

VOCABULARIO COMPRENSIVO

Manuel García-Rendueles Fernández

- atásh.** Gallina. Es rara la casa aguaruna que no cuenta con un pequeño corral de gallinas y algunos pavos. Se come muy raramente y más bien se utiliza para los trueques con los comerciantes. Son propiedad de la mujer.
- báshu.** Paujil. Ave de plumaje negro. Su carne es exquisita y abundante. En la "época primordial" fue aliado de los aguarunas y de *Etsa* /sol/. Participó en la primera guerra contra los peces y el *Unkáju* /cangrejo de río/, donde *Etsa* lo transformó en el ave homónima.
- bichák.** Pasta de maní molido.
- búits.** Olla de grandes proporciones, pintada generalmente de color rojo y ornamentada con dibujos simbólicos. El interior está recubierto con una especie de resina para evitar las filtraciones. Suele descansar sobre cuatro palos de unos 70 cm. de largo, clavados en el suelo e inclinados un poco hacia afuera, formando un cuadrado y rodeados en la parte superior por un bejuco. La olla se utiliza exclusivamente para fermentar y conservar el masato (véase).
- chacra.** *Aja* en aguaruna, es el huerto familiar. Los aguarunas practican la agricultura de swidden o de corte y quema como forma de adaptación a las condiciones ecológicas de su hábitat. La calidad de las tierras, las condiciones microclimáticas, la cercanía de quebradas o riachuelos, la ubicación del resto de su familia extensa, son entre otros, factores que el aguaruna tiene en cuenta a la hora de elegir el lugar apropiado para la nueva chacra.
- La primera operación será la del rozo, y es responsabilidad de los hombres. Consiste en limpiar con el machete la vegetación arbustiva, las lianas y ramas que rodean a los árboles mayores. Luego viene la tala, que se realiza en dos tiempos. En el primero se cortarán, sólo parcialmente, la mayoría de los árboles menores y medianos. Para el final se deja el árbol mayor que se tala completamente, arrastrando en su caída, como en una reacción en cadena, a todos los demás. Este sistema supone un estudio previo de la inclinación de los árboles,

su grosor, proximidad... En todos los casos se respetan los tocones y las raíces, evitando así, en parte, la fuerte erosión producida por las frecuentes lluvias. Después se realiza la quema de los arbustos y ramas amontonados en lugares estratégicos. Con esto finaliza la participación del hombre en las actividades agrícolas. La siembra de la yuca, el cuidado de la chacra, la paulatina recolección según las necesidades diarias de la familia o las derivadas de sus compromisos sociales, las sucesivas siembras parciales para substituir a las plantas cosechadas, es una de las labores principales de la mujer aguaruna.

Las principales plantas cultivadas por los aguarunas son: la *máma* /yuca/ de la que conocen más de 30 variedades; el *sánku* /taro/ con más de seis variedades: la *kénke* /sachapapa/, con unas diez variedades; el *dúse* /mani/ con sus seis variedades; el *idáuk* /camote/; la *kai* /palta/; el *uyéi* /pijuayo/; el *yáas* /caimito/; la *namúk* /calabaza/; el *báshu* /barbasco/ el *timu* /variedad de barbasco/; *baikúa* /planta alucinógena/; *datén* /ayahuasca/; *ajén* /jenjibre/, con más de 10 variedades, *panaát* /caña de azúcar/; *sáa* /maíz/; *ujúch* /algodón/; *ipák* /achiote/... Globalmente se puede decir que cultivan cerca de 42 especies de plantas y reconocen unas 168 variedades. (Berlín, Brent. *Amazonía Peruana* - Vol. 1, Nc 2. 1977. Lima).

La chacra rendirá yuca, base de la alimentación aguaruna, de 3 a 5 años. La pobreza de los suelos en unas ocasiones y en otras el miedo a la brujería o la defunción de algún familiar, obligará a abrir nuevas chacras en el primer caso, o a emigrar hacia nuevas tierras en el segundo.

Aparte del conocimiento que el aguaruna posee de las especies botánicas que cultiva, utiliza más de 450 plantas silvestres para la construcción de canoas, casa, trabajos de cestería, tintes, herramientas, con fines medicinales... Sin embargo, el conocimiento que el aguaruna posee de las especies botánicas va más allá de la utilidad inmediata o de la satisfacción de sus necesidades individuales o sociales. Porque las conoce se puede servir de ellas.

Si la caza y la pesca están asociados al hombre, la agricultura lo está a la mujer. El trabajo agrícola no es sólo una actividad económica; es también un momento sagrado. Hay una continua interacción entre el mundo de la superficie (tierra) y el mundo del subsuelo donde habitan las *Núnkui*, dueñas de la chacra y de sus productos. La mujer, por medio de las canciones mágicas /*aném*/, pide a las *Núnkui* que posibiliten una nueva creación: que las yucas maduren, que los plátanos den fruto... Cuando la mujer cultiva está viviendo una experiencia religiosa. Sale del tiempo ordinario para introducirse en uno sagrado donde, al recordar el mito y hacerlo praxis por el rito, posibilita la realidad de los bienes de subsistencia. Las *Núnkui*, a su vez, conceden el vigor y la fertilidad a la tierra y aseguran un aprovechamiento racional de los recursos, exigiendo el cumplimiento de las normas tradicionales de explotación agrícola.

dayán. Variedad de yuca.

dukún. Término de parentesco que puede significar madre, hermana de la madre y mujer del hermano de la madre.

- dúse. Maní. Es el *Arachis hypogea*. El aguaruna cultiva varias clases de maní. El *tankán-dúse*, largo y el color de la semilla es de color rojo apagado; *Mun-dúse*, más corto y el color de la piel de la semilla es blanco con líneas oscuras; el *tapaji-dúse*, la piel de la semilla es blanca; *Munun-dúse*, delgado la cáscara lisa y la piel rosada.
- esáji. Palo largo que sostiene la cumbre de la casa.
- idáuk. Camote. Es la *Ipomea batatas*. El aguaruna cultiva dos variedades.
- Iki. Ventosidad.
- inchi. Camote.
- inchinchi. Especie de camote silvestre. No es comestible.
- ipák. Achiote. Es el *bixa Orellana*. Las semillas de este arbusto proporcionan un pigmento rojizo. Se usa, mezclando con agua o saliva, como pintura corporal para fiestas o guerras; también para teñir los hilos de algodón destinados a los trabajos en el telar. Mezclada con leche caspe se utiliza en la ornamentación de la cerámica. También se le atribuyen propiedades mágicas y medicinales. Antiguamente su uso como pintura corporal estaba prohibido a los jóvenes, fuera de ciertos ritos de iniciación.
- ipák-máma. Variedad de yuca.
- itipak. O *itipik*, es el vestido típico del hombre aguaruna. Consta de una sola pieza de algodón de 70 x 80 cm., con franjas verticales según un esquema y colorido estereotipado. Lo llevan a modo de falda, sujetándola a la cintura con una especie de cinturón /*akáchu*/. Siempre les llega más abajo de las rodillas, salvo en caso de guerra que la recogen hasta los muslos para facilitar los movimientos.
- Antiguamente los jóvenes debían hacerse su propio *itipak* antes de contraer matrimonio, mostrando así al suegro que conocía los secretos del telar y era capaz de vestir a su mujer e hijos. Antes de conocer el telar se vestían con la corteza del árbol *kamúch*. Después de separarla del tronco, la dejaban a remojo varios días; luego la maceraban hasta que la pieza adquiría la flexibilidad y suavidad adecuadas; a veces la teñían con achiote. Su uso ha continuado aún después de conocer el hilado pero sólo como vestido de trabajo.
- En la época primordial, el *itipik* lo hacía el mismo *Ujuch* /algodón/ y se lo regalaba al hombre. Por el orgullo del *Jaankuap* /mono blanco/, *Étsa* /sol/ conjuró. Desde entonces hay que trabajar mucho para poder vestirse.

- iwanch.* Alma de los aguarunas cuya muerte no ha sido vengada. En la cultura tradicional aguaruna la muerte natural o la producida por enfermedad se achaca casi siempre a la brujería. La muerte es producida por un *tsentsák* /dardo/ mágico que algún brujo maléfico /*tunchi*/ les lanza. Mientras el difunto no sea justificado es *Iwanch*. Su actividad estará encaminada a presionar a los miembros de su familia por el miedo, los encuentros belicosos, los robos, los raptos de niños y mujeres para que su muerte sea vengada y pueda, si ha sido *Wáimako* /hombre que ha recibido el conocimiento de su vida futura y el valor para realizar con éxito acciones guerreras/ transformarse en *Ajutap* /espíritu de los antepasados, de carácter benéfico/.
- Los aguarunas que han visto al *Iwanch* o han peleado con él lo describen como alto, flaco, belludo, anda desnudo y gritando, posee mucha fuerza y puede transformarse en *wámpu* /mariposa/, *púmpu* /lechuza/, o *jápa* /venado/. Puede utilizar de diversas maneras sus miembros, desprenderse de ellos o sustituirlos por otros. Se alimenta de *májunch* /camarón/ y de algunas frutas... Anda por la noche buscando posibles víctimas entre sus familiares.
- Los *Iwanch* se dedican también a la caza llevándose el *wakán* /alma/ de los animales que mataron en vida. También pescan usando el *wakán* del barbasco.
- En la vida de los *Iwanch* se repiten muchos acontecimientos desagradables que les acontecieron antes de convertirse en tales.
- Si no logra que algún familiar suyo le haga justicia se transformará en *yujanki* /nube/, una vez que ha revivido su anterior existencia.
- kanán.* Hacha de piedra.
- kánka.* Pez boquichico.
- kashái.* Majás. Roedor de tamaño relativamente grande. Su carne es muy apreciada. Dañino para los sembríos de yuca. En la mitología aguaruna aparece como una de las mujeres de *Etsa* /sol/. Por querer evitar que su marido subiese al cielo, se transformó en el animal homónimo.
- káshan.* Gusano.
- kénke.* Sacha papa. Es el *Dioscorea trifida*. Cultivan 9 variedades.
- kenkeke.* Especie de sachapa silvestre, no comestible.
- kukúsh.* Cocona. Es la *Solanum* spp. Cultivan unas 7 variedades.
- kuyu.* Pava de monte. Es la *pipile cumanesis*. Ave de carne exquisita. En la mitología aguaruna aparece como aliada de *Etsa* /sol/.

lavar quebrada. Expresión del oriente peruano para expresar la pesca con barbasco. El barbasco es un producto vegetal cuyas raíces, maceradas, desprenden una substancia lechosa fuertemente ic-tiotóxica. La pesca se prepara cerrando con esteras alguna quebrada o brazo de un río mayor, generalmente después de una crecida. Arriba del río se golpea con unos palos las raíces del barbasco para que suelte su substancia. La rote-nona que se desprende atonta a los peces que quedan flo-tando a disposición de los más activos. En estas pescas par-ticipan, en ambiente de fiesta, toda la gente disponible. Si la pesca ha sido abundante, parte de los peces se ahumarán para el consumo de los días siguientes. Una buena parte se san-cochará y se consumirá ese mismo día, seguido de un gran masateo (véase *masato*). El barbasco es también usado, espe-cialmente por las mujeres, masticándolo, para provocarse la muerte ante situaciones socialmente insostenibles.

máma. Yuca. *Manihot esculenta*. La mujer aguaruna conoce al me-nos unas 30 variedades. Es parte fundamental de la dieta ali-menticia de los aguarunas. Se cocina de esta manera: en el fondo de una *ichinak* /olla especial/ se acomoda un enrejado de tallos de yuca. Se echa agua hasta ese enrejado y luego se llena la olla de yucas, sin cáscara y bien lavadas. Se tapa herméticamente la olla con hojas de plátano y otras grandes, y se amarra bien. La yuca se cocina así por acción del vapor del agua.

La introducción de ollas de aluminio, aparte de que está ori-ginando el olvido de la alfarería, hacen que la calidad de la coción haya disminuido, con el consiguiente desagrado del hombre aguaruna, amigo de "la buena comida".

masato. *Nijamánch* en aguaruna. Bebida típica en toda la Amazonia. Su preparación es una de las labores más importantes de la mujer aguaruna. Una vez cocinada la yuca se la macera con el *táin* /especie de mazo/ en una gran bandeja de madera lla-mada *púmput*. Al mismo tiempo, una pequeña porción es mas-ticada y, después de mezclarla bien con saliva, se une nue-vamente con el resto de la masa. La ptialina de la saliva ser-virá para que fermente. Al día siguiente ya se puede tomar mezclando la masa fermentada con agua. El grado de fer-mentación y la densidad del líquido depende del gusto del consumidor.

El masato es parte fundamental en la alimentación de los aguarunas. Se consume a lo largo de todo el día y difícilmente puede concebirse un trabajo, una reunión social, un viaje o una expedición de caza, sin este avituallamiento. Tomado en cierta cantidad tiene efectos alcohólicos, lo que le hace ele-mento imprescindible en toda fiesta o "masateo". Estas fies-tas sociales reúnen a todos los miembros de la familia ex-tensa, y son una de las pocas oportunidades donde el agua-runa tiene la experiencia vital de pertenecer a un grupo so-

cial homogéneo, toma conciencia de su propia identidad y fortalece las relaciones de parentesco. No es, pues, raro que sea una de las cosas que el aguaruna eche de menos cuando, por cualquier razón, está lejos de su familia.

Puede decirse que cualquier motivo es bueno para realizar un masateo: la terminación de una casa, como agradecimiento por la colaboración en un trabajo que exige más brazos que los de la familia nuclear, después de las labores agrícolas de tala y quema, el regreso de un familiar... Servir masato es también signo de compromiso matrimonial. La mujer sólo servirá al marido y a los que él expresamente invite. La joven ofrecerá masato por primera vez a su esposo al final del rito matrimonial, como símbolo de aceptación.

mejentseje.

Alimento hecho a base de mani molido.

mitayar.

Cazar. Si la agricultura está asociada a la mujer, la caza lo está al hombre, aunque no es raro que la mujer lo acompañe en las expediciones de caza realizando tareas secundarias. Se pueden distinguir dos modalidades de caza, practicadas ambas a lo largo de todo el año, siempre que las lluvias y las crecientes de los ríos lo permitan.

Una de ellas, casi diaria, la realiza el hombre por las cercanías de la casa con la única pretensión de cazar algún ave. Al mismo tiempo revisa las trampas colocadas en el monte y recoge los peces que han caído en la estera colocada sobre una barbacoa en un sitio adecuado del río. Suele ir solo, o con alguno de sus hijos varones, cargando únicamente la cerbatana y la aljaba. La segunda modalidad la realiza acompañado de alguno de sus familiares más cercanos, suegro y cuñados, en los "cotos de caza" que su familia de afinidad tiene en los centros de la selva.

La duración de estas expediciones es de varios días, pues es necesario matar animales más grandes, como sajinos, monos... que le provean de carne para un plazo de 15 ó 20 días en que volverán a salir. La escopeta y los perros son aliados imprescindibles en estas ocasiones. Por la noche, las piezas cobradas, una vez limpios sus interiores, se las trocea y, encima de una barbacoa, se las ahuma. Una parte de la carne se sancochará para consumirla en los días próximos. Las vísceras se prepararán en *patarashca* /alimentos que han sido cocinados al fuego directamente después de haberlos envuelto en hojas/ para su consumo inmediato. De las piezas conseguidas disfrutarán, una vez regresados a la casa, todos los miembros de la familia extensa. En la casa del cazador habrá visita constante de familiares, dispuestos a escuchar con atención la escenificación minuciosamente detallada de la caza. Al marcharse recibirán una pierna, alguna *patarashca*... La caza es para el hombre una actividad sagrada. Fue *Etsa* /sol/ el que le enseñó la manera de cazar y el *Kajakám*, /dueño de

los monos/, quien le entregó la cerbatana y el conocimiento de las técnicas para fabricar tséas /veneno/.

Las *Nunkuis*, dueñas de algunos animales, cuidan que se cumplan las leyes destinadas a favorecer la conservación de las especies.

- namuk. Calabaza. Los aguarunas cultivan unas 4 variedades.
- numpiji. Trasero.
- Núnkui. Diosas del subsuelo. Tradicionalmente, el nombre de Núnkui sólo se da a la mujer. Las Nunkui que habitan en el subsuelo tienen poder —por medio de los conjuros— de hacer presentes todo tipo de animales y plantas comestibles. Son también “dueñas” de algunos animales que, de vez en cuando, sueltan en grupos a la superficie. Hay una continua interacción entre el mundo de las Núnkui y el de la superficie (tierra). La mujer, por medio del mito, pide a las Núnkui que posibiliten en la chacra “una nueva creación”. A su vez, las Núnkui darán vigor a la tierra y controlarán el cumplimiento de las técnicas tradicionales de la agricultura que ellas mismas enseñaron a la mujer aguaruna.
- paámpa. Plátano. El aguaruna cultiva unas 17 variedades diferentes.
- pagát. Caña de azúcar.
- painkamu. Carne hervida.
- páki. Huangana. Es el *tayasu pécarí*. Parecido al jabali europeo. Viven en grandes piaras que recorren la selva destruyendo y ahuyentando todo lo que encuentran a su paso. Su carne es apreciada y se considera una gran suerte encontrar su camino por la facilidad de su caza y la abundancia de carne que se obtiene. Sin embargo, atacan al hombre. Al rodearlas e iniciar los tiros cruzados, no es raro que algún cazador quede herido. Todavía existe el miedo reflejado en algunos cuentos: las huanganas pueden “robar” a algún cazador, creencia que les permite explicar la desaparición de aguarunas en las cacerías de huanganas.
Por desobedecer a *Etsa*, las conjuró para que anduvieran en manadas, facilitando así su caza.
- patách. Travesaño que se coloca a poca distancia de la cama (véase *peák*) y a su mismo nivel, donde se colocan los pies cuando se descansa; debajo está el fuego donde se cocina, sirviendo al mismo tiempo, para proteger del frío y de los animales nocturnos.
- peák. Es la cama aguaruna. Especie de barbacoa de 1.5 m. de ancho por 2 de largo. Está hecha con corteza de pona batida o de

estera, ligeramente inclinada hacia adelante y sostenida por palos a una altura del suelo de unos 75 cm. A parte de la cama matrimonial, más amplia, está la *tankaâmash*, cama de soltero, de dimensiones más reducidas y sin *patách* (véase), y la *ñawá peñají* o cama de los perros, aunque muchas veces comparten el lecho de sus dueños o el de la hija encargada de ellos.

- pinín. Vasija de barro cocido y decorada con dibujos geométricos de colores vivos. Se utiliza únicamente para servir el masato (véase).
- pininga. Véase *pinín*.
- pítu. Pan de árbol.
- sánku. Es la huitina o taro. El aguruna cultiva 6 variedades.
- sékuch. Perdiz azul.
- shinkát-máma. Variedad de yuca.
- shiwán. Enemigo; el que no forma parte de mi familia extensa.
- shushui. Armadillo. El cuerpo lo tiene protegido de una capa cartilaginosa dentro de la cual se esconden cuando se les ataca. Tiene sus patas fuertes y cortas provistas de uñas con las que hace sus madrigueras. En la mitología aguaruna aparece como aliado del hombre. Participó en la primera gran batalla contra el *Unkáju* /cangrejo de río/ y los peces, donde *Etsa* /sol/ lo conjuró transformándolo en el animal homónimo.
- sueños. Forma de comunicación de los seres sobrenaturales con el hombre. Está investido de potencialidades religiosas. Es preocupación común de los aguarunas la interpretación de los sueños buscando en ellos solución ante problemas insospechados, orientación en el actuar o premoniciones de acontecimientos futuros.
- sunkíp. Planta silvestre no comestible.
- tankán. Caña brava.
- tsamau. Plátano maduro.
- tsanin-tsanin. Planta silvestre no comestible.
- tsuntsu. Choro, molusco de las quebradas.
- tumpá. Planta silvestre no comestible.
- untuká. Fruto silvestre no comestible.

- wáshi. Maquisapa. Cuadrúmano de color negro y extremidades desproporcionadas; las torácicas tienen sólo cuatro dedos, mientras que las traseras presentan cinco.
- washik. Especie de bejuco.
- wáwa. Topa.
- wínchu. Planta silvestre no comestible.
- yapán. Fruto silvestre.
- yujúmak. Véase *máma*.
- yunkipák. Sajino. Porque *Etsa* /sol/ lo conjuró anda únicamente con su pareja, a diferencia de la *páki* /huangana/, muy parecido a él, que siempre va en manada. Es inofensivo y nunca ataca al hombre cuando se siente acosado. *Etsa* también lo conjuró para que se le pueda matar fácilmente con la ayuda de los perros.