caminando al lado de sus pacientes yendo a la chacra a dietar, es una enciclopedia viviente de las plantas medicinales amazónicas, y a sus 76 años derrocha una envidiable vitalidad.



Doña Luzdina Chujatalle es una sobadora a la que no le hace falta la vista para conocer el cuerpo. Sabe cómo armar los desarmados huesos de los pacientes que le llegan; es un prodigio de sabiduría en sus manos.



Don Aquilino Chujandama considera que la investigación en plantas medicinales debe hacerse y él es una persona abierta a enseñar a los que lo buscan. Sus pacientes toman ayahuasca, una planta maestra de la Amazonía.



Don Antonio Panaifo cura el mordiscón de víbora en Curiyaco, un caserío que se encuentra a cuatro horas por río desde Chazuta, y hasta allá llegan los pacientes que saben de su experiencia y fama para curar todo tipo de estos casos.



Doña Eljiva Tenazoa es partera, ha recibido cientos de niños hasta hace cinco años. Ahora ya todas deben atenderse en la posta y ella solo atiende en casos de emergencia, cuando le toca alguna parturienta en el bote, cuando viene a Chazuta.

EL SACHARUNA O EL ESPÍRITU DE LA PLANTA

*Yo he aprendido a tomar vegetal:
el aprendizaje*

Guillermo: Yo he aprendido a tomar vegetal de 12 años de edad, ahorita estoy con 76 años. Todo este tiempo he tomado y no hay ninguna dolencia. Cuando yo estaba en la escuela, faltando ocho días para terminar la escuela y salir de vacaciones, mi padre me dijo que mi tío Adolfo estaba tomando. Cuando tomas 15 días, 30 días y dietas 60 días de sal, el vegetal te explica cómo es, de dónde viene el abuelito viejo... viene del cerro de la cabecera de la quebrada... es un muchacho... fuerte es... es el espíritu de la planta. A él le llamamos sacharuna. He tomado seis meses ayahuasca y seis meses más, todavía, he dietado la mujer. Ella ha tenido que dietar un año también.



Luzdina: Cuando tenía 15 años, le decía a mi abuelita: “Quiero aprender”. Y ella me enseñó. Me convidó la suelda con suelda, en quechua es la pispishua, y eso he tomado refinado, comiendo sin sal 16 días y allí he aprendido.

Cuando le dietas bien al suelda con suelda, no hueles perfume, no hueles jabón, no comes comidas que no se debe de comer, no escuchas persona, dietas solitita, aislada, allí te dicen en sueños. Me hacían ver unos niños calatitos y les he desarmado como un muñeco, y cuando le desarmas ya te enseñan a acomodar y después tú solita acomodas los huesitos. Te enseñan a desarmar los huesos y a acomodar los huesos, como si estuvieran conversando contigo.



Antonio: Yo vivo en Curiyaco. He tenido 16 hijos y solamente 8 han vivido. Estoy curando desde los 20 años. Mi papá era un médico y mi mamá ha sido una sirena que dormía en el agua. Solamente me ha criado hasta la



edad de 11 años. Mi mamá sabía de todo para sanar mujeres, a lo que le pedían ella cumplía y lo que sabía lo sanaba todito y me he quedado con el recuerdo. Y yo curo igualito, cualquier tipo de enfermedad, conmigo no fracasa partos, cáncer uteral, suspensión, sobrepartos, locura, y el mordiscón de víbora.



Aquilino: Yo estoy curando hace 40 años aproximadamente, haciendo terapia con plantas medicinales, atendiendo a diferentes personas de diferentes nacionalidades. Mi papá era curandero y mis abuelos, también. Yo era su secretario, sucesor de mi papá, porque yo estaba interesado en aprender este trabajo, porque este es un trabajo de investigación. Lo que hago yo es a mi manera, haciendo lo propio de mis conocimientos ancestrales. Tengo dos hijos que ya están practicando, porque si yo ya me muero, este conocimiento se va ya conmigo, pero si hay un sucesor, tiene que quedarse en él esa sabiduría.



Eljiva: Yo atiendo partos desde los 14 años. Mi abuelita era partera y me gustó ver cómo nacen los bebés. El primer parto que vi era de una muchacha de 14 años, mi abuelita atendía. Yo veía cómo hace, qué movimientos, qué yerbas, y capté todas esas cosas. Cuando murió, después de cuatro años me llegó mi primer parto... Yo estaba que temblaba, di... pero me dije: voy a salvar una vida, dos tal vez: de la mamá y del bebé. Entonces decidí, me puse fuerte, serena.



Vienen a curarse de todas partes

Guillermo: Vienen a curarse de todas partes. Ellos ya vienen sabiendo cómo es este tratamiento. Me avisan: “Vamos a ir tantas personas”. Yo les espero preparando las plantas que van a tomar. Vienen de Estados Unidos, de España, de Irlanda, de Colombia, de Ecuador... Yo les curo y les hago tomar vegetales como sanango, uchusanango, bachufa, shimbillo, urkushimbillo,



yacushimbillo, bubinzana, yacusisa, sachayacusisa, hatunyacusisa, huallusa, hatunyacusisa.



Luzdina: Me han llegado personas zafadas de los hombros, de la cadera, de la rodilla, de los pies; por las costillas, por el pecho, también por el coxis. Hay bebes que están aprendiendo a caminar y allí se malogran. Yo les he acomodado los huesitos. Para mí no es difícil. Cuando es de gravedad, el paciente no aguanta, tienes que poner inyección para que endormece y recién juegas en el hueso. Así yo les enderezo. Atiendo todo tipo de edad.



Antonio: La mayor cantidad de picaduras son en la mano izquierda, nunca en la derecha porque con esa mano agarras el machete. A veces te puede picar en la cara. No te das cuenta porque hay animales todo de color verde. El shushupe está en el árbol. Cuando te pica en el sentido, te puedes volver loco. Hay que sacar rápido el veneno. Las mantonas no tienen veneno. Yo me doy cuenta que no es víbora venenosa porque no duele. Por ejemplo, la boa te enrosca en vez de morder. Para que te agarre, te enrosca. No es venenosa, pero en fuerza a veces te puede matar. Donde sea que te pique, yo le curo. Esa sangre la tienes que sacar toda, porque allí está el veneno, lo que deja la víbora. Eso le sacas todito.



La cura con ayahuasca

El vegetal

Guillermo: Primero se toma yawarpanga, el vomitivo. Le convido cucharada y media a las señoritas, pero un varón toma cinco cucharadas. Tienen que tomar bastante agua. A los 15 minutos, y luego todo el día, botas. Recién a las cinco de la tarde agarro mi pipa, le echo tabaco y mi canela, y voy soplando en la cabeza, en los pies, en su mano, en el estómago, en su espalda, y después de eso revive y le va calmando. Luego viene el ayahuasca y, al siguiente día, el sanango. Nosotros le tenemos mucho respeto.



La dieta

Se dieta no comer azúcar, ni chancho, ni pato; no ají, ni licor, el uso de sexo durante un mes; comen arroz, frejol, verduras. Si no le dietas, no te sanas. En la dieta es la curación. Mi mujer sabe dar de comer. Nosotros le dietamos comiendo frío, no comiendo caliente. Los pacientes llevan su dieta para continuar en su casa.



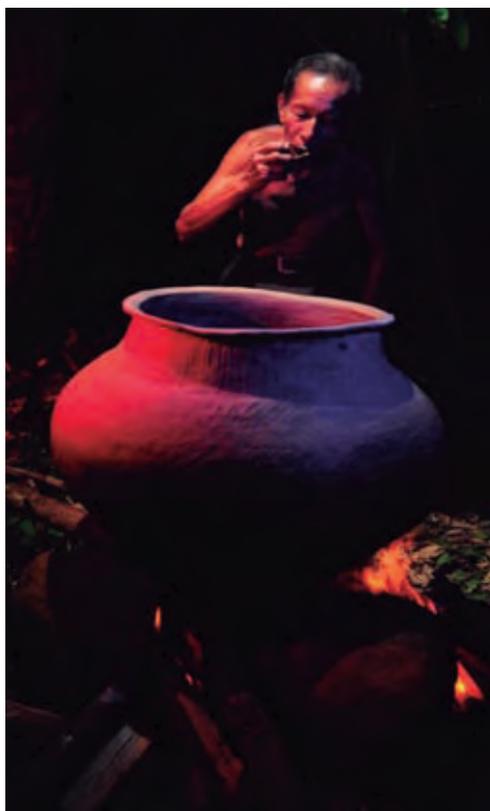
Aquilino: Es muy importante la dieta porque si tú no cumples la dieta –lo que el maestro y la planta te dicen–, puedes morirte o puedes quedarte loco, porque no cumples las reglas. Tienes que ser disciplinado con las plantas medicinales.

Cuando tú tomas la planta, el espíritu de ella te va a decir si te curas o no te curas. La planta le habla al paciente y también a través del curandero. Cuando tú tomas la planta, directamente te habla la planta, porque tú le estas tomando, tú le estas dietando, y te dice: “Tú estás bien, tú vas a curarte”. Un poco de paciencia, pero cumple las normas. Además el cuerpo asimila todo lo que es el poder de la planta medicinal.

Un curandero aprende por sí solo

Si tú no tomas una planta, no puedes recetar a alguien para qué sirve,





cuáles son sus reacciones que te da una planta medicinal. Tienes que tomar para que puedas recetar a alguien o para que puedas decir: “Esta planta es buena, esta planta no es buena, con esta planta te vas a curar”. Un curandero aprende por sí solo, en directo, en su lugar. Toma una planta, toma otra, y en las visiones te van diciendo para qué es buena.



Guillermo: La que cura es la planta, soy una persona que he dominado la planta, entonces con ese dominio trabajo con la planta, conozco cuál es el verso, de dónde viene, de dónde sale la planta. Yo le pido con el genio mismo que cure al paciente. Eso es cuando uno sabe trabajar con la planta.



El ícaro

Aquilino: El ícaro es como una oración, es una alabanza a la sabiduría, a las plantas. Cuando cantas, ese eco se introduce en el cuerpo del paciente para ayudarlo a curarse. Un curandero recibe el ícaro de las plantas. Ellas te van enseñando cada vez que vas tomando. Cuando estás en dieta, allí te enseñan a cantar tus ícaros. Es un proceso largo, pero el que persevera aprende.



Guillermo: Uno tiene que saber oír el verso de la planta. Si tú le hablas tranquilo, conversas como buen amigo, tu buen saludo, “Hola, como estás, hermano”, te da la mano, se hace una alianza. La planta te ha hecho la demostración de cómo es el verso y le sigues suavito.

Conforme vayas tomando la planta, vas dominando el verso y si tú no lo dominas, no lo puedes seguir.



Aquilino: Cuando estás enfermo, se sale el alma del cuerpo... mucho más cuando tomas una planta y no le dietas bien. Entonces, para traerla haces los cantos. Cuando tú estás arriba, en los cerros, escuchas el sonar de la campana. Por ese sonar el alma se dirige a tu cuerpo, regresa a su lugar. Eso te ayuda mucho a curarte.

Hay ícaros para que te venga el efecto del ayahuasca. Durante tres o cuatro horas estás cantando a todos los que toman para que llegue el efecto, entonces ese es el secreto del ayahuasca y las plantas medicinales. Las plantas amazónicas son ingratas: hoy día pueden querer estar contigo, pero si tú te portas mal, las plantas medicinales también te dejan.



De qué se cura un paciente

Guillermo: Hemos tenido pacientes con artritis que no pueden caminar, al segundo o tercer día les invito ushpahuasha, sanango o bachufá. Todo eso sirve para el reumatismo agudo. Han venido leprosos con los pies todos comidos, han venido llorando. Yo conozco cáncer también. También por daño, es decir, cuando te hacen la venganza. El daño se puede revertir, a mí no me hacen nada, Dios mismo obra.



Aquilino: Las plantas amazónicas vienen a curar muchas enfermedades, como la diabetes, el VIH sida, osteoporosis, reumatismo o artritis o una serie de otras enfermedades. Unas plantas son para una cosa, otras para otra. Hay plantas cicatrizantes, plantas para fortalecer los huesos, en caso de una fractura, para ayudarte a soldar, hay plantas para las madres después de un parto.



Guillermo: Cuando me han hecho la venganza, Dios me ha protegido. Yo ya estaba queriendo morir. Veo como en una foto que me llaman al cielo. He llegado con el apóstol y por una escalinata nos vamos al cielo. Después se ha perdido la escalera y ya estamos en el cielo. Allí me dice el señor Jesucristo –cuando le ha llamado San Pedro– y le ha dicho “Abre la puerta”: “Solo dentro de cinco años serás llamado”. Yo ya me olvidé.



La investigación de plantas amazónicas

Aquilino: He tenido un químico farmacéutico, español de Cataluña. Él se vino para hacer su trabajo de maestría. Ha estado en mi casa seis meses aprendiendo, tomando plantas, enseñándole planta por planta su nombre, su sabor, su color, su forma de flores, sus frutos. Él ha vuelto satisfecho. Cómo es que un nacional no quiere venir a aprender.



La atención del parto

Para el nacimiento del bebe se acelera el pulso

Eljiva: Yo veía que mi abuela tenía una olla especial de barro. Coges el orégano y haces una infusión y la tomas cuando ya estás con dolor de parto. Después que tomas, esperas 10 minutos y tomas el pulso. Si es para el nacimiento del bebe, acelera el pulso. Entonces dilata más rápido. Pero si no es eso, la infusión le calma todo el dolor, le tranquiliza. La muchacha puede dormir y con eso puedes saber si es un dolor de bebe o un dolor ventoso.

Yo he atendido parto en toda posición

Yo he atendido el parto en toda posición. Hay personas que no soportan el dolor cuando están echadas porque sienten ahogarse y te dicen “No, así no”. Si así no puede, entonces



debe sentarse en cuclillas; si así no puede, entonces tiene que sentarse de lado aplastando bien las nalgas... casi al aire la parte íntima para poder hacer nacer al bebe, como ajustarse con la nalga.

Y hay otra posición que también es parada, con las piernas abiertas, pero tiene que tener un sostén o una soga colgada de una viga, en este caso de nosotras, la pretina. Tú cuelgas una pretina y la muchacha se tiene que agarrar bien agarrada de allí, e impulsarse a hacer la fuerza. Aquí la postura que más se usa es arrodillada.

Para ver si ya es la hora del nacimiento (porque no se puede hacer que la mujer haga fuerza antes de la hora porque se maltrata, acá existe la quebradura... muchas parteras hacen que la mujer tenga esa quebradura por hacerles que hagan fuerza antes de la hora del nacimiento), haces el tacto, y ya sabes cuánto falta: puede estar en ocho de dilatación, y entonces falta. Y cuando ya sabes que va a nacer, entonces allí sí tiene que pujar. Las mamás tienen que pujar dos o tres veces y allí tiene que nacer el bebe... Yo lo recibo con sus pañales.



Tres veces he atendido parto en el bote

Tengo más de 600 partos que he atendido y tengo más de 600 ahijados. De cada parto que atiendo, corto el cordón y soy la madrina. Estoy viviendo en Curiyaco y estoy viendo a tres muchachas primerizas. Les preocupa irse a dar a luz a Chazuta porque no tienen para estar los días que dure, y cómo dejan a su marido, sus cosas, sus animales. Yo atiendo el parto, pero el problema es el Seguro Social, ya que solo puedo atender en caso que está con el dolor de parto, y ya no tienes tiempo de que vayas al bote. Pero nace el bebe y allí sí te tienes que ir a Chazuta. Tienes que aparecerte en el centro de salud. Allí te van a dar el documento de identidad.

Tres veces he atendido en el bote cuando yo estaba de casualidad viniendo. Me dice: "Señora, ya está naciendo mi hijo". Voy a verle y la cabecita ya estaba salida... Me dice: "Estoy yendo al hospital, no me han querido atender en la posta..." Le digo: "Ya no vas a llegar al hospital". Yo le cogí al bebe con la colcha y usamos un machete para cortar el ombligo. Sacamos la placenta y así llegamos. Y para que me dé una requintada la obstetra. Eso me pasó tres veces en el bote.

Hace cinco años que ya no atiende, salvo en estos casos de emergencia. He dejado de atender desde que hicieron la posta en Curiyaco. En Curiyaco atiende un señor Próspero. Yo he sido su promotora. Yo lo aprecio bastante y me ha dado muchas facilidades y me ha enseñado su parte técnica de él y también ha aprendido bastante de mí. Él me decía: “Yo soy varón y a veces los esposos no quieren que un varón le atienda a su esposa o las esposas no quieren que un varón le atienda”. Él comprendía todo eso, entonces yo atendía.

Una vez que el bebe sale

Una vez que el bebe sale, lo primero que tienes que hacer es pinzar o amarrar. Nosotras como parteras tradicionales hemos sido capacitadas por el Ministerio de Salud desde el año 84 hasta el año 90. Entonces teníamos pinzas, teníamos guantes, teníamos telas. Yo misma tenía mis pañales bien limpios, hervidos; tenía en ese tiempo la batea con agua tibia con hojas de naranja o de culantro. Yo tenía que bañarles, allí tenía que cortar el ombligo del bebe, amarrarle el ombligo y bañarle allí, envolverle y ponerle la ropa, y luego recién atender a la mamá. Ponerle ya al bebe bien abrigadito al costado.

Calientas esas hojitas y le sobas la barriga

Si es que la placenta aún no ha salido, tienes que calcularle con el cordón. Le tocas: si pulsea, entonces va a salir, pero si no pulsea y se resiste, es muy posible que haya una retención de la placenta. El bebe bien puede estar de costado, de través. Entonces tienes que tratar de enderezarlo, le tocas la barriga y le enderezas y vas presionándole de a pocos y con el cordón le vas jalando. Usas hoja de piñón o de la ractapanga, que ya tienes listas para usar, y en una cacerola un poco de carbón o la hoja verde del plátano. Si ves que no es posible de salir, rápidamente le calientas esas hojitas y le sobas la barriga y con esa hoja caliente le coges al cordón también. Entonces eso lo impulsa a salir más rápido como si le succionara. Increíble, pero así es.

Una vez que ya sale la placenta tienes que revisarla bien para ver si está completa, si no ha quedado ningún residuo adentro. Hay mujeres que no sangran, hay otras que tienen cantidad de sangre y se les coloca pañales de tela. Siempre en los pueblos les decía: “Muchachas, tenemos los pañales



ya listos, bien limpios y en un lugar donde no se llenen de polvo". Una vez que sale la placenta, tienes que lavarle a esa mamá con agua tibia. Tiene que haber una ligada con agua tibia, con hoja de matico, de guanábana, de la cintura para abajo. Le abrigas al bebe, le haces que se cubra la cabeza con una gorra, para que no se llene de aire y no se le infle la barriguita.

Para tener bastante leche

Durante el parto no tiene que hablar la mujer para que no se llene de aire. En los partos que he atendido, se le pone inmediatamente el bebe en la teta para que le haga succionar y eso mismo estimula para que tenga leche y pueda salir rápido la placenta. Para tener bastante leche tiene que tomar bastante líquido. Al día siguiente, la costumbre de los esposos es matar la gallina más gorda, más grande. La mamá tiene que tomar bastante caldo y cosas líquidas, mazamorra, panetela, maduros. Se hacen las mazamoras de plátano, el chapo de maduro. Eso es para llenar el seno de leche y el chapo de plátano verde asado tiene resina, entonces eso jala para llenar el seno. Tiene un valor nutriente.



Cuidarse bastante

Después tiene que cuidarse bastante para que no tenga el prolapso... Tiene que lavarse todos los días con yerbas. Yo hervía las hojas y luego las colaba, y con una bombillita les lavaba por dentro y por fuera. Bueno, hay mamás que a los ocho días ya caminan muy bien, pueden bajar al río a lavar y más cuando no hay quien les atiende, cuando hay otros bebes por atender, pero es muy peligroso, se pueden dar una caída. Yo siempre recomiendo a los esposos que ellos deben traer el agua del río, les pido que las ayuden a bañarse y a cocinar esos primeros días. Me han tocado algunos partos difíciles. Yo tenía miedo, pero en el momento me decía: "Yo tengo que salvar la vida de dos seres".



La cura con sobada

El cuerpo y la cura con sobada

Luzdina: El lisiado es cuando están dislocados los huesos, cuando están chancados, o movidos, también el flexionamiento de nervios, un estirón,

o rotura de huesos. Por ejemplo, un jovencito se ha caído de un caballo, se ha chancado y el hueso se le ha hecho una punta. Yo le he sobado y se lo he metido, y luego le he amarrado con emplastos. Allí se sanó, se le pegó el hueso.

También curo sacar el frío. Eso es facilito, lo curo con vapor. Después que hago la frotación, doy a tomar jengibre con miel de abeja, vino y árnica. Cuando el útero se ha bajado, lo devuelvo a su lugar, curo prolapso. A una señora que se ha caído de nalgas la han traído en el momento y le he sobado colocándole las piernas en la pared para que pueda subir el útero. Después le he indicado tomar la leche del pan del árbol, y emplastos en el vientre. Eso le fortalece y le hace subir el útero.

Hay otros que les duele la columna. A veces puede ser un estirón de nervios o algún huesito chiquito del coxis. Ese dolor no se aguanta, duele la cintura, la columna. También lisiadura de ombligo. Cuando esto te pasa, te ocurren diarreas, se lisa por hacer mucha fuerza. Por ejemplo, puede ser una mujer que da a luz. Cuando no saben antes de la hora que va a dar a luz, hacen mucha fuerza, o sino después que han dado a luz, alzan cosas pesadas antes de su tiempo. Esas se lisian en el ombligo. Los hombres también se lisian en el ombligo. Cuando cualquiera de los dos se lisian, afecta atrás en la cintura, duele bastante.

En la cabeza también, cuando hay una inflamación de nervios, duele en la frente, en las sienas, atrás o arriba. Yo les sobo, les hago una frotación, les acomodo.

El caso de su hijo

Mi hijito se cayó del coco y se zafó la cadera, no se podía parar. Yo le he enderezado poniendo la manteca de oso, untu de chanco, de gallina de chacra, de zorro y de iguana. Mezclé todo como una pomada y con eso le he sobado. Mientras el niño dormía, yo le he enderezado su caderita que estaba chancada. Le salía sangre de la boca, de la nariz, le he puesto en orden los huesitos.

Le he convidado la suelda con suelda y vegetales para el lisiado. Todo con dieta ocho días y dos meses comiendo pango, un mes sin oler perfume



y le he puesto emplastos de suelda con suelda. Ahora él tiene 18 años. Me decían: “Llévalo al hospital”. Yo no lo he llevado, porque si lo llevo solamente le van a inyectar, y el hueso no va a soldar y va a quedar cojo mi hijito.



La cura del mordiscón de víbora

Yo curo todo tipo de picadura de víbora

Antonio: Yo curo de todo tipo de picadura de víbora venenosa. Yo le pregunto al paciente: “¿Qué color de víbora te ha mordido? ¿Te duele o no te duele? Ya que la víbora te hace gritar fuerte. Basta que me diga el color, yo sé qué tipo de víbora es. Cuando te muerde la víbora, te sale la sangre. Se le chupa el mordido, se le saca la sangre y todito el veneno. Para sacar el veneno le chupo con limón, aguardiente y tabaco hasta que sale todo. Tres a cuatro jaladas, y listo. En la primera jalada le sacas un poco, en la segunda otro poco, y, en la tercera ya, antes que se hinche el mordiscón. Si hoy es mordido, mañana lo estoy despachando a su casa. Donde sea que te pique, yo te curo.



Los casos graves

Yo curo todo tipo de casos, de seis horas, de dos días, de tres días o cuatro días. Así esté hinchado, yo lo sano. Yo estoy sanando pacientes en tremenda gravedad, por eso yo no temo nada. Ya me conocen en Curiyaco. Después que lo chupas, le indicas el remedio. Le comienzas a icarar y si está hinchado, hay una planta con la que se le baja la hinchazón. La mordida se pone de color oscuro, morado azulado. Muchos curanderos no se animan a curar a un paciente así. Esta clase de paciente yo lo curo en ocho días porque está bien grave. Al paciente grave se le pone bastante vegetal. Se cocinan los vegetales, y con eso se le soba al paciente. Se le frota bonito y se echa a dormir. Esto se le hace hasta el día que sana, tres veces al día, en la mañana, al medio día y en la tarde.

El espacio de curación

Yo hago mi medicina en otra casa, donde no haya concurrencia de gente porque la bulla te aloca. El paciente no puede ver personas mientras está

en tratamiento. No ve mujer que está con regla, ni la que está gestando porque le mata. Ni a su mujer. De repente va a comer ají, y eso le empeora. Yo no dieto, pero no como ají cuando hago medicina, no me toco con la familia, ni con otra persona para salvar esa vida porque si no, no le sanas. Tengo mi ayudante, y yo cobro una vez que está sano el paciente, nunca adelantado. Yo cobro por un paciente grave 500 soles.

La dieta

El paciente tiene que hacer dieta. No se toca con su mujer un mes completito. Tampoco come animal con muela, no come atún, ni sardina, porque eso pudre y al mordiscón lo puede poner como lepra. Soy un curandero que receto un vegetal. En orden indico todo para que salga bien en mi curanza, para que no le afecte o le hagan errar y doy la dieta en el tiempo que se debe. La gente ya me conoce. Tengo bastante gente que voy sanando por abajo en el río.

Los ícaros

He aprendido los ícaros para curar picadura de víbora, igual que si entonara un instrumento. El ícaro le sirve, porque es de la víbora su ícaro, es su tono, entonces escucha bien y ya sabe. Cuando usted le sana al paciente, te puede morder la víbora. Ella, después de morder, está enroscada, está dietando. Bien que le mata el mordido o bien muere el mordedor. Si el mordido vive, la víbora muere, no ves que le quitas todo el veneno.



Le entierras para que no le coma la hormiga

Cuando le matas a una víbora, entiérrala bajo tierra, a lo largo, cavando. Allí le entierras, para que no le coma la hormiga o cualquier animal. La mosca le huequea y se te puede formar lepra. Entonces por eso se le entierra a la víbora que te ha mordido. Si no matas a la víbora, allí está el médico, él se entiende. Basta que me digas: "Aquí me ha mordido". Listo, no hay problema.

Protección para el enfermo

Yo al enfermo le tengo que echar agua, le pinto en orden en ambos lados de su brazo, en las piernas, después aquí en el pecho, aquí en la cabeza. Eso hace que ya no te repitan a morder. Eso es como una arcana, le pintas con agua con huito o jagua. Ocho días te dura. Aunque te bañes, no sale este vegetal... Yo he aprendido bien por el Alto Marañón de un indio. Por

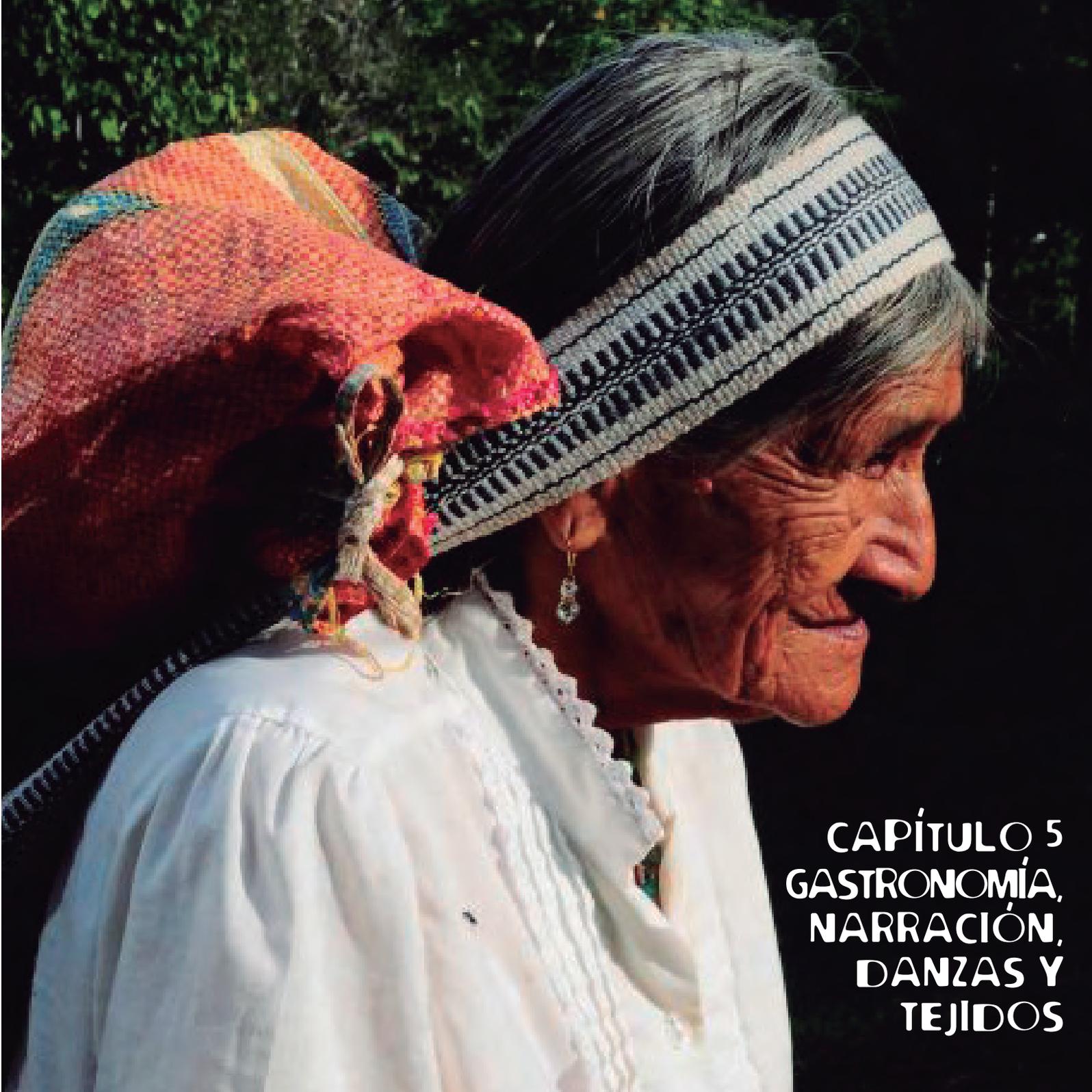
eso sé curar. Yo me he ido a capacitar, hoy yo ya sé... No digo que soy gran curandero, pero sí salvo vidas. Esa es la protección.

Para que nunca te muera ya, para que te tenga miedo la víbora, aunque no le saques lo que te ha mordido, va a haber otra víbora. Así, sin que le mates, arráncale un pedacito del rabo. Eso trágale. Con tabaco lo cortas en cuatro pedacitos y lo tragas. Entonces la víbora te tiene miedo: ya le has dominado.

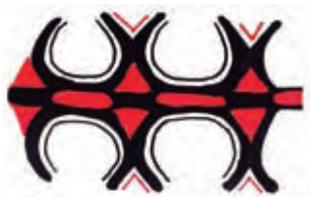
Igual que un profesor

Yo solamente con oír lo que mi padre icaraba, yo estaba poniéndolo en mi cabeza, aprendiendo. Igual que un profesor era mi padre. Yo era como un alumno. Lo que oía no ha salido hasta ahorita, tal vez con la muerte. Yo no temo. Donde mí se puede llegar con toda confianza. Si no estoy yo, están mis hijos, y ellos van a saber dónde estoy. Uno de ellos me ha dicho: "Papá, yo voy a querer aprender..." Yo le he dicho: "Vete a aprender, para que cures igual que yo".





**CAPÍTULO 5
GASTRONOMÍA,
NARRACIÓN,
DANZAS Y
TEJIDOS**



GASTRONOMÍA, NARRACIÓN, DANZAS Y TEJIDOS



Doña Martha Panaifo, doña Blanca Vela, doña Augusta Jumachi, y doña Pascuala Tapullimay pertenecen a la Asociación Gastronómica Uchuyacu, con la que quieren revalorar platos ancestrales de Chazuta. Ellas conducen este gran esfuerzo con el que han obtenido varios premios nacionales y regionales por su cocina, y han sacado a la luz platos e ingredientes típicos de la Amazonía que están dando mucho que hablar sobre los sabores y olores nativos.



Don Reyes Saurín nos presenta un cuento de su próximo libro, donde narra la historia de un curandero en su relación con los espíritus de las plantas, lleno de imágenes de la viva forma de mirar la naturaleza que aún existe en la Amazonía y que nos asombra con el misterio de sus palabras.

Doña Celinda Pizango, en su serena belleza, es hija de artesana. Ella también aprendió en el seno familiar el arte del tejido con el que quisiera producir algunos ingresos para su familia: un hermoso arte lleno de símbolos y tan presente en la vida cotidiana de hombres y mujeres de Chazuta.



Doña Elva Reátegui, don William Ojanama y doña Blanca Vela nos hablan de las danzas chazutinas, de las ocasiones en que se bailan, de lo que cuentan de la vida chazutina, de cómo están tan relacionadas con la vida natural del bosque, brindándonos fragmentos de la alegría y picardía amazónicas.

EL ARTE DE COCINAR CON SAZÓN AMAZÓNICA

La asociación Uchuyacu

Augusta: Nuestra asociación es la Asociación Gastronómica Uchuyacu. Somos un grupo de mujeres organizadas que venimos trabajando por espacio de casi dos años, y nos hemos agrupado para trabajar buscando la mejora de nuestros recursos económicos. Venimos promocionando las comidas ancestrales de Chazuta que se han ido perdiendo. Tenemos un tambito aquí al lado del río que nos ha proporcionado el señor alcalde.



Pascuala: Fuimos a concursar en Mistura 2009, en la que quedamos en segundo puesto. Luego hemos participado en un evento en Tarapoto, donde hemos quedado en el primer puesto con el plato del uchuyacu que se hace con el pescado del río. En el festival del arroz nuevamente hemos ganado con el juane de allpa poroto y en Expo Amazonía hemos participado con el plantano api de pescado ahumado, en la receta olvidada, y hemos quedado en el primer puesto. Nos hemos sentido valiosas, nos hemos valorado en el sentido que salimos adelante con los platos nativos de nuestro distrito y pensamos seguir adelante con nuestras compañeras.



La comida más conocida de diario

En la comida más conocida de diario, un desayuno puede ser pescado asado o en parrillita y su plátano. Y en el almuerzo puede ser un pango con plátano o yuca. Se puede servir junto o puede ser puro pescado. Sale con la salsa de cocona. La cena también igual puede ser un tacacho con tu huevo duro. El pango es un pescado cocinado junto con plátano, se le pela el plátano y encima le pongo el pescado para que hierva y al plátano le da sabor, le deja con su salcita.



Los ingredientes nativos

Blanca: Hemos tenido la oportunidad de recibir al equipo de prensa del chef Gastón Acurio cuando buscaban el origen del ají. Se conoce que aquí hay el ají de monte que es trasladado por un ave que iba después a las chacras, donde el hombre del campo labraba la tierra. Y llevaba las semillas a las chacras y sale el ají como lo conocemos.

Estamos innovando y también promocionando lo que comían nuestros ancestros, antes les era difícil traer el ajo de la sierra o de la costa. Nosotros aquí usábamos el ajosacha. Los abuelos lo usaban moliendo en batán, en máquina de moler o piedra con piedra.

El sachaculantro es otro ingrediente valioso para que la comida sea considerada nativa. Se usa en todo lo que es pescado: en el timbuchí, el sudado, en el rumo juane de pescado, en el pescado en hojas, en el ahumado. La primera cocinera era nuestra abuela que nos enseñaba a hacer el juane de paltina, un pescadito que se agarraba con el mangacheo.



La receta de las abuelas



Timbuchí

Augusta: Aquí te presento el timbuchí, comida ancestral de Chazuta en base a pescado. Es una sopa, timbuchí en quechua, ahora le llaman el chilcano. Para preparar este plato se le agarra al pescado del río, se le pone su sachaculantro, su ajo, sal al gusto y se le cocina. Se le acompaña con su ají, su plátano y su refresco. Si es de gamitana, es un pescado entero, pero si es de doncella es una presa. Para espesar el caldo se le echa clara de huevo batida.





Ceviche del pupo de plátano

Martha: El pupo de plátano es lo que cuelga al final del racimo. Se le cocina y cuando está bien cocinado se le saca las florcitas que tiene, luego se les muele a batán. Se le exprime, el jugo se guarda, se le pone el limón, después se le mezcla con una parte del jugo, se le pone la cebolla, el

ají dulce, el sachaculantro, la sal, el ajo. Se acompaña con el maíz choclo, la yuca y, si se quiere, camote. Antes le comíamos casi a diario. Preparábamos y le dábamos de comer a nuestros hijos como atún. Así sabe. Siempre lo olvidamos, pero cuando vamos a la chacra a traer nuestro plátano, nos da pena dejarlo, y siempre lo traemos para preparar el ceviche.



Rumo juane

Pascuala: Este plato es llamado rumo juane. Contiene pescado fresco. Se muele la yuca cruda con el sachaculantro, el ajo, el ají dulce. Se le agrega el caldo del pescado y se hace una masa. Se le agrega la presa. Se le pone en la hoja de plátano para envolver, se amarra bien y se le hace hervir. Cuando ya está listo, se le saca para servir. Se acompaña con el ají de cocona, su inguiri, el coco helado y el uchuyacu de pescado fresco.



Juane de callampa con majambo

Blanca: El juane de callampa con majambo lo preparamos moliendo la callampa. Esta se hace hervir como una sopa grande y luego se le pone culantro ancho, ajo y majambo pelado, porque la semilla en su naturalidad está forrada con una capa dura que hay que pelar

para que esté lista para hacer el juane. Esta comida se sirve caliente.

La callampa son los hongos que se encuentran en el bosque en los palos malogrados, viejos, o caídos, y el majambo es una fruta nativa que tiene una semilla comestible. Se puede preparar en sopa, en crema, en puré, a la parrilla, como saltadito y en juane. La callampa se da en la época de invierno, por las lluvias, en el bosque y el majambo generalmente hay todo el año.

Se acompaña con la chicha, el inguiri infaltable, con coco, con frutas o con arroz blanco y el ají o la crema de cocona o el uchuyacu, que no debe de faltar.

Quisiéramos llegar a las escuelas

Blanca: Cocina la abuela, la hija o la mamá. La hija no se acerca a mirar cómo se hace, y si la llamas, se acerca un ratito. Pero ¿qué debemos hacer las madres para que a nuestros hijos sí les interese? Porque no hay que perder esta gastronomía ancestral.



Augusta: Más bien ahora a nosotras, como madres de familia o como vecinas de algunas sobrinas, toca pues invitarles para que estas comidas no se pierdan, porque se estaban perdiendo. Algunas veces a la juventud poco o nada ya le interesa, quisiéramos llegar a las escuelas, incentivarles a las señoritas, pues la gastronomía es bastante realzada ahora, e invitar a la juventud para que continúen, pues cuando nos muramos ¿quién les enseña a ellos? Y es un trabajo para la gente joven.



Pascuala: Tengo cuatro hijos, dos varones y dos mujeres. El segundo hijo quiere aprender. Un día me dijo que él quería aprender a cocinar, para que salga a trabajar en cocina. Yo no le puedo mezquinar porque ese es su gusto. Cuando yo cocino en casa, se acerca a preguntar: ¿qué es eso? y ¿cómo le vas a hacer?, ¿qué se le echa? Le veo un poco interesado, tiene 13 años.





Martha: Tengo tres hijos que trabajan en cocina en Trujillo, dos son señoritas que cocinan bastante bien. Han aprendido de mí cuando yo les enseñaba. Yo he aprendido de mi mamá y tengo eso de enseñar, y a cualquiera se le enseña. Yo no soy sobrada, no. Cuando llegan a preguntar cómo haces, les explico.



La sazón



Blanca: La sazón, pues, está de la mano con la cantidad y la calidad de los ingredientes que uno usa. De una determinada comida nativa no puedes poner un ingrediente que es para una comida chifa. Por ejemplo, en un timbuchi tú no puedes usar el kion, sino la sazón de la gastronomía chazutina. El amor, el cariño, la dedicación, no estar distraída en el momento que uno cocina. Se te puede ir la mano con la sal, eso te malogra el mercado y la imagen del negocio. Lo mismo con el sol fuerte. Los ingredientes que se usa tienen que estar adaptados al tiempo, frescos, no algo que está queriendo malograrse, preferible no usarlo. Acá se usan nuestros propios condimentos, como el achiote o el guisador que los tenemos en la huerta.



Augusta: Hacemos comidas que realzan el organismo, para cuidar nuestra salud, para renacer de nuevo todo lo que nuestros abuelos nos han enseñado. Por eso creo que ellos vivían hasta 105 años, y ahora nosotros ya no llegamos a esta edad. Por ejemplo, al hacer un pescado a la hoja, los ingredientes son su tomate rallado, su sachaculanto, su ajo, su limón.



Pascuala: De mí, mi sazón es muuuuy rica porque yo la preparo muy concentradamente. Es muy rica y no me la pueden copiar. Lo pruebo antes de servirlo.



Martha: Yo tengo que calcular la cantidad de comida que hago para echarle ya el ajo, el culantro y los otros condimentos.



La promoción de la gastronomía

Blanca: La promoción de la gastronomía en Chazuta debería ser con grupos de mujeres donde se pueda aprender haciendo. Es decir, ellas aprenden, preparan en su casa y preparan para el mercado y así estamos promocionando y difundiendo la cultura gastronómica de Chazuta.



Augusta: El saber de un pueblo tiene que ser transmitido, debe ser promocionado para que los demás aprendan. Cuando nos vamos a participar representamos a todo el pueblo de Chazuta. Le hacemos quedar bien a nuestras autoridades para que ellos se ganen la fama de que en Chazuta todas las veces que salimos siempre venimos ganando. Ese el orgullo más grande que nos da el grupo, porque estamos sobresaliendo en lo que trabajamos.





Comida en ocasiones especiales

Augusta: Para los matrimonios es el escabeche de gallina, así como quiere el cliente. Los novios quieren pollo al horno o pollo a la olla o mechado, sea de res o de choncho. Esas son las comidas para las fiestas de matrimonio o de cumpleaños.



Martha: En las fiestas el que realiza el matrimonio, sea la familia del novio o de la novia, busca su cocinera y su pulpería, que es la persona que ayuda a servir la comida, el masato, a arreglar las sillas, las bancas y todo lo que se necesita. La familia ya se sienta para el almuerzo y después se inicia la fiesta.



Pascuala: En la fiesta de la patrona del pueblo, San Pedro y San Pablo hay una persona que pasa la fiesta de ese santo. En esa fiesta ellos invitan al pueblo. Por decir, mi mamá pasaba esas fiestas y ella nos cuenta cómo pasaban, cómo le han hecho, cómo antes ellos seguían a los santos danzando, orando por su delante.



Blanca: Por ejemplo, para San Juan, el 24 de junio, muy conocido en la selva son los juanes de gallina de chacra, una comida elegante, sabrosa y muy bien presentada. Un tanto costosa porque la gallina es de chacra. No puedes hacer juanes para San Juan de otro tipo de gallina, tiene que ser necesariamente de chacra. Para eso le crían durante el año. Esto es con arroz, huevos batidos, aceituna, un poco de orégano, sal y se envuelven en la hoja del bijao. Otro plato muy peculiar es la chonta. En semana santa la chonta y el puré de paiche, que está hecho en base a yuca y chonta que se hierva y se maja en batán. Se mezcla con el paiche hervido picado y deshecho. Ese puré es riquísimo y sale con arroz y con inguiri y lleva maní tostado. Se come el viernes santo.



Las diversas bebidas

Augusta: En las patronas acá es una costumbre que hacemos bastante masato. El aguardiente, el uvachado, lo hacen los mayordomos. El gloriachado, que lleva el trago hervido con la miel, eso se toma en los shitareos.



Martha: El ventisho bueno se le muele a la caña y esa caña molida se le recibe, su jugo lo fermentan unos tres días o cuatro días y en las fiestas, lo llevas en su ponchera. Los refrescos que se hacen son el de la poma rosa, de maracuyá, de carambola, de uva.



Blanca: Para reuniones se hace el coctel de coco. Como acá abunda el coco, se licua y, con su agua más el aguardiente de caña y azúcar blanca, se hace el coctel de coco. Es una bebida que se emplea en festividades, ceremonias especiales, cumpleaños.



ESCRIBIR HISTORIAS EN LA AMAZONÍA



EL BRUJO SOLANO

Cuentan de un hombre que vivía en la boca del Curiyacu.

Ese hombre vivía solo allí, por eso le decían solano. Una vez se encontró una piedra grande de oro y se la llevó un forastero. Pasado un tiempo encontró por segunda vez una piedra de oro en una quebrada y enseguida vino una tempestad con rayos y lluvia y tuvo que botar la piedra.

Una vez que pasó toda la tempestad, él se preguntó por qué pasaron estas dos cosas. “La naturaleza ha hecho al hombre y me ha quitado el oro y luego ha desplegado todas sus fuerzas y también me ha quitado el oro.”

¿Será entonces que no quiere que yo le tenga? Y se dijo: Entonces voy a tratar de descifrar este misterio.

Solano decide someterse a las dietas.

Toma bubinzana, toma millua renaquillo, toma came, toma huayusa, toma chullachaqui, toma bolaquiro, toma ajosacha, toma sanango. Toma todos esos medicamentos fuertes y se interna en las faldas del Curiyacu. Allí se queda bajo un árbol grande y fuerte de lupuna, donde hace su tambito, siembra su yuquita y decide pasar allí su dieta.

Entonces a medida que él va tomando esos vegetales fuertes, él va poniéndose en contacto con las ánimas de las plantas. Aparece en su tambo un venado y se acerca a olerle; de allí aparece el sajino, se queda un rato en su tambo y luego se va; aparece una shushupe grande





y también se va; aparece un paujil grande y se va. La naturaleza, expresada en esos animales, se está acercando a ese hombre que busca un misterio.

Pasado un tiempo, cuando ya tiene unos cuatro o cinco años dietando, aparece y le habla un genio. Le dice: Hemos visto hasta ahora tu sufrimiento y tu valentía de soportar la soledad, pero para que completes tu sabiduría o tu dieta, toma estos vegetales. Le dicen cuáles tomar. Le dicen: Vas a tomar tres meses más, y vas a encontrar toda la sabiduría de todas las plantas. Entonces él cumple con este mandato y, habiendo cumplido con lo que le dicen, en una noche de plenilunio se le aparecen los genios de cada una de las ánimas de estas plantas y le comienzan a hablar.

Por ejemplo el Ajosacha le dice: ¡Oh! hombre de nuestra sacha, increíble hemos visto tu sufrimiento en la soledad, ahora nos tienes, ahora te vamos a dar lo que nosotros tenemos.

Yo, Ajosacha, te doy el poder de la clarividencia, te doy el poder de la mente. Tu mente será como una enciclopedia y en cada página encontrarás los misterios de la selva. Yo te doy la fuerza. A ti no te penetrará el reumatismo, ni la lluvia ni el frío, ni nada te hará mal porque yo soy el dueño de ellos y te prometo tendrás una potencia viril hasta los últimos días de tu vida... Eso le regala el Ajosacha.

Y el Piripiri le dice: ¡Oh! hombre, hermano mío, ahora eres nuestro, eres uno de los hombres portentosos de la selva. Mi nombre es Piripiri, me conocen en toda la faz de la tierra. Muchas vidas he salvado. Mi cuerpo está constituido por el antídoto para el veneno de las serpientes. Yo te doy el poder de la sanación y te digo que tu cuerpo jamás sufrirá, ni te hará mal ninguna mordedura de serpiente.

Por ejemplo, el Chuyachaqui le dice: Hombre nuestro, hermano mío, tanto tiempo has estado en el silencio, ahora yo te doy la fuerza que tengo. ¿No ves que soy el hombre más fuerte en el monte y soy dueño de todos los animales y las plantas? Ahora ese poder te doy, pero nunca abuses del débil, te doy toda mi fuerza, más bien sé protector de los que más te necesitan.

Así le hablan todos, y cada uno le entrega su sabiduría hasta que Solano llega a ser un sabio de la naturaleza y se convierte en uno de los curanderos más famosos de Chazuta. De allí la fama de los chazutinos de ser buenos brujos o curanderos, y de eso nos hemos sentido orgullosos ya que es una sabiduría grande.

Finalmente, le dicen: Este misterio has encontrado, en vez del oro. En aquel cerro que tú has visitado, hay una laguna encantada. Allí está un toro amarrado y las babas que le caen se convierten en oro, pero no vayas a querer tener ni un grano de ese metal porque te trae odio, venganza. ¡Apártate de él! Y cuando nos necesites, siempre llámanos, que estaremos al instante a tu lado.

(Del libro Selva Azul, cuentos mitos y leyendas.
Autor: Reyes Saurín Shapiama.)



LA DANZA QUE NARRA LA VIDA



76

El shitareo

Elva: Las danzas están basadas en nuestras costumbres. Hay muchas conocidas, como el shitareo, que es la más famosa de aquí de Chazuta. El shitareo es un baile que se realiza después de la ceremonia del matrimonio.



Blanca: El shitareo es una danza ancestral de Chazuta que se baila a ritmo de pandilla de manera especial en la ceremonia del matrimonio. La mujer lleva en la cintura, como parte de su atuendo, un instrumento de pesca llamado “Llica” y los hombres llevan canastos conteniendo hojas de huaca, plumas y otros materiales que utilizarán en el desarrollo de la danza. El ritmo ágil y muy alegre de esta pandilla anima a los participantes quienes danzan juntamente con los novios y los padrinos que se ubican en el centro. Es una danza que hace alusión a la fertilidad de la pareja.



William: En esa danza es como si estuvieras en la pesca, y tanto hombres como mujeres hacen una simbología de la pesca. Los hombres van

haciendo un efecto de machacar el barbasco que es una soga del veneno de los peces. Entonces las mujeres están alrededor de los varones que estamos haciendo este ejemplo de machacar el barbasco y mientras tanto, como los peces están muertos, se va a utilizar la llica.



Blanca: Con la danza se representa la pesca del shitari o carachama, pez que se encuentra escondido debajo de las piedras; el pescador diluye la huaca y el barbasco en el agua y los shitaris se marean y es el momento de pescar, los hombres con las manos y las mujeres con las llicas.

Continuando con la pandilla, los danzantes encabezados por los padrinos de la boda, arrojan al cuerpo de los novios: hojas secas, plumas de aves, afrecho de masato y cáscara de plátano para desearle buena suerte, que tengan abundancia de animales y buena producción en sus chacras, al mismo tiempo fertilidad en la pareja.

Concluye el baile cuando los danzantes levantan al novio balanceándole varias veces y lo llevan al lecho nupcial; la novia le acompaña bailando junto al grupo.



El wasipichana

Blanca: Después existe el wasipichana, que es un baile de la limpieza de las casas. Se utiliza una escoba hecha con una planta, la pichana. Los varones hacen la escoba bien amarrada y pasan a las mujeres. El wasipichana está relacionado con la limpieza del hogar. El wasipichana, como pieza musical, es otro tipo de pandilla, es muy alegre.



William: En el wasipichana esa limpieza prepara al novio y la novia para que entren cuando la casa está limpia. Eso tiene un significado muy importante en cada matrimonio, incluso se hace un vivamiento al novio, se le carga como un ritual y a la novia también se le puede levantar.



La pandilla

William: La pandilla se inicia con el shitareo, del shitareo pasa a la potranca, de la potranca se pasa al ayahuasca, luego termina con el calambrillo. Son cuatro ritmos que tiene, es un popurrí de música, donde el danzarín debe ir cambiando de paso. Toda pandilla tiene estos cuatro tipos de música.



Blanca: En el baile de la pandilla ya hemos enumerado que tiene cuatro pasos. Cada momento es muy diferenciado en la forma y el tipo de paso que uno da. Dentro de ellos está la potranca: es el momento en que generalmente los varones levantan a uno de los integrantes hacia arriba, le mecen y le levantan como una forma de mostrar la alegría que sienten, y las mujeres bailamos alrededor de ese grupo que está levantando a los varones, pero bailamos con la falda abierta hacia ellos como dándoles más aliento para que puedan levantarse uno a otro. Eso es más o menos el estilo de baile en lo que se llama potranca.



El calambrillo es quizás una forma de buscar aire para descansar después de estar tan cansados y solamente viene el rastreo en el suelo, también te agotas, pero es una forma con menos movimiento porque subes y bajas, subes y bajas con resbalón de talón y planta de pie. Esto es lo que lo caracteriza a este calambrillo, pero bajas y subes también.



El didín

Blanca: También existen danzas religiosas como el didín, es una de las danzas religiosas más solemnes de acá. El didín como danza de adoración. El didín es una música muy seria, profundamente religiosa, los católicos lo utilizamos para danzar delante de una imagen puede ser Fray Martín de Porres, puede ser la Virgen Natividad. También lo hacen en las casas donde las cabezonías, los devotos tienen compromisos con esa determinada imagen.



William: Esa adoración es una costumbre del pueblo, se hace como un agradecimiento a la Virgen o al Santo, de repente por su pesca, por el campo, por el cultivo, por alguna cosa. El paso que llevamos los bailarines es único, su ritmo es entre subir y bajar, y como un arrodillamiento vas venerando y dando la vuelta llevando el ritmo con un pañuelo o también puedes ir llevando tu vela danzando hasta la imagen. Es un gesto de agradecimiento a la imagen. Es individual, pero en un grupo de personas. En la adoración toca una sola persona, con una sola mano toca la quenita y con la otra mano, el tamborcito.



La vela pichina

Blanca: La danza de la vela pichina es una danza religiosa. En la vela pichina obligatorio tiene que llevar el varón y la mujer una vela encendida que no debe apagarse mientras danzas. Esa vela tiene que ir encendida detrás de la pareja, la mujer adelante y el varón atrás. Se baila en grupo. Es una danza de adoración y llega un momento en que colocas tu vela delante de la imagen y sigues bailando. La música es con el tambor, la quena y el bombo. La vestimenta que usa es falda negra y cenefa con flores, y los varones con cotonas y pantalón negro, y su pañuelo para la cabeza color rojo, el verde, el amarillo o el azul.



El ayahuasca

William: El origen de estas danzas es lo que se vive acá... El ayahuasca es una planta famosa que es muy curativa que utilizan los chamanes, los médicos de acá. Tal como toman el ayahuasca, también se le hace en la danza. Tenemos el pomo del ayahuasca y alguien que representa al curandero que convida a todos los danzantes, y el ritmo de la música está armonioso a eso. Luego cuando se toma empezamos a marearnos... Como el ayahuasca es un remedio que nos hace ver al futuro, al más allá, esta danza más o menos representa esta simbología.





La tinaja

Elva: Esta danza está basada en todo lo que es la cerámica. Hemos querido rescatar la costumbre de la elaboración de la tinaja y todo el proceso hecho a mano, desde que se inicia, donde se muele el shaño, que es con restos de tinajas antiguas; la preparación de la greda. Bailando nosotros vamos formando todo el proceso hasta que se lleva a asar, se pone un fuego al costado, se danza

alrededor del fuego mientras se va asando la tinaja, hasta que queda lista para después ser pintada y poner a la venta.



Nosotras salimos en la presentación con las tinajas en la cabeza, acompañadas con la música típica. Hay un impacto en los que nos miran cuando llevamos la tinaja en la cabeza suelta, con esa saludamos, con esa bailamos y todo el mundo tiene que ver con eso. Es impactante y es una cosa única, solamente de acá, ya que siempre hemos ido a recoger el agua del río.



William: Los hombres no nos quedamos, llevamos todo el material que es necesario para quemar la tinaja, la arcilla, la leña, en sus canastas. Es un proceso en el que el hombre tiene que ver, ayuda a la mujer en la fabricación de la artesanía.



La creación y la danza

Elva: Yo por mi parte trato de ir creando de acuerdo a nuestras costumbres, voy creando danzas. Hace como cuatro años he tenido la oportunidad de crear una danza que ganó, llamada el mangacheo, que es un estilo de pesca en el río que se hace con las ollas de barro. Hay una danza en

relación al ayahuasca que hace toda la ceremonia donde dan el ayahuasca, y también el momento en que las personas empiezan a alucinar.



Blanca: Para una determinada danza de adoración tú tienes que utilizar la falda negra más la cenefa floreada. Y cuando vas a una pandilla de matrimonio, tienes que estar con una falda toda floreada que le da bastante vistosidad, alegría y hay que ser una persona de bromas, jocosa, porque la pandilla que se baila para el matrimonio es una exclusiva para los novios, el padrino y la madrina, los invitados más cercanos, el shitareo.



La música y los instrumentos

William: En Chazuta tenemos nuestros ancestros que tocaban el bombo, el tambor y la quena. Tres personas son las que utilizan estos instrumentos, son un conjunto tradicional. Estos músicos pueden hacer fiestas religiosas, matrimoniales, sociales, dependiendo del gusto de la persona. Con la música típica todo tiene su ritmo, su forma de bailar y su vestimenta que utilizar.



Las quenás de acá se hacen de huayhuante, un carrizo que crece en los montes. La quena es más o menos de una cuarta de longitud, tiene unos seis huecos que los hacen con clavos calientes y a eso le van buscando las notas.

Acá yo conozco varias personas que saben hacer esta quena. El bombo y el tambor se hacen de cuero de animales, como el venado y el sajino, y están hechos con sogas normalmente de la zona. La base principal del tambor es el palo de la topa o del cetico, y de allí se amarra con la soga del huacchamoso.

El bombo es el más grande y tiene el sonido más grave que puede



escucharse desde aquí hasta la plaza (unas 10 cuadras). Si se escucha el bombo es porque hay una actividad. Si entonan una marcha a eso de las tres de la tarde, es porque está yendo una novia a casarse al municipio. Si a las cinco de la tarde hay un ritmo de música, es porque hay un aviso al pueblo de parte de la autoridad. Por ejemplo, yo también entono el tambor, que es el más pequeño y que también da el ritmo a la música.



Los Vaquerinos de Chazuta y la danza

Blanca: Chazuta está considerada como patrimonio, nosotros estamos promocionando más de 22 años la danza. Así nace el grupo de danza Los Vaquerinos de Chazuta, a raíz de un concurso regional. Nuestro primer competidor era Lamas. Ahora hemos perdido esa relación con Lamas que nos gustaría rescatar. El grupo sigue existiendo, pero nos falta práctica. Chazuta con el arte de la danza está en un nivel alto en relación con la región. Hemos participado en concursos regionales y nacionales, hemos tenido suerte de estar en Lima, en Iquitos, pero todo competitivo.



Elva: Con todos los que integraron Los Vaquerinos se debe hacer como una escuela para enseñar a los chicos, y para que difundan las danzas de Chazuta.



William: El currículo escolar tiene ahora eso de las danzas. El otro día hubo un evento de los niños de inicial que ha sido muy bueno. Cada profesora se ha esforzado en buscar la vestimenta, en preparar su danza y ha valido la pena. Pero faltaría, pues en las primarias todavía no se ha hecho. Ese rescate es un compromiso de nosotros, creo que este es un proceso.



La cultura y Chazuta

Elva: En Chazuta la gente siempre se siente orgullosa de su cultura y siempre está gustosa de dar a conocer su idioma, sus danzas y todo lo de su cultura. No se siente acomplejada, a diferencia de otros pueblos. Yo he tenido la oportunidad de trabajar en diferentes colegios y trato de que los chicos cuenten, para llevar a la danza su cultura, y te dicen que no saben el quechua y tampoco de danzas. Te das cuenta de que se avergüenzan. Eso no pasa en Chazuta. Acá todos estamos dispuestos, vivimos muy orgullosos de nuestra cultura, y muy orgullosos de darla a conocer al mundo.



EL ARTE DEL TEJIDO

Sus inicios

Celinda: Yo soy de Chazuta, del barrio El Huayco. A los 15 años salí a Chiclayo. Me he casado a los 22 y tengo seis hijas mujeres. Yo he tejido desde la edad de 25 años. Me dedicaba a la crianza de los hijos, hasta que un día me llegó la idea: ¡Voy a tejer! porque veía a las demás señoras que vendían sus tejidos. Con mi esposo vivimos tranquilos, no vivimos peleando. Él no se molesta, se siente orgulloso de haber encontrado una mujer como yo, que hace sus actividades.



Yo aprendí a tejer. Mi mamá es una señora artesana. Ella es Emma Panaifo Tapullimay. Cuando vi que mi mama hacía las tinajitas, a mí me gustaba el tejido y mi suegra tejía la pretina y yo me sentaba a mirarla hasta que un día digo: yo también debo tejer la pretina o el chumbi.

La pretina y el chumbi

La pretina es para cargar la leña o el plátano, y a veces para hacer nuestro cordel, y el chumbi es lo que usan los hombres para la cintura, una faja como una correa. Con la pretina se hace el huato de la canasta, la pretina tiene 10 centímetros de ancho, el chumbi es muy diferente porque es más angosto. La pretina podemos hacerla a lo que queremos de largo, hay



de tres metros, de cinco, de cuatro y de dos metros. El chumbi también se usa como pulsera y también como vincha.

En la pretina se hace un dibujito que las abuelas llamaban el vaca tongoro, parecido a la garganta de la res que dicen que es gradita a gradita, en el centro van las yulillitas. Después hay el esparago, el ojo de ucucha. El ucucha es un ratoncito y las abuelitas decían ucucha ñawi, entre el blanco aparecía el puntito como un ojito. En el chumbi van diferentes labores, va el quingo, las pepitas de zapallo, esas laborcitas van en el chumbi.

Los implementos



Para tejer utilizamos el algodón blanco y el pardo, eso es lo tradicional. Yo siembro, pero no todo el mundo siembra. El blanco se tiñe si quieres cambiar de color, hacer la pretina en blanco y otro color, dejando ya el pardo.

Se le tiñe el blanco con una planta silvestre que se llama Llangua. Las hojas se ponen en una tinaja con agua ocho días, ya cuando está con un olor podrido se junta con la cáscara del plátano quemado y convertido en ceniza. A esta ceniza se le echa agua, luego se le pone a cernir para que salga la lejía, a esta lejía se le vierte un poco a la yangua y en cinco minutos otro poco. Y sigues moviéndole y sale espuma, y en eso que sale la espuma vas bañándole el hilo así como le vas moviendo, va agarrando color el hilo blanco y se queda azul.

El proceso del tejido

El tejido del chumbi tiene un proceso. El algodón blanco se le desmota, luego se lo palea con unos palitos en el cuero de venado, se hacen unos envueltillos, luego se hila, y se le pone de dos hebras para tener distinto grosor. Para el chumbi se hace bien finito, casi como el hilo de coser,

ese que se compra y se le pone de a dos. Para la pretina se hace de tres hebras para que sea más resistente y tenga más tiempo de duración.

El telar para la urdida se tiende según a lo que se quiere, se le tiende en el piso bien prendidito, con una piedrita se le golpea y luego empiezas a hacer la urdida que viene a ser la colocada del hilo, y cruzado vas a urdir. Se le hace cruzado porque si se pone del mismo lado, no se puede tejer, en cambio en el cruzado uno sube y uno baja, y eso es lo que hace el tejido. Le vas dando forma y si quieres hacer con labores, allí vas escogiendo y en hilo haces el manejo.

La estera

Tejo también la estera que se hace del cogollo de la shapaja, que es una planta silvestre. Se saca el cogollo antes de que se abra, porque una vez que está abierto ya no es tan bueno.



Yo hago el ñawi moro y el munichina del yurac huasca y el tamshi. Son sogas silvestres que se encuentran en los montes altos. El canasto es muy importante para juntar las frutas, para poner el plátano, para cargar la leña. También cuando tienes una gallina, ya tienes con qué taparle para que ponga sus huevos, porque al no tener canasto, no puedes taparle a una gallinita.

Mi hija está motivada

Mi hija última está muy motivada en querer aprender. Cuando yo tejo, ellas, mis dos hijas, están allí y me ven cómo lo hago. Yo les motivo a mis hijos para que aprendan y veo que tienen ese interés de querer aprender. La verdad es que sí veo que puede ser importante para tener unos ingresos extra. Es importante tener esta actividad, ver que valoran tu trabajo y tener ingresos para la familia, y sentirnos contentas cuando hay un ingreso a la casa por medio de tu habilidad en tu artesanía.





EPÍLOGO

Luis Salazar Orsi

Breve fue la incursión que ha realizado el lector en el arcano de saberes ancestrales de un Bindómite y legendario pueblo quechua del Huallaga central, río peruano de curso aún por descubrir: el quinto coloso de agua dulce y celeste de este país. Sin embargo, son inefables todos estos testimonios recogidos por Ana María Pérez Villarreal, que tienen aquella frescura del fiel campanario de los siglos que, de boca en boca y de cerebro en cerebro, nos anuncia al día y al minuto —y nos trae al instante presente— la sabiduría maravillosa del pueblo de Chazuta, que ha vivido dialogando de igual a igual con sus bosques, sus duendes, sus fieras, sus montañas y sus ríos.

Por ello, la finitud de la experiencia que el lector ha percibido en estas páginas está sobradamente compensada por la grandeza testimonial que posee cada frase, cada ingenio, cada trazo o cada movimiento de aquellas personas que han tenido la gentileza, la alegría y la inquietud de mostrar —hablando, gesticulando y riendo— lo que han sido y lo que son.

Entre estas personas hemos encontrado a indígenas y mestizos, en igualdad de experiencias, palabras y celajes; hemos hallado también opiniones ilustradas, al lado de la formidable desnudez de la experiencia, pero sostenidos ambos por el más implacable demoledor de actos e ideas: el tiempo, a pesar y a través de él mismo. En pueblos así, que poseen tal poderosa nervadura, el alfarero se confunde fácil y naturalmente con el artista; la cocinera, con la pescadora; el silbador, con el escritor; el duende, con el árbol, el pez o la serpiente; la tejedora quechuera, con la que atiende el parto; el que enseña, con el que dialoga con los espíritus del bosque; el que cura, con el que canta...



Y sin embargo, no deja de traslucirse en algunos de estos testimonios el temblor de la pérdida irreparable, del camino sin retorno, del paso hacia la nada, que expresaron algunos de ellos, por causa del irremediable paso de las modas y de las transformaciones sociales, cambios de intereses y de perspectiva, que aparecen y desaparecen con cada nueva generación. Y si hace 40 años los chazutinos peleaban por abrir una carretera, hoy lo hacen para festejar el asfaltado definitivo...

Entonces los retos para la pervivencia de la cerámica, mangacheo, shitareo, mijaneo y hasta del pandilleo o del wasipichana y el calambrijo serán más grandes aun. Y por eso también deben ser más firmes los trazos y las danzas, los pintorescos y contundentes giros del habla quechua local, los sabores y los ícaros, los tejidos y los pensamientos, que han de multiplicar la vigorosidad y la contundencia de su existir de hoy, justamente para seguir existiendo mañana.

Del libro que acabamos de ver y leer se desprende un hecho evidente: que el ave fénix de la esperanza vuelve a elevarse en Chazuta, pues, como hemos visto, de cuatro o seis hijos hay en el hogar siquiera uno o dos que se interesan, saben hacer de nuevo y vuelven la mirada hacia los siglos. Y ello es una muestra contundente de la inmensa fortaleza de este pueblo de agua y madera, de cielo y estrella —de remo, tangana y machete—, para seguir brillando y para seguir siendo uno de los espíritus colectivos más grandiosos de nuestra región, al mismo tiempo que uno de los rincones con más misterio y con más silencio que podemos concebir.



ANEXO 1

PERSONALIDADES CHAZUTINAS QUE REALIZARON LOS TESTIMONIOS DE SUS SABERES

Cerámica:

Doña María Lice Cenepo Sangama
Doña María Emma Panaifo Tapullimay
Doña Consolación Panaifo
Doña Juanita Bartra del Castillo
Don William Ojanama Sangama

Pesca:

Don Waldemar Tangoa
Don Reyes Saurín Shapiama
Doña Zoraida Calampa Chisquipama

Saberes y plantas que curan:

Don Guillermo Ojanama
Doña Luzdina Chujutalle
Don Antonio Panaifo
Don Aquilino Chujandama
Doña Eljiva Tenazoa

Gastronomía:

Doña Blanca Vela
Doña Augusta Jumachi
Doña Pascuala Tapullimay
Doña Martha Panaifo

Narración:

Don Reyes Saurín Shapiama

Danzas:

Doña Elva Reátegui
Don William Ojanama
Doña Blanca Vela

Tejidos:

Doña Celinda Pizango



ANEXO 2

GLOSARIO DE TÉRMINOS REGIONALES

Abancargas. Escopetas antiguas de caza.

Achiote (*Bixa orellana*). Arbusto cuyas semillas son usadas como colorante natural.

Ajosacha (*Mansoa alliacea*). Literalmente, ajo del bosque (quechua). Planta arbustiva de uso medicinal.

Ajosachero. Pescador o cazador que suele tomar purga o remedio de ajosacha.

Arcana/o. Del quechua arkana, “algo para cubrirse”. Protección espiritual que un curandero entona sobre el cuerpo de un paciente, mediante un canto.

Ayahuasca (*Banisteriosis caapi*). Del quechua ayak, “amargo”, y waska, “soga”. Bejuco o liana, considerado planta maestra. Combinada con la chacruna (*Psychotria viridis*) se convierte en la bebida conocida como ayahuasca.

Balista. Arco de gran tamaño, de pona, que se utilizaba para la pesca con flechas.

Barbasco (*Buddleia brasiliensis*). Planta de raíz venenosa, usada antiguamente para pescar y que hoy no se recomienda utilizar por sus efectos contaminantes.

Batán. Objeto de forma aplanada, de madera o piedra, donde se muele condimentos para la comida.

Bijao (*Calathea lutea*). Planta de hojas grandes y anchas que se usan para envolver alimentos.

Challwapi. Del quechua challwa, “pez”, y api, “preparado con varios ingredientes, mazamorra, sopa”. Plato preparado en base a pescado.

Calambriello. Ritmo musical, uno de los cuatro que tiene la pandilla en Chazuta.

Callampa. Hongo que se encuentra en el bosque amazónico en los palos viejos.

Cotona. Camisa usada para danza.

Chancar, chancado. Aplastar, aplastado.

Chapo. Bebida en base a plátano maduro sancochado.

Chonta (*Jatropha peruviana*). Palmera de tallo duro del cual se elaboran lanzas y macanas. El cogollo de esta planta es comestible en juanes y ensaladas.

Chuchuhuasi o chuchuhuasha (*Heisteria pallida*). Del quechua chukchu, “fiebre palúdica, terciana”, y washa, “atrás, espalda”. Planta arbórea de uso medicinal.

Chumbi. Tejido angosto usado como correa por los varones.

Chullachaqui. Del quechua chulla, “desigual”,

y chaki, “pie”. Diablito burlón que habita en los bosques y tiene los pies desiguales.

Cochas. Lagunas. Pequeños estanques que se forman después de las lluvias en los caminos, calles o espacios abiertos.

Copal. Resina vegetal del árbol del género *burseraceae*.

Cusca puino. Del quechua kuska, “derecho, recto”, y puyñu, “cántaro, tinaja, vasija”. Tipo de vasija de la cerámica chazutina.

Didín. Danza religiosa, de adoración, que se realiza delante de una imagen sagrada. La denominación se debe a que se ejecuta con didín, pequeña flauta de caña de una mano, acompañada por un tamborcito, ambos ejecutados simultáneamente por el mismo intérprete.

Gloriachado. Trago hervido con miel que se toma en celebraciones.

Huacchamoso (*Arrabidaea bracteolata*). Soga natural con la que antiguamente se tejían las llicas. Con ella se amarra los tambores.

Huambras. Niños, niñas.

Huihuas o huahuas. En los diseños de la cerámica chazutina, se refieren a las hijas que acompañan a la madre.

Huito o jagua (*Genipa americana*). Planta usada para el teñido de prendas, cabello y cuerpo de las personas.

Ícaro. Del verbo quechua ikarar, “soplar humo un curandero para curar”. Canto medicinal entonado por curanderos amazónicos a sus pacientes o en las sesiones de ayahuasca.

Inguiri. Del quechua inkiri. Plátano verde cocinado.

Ishpa. Orina, tripa de la mojarra.

Juane. Comida típica amazónica, con forma, ingredientes o preparación diversa: juane de chonta, nina juane (preparado al fuego), rumo juane (de yuca), juane de allpa poroto (de frejol), juane de callampa (con hongos comestibles) y juane avispa (parecido a un nido de avispas). Este último está hecho a base de arroz, huevo y carne de gallina, que se cocina cubierta con hojas de bijao.

Kero. Recipiente tradicional andino usado para beber o guardar líquidos. También de uso ritual.

Llica. Red pequeña para pescar. Aparejo de pesca tejido en forma de una malla menuda que se amarra a un aro, que antiguamente era de algodón y ahora se hace de nylon.

Macana. Mazo o garrote.

Majambo. Fruta nativa parecida al cacao, de olor agradable, que tiene una semilla comestible.

Malpaso. Lugar natural en el río donde existen fuertes corrientes de agua, desnivel y rápidos.

Mangacheo. Del quechua manka, “olla”. Técnica artesanal de pesca, con olla, realizada principalmente por las mujeres.

Mantona. Especie de serpiente.

Mapacho. Cigarro de fabricación casera, hecho de puro tabaco.

Masato. Bebida tradicional de las comunidades indígenas amazónicas, hecha en base a yuca.

Mijaneó, mijanear. Acción de pescar en los ríos amazónicos en la época de vaciante (cuando los ríos disminuyen su caudal, entre mayo y noviembre).

Mistura. Feria nacional de gastronomía donde participan cocineros/as de todo el país.

Mocahua. Tipo de vasija de cerámica.

Muyuna. Del quechua muyuy, “dar vueltas, girar”. Remolino.

Ondera. Tipo de tarrafa usada para la pesca en el medio del río.

Paiche (*Arapaima gigas*). Gran pez escamado, el mayor predador de los ríos de la cuenca amazónica.

Pandilla. Tipo de danza amazónica muy difundida en celebraciones y fiestas familiares. En Chazuta posee cuatro pasos, ritmos o instancias, denominadas: shitareo, potranca, ayahuasca y calambriilo.

Pango. Del quechua panku, “comida no condimentada”. Pescado cocinado sin ningún condimento, encima de los plátanos.

Piñón. Planta medicinal.

Piri piri (*Cyperus articulatus*). Planta medicinal.

Plantano api. Literalmente, “mazamorra de plátano” (del quechua api, “mazamorra”). Comida típica preparada con plátano y otros ingredientes diversos.

Popera. Popa, parte trasera de una embarcación utilizada para transportarse en el río.

Potranca. Ritmo musical, uno de los cuatro que tiene la pandilla en Chazuta.

Pretina. Tira larga tejida a telar, usada en la frente, con la que cargan las canastas con productos agrícolas o leña.

Puiño. Del quechua puyñu, “cántaro, vasija, tinaja”. Tipo de vasija en la cerámica chazutina.

Pupo de plátano. Parte de la planta de plátano que cuelga después del racimo, con el que se prepara una comida.

Puita. Bebida parecida al masato que se preparaba antiguamente.

Pulpería. Ayudante que sirve la comida en una fiesta.

Puspuro. Cantera cercana a Chazuta, de donde se extrae arcilla para la cerámica.

Quingo. Del quechua kinku, “diseño en forma de zigzag”. Tipo de dibujos geométricos que, según afirman algunas ceramistas, representan a los cerros.

Ractapanga (*Curatella americana*). Del quechua rakta, “grueso, doble”, y pankka, “hoja”. Planta medicinal.

Sachaculantro. Del quechua sacha, “árbol, bosque”. Culantro del bosque.

Sacharuna. Del quechua sacha, “árbol, bosque”, y runa, “hombre”. Espíritu de una planta.

Sajino. Mamífero silvestre parecido al cerdo.

Sanango (Cf. *Chirisanango* o *Tabermaemontana sanango*). Planta medicinal.

Salpresita. Pescado salado fresco.

Shaño. Trozos de cerámica cocida que se muelen para agregar a la arcilla cruda y fortalecerla.

Shapaja. Palmera de hojas largas y resistentes, muy utilizadas para el techado de casas y en labores artesanales.

Shitareo, shitari. Pandilla muy alegre que se baila en las fiestas de matrimonio en Chazuta. Su nombre deriva de shitari, un pez de la Amazonía.

Siamba. Palmera.

Suelda con suelda o pispishua (quechua) (*Loranthaceae*). Planta medicinal.

Sushupe. Especie de serpiente.

Tacacho. Comida amazónica hecha de plátano asado machacado con manteca de cerdo.

Tambo. Casita rústica que se hace al borde del río o en el monte.

Tangana. Del quechua tankay, “empujar, impulsarse”. Palo largo para empujar canoas u otras embarcaciones. Botador.

Tarrafa. Red que sirve para pescar. Tarrafear, pescar con tarrafa.

Timbuchi. Del quechua timbuy, “hervir”. Plato en base a pescado, parecido al chilcano.

Tinaja kotosina. Tipo de vasija en la cerámica chazutina.

Tingo. Del quechua tinku, “encuentro, confluencia de dos ríos”. Nombre de un cerro ubicado en las inmediaciones de Chazuta.

Toé (*Brugmansia suaveolens*). Floripondio. Arbusto medicinal, una de las plantas maestras de los indígenas amazónicos.

Topa. Madera ligera usada para la fabricación de balsas y para la artesanía.

Uchuyacu. Del quechua uchu, “ají”, y yaku, “agua”. Plato de comida en base a pescado, parecido al chilcano (nombre que lleva la Asociación Gastronómica de Mujeres de Chazuta).

Untu. Grasa de un animal.

Uvachado. Bebida en base a uva con una fermentación especial.

Ucucha ñawi. Del quechua ukucha, “ratón”, y ñawi, “ojo”. Dibujo con puntos negros sobre fondo blanco que se usa en el tejido de pretinas.

Vaca tongoro. Del quechua tunkuru, “garganta”. Dibujo de forma escalonada que se teje en las pretinas.

Vela pichina. Danza religiosa donde la pareja lleva una vela encendida que luego coloca delante de una imagen.

Wasipichana. Del quechua wasi, “casa”, y pichay, “limpiar, barrer, cultivar”. Baile que escenifica la limpieza de las casas.

Yacumama. Del quechua yaku, “agua”, y mama, “madre”. Madre del agua o madre de los ríos y lagunas. Es una boa de gran tamaño.

Yacuruna. Del quechua yaku, “agua”, y runa, “hombre”. Hombre del agua. Seres que alternan la guardianía de los ríos y lagunas con la yacumama.

Yangua o llangua. Planta silvestre arbustiva utilizada para el teñido de algodón o prendas de vestir, con un color azul o negro intenso.

Yawarpanga (*Aristolochia dydima*). Del quechua yawar, “sangre”, y panka, “hoja”. Planta cuyas hojas machacadas se utilizan como vomitivo en las curas con ayahuasca.





PERÚ

Ministerio de Cultura

Dirección Regional de Cultura
San Martín

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

