

EKUIRUA+
(*Lentinula raphanica*)



Foto por: Dimas, F.2013. La maloca, centro y representación del mundo, base de la tradición; Ekuirogó, el Caimo y el Aji Tótems de Jifikuen+.

**LA TRANSMISIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES DEL HONGO
EKUIRUA+ (*Lentinula raphanica*) BAJO LA ORIENTACIÓN DE ALGUNOS
MAYORES DEL CLAN *JIFKUEN+* DE LA ETNIA UITOTO EN LA CHORRERA,
AMAZONAS-COLOMBIA**

**FIDELIA DIMAS MARTÍNEZ
KUEGAKURI
Clan *Jifikuen+***

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
LICENCIATURA EN BIOLOGIA
CERES LA CHORRERA AMAZONAS
2013**

**LA TRANSMISIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES DEL HONGO
EKUIRUA+ (*Lentinula raphanica*) BAJO LA ORIENTACIÓN DE ALGUNOS
MAYORES DEL CLAN *JIFKUEN+* DE LA ETNIA UITOTO LA CHORRERA,
AMAZONAS-COLOMBIA**

**FIDELIA DIMAS MARTÍNEZ
KUEGAKURI
Clan *Jifikuen+***

**Trabajo de Grado como requisito parcial para optar al Título de
Licenciada en Biología**

**DIRECTORA
M.Sc. MARTHA ANGELICA SEGURA JIMENEZ**

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
LICENCIATURA EN BIOLOGIA
CERES LA CHORRERA-AMAZONAS
2013**

Información General	
Tipo de documento	Trabajo de Grado
Acceso al documento	Universidad Pedagógica Nacional. Biblioteca Central-Ceres La Chorrera (Amazonas)
Título del documento	La transmisión de los conocimientos tradicionales del hongo <i>Ekuiura+</i> (<i>Lentinula raphanica</i>) bajo la orientación de algunos mayores del clan <i>Jifkuen+</i> de la etnia Uitoto de La Chorrera, Amazonas-Colombia
Autor(es)	Dimas Martínez, Fidelia-Kuegakuri
Director	Segura Jimenez ,Martha Angelica
Publicación	La Chorrera (Amazonas) .Universidad Pedagogica Nacional. 2013.197pp.
Unidad Patrocinante	Universidad Pedagogica nacional,.Ceres –La Correra (Amazonas).
Palabras Claves	<i>Ekuiura+</i> , Conocimiento Tradicional, Educación Propia, Etnomicología.

1.Descripción
El propósito central del proyecto es caracterizar los conocimientos tradicionales, que los mayores aún conservan con relación a los <i>Ekuiura+</i> hongo comestible (<i>Lentinula raphanica</i>) y a partir de allí trabajar la enseñanza-aprendizaje pensada en y para el contexto, el cual debe formar al ser indígena en todas las dimensiones basado principalmente en el consejo fundamentado en las <i>dietas</i> mediante la esencia del tabaco

, la Coca y la Yuca Dulce, de ese modo tener en cuenta a las particularidades apoyada por la educación propia ,las cuales deben articularse con los procesos proporcionados en la escuela. En ese orden de ideas el trabajo de grado fue realizado en el Resguardo Predio Putumayo, corregimiento de La Chorrera, Cabildo San Francisco con la etnia Uitoto del clan *Jifkuen+*. La dinámica pedagógica que se adelantó permitió establecer a los estudiantes del grado cero A un acercamiento con los escenarios propios, la integración con las familias y la comunidad fortaleciendo los conocimientos relacionados con la etnomicología.

2.Fuentes

En el desarrollo de este trabajo de grado se citan 29 fuentes bibliográficas de las cuales 23 son fuentes escritas que comprenden literatura etnográfica, trabajos de grados, artículos de revistas. Y seis fuentes orales como los líderes, abuelas, mujeres y conocedores relacionados con la enseñanza de los conocimientos y saberes propios de la cultura uitota con respecto a *ekuirua+*.

3.Contenidos

El documento presenta la caracterización de *Ekuirua+* hongo comestible (*Lentinula raphanica*) está constituido por 12 capítulos, organizados en introducción, justificación, planteamiento del problema, objetivos, contextualización, antecedentes, referentes conceptuales propios y occidentales, referentes metodológicos, resultados e interpretación, integración de la información, conclusiones y referentes bibliográficos.

4. Metodología

La metodología propuesta es de carácter cualitativo utilizando con enfoques etnográfico y memoria colectiva y se empleó técnicas como observación participante, entrevista no dirigida, registro visual, entrevista semi-estructurada, cartografía, y la identificación y caracterización de los actores sociales.

En resultados, interpretación y análisis se realizaron categorías emergentes en donde las matrices permitieron condensar el trabajo a partir de la información recopilada de los mayores, en consecuencia la investigación se realizó en dos momentos con sus respectivas actividades.

5. Conclusiones

Los grupos étnicos y clánicos tienen una forma propia para conservar las sabidurías ancestrales basados en la espiritualidad, eje transversal porque mediante el cual se establecen relaciones con el entorno y con *Moo Buinaima*, fortaleciendo las bases mediante los elementos fundamentales como el ambil la coca, propicios para hacer amanecer la palabra en obra que ocupan parte de la cotidianidad de las familias, en esa medida se evidenció que los mayores de clan *Jifikuen+* de la etnia Uitoto mantienen los conocimientos entorno a *Ekuirua+* y continúan transmitiendo a niños y jóvenes.

Todo lo que existe en la naturaleza, tiene origen y se narran en los mitos, *ekuirua+* surge del cerebro de la mujer-*Monayagona* y a partir de la narración emergen consejos relacionados con la imcompresión, la infidelidad, pereza, venganza, falta de diálogo y el respeto aspecto fundamental para el bienestar de la familia indígena. *Ekuirogó* es susceptible, porque es parte de ella y por lo mismo representa al género femenino.

La práctica atribuida a *ekuirua+* dentro de la vivencia es considerable por lo que se benefician en la parte medicinal, específicamente en la mujer en la disminución de dolor de parto y el rápido nacimiento de la criatura reduce dolor de rodilla y en los niños mediante el conjuro de boquera blanco y el rojo. Con respecto a la parte nutritiva *ekuirua+* es alimento por que reemplaza a la carne de monte y al pescado que son preparados en diferentes *iy+kos* con los respectivos complementos que se recogen de la selva, la chagra y del río para integrarlo al menú diario.

La enseñanza-aprendizaje está fundamentada en la oralidad transmitida en los espacios propios la chagra ,la maloca ,la selva y el rio donde el núcleo familiar es la encargada de la transmisión de los conocimientos dependiendo de cada género .los conocimientos que adquiere y posee el varón lo recibe del papá en el manbeadero y en el monte donde realiza caseria, la mujer con la mamá en el transcurso de labores en la chagra y dentro de la maloca junto al fogón desde esos espacios aportan a la educación intercultural, en esa medida los conocimientos del varón y de la mujer se complementan y así fortalecen los conocimientos propios con relación a *Ekuirua+*.

La fusión entre la academia y la educación propia es una contribución para que el ser indígena se prepare en los dos campos y de ese modo apoyar los procesos de educación en y para el contexto para que las perdidas paulatinas de los conocimientos en cuanto al *Ekuirua+* sea recuperada desde la población infantil y juvenil de ese modo contribuir por lo establecido en el Plan de Vida de los hijos del Tabaco, de la Coca y la Yuca Dulce.

A partir de la recreación de las actividades con respecto a *ekuirua+* de enseñanza-aprendizaje vividos en la maloca como: cantos, preparación de comidas, narración del mito y baile, los niños se aproximaron a este conocimiento, la cual lo confirmaron en la escuela mediante los dibujos quedando con la idea clara de que el hongo comestible *ekuirua+* (*lentinula raphanica*) es de mucha importancia por su valor nutricional, medicinal, mítico y recreativo. La comunidad, los mayores, mujeres, jóvenes y niños de diferentes clanes fortalecieron compartieron conocimientos y alimentos con respecto a *ekuirua+* al igual que los integrantes del clan jifikuen+

Elaborado por:	Dimas Martínez,Fidelia
Revisado por:	Segura Jimenez,Martha A ngelica

Fecha de elaboración del Resumen:	20	07	2013
--	-----------	-----------	-------------

DEDICATORIA

Al llegar a este punto de mi vida y mirar hacia atrás, me doy cuenta que son tantas las personas que han influido en mi para que este momento sea realidad.

Sin embargo, dedicaré este trabajo a quienes son el motor en mi vida:

A *Moo Buinaima* por su paciencia a la hora de guiarme por el camino del bien y servicio al que lo necesite.

A mis antecesores *Jifikoni, Jifig+ra+, Akariya Buinaima* por estar protegiéndonos y hacerse presentes en el baile de *Yuak+*.

A mi madre *Antonia Martínez R+benamuy* quien con esfuerzo y amor sacó adelante a su familia a sus hijos, a mí... mil gracias por tú apoyo, por tus consejos, tus oraciones, por llevarme siempre en tus pensamientos, por hacer de mi la mujer que hoy soy.

Gracias tia-mamá *Carlina R+beg+i juziñakuriño* quien me acogió en mi infancia y me enseñó a trabajar en la chagra,

A mi padre *Antonio R+beg+i juziñakuriño* por su apoyo incondicional y por tenerme mucha paciencia.

A mi familia por confiar en mí y por darme los elementos suficientes para realizar mi proyecto de vida, a Ana Victoria, Manuel Julio, Aura Inés, Safira, Gabriel, Juan Andrés, a mis cuñados Ladislao, Rolando, Melquisedec (q.p.d) Luís Elí, mis cuñadas Agripina y Aydeé Lorena, que han sido testigos de este esfuerzo grande, por lograr este paso más en mi vida. Muchas gracias.

A mi hijo *Joseph Angelo Alejandro Pulgarin Dimas*, quien hoy con sus seis añitos, los mismos de mi paso por la U.P.N, me ha enseñado más que cualquier persona en el

mundo...porque muchas veces me sentí sumida en el abismo del desconcierto y estuviste ahí y me has mostrado la grandeza del amor y que la vida es solo un instante, pero que a su lado se vuelve una eternidad...Gracias hijo, por llegar en el momento justo a mi vida y permitirme crecer contigo.

A mi compañero de lucha *Pedro Alfredo Pulgarin Alzate*, gracias por dejarme en el momento que más necesité de su apoyo, porque la soledad me fortaleció como mujer, como madre y líder en pro de los más vulnerables.

A los *niños dela comunidad de San Francisco* Jette Jesús, Samuel, Darcy Emilce, Hilyer Jesús, Javier Francisco, Julio, Kerly, Emilson, Rolando, Cynthia Ariana, Iader Paul, Antonio, y Rafael Antonio.

A los *niños del grado cero A*, Sarita, Miller, Ton, Jhatnier, Anita entre otros.

Finalmente va dedicado a aquellas personas que me han visto crecer y surgir y que siempre han creído en mí, que me han patrocinado y que ven en mí, con orgullo a una persona llena de oportunidades y grandes proyectos.

AGRADECIMIENTOS

La autora de este trabajo agradece a *Moo Buinaima-Dios* por proporcionarme esta gran oportunidad y darme las fuerzas para seguir adelante en cada uno de los obstáculos que se presentó en este recorrido de mi vida, por estar siempre ahí y darme fortaleza en los momentos de crisis.

A la *Asociación Zonal De Cabildos Y Autoridades Tradicionales De La Chorrera- Azicatch* por las proyecciones pertinentes que ejecutan para el desarrollo de los pueblos Uitoto, Bora, Okaina y Muinane.

A la *Universidad Pedagógica Nacional* por todos esos años de enseñanza en todos los ámbitos de la vida.

AL *Ceres-Centro Regional De Educación Superior, Extensión La Chorrera*, por brindarme una educación diferente pensada desde el contexto y para el contexto y encontrarme con otras realidades que me fortalecen como mujer indígena.

Ala *Institución Educativa Colegio Indígena Casa Del Conocimiento* al rector Raúl Teteye Ugeche y al profesor Alejandro Teteye Ugeche por estar presente asesorándome en los días que realice la complementación de la práctica pedagógica y didáctica II con los grados sextos, séptimos y octavos.

A La *Institución Educativa Cede Santa Teresita* a la directora Alba Lucia Seoneray Kuetgaje por permitirme realizar la actividad pedagógica y hacer realidad uno de los objetivos propuestos.

A las *Institución Educativa, Escuela Filial María Inmaculada Concepción De Lago Grande*

y al profesor Elder Ducha por brindarme la oportunidad de entrar a conocer sus dinámicas de enseñanza y de ese modo realizar la Práctica Pedagógica y Didáctica I con el grado tercero.

A *La Organización Cabildo Indígena De La Comunidad De San Francisco* por recibirme y permitir realizar la Práctica Pedagógica y Didáctica II en educación no formal y en escenarios propios como la maloca, la selva, la chagra y el río con los niños de 3-6 años.

A mi directora de trabajo de grado *Martha Angélica Segura Jiménez*, quien con sus valiosos aportes, exigencias, paciencia, orientación, confianza y total apoyo me invitó a soñar y hacer posible que este trabajo hoy sea una realidad.

A mis padres *Antonio R+Beg+I Juziñakuriño Y Antonia Martínez R+Benamuy* por estar en cada momento dándome voz de aliento, por su apoyo moral, financiero, su compañía y ejemplo lograron fortalecer el mayor reto de mi vida ¡mil gracias, los amaré siempre, mis viejos ¡

A mi *Familia* que medió su apoyo en todo momento y que me alentó, a seguir adelante. Por el apoyo constante, por no dejarme sola, por ser voz y oído en cada momento decisivo, especialmente Ana Victoria, Manuel Julio, Safira, Aura Inés, Gabriel el “brujo” y Juan Andrés. A mis cuñados Ladislao, Rolando, Luis Elí, mis cuñadas Agripina y Aydeé Lorena por la voz de aliento.

A todos los docentes que aportaron a mi formación profesional los que estuvieron y hoy continúan por otros caminos; a Marco Tulio, Miguel, Luís Guillermo, Giovanny, Edwin

Nelson, Norma Constanza, Aliex, Alejandro Araque, Alejandro Camero, Alejandro Teteye, Analida Diana, Diego Helder, Marcela Edwin René, Clara, Olga, Lorenzo, Eliecer, Liliana Emperatriz, Héctor, Esperanza, Miguel Enrique, Catherine, María Eugenia, Magnolia, Fernando Urbina, Lucas Ireneo, Esteban, Roció, Leydi Marcela y Rosario.

A *Tatiana Ibeth Sanjuán* Y *Luis Guillermo Henao* por mostrarme otros contextos donde también se estudia los hongos y se cultivan y por ese entusiasmo de trabajar con comunidades indígenas y en particular por ese vínculo con la comunidad de San Francisco.

A *Ana Esperanza Franco-Molano* por recibirme en la Universidad de Antioquia y explorar conocimientos en pro de la micología y la Etnomicología.

A los estudiantes de micología de la universidad de Antioquia, a Robert Largo, Carlos Alberto López, Carolina Henao, Marcelo Betancur y Jaime Duque, por su apoyo y asesoría.

A *Rami Jadá* por el tiempo que dedicó enseñándome a inocular *Ekuihua+* en el laboratorio de la Universidad de los Andes

Al estudiante *Carlos Andrian Lopera* del grupo de taxonomía y ecología de hongos de la Universidad de Antioquia por apoyarme con la cámara digital.

A *Ruth Consuelo Chaparro Y Adán Martínez* por todo el apoyo incondicional y carisma que tienen con la gente sin importar las condiciones “gracias por confiar en mí y darme esta oportunidad.

A *Milton Carnero Catachunga*, bella persona y *Josefina Teteye* por el apoyo incondicional.

Al *Padre William De Jesús Vanegas* por los consejos pertinentes, como amigo leal y director espiritual.

A *María Del Socorro Restrepo*, por apoyarme con los materiales para los niños en la Práctica Pedagógica y Didáctica.

A la profesora *Fátima Yucuna Carijona* por su comprensión y apoyarme con el logro de uno de los objetivos fundamentales de mi proyecto.

A los *Niños Del Grado Cero A* por motivarme a mirar atrás, coger impulso y luchar por la recuperación de nuestras raíces.

Al mayor *Jorge Kuegater* del Clan *Jifikuen+*, gracias por las informaciones pertinentes que me brindaron sobre *Ekuirua+*.

Y a todas las personas que estuvieron relacionadas directa o indirectamente en la realización de este tan anhelado sueño como: Lauro Monayatofe, Hermelinda Torres, Luz Mary Matías, Ofelia Neicase, Mireya Enciso, Stella Boraño, José Alex, Ster Juragaro, Wilder Gaguma, Luis Seoneray, Norma Buinaje, Pedro Junior Firizateke, Ginel teteye gracias por la voz de aliento que me han manifestado.

Finalmente agradezco a mis amigas fieles *Gairy* el *silencio* y la *oscuridad* de la noche durante el recorrido por el camino de centro chorrera hasta la urbanización san francisco durante la realización de la carrera.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	23
CAPITULO 1. JUSTIFICACIÓN	27
CAPITULO 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	31
CAPITULO 3. OBJETIVOS.....	34
3.1 Objetivo General	34
3.2 Objetivos Específicos	34
CAPITULO. 4 CONTEXTUALIZACIÓN	35
4.1 Contexto de la Comunidad de La Chorrera.....	35
4.2 .Contexto de la comunidad de San Francisco.	37
4.3 Contexto del clan <i>Jifikuen+</i>	40
4.3.1. Lugar de surgimiento, primer asentamiento.....	40
4.3.2. Segundo asentamiento.....	43
4.3.3. Tercer asentamiento.	45
4.3.4. Los tótems representativos.....	47
4.3.5. Genealogía del clan	48
4.3.6. Hibridación de apellidos	54
CAPITULO 5. ANTECEDENTES.....	56
CAPITULO 6. REFERENTES CONCEPTUALES.....	65
6.1 Conocimiento y Saber.....	65
6.1.1 El Saber Local.....	65
6.1.2 Saber Tradicional.....	66
6.1.3 Conocimiento	68
6.1.4 Conocimiento Tradicional.....	69
6.2 Dialogo de Saberes.....	70
6.2.1 Dialogo de Saberes.....	70
6.2.2 Dialogo Intercultural	70
6.2.3. Diversidad Cultural.....	72
6.3 Pedagógico y Didáctico	73
6.3.1 Educación Propia.....	73

6.3.2 Pedagogía Propia/ Pedagogía en contexto.....	76
6.3.3 Enseñanza- Aprendizaje desde lo propio.....	77
6.4. Referentes Occidentales	77
6.4.1. Etnoecología.....	77
6.4.2. Etnomicología.....	78
6.4.3. Taxonomía del Hongo.	79
CAPITULO 7. REFERENTES METODOLÓGICOS.....	80
7.1 INVESTIGACIÓN CUALITATIVA.....	82
7.1.1 ETNOGRAFÍA.....	82
7.1.2 MEMORIA COLECTIVA.....	83
7.2 Técnicas de Investigación.	84
7.2.1. Observación participante.....	84
7.2.2 Entrevista no dirigida.....	85
7.2.3 Registro visual (fotográfico y manual)	85
7.2.4 Entrevista semi-estructurada.	86
7.2.5 Cartografía.....	86
7.2.6 Inpretación de la información	87
7.2.7 Descripción de la comunidad participante.....	87
CAPITULO 8. MOMENTOS DEL PROYECTO	97
8.1 Momento Uno. Identificación de Conocimientos Tradicionales y los Espacios de Enseñanza y Aprendizaje del Saber sobre el <i>Ekuirua+</i>	97
8.1.1. Actividad 1. Indagación sobre <i>Ekuirua+</i>	97
8.1.2. Actividad 2. Elaboración de categorías emergentes	98
8.1.3. Actividad 3. Indagación sobre los espacios de enseñanza y aprendizaje del saber sobre <i>Ekuirua+</i>	99
8.1.4. Actividad 4. Organización de Categorías	99
8.2 Momento 2. La maloca como escenario de aprendizaje del conocimiento del <i>Ekuirua+</i> : Actividad Educativa.....	100
8.2.1 Actividad 1. Preparación de las prácticas tradicionales	100
8.2.2. Actividad 2. Instantes Significativos en la Enseñanza del <i>Ekuirua+</i>	100
CAPITULO 9. RESULTADOS E INTERPRETACIÓN	102

9.1 Identificación de conocimiento tradicional y los espacios de enseñanza aprendizaje del saber sobre <i>Ekuirua+</i> .	102
9.1.1 Categoría Creencia	102
9.1.2. Categoría formas de recolección del <i>Ekuirua+</i> .	113
9.1.3. Categoría preparación para el consumo de <i>Ekuirua+</i> .	120
9.1.4. Categoría relaciones de <i>Ekuirua+</i> con el entorno	128
9.1.5. Categoría de la naturaleza de <i>Ekuirua+</i>	145
9.2.1. Categoría enseñanza propia.	153
9.2. La maloca como escenario de aprendizaje del conocimiento de <i>Ekuirua+</i> : Actividad Educativa.	162
9.2.1. Preparación de las prácticas tradicionales.	163
CAPITULO 10. INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN	193
CAPITULO 11. CONCLUSIONES.	196
CAPITULO 12. BIBLIOGRAFÍA.	199
12.1 Fuentes Escritas	199
12.2 Fuentes Orales.	203

LISTA DE FOTOS

Foto N°1 La Chorrera vista aérea	34
Foto N°2 El Caimo	49
Foto N°3 Los Ajís	50
Foto N°4 Caimo Dulce y Ají Picante	51
Foto N°5 <i>Jifkuen+</i> presentes en La Chorrera	52
Foto N°6 Antonia Martínez	88
Foto N°7 Carlina <i>R+beg+i</i>	90
Foto N°8 Jorge Kuegatere	92
Foto N°9 Antonio <i>R+beg+i</i>	93
Foto N°10 Niños del grado Cero A viajando a San Francisco	94
Foto N°11 Integración de la comunidad en el baile <i>Yuak+</i> donde se pidió como <i>yua+ Ekuirua+</i>	95
Foto N°12 Tigrillo y <i>Ekuirogó</i>	107
FotoN°13 <i>Ekuirua+</i>	111
Foto N°14 Las señoras Agripina Kueconamuy, Lina Rupi e Inés Umaña llevando al baile <i>Ekuirua+</i>	117
Foto N°15 Manuel Julio soltando el amarre de <i>Ekuirua+</i> para lavarlos	122
Foto N°16. Amarre de <i>Ekuirua+</i> , <i>iy+ko</i> de <i>Ekuirua+</i> hirviendo, <i>Ekuirua+</i> con maraca, una de las formas de preparar <i>Ekuirua+</i>	124
Foto N°17. Amarres de <i>Ekuirua+</i> con hoja de <i>+daziñobe</i> , <i>y+jakabe</i> y hoja de maraca	126
Foto N°18. <i>Ekuirua+</i> y <i>Fek+rogó</i>	131
Foto N° 19. los lugares donde crecen <i>Ekuirua+</i> en orden descendente chagra, Rastrojo y la selva	142
Foto N°20. forma de <i>Ekuirua+</i>	146
Foto N°21 Los niños del grado cero A y la comunidad escuchando al mayor Antonio <i>R+beg+i</i>	154

Foto N° 22. padres de los clanes <i>Monan+</i> y <i>Nuiuen+</i> transmitiendo Saberes propios a los niños	158
Foto N° 23 la chagra y la maloca y Río	160
Foto N°24 Pedro Pulgarin, Junto a la maloca de Antonio <i>R+beg+i</i>	161
Foto N°25 concentración en el Mambeadero el mayor Antonio <i>R+beg+i</i> , Claudio Monaneguedo y Simplicio Aníbal <i>R+beg+i</i>	163
Foto N° 26 hoja tostada de Coca	164
Foto N°27 Ambil en totumo	165
Foto N°28 Gabriel Dimas entonando la canción alusivo a <i>Ekuirua+</i> con los comuneros, Jhon, Amelia, Claudio, Serafin, Adalberto, Simplicio, Honorio, Nelson, Agustin y Delio	166
Foto N°29. Tamal de Yuca	166
Foto N°30 Tortas de casabe puesto sobre balay	167
Foto N°31 Caguana con sabor a Canangucho	168
Foto N°32. Chagra de un año	169
Foto N°33 La selva	169
Foto N°34 Rastrojo	170
Foto N°35 Profesora Fátima Yucuna y los niños del grado cero A, viajando en vote y entregando <i>Yua+</i> al mayor Antonio	171
Foto N°36 Anita, Sara, ton, Jhatnier y Miller, observando <i>Yua+</i>	172
Foto N°37 Canto de entrada	172
Foto N°38 Dimas, Agripina con su <i>Yua+</i> y el pago tamal	174
Foto N°39. <i>Yua+</i> , complementos para preparar <i>Iy+ko</i> , Mojojoi, arrieras, amarres de <i>Ekuirua+</i> , peces entre otros	174
Foto N°40 Manuel y Agripina, <i>Iy+ko</i> y los complementos	175
Foto N°41 Delio y María, <i>Iy+ko</i> y los complementos	176
Foto N°42. Nelson, Nora, <i>Iy+ko</i> y los complementos	177
Foto N°43 Profesora Fátima Yucuna y Nelson representando el colibrí	180
Foto N°44 Rafael Antonio Pérez y Joseph Ángelo Alejandro Pulgarin, con la gráfica de los escenarios de chagra, selva, maloca y el rio	191

LISTA DE TABLAS

	Página
Tabla N° 1. Estudios e investigaciones realizadas con relación al Conocimiento Tradicional sobre los hongos a nivel internacional	56
Tabla N° 2. Estudios e investigaciones realizados a nivel nacional en relación al conocimiento tradicional de los hongos	58
Tabla N°3. Estudios e investigaciones realizadas con relación al uso de los hongos a nivel internacional	58
Tabla N°4. Estudios e investigaciones realizadas del uso de los Hongos a nivel nacional	60
Tabla N°5. Clasificación taxonómica de <i>Ekuirua+ Lentinula raphanica</i>	79
Tabla N° 6. Características morfológicas de <i>Ekuirua+ Lentinula raphanica</i>	79
Tabla N°7. arquetipos de <i>Ekuirogó</i> de acuerdo a su origen de surgimiento	132
Tabla N°8. sustratos donde fructifican los <i>Ekuirua+ Lentinula raphanica</i>	140
Tabla N°9. descripcion de los dos cantos de entrada, <i>Jinona Zij+narua+ y Oni netarua+</i>	173
Tabla N°10. Relaciones del mito	186
Tabla N°11. Canto de cierre del baile	188
Tabla N° 12. Elementos que dan cuenta del cumplimiento de los objetivos de la investigación	193

LISTA DE FIGURAS

	Página
Figura N° 1: localización del corregimiento de La Chorrera y la comunidad de San Francisco en el departamento del Amazonas, modificado, 2013	36
Figura N° 2. Croquis ubicación cartográfica de OCIFRA	38
Figura N° 3. Mapa cartográfico de la Comunidad San Francisco por: Dimas, C. y urbanización San Francisco por: Kueconamuy , R.	39
Figura N°4. Recorrido de los ancestros del clan <i>Jifikuen+</i> desde <i>kom+mafo</i> hasta el territorio ancestral actual	43
Figura N°5. Territorio ancestral del clan <i>Jifikuen+</i>	44
Figura N° 6. Mapa hidrográfico del clan <i>Jifikuen+</i>	45
Figura N°7. Representacion de los tótems	47
Figura n° 8. Tigrillo	107
Figura N°9. raya <i>Ekuirogó</i>	111
Figura N° 10. <i>Ekuirua+</i> en las diferentes etapas de consumo por los mayores Jorge, Carlina, Antonio y Antonia	120
Figura N°11. Forma de <i>Ekuirua+</i>	146
Figura N°12. Proceso de colores por los que pasan <i>Ekuirua+</i> en forma Ascendente	148
Figura N°13. El rio	189
Figura N°14. La Chagra	190
FIGURA N°15. por: Sara Remuy de 5 años, Daira Joinama de 6 años y Jhatnier Rochicon.2013	190
Figura N°16. por: Joseph Pulgarin de 6 años, Antonio Pérez de 6 años, Jhatnier Rochicon de 7 años y Miller Zafiamama de 5 años.2013	191

	Página
Matriz N°1. Descripción del origen mítico de <i>Ekuirua+</i>	103
Matriz N°2. Descripción de conjuros relacionados a <i>Ekuirua+</i>	105
Matriz N°3. Descripción de la relación del <i>Ekuirogó</i> -tigrillo con <i>Ekuirogó</i> Hongo	107
Matriz N°4. Descripción del tiempo cuando relampaguea	109
Matriz N°5. Descripción de la relación de <i>Ekuirogó</i> -raya con <i>Ekuirogó</i> - hongo	111
Matriz N°6. Descripción de la recolección de <i>Ekuirua+</i>	113
Matriz N°7. Descripción del efecto que causa <i>Ekuirua+</i> si no se recoge adecuadamente	114
Matriz N°8. Descripción de las épocas de recolección de <i>Ekuirua+</i>	115
Matriz N°9. Descripción de los agentes que recogen <i>Ekuirua+</i>	116
Matriz N°10. Descripción de las intenciones o nó de recoger <i>Ekuirua+</i>	118
Matriz N°11. Descripción de <i>Ekuirua+</i> cuando está al punto de Consumo	119
Matriz N°12. Descripción del proceso de <i>Ekuirua+</i> antes de Cocinarlo	121
Matriz N°13. Descripción de las formas de preparar <i>Ekuirua+</i>	123
Matriz N°14. Descripción de las hojas en que se asa <i>Ekuirua+</i>	125
Matriz N°15. Descripción de la cantidad de <i>Ekuirua+</i> que sale en un palo	128
Matriz N°16. Descripción de <i>Ekuirua+</i> conocido	129
Matriz N°17. Descripción de las épocas en que salen <i>Ekuirua+</i>	133
Matriz N°18. Descripción de las veces que sale <i>Ekuirua+</i> en un palo	135
Matriz N°19. Descripción de si se puede o nó cultivar <i>Ekuirua+</i>	136
Matriz N°20. Descripción de la permanencia de <i>Ekuirua+</i> en buen Estado	137

Matriz N°21. Descripción de los palos donde crecen <i>Ekuirua+</i>	138
Matriz N°22. Descripción del lugar donde crecen <i>Ekuirua+</i>	141
Matriz N°23. Descripción de los animales que se relacionan con <i>Ekuirua+</i>	143
Matriz N°24. Descripción de la forma de <i>Ekuirua+</i>	145
Matriz N°25. Descripción del color de <i>Ekuirua+</i>	147
Matriz N°26. Descripción del sabor de <i>Ekuirua+</i>	148
Matriz N°27. Descripción del olor de <i>Ekuirua+</i>	150
Matriz N°28. Descripción del mensaje para la nueva generación Sobre <i>Ekuirua+</i>	153
Matriz N°29. Descripción de las formas de enseñanza sobre <i>Ekuirua+</i>	155
Matriz N° 30. Descripción de otras utilidades de <i>Ekuirua+</i>	156
Matriz N°31. Descripción del agente que le enseñó sobre <i>Ekuirua+</i>	157
Matriz N°32. Descripción de los espacios donde se transmiten saberes Sobre <i>Ekuirua+</i>	159

INTRODUCCIÓN

Este trabajo se puede considerar como el resultado, del permanente dialogo que a lo largo de la carrera de la licenciatura en Biología se ha sostenido con los mayores de las diferentes malocas que se visitaron en las diferentes salidas pedagógicas, conocedores, mujeres sabias, autoridades, docentes, líderes y dirigentes de los diferentes pueblos, instituciones educativas como el Colegio Indígena Casa del Conocimiento, el Internado Santa Teresita del Niño Jesús, Fundación Caminos de Identidad FUCAI, el Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI y la Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de La Chorrera Amazonas AZICATCH. Por lo mismo reúne la integración de los conocimientos propios adquiridos en la cotidianidad de la comunidad, en esa medida a partir de este recorrido surgió el interés de formular un proyecto que contribuyera a caracterizar los conocimientos tradicionales de la etnia Uitoto del clan *Jifkuen*+ relacionados con los *Ekuirua*+¹.

La recuperación del conocimiento local tradicional de los *Ekuirua*+ y principalmente sobre su valor cultural, que identifica a las familias indígenas particularmente a las del clan, es de vital importancia porque aporta a la formación integral de los niños, niñas y jóvenes y responde a los retos que se estipulan en el Plan de Vida de los hijos del Tabaco, la Coca y la Yuca Dulce. Según Peña (2012), el interés por los sistemas tradicionales de conocimientos, se ha incrementado en los últimos años, después de que se exaltó el papel que pueden jugar las comunidades locales en la conservación de los recursos naturales *in situ*, debido a las prácticas de manejo desarrolladas desde hace muchos años (Posey, 1999, Citado en Vasco *et al*, 2008) y a que se ha encontrado que enmarcada en los sistemas tradicionales de conocimiento existe una información biológica, fenológica y ecológica de especies de plantas, hongos y animales valiosa. En esa

¹ hongo para el consumo de La familia y de acuerdo al mito es el cerebro de monayagona.

medida en el presente trabajo, se busca caracterizar los conocimientos que conservan los mayores con relación al *Ekuirua+* relacionados con lo cultural, lo social, lo biológico y lo educativo en el clan *Jifikuen+*.

La invitación a reconocer y recuperar los conocimientos y prácticas mediante métodos ancestrales, está en el marco del fortalecimiento de la enseñanza propia, con la participación de los mayores y conocedores que son los que guardan aun dichos saberes y en esa medida favorece la cultura en torno al uso y manejo del *Ekuirua+* en el clan *Jifikuen+*. Los saberes sobre el hongo, representan un lugar importante en el diario vivir de las familias, de la mujer y del Ser Humano, los cuales evidencian los significados de este organismo en relación a las creencias, formas de recolección, preparación para alimentación, ecología, características y tipos de enseñanza propia de las familias del clan *Jifikuen+*, como un legado para las generación presente y las venideras.

Para la recolección de la información se tomó de referente elementos de la investigación etnográfica, y se aplicaron entrevistas semiestructuradas (preguntas e intervenciones), observación participante, diálogos, escucha, y cartografía social. La interpretación de la información se abordó desde una perspectiva de tipo hermenéutico como eje fundamental en las intervenciones en el contexto, a partir de una mirada holística de la realidad; en el que se hizo énfasis en que todos los mayores poseedores de los conocimientos participaban, los cuales manifestaron formas para rescatar y fortalecer los saberes del *Ekuirua+* dentro del clan y a partir de ello invitar a los otros clanes a que se vinculen en el proceso.

Como estrategia complementaria de la recuperación del saber local se realizó una actividad educativa con los niños de grado cero de la Institución Educativa Santa Teresita del Niño Jesús y la comunidad, en la que se integraron los conocimientos biológicos, educativos con los saberes locales encontrados con relación a los *Ekuirua+*, teniendo en cuenta los espacios propios de enseñanza, como la maloca,

y el río espacios donde los hijos del Tabaco, la Coca y la Yuca Dulce se preparan en la vida y para la vida individual y comunitaria para el servicio.

El aspecto espiritual es transversal ya que está presente en todo momento, no se puede separar, desde que *Moo Buinaima* lo entregó y están manifestados en la Coca, el Tabaco la Yuca Dulce y los *Jek+ragó*² de cada uno de los clanes.

Por ende, con el presente trabajo se aporta al desarrollo y fortalecimiento del conocimiento propio sobre el *Ekuirua+* y sus relaciones de tal forma, que la comunidad lo acoga para repensar en alternativas de cultivo y de alimentación, teniendo en cuenta aquellas características propias para realizar el cultivo del *Ekuirua+* de forma artesanal y de ese modo aportar a la soberanía alimentaria establecida en el Plan de Vida.

² es el objeto que identifica a cada clan y qué mediante ello se mantiene un vínculo con la naturaleza; pueden ser planta, animal u otros elementos pueden ser uno o varios.

CAPITULO 1. JUSTIFICACIÓN

Para la elaboración del Trabajo de Grado, se consideró pertinente implementar una propuesta, que abordara la pérdida de los conocimientos propios una problemática que se evidencia en la actualidad y que mediante este trabajo se abordo a partir de la recuperación del conocimiento del *Ekuirua+* en torno a su uso, mitología y naturaleza.

Los conocimientos tradicionales, han jugado un papel importante porque mediante esos conocimientos los indígenas han mantenido la armonía con el entorno. De hecho en los últimos años, estos conocimientos se reconocen cada vez más; en particular los conocimientos de los aborígenes ya que han adquirido nuevas y positivas connotaciones a la luz de los recientes procesos de valoración de la biodiversidad, que los posicionan en el contexto nacional e internacional.

El conocimiento tradicional para las comunidades indígenas de la Amazonia Colombiana es muy importante porque recopila el desarrollo de las experiencias ganadas a lo largo de los siglos y representa su adaptación al entorno natural, siendo transmitido oralmente de generación en generación, a partir de historias, canciones, creencias, conjuros, letanías, rituales, leyes de la comunidad, las lenguas locales y las prácticas llámese agricultura, horticultura y silvicultura entre otros.

El grupo étnico Uitoto desde el principio, se ha aferrado a lo que concierne al conocimiento tradicional ya que es la base fundamental de su vivencia cotidiana; particularmente para el clan *Jifkuen+*, el conocimiento tradicional es uno de los ejes fundamentales, para que nuestros conocimientos duren en el tiempo y en el espacio ya que el ser humano y todo lo que está en su entorno lo relaciona consigo mismo para el servicio de ella; por lo tanto es el Ser Humano quien necesita de la naturaleza y sus servicios y no la naturaleza de él; allí la relación es

de doble vía, teniendo en cuenta que no es superior a los demás seres que lo rodean. De acuerdo con Azicatch (2004), la interacción del Ser Humano con la naturaleza lo define en las siguientes palabras “...con este corazón, con esta palabra, vas a trabajar, vas a multiplicarte y vas a humanizarte con tus criaturas...hasta aquí ya te entregue, de ahora en adelante te toca a ti complementar y cuidar”. En esa medida el conocimiento tradicional se está diluyendo poco a poco, de ahí que la iniciativa en cuanto a la recuperación de los conocimientos tradicionales surge a partir de la Nota de Interés y la experiencia desarrollada en la Práctica Pedagógica y Didáctica, se encontró que el conocimiento tradicional en torno al *Ekuirua*+ en el clan *Jifkuen*+ de la etnia Uitoto, en la actualidad se ha ido perdiendo paulativamente. Una de las causas posible es que los niños del clan al tener comenzar la escuela, la comunidad descuidan a los niños en las primeras etapas de su vida, y no se mantienen las prácticas tradicionales que perviven el conocimiento propio y por esa situación, se ha ido perdiendo el conocimiento tradicional con relación al *Ekuirua*+. Dicho conocimiento debe ser fortalecido, ya que solamente lo poseen los pocos mayores del clan; mensaje que debe y tiene que ser transmitido a la nueva generación mediante, los mitos, cantos, bailes y conjuros pertinentes, para mantener este legado a la posteridad, ya que ofrecen servicios muy valiosos y desde las bases aporta a la educación propia.

Se considero pertinente realizar la indagación sobre los conocimientos tradicionales en torno al uso, mitología y naturaleza en torno al *Ekuirua*+ en el clan, debido a que son muy escasos los trabajos relacionados con la etnomicología, tanto a nivel local, regional y nacional. Además los pocos estudios realizados en la zona, han documentado la parte macroscópica y taxonómica de los hongos, pero no se enfatiza en los conocimientos propios que conservan los mayores de los diferentes clanes. Bautista, (2007) menciona que en la zona existe una gran riqueza biocultural siendo de vital importancia realizar estos estudios dada la alta biodiversidad estimada y al cumulo de conocimientos sobre los

hongos que albergan los pobladores; misma que debido a la fuerte presión antropogenica y a los procesos transculturales se ven cada vez más afectados.

El proceso de la recuperación de los saberes locales según Vanegas (2011), es reconocer el entorno, la cultura, la recuperación de la lengua, y la generación de sentido de pertenencia frente a un elemento cultural. En este orden es importante que el clan *Jifkuen+* incluya en sus prácticas cotidianas, la recuperación de los conocimientos propios con relación a *Ekuirua+* (mito de origen, simbologías, recetas, usos entre otros), la cual permite al individuo comprender las interrelaciones, que van encaminadas al mejoramiento del bienestar de las comunidades.

De esta manera la idea de recuperar y rescatar los conocimientos tradicionales sobre los *Ekuirua+*, se presenta como un primer paso, en “la búsqueda de alternativas que permita propiciar el dialogo de saberes, una participación más activa y constante, de los conocedores del clan *Jifkuen+* y que *“adquiera progresivamente importancia, compromiso y empoderamiento frente a los saberes y fortalecerlos a través de la toma de decisiones sobre su realidad concreta”* (Bohórquez y Solano, 2011) y a partir de ello dinamizar acciones colectivas significativas.

Por lo tanto, propiciar los espacios propios en donde se transmitan los saberes, en torno al *Ekuirua+*, contribuye a la participación permanente de las niñas, los niños y los jóvenes en la recuperación de conocimientos propios. Para ello se planteó una actividad educativa con la presencia de las personas de la comunidad y de ese modo se articuló los dos conocimientos; el conocimiento convencional y el conocimiento propio y así vivenciar conjuntamente la experiencia, para fortalecer nuestras raíces reconociéndolas y valorándolas y sus diversas formas de manifestación.

Dichos espacios involucran a los conocedores con los niños y los jóvenes para que los saberes que se transmitan oralmente, se consoliden en la nueva generación y queden plasmados y descritos como un material de apoyo para consultas y la enseñanza-aprendizaje de lo vivo, lo social y lo cultural. Así mismo aporta a aquellos que tienen intereses estudios en etnomicología y a las posibilidades de intercambio de conocimiento de las que se aprende constantemente.

El interés por los sistemas tradicionales de conocimiento sea incrementado en los últimos años, después de que se exalto el papel que pueden jugar las comunidades locales en la conservación de los recursos naturales *in situ*, debido a las prácticas de manejo desarrolladas desde hace muchos años (Posey, 1999) Pero Sanjuán, 1999; Espinosa, 1995; Garzón & Makuritofe, 1992; Townsend *et al.*, 1984. Citado en Vasco, *et al* 2008, mencionaN que *“en la literatura disponible son muy escasas las investigaciones acerca de los conocimientos tradicionales que poseen los grupos indígenas amazónicos Colombianos sobre los hongos, y solo se encuentran reportes en trabajos enfocados a las relaciones de los grupos humanos y animales”*. De allí se planteó este trabajo con el objetivo de reconocer y conocer los conocimientos tradicionales del *Ekuirua+* y obtener datos acerca de los conocimientos propios de los mismos a partir del conocimiento de algunos mayores Uitotos, del clan *Jifikuen+*, de tal forma que cualquier persona miembro de las comunidades ya sean docentes, investigadores, jóvenes o niños y niñas, puedan mediante este material aproximarse al maravilloso mundo de los *Ekuirua+*.

CAPITULO 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad, los pueblos indígenas del país y los pueblos de la Amazonia enfrentan una nueva e intensa ola de cambios provenientes del proceso de globalización derivado de la modernización y del flujo de las comunicaciones, las gentes y los productos. Hoy existe mayor permeabilidad de las comunidades a la economía de mercado, el consumo de bienes, los medios de comunicación, la política nacional, que sumada a muchos años de negación cultural suscita que los conocedores mantengan un discurso sobre la tradición que pueda no acompañarse de la cosmoacción, correspondiente e incluso de prácticas cotidianas que le contradicen. Hecho que no pasa inadvertido para los jóvenes, y así mismo muchos no hablan la lengua originaria, lo que conlleva a que la transmisión de la cultura tradicional profunda comience a fragmentarse.

El clan *Jifkuen+* de la etnia Uitoto, tienen una historia y una tradición milenaria; esta tradición ancestral está expresada en los diferentes mitos de origen de la tierra, del Ser Humano y de los otros seres que conviven en la naturaleza. Toda la sabiduría fue entregada al primer Ser Humano, con la sabiduría del creador para sus hijos con el Tabaco y en el “aire de vida”. El quehacer individual y colectivo de los clanes gira alrededor del poder de la palabra, que debe estar bien orientado por los sabedores de los clanes. Por ello la misión principal de los sabedores es transmitir mediante la tradición oral y el vivir cotidiano esta palabra a las nuevas generaciones (Azicatch, 2004).

En la actualidad el clan *Jifkuen+* está asentado dentro del límite territorial del cabildo indígena de San Francisco, el cual ha venido experimentando procesos de cambios desde la época de las bonanzas de la caucheria, seguido del Juansoco, las pieles y la Coca entre otros. Estas bonanzas han influido en cierto grado a la cultura propia, sin embargo algunas organizaciones han afectado la comunidad en términos, que han extraído y patentado los conocimientos propios, y en dichos

procesos por medio intermediarios nativos los mayores se han visto expuestos cambio de una bonificación económica.

Los integrantes del clan *Jifikuen+*, han mantenido relaciones con la culturas foráneas, cuyo resultados se demuestran en las diferentes formas de pensar y de ver las cosas; las cuales han impactado en el conocimiento propio, lo que ha conllevado a afectar al conocimiento tradicional relacionado con las plantas y el *Ekuirua+*, al punto de que en la actualidad se está pierde gradualmente. Otras de las razones que explican la pérdida del conocimiento tradicional es que los jóvenes y los niños y niñas pasan la mayor parte de los meses del año estudiando en el internado en la básica primaria y en la secundaria, y es muy poco el tiempo que pasan con los padres que es durante el tiempo de vacaciones; estas relaciones han ocasionado cambios en las formas de transmitir la enseñanza en la primera infancia y en la juventud situación que ha llevado a disminuir los procesos en cuanto al conocimiento propio, como el desinterés por asistir a los espacios propicios de enseñanza/aprendizaje, que hacen parte de las vivencias cotidianas del clan, de tal forma que se ha permitido que se acepten de manera voluntaria y que los propios saberes se desplacen a otros planos, adoptando una segunda lengua y la lengua originaria se categorice en lengua muerta.

A pesar de ello es posible considerar que los saberes propios puedan ser complementarios con los saberes de otros contextos que caracterice y fortalezca nuestros principios en donde el dialogo de saberes cumple un papel fundamental La identidad cultural del Ser Humano Amazónico, se fortalece desde la base³ pero con la aparición del desarrollo y con ello los medios masivos de comunicación, lo propio se pasa a un segundo plano, el mayor se queda solo, en el Mambeadero sin tener con quien hablar y sin a quien transmitir sus valiosos conocimientos.

³ hace referencia almanbeadero, espacio respetado por los miembros de la comunidad, allí se transmiten las diferentes formas de pronunciación, expresiones, formas de dialogo, forma de transmitir los mitos, cantos, conjuros y la misma forma de transmitir, cada detalle en cada espacio.

A principios del siglo XX, muchas de las etnias indígenas de esta parte de la Amazonia Colombiana fueron obligadas a trabajar en condiciones infrahumanas en la explotación del caucho silvestre, por la empresa peruana Casa Arana, que ocasiono una gran disminución de la población indígena en menos de 10 años, así como un desplazamiento forzado de sus territorios de origen hacia otras zonas, y algunos fueron deportados al Perú. En 1932, con la guerra colombo-peruana, la empresa salió de Colombia y algunos núcleos indígenas regresaron y conformaron nuevos asentamientos integrando nuevos individuos de diferentes linajes e iniciando así un proceso de reconstrucción cultural en el territorio que habitan actualmente. A pesar de los cambios e influencias de otras culturas, estos grupos conservan parte de su conocimiento y prácticas tradicionales, como son el uso del Mambe, el Ambil y la Yuca Dulce.

Es allí que el conocimiento sobre *Ekuirua+*, no puede pasar desapercibido porque es un alimento muy apetecido por los mayores y además posee un valor cultural en cuanto a lo mítico y lo medicinal, que permitirá consolidar el saber tradicional entorno a los principios fundamentales de los hijos del Tabaco, la Coca y la Yuca Dulce, para el buen vivir de los pueblos, ya que es una forma de mantener vivo los conocimientos tradicionales, en esa medida bajo este escenario la pregunta que se pretende responder mediante el desarrollo de este trabajo es:

¿Qué conocimientos conservan los mayores del clan *Jifkuen+* de la etnia Uitoto de La Chorrera Amazonas en torno al *Ekuirua+*, con relacion al uso, mitología y naturaleza que permitan articular los conocimientos tradicionales y pedagógicos propios como aporte a la transmisión dentro del clan y de la comunidad de San Francisco?

CAPITULO 3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo General

Caracterizar los conocimientos tradicionales que conservan los mayores del clan *Jifkuen+* de la etnia Uitoto de La Chorrera- Amazonas en torno al uso, mitología y naturaleza de *Ekuirua+* hongo comestible, como aporte a la transmisión de los mismos en la comunidad.

3.2 Objetivos Específicos

1. Identificar los conocimientos tradicionales de los mayores en relación al uso, mitología y naturaleza de *Ekuirua+*, hongo comestible (*Lentinula raphanica*) como aporte al fortalecimiento cultural del clan *Jifikuen+*.
2. Reconocer los espacios y las formas de la enseñanza tradicional del *Ekuirua+* hongo comestible (*Lentinula raphanica*), del clan *Jifikuen+*.
3. Acercar a los niños de grado cero al uso, mitología y naturaleza de *Ekuirua+*, hongo comestible (*Lentinula raphanica*) a partir de la recreación de actividades de enseñanza tradicional propia.

CAPITULO. 4 CONTEXTUALIZACIÓN

4.1 Contexto de la Comunidad de La Chorrera



Foto N°1. Corregimiento de La Chorrera vista aérea.

Por Ortiz, A. 2013.

La Chorrera (Foto N°1) de acuerdo con Azicatch (2004, pag.39), hace parte de una de las cuatro (4) zonales del resguardo Predio Putumayo, atravesada por el río Igara-Paraná, afluente del Putumayo, su extensión territorial es de 2.130.000 ha, el resguardo abarca 5.869.477-5000 has. La Chorrera de acuerdo a Gutiérrez *et al* (2004), Citado en Acosta, L. *et al*, (2011) “*es un territorio ancestral indígena*”, que se ubica sobre el medio curso del río Igara-Paraná afluente del río Putumayo-vía fluvial con una longitud de 400 km. El complemento cultural central de La Chorrera como igualmente se le conoce, se localiza en el centro del departamento del Amazonas y tiene una extensión aproximada de 13.078 Km² (Gutiérrez, Acosta, Zalazar, 2004). Según Acosta, *et al* (2011), “La Chorrera es un

asentamiento antiguo, protagonista de un episodios dramáticos de la historias de la Amazonia Colombiana”.

De acuerdo con AZICATCH (2004), “La denominación de *población* para estos pueblos significa “*gente*” palabra genérica que se refiere al ser humano, ser pensante capaz de transformar a partir del cuidado a la palabra de vida, a la cual le fue encomendado con la palabra de gobierno. Somos todos los hijos de Tabaco, Coca y Yuca Dulce, encargada a cada pueblo, clan y tótem, para armonizar entre el Ser Humano y su entorno con la palabra de gobierno así: a los Uitotos se encomendó el análisis de la palabra de gobierno, a los Boras, con la máscara de sabiduría de gobierno, los Okainas para adornar la palabra de gobierno y los Muinanes para endulzar la palabra de gobierno”. Sin embargo, Acosta, et al (2011) afirma que *“la población indígena en el pasado, se organizaba y distribuía en el territorio por grupos clánicos, los cuales, en su interior, estaban instituidos, a partir de normas de filiación, por consanguinidad y afinidad básicamente; así mismo se reconocían dentro de los mismos clanes, divisiones por linajes, de acuerdo con la posición o distinción social con que contaba cada individuo. Se distinguía una autoridad máxima o jefe de clan, quien era el encargado de velar por el cumplimiento de normas de convivencia, distribución de trabajos, resolución de conflictos y en general por el bienestar de todos los individuos que habitan dentro de una maloca; también se reconocían los brujos o chamanes, los sabedores de lo relacionado con las actividades productivas(chagra, caza, pesca y recolección) y los conocedores de todo lo necesario para la preparación de rituales y bailes tradicionales. La organización social por clanes y la estructura familiar se fundamentaba y se mantenía a través de la existencia y el acatamiento de ciertos principios, entre los cuales se resaltan: los cónyuges debían pertenecer en la medida de lo posible a clanes diferentes; los cónyuges debían de pertenecer al mismo linaje o al mismo rango de autoridad o especialidad; cuando pertenecían al mismo clan, estos no debían de tener ningún tipo de relación de consanguinidad y su procedencia debía de ser de territorios diferentes; eran prohibidas las uniones*

entre miembros de clanes de conflictos. Además afirma que la población del corregimiento de La Chorrera como en el resto del departamento de Amazonas, es una población joven donde el mayor rango de habitantes son menores de 35 años”.

De igual manera (AZICATCH. 2004.) afirma “Los sectores más poblados son centro Chorrera, que es el sector urbanizado donde las familias se trasladan en busca de mayores facilidades para la educación, atención en salud, pues allí están ubicados sitios de generación de empleo como el hospital, el corregimiento y es el sitio de votación electoral. La denominación de Uitoto que significa “*esclavo enemigo*”, no es propia sino que viene del nombre que les daba los huaque (de filiación caribe) a los grupos que capturaban para intercambiarlos con mercancías con los español pineda, (1987). En la actualidad los Uitotos se encuentran, ubicados en la confluencia de los departamentos del Putumayo, Caquetá y Amazonas, en los municipios de Puerto Leguizamo (Putumayo), Solano, Araracuara (Caquetá) y los corregimientos departamentales de Puerto Alegría, La Chorrera, Puerto Arica, el Encanto, Puerto Santander en Amazonas, no obstante algunas familias han emigrado a Leticia y a Bogotá D.C.

4.2 .Contexto de la comunidad de San Francisco.



Figura N° 1: Localización del corregimiento de La Chorrera y la comunidad de San Francisco en el departamento del Amazonas, modificado, 2013.pendiente

La información aquí plasmada es producto de la reconstrucción del líder de escuela de formación democrática, Manuel Julio Dimas. En el año de 1969, se funda la comunidad de San Francisco El 18 de marzo de 1969 llega al otro lado de la bocana de la quebrada *Er+güe* el señor Teófilo Faidoteri procedente de la bocana de la quebrada *Aik+e*. En 1970, en el día del campesino celebrado en La Chorrera el señor Teófilo Faidoteri se ganó un premio por presentar los mejores productos y se le recomendó que organizara una comunidad, en torno a este, el mencionado señor hace una convocatoria para tratar el tema de organizar una comunidad, el cual le designaron con el nombre de San Francisco de asís. Lleva este nombre por lo que este hecho ocurrió el día 4 de Octubre, de acuerdo al almanaque católico este día es conmemorado al santo italiano Francisco de Asís.

En 1975 se crea la acción comunal en la vereda de San Francisco, para esto la comunidad elaboró una chagra donde se cultivaron todos los productos de la región. En 1976, llega a la vereda el programa Acción Cultural Popular ACPO, para esta ocasión se dio una capacitación al señor Jorge Kuetgatere como líder de la Comunidad, en Sutatenza Boyacá, aprovechando una beca dado a los jóvenes más aplicados de La Chorrera y otros del resto del Amazonas. La escuela Radiofónica operó en la comunidad durante un año, inicialmente contó con tres grupos: *Básico* que correspondiente al grado primero, *Progresivo* correspondiente a los grados segundo y tercero, *Complementario* correspondiente al grado cuarto y quinto. Además los primeros habitantes pensando en las futuras generaciones construyeron, la sede de acción comunal, una casa para huéspedes, el deporte no podía quedar de lado se construyó una cancha de fútbol, una cancha de baloncesto.

En 1990, se organiza la comunidad de San Francisco, al siguiente año, la Comunidad de San Francisco que antes era una vereda, se conforma en un Cabildo bajo el nombre de Organización Cabildo Indígena San Francisco (OCIFRA), con sede en la comunidad del mismo nombre, bajo el lema de ***“Unidad,***

Respeto y Progreso” El cabildo desde esos momentos cuenta con dos autoridades la propia bajo la orientación del mayor Antonio R+beg+i, que es denominado por la comunidad como el cacique, su periodo de función es indefinido y la otra autoridad por parte del estado es el comité ejecutivo del cabildo, que es elegido en asamblea, su periodo de función es de un año, la cabeza visible es el gobernador. Además el cabildo cuenta con comités: el comité de trabajo, el comité de deporte, el comité mujeres, el comité de los catequistas y salud.



Figura N° 2. Croquis ubicación cartográfica de OCIFRA, por: Dimas, M. 2013.

En la actualidad el cabildo indígena de San Francisco alberga 27 familias con un total de 123 afiliados compuesto por los pueblos Uitotos, Boras, Muinanes y Murui, pertenecientes a los clanes: *Monan+* (gente de cielo), *Jifkuen+*(caimol/ají), *Faigaro* (mochilero), *Nuiuen+* (boa), *D+uen+* (Tabaco), *Ñek+ren+* (Palma de Cumare) y mestizo.

Pero en si hay dos San Francisco, la primera está ubicada a 15 kilómetros en línea recta, de La Chorrera, al margen izquierdo del rio Igara Paraná, en donde los habitantes tienen los cultivos en las chagras y realizan otras actividades como la caseria, la pesca y la recolección de frutos entre otros.

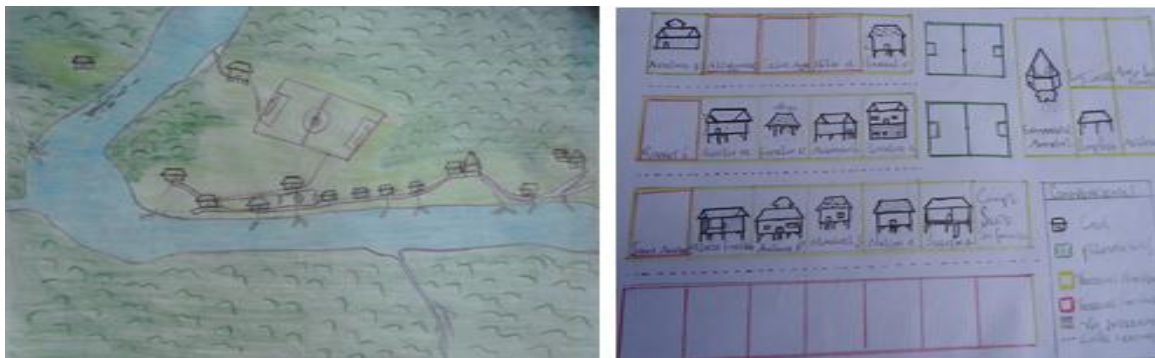


Figura N° 3. Mapa cartográfico de la Comunidad San Francisco por: Dimas, C. y urbanización San Francisco por: Kueconamuy, A. 2013.

El segundo San Francisco está ubicado en el puerto de arriba, su área es de tres hectáreas, allí solamente es para las viviendas de cada familia.

4.3 Contexto del clan *Jifikuen+*.

4.3.1. Lugar de surgimiento, primer asentamiento.

El mayor Antonio R+beg+i relata el umbral, del clan *Jifikuen+*, por eso mismo menciona la siguiente frase enérgicamente pero con mucha alegría como siempre,

“se narra lo que uno sabe, para que la nueva generacion lo conozca y lo siga transmitiendo” (marzo, 21 2013) y empieza diciendo:

*“A nosotros nos plantaron en el mundo de abajo, allá estábamos casi la mayoría de los clanes, los conocedores”, eiño moniño eromo”*⁴ de allá abajo los buenos querían salir. Ahí *Deg+ra Jitoma*⁵, se puso a pensar, a reflexionar y a buscar un sitio por donde salir a esta nueva y buena tierra; con la punta de la bodoquera iban indicando, tocando y tanteando, hasta que finalmente dio con el punto indicado, la parte delgada. Entonces *Deg+ra Jitoma* perforó aquel sitio con la punta de su flecha. En ese instante *Deg+ra Jitoma* se convirtió en *Gagadoma*⁶, y se metió dentro del tubo de su flecha y salió a este mundo; trayendo la buena palabra para esta nueva generación. Como toda cosa buena es envidiable, la buena palabra buena es perseguida para eliminarlo de este mundo y así poder reinar el mal, *Deg+ra Jitoma* ya presentía lo que le iba suceder; dijo” *los que me quieren matar me van a seguir*”. Por tal razón el salió y junto al hueco del *Kom+mafo*⁷ se convirtió en una hoja seca, los que iban saliendo no lo reconocían.

Mientras tanto salían los personajes, eran puros churucos, en donde una avispa le iba cortando las colas; a los que no se les alcanzó a cortarles las colas, por amanecer son los que se quedaron como los propios churucos en nuestros días. Por medio de ellos salieron los que buscaban a *Deg+ra Jitoma*, y como no lo habían visto se preguntaban entre ellos, muy cerquita en donde él estaba convertido en hoja seca, ¿A dónde sefué la persona que vino primero? Cosa que *Deg+ra Jitoma* escuchó toda la conversación y lo que sus enemigos estaban planteando en contra de él. Lo buscaban para matarlo era *Gaimo+* y *Nokaido*, los personajes estaban junto al orificio, luego se desplazaron a un lago que se

⁴ vientre de a madre tierra, madre de la abundancia, por eso se le atribuye en el mundo indígena mucho respeto por la madre tierra en todo sentido, *es a que nos da los elementos necesarios para realizar las actividades cotidianas*. R+beg+i, A, (2013).

⁵ es un semidios, existe en la actualidad, deja evidencia de su paso en los guamab+r+ donde juega jumurak+.

⁶ es un insecto en el que *deg+ra jitoma* se transformó para protegerse de los enemigos, saliendo del hueco de *kom+mafo*.

⁷ es un orificio u ombligo de la madre tierra, por donde salieron los representantes de algunos clanes existentes en nuestros días, no todos los clanes salieron por allí.

encontraba cerca que luego llamarían *Uigoji*⁸ mientras se estaban bañándose el cuerpo allí, vieron a *Agaro Nuio*⁹ en ese momento ellos no tenían voces eran mudos; en ese lugar todos y cada uno de los representantes de los diferentes clanes pronunciaron sus dialectos, por eso no se debe burlar a nadie en sus diversas expresiones.

Al ver a Agaro Nuio los grandes personajes de nuestro clan, *Jifikoni*¹⁰ exclamaron: “***ana baie naie bueta, oriño ui jira kuegaj+ ui jui, jui, jui***”. Nosotros los *Jifikuen+*¹¹, a partir de ese momento quedamos identificados con el dialecto *Bue*¹² es la forma que surge para el clan *Jifikuen+* el lenguaje. Entonces *Gaimo+* y *Nokaido* se pusieron de acuerdo, se dijeron entre ellos; vamos a seguir nuestra venganza, yo voy por este lado y usted se va por el otro lado, pusieron los planes y se retiraron.

Luego de ver y escuchar todo el plan en contra de él; *Deg+ra Jitoma* nuevamente se transformó en persona. se preparó para reunir a la gente que él trajo de las entrañas de la tierra, muchos clanes por lo que amaneció no alcanzaron a salir por *Kom+mafo* como, los *Nonuiya+*, los *jurafo*, los *Carijonas*, los *Iz+ren+*, los *Jar+nez+* y los *R+eniza+*. Mientras tanto *Deg+ra Jitoma* iba llamando a todos los jefes de los clanes, lo invitaba a lamer su Ambil, pero la gran mayoría no aceptaba la invitación, finalmente quedó un clan que él no mencionó, hasta que lo llamó, le dijo: *R+ama Turuko*¹³ venga consuma mi Ambil, él lo convido y este acepto dijo: “*bueno está muy bien... para eso yo vine*” *Deg+ra Jitoma* admirado le dijo: usted si salió varón, entonces usted va a ser la quía de esta gente, usted va a dirigir a esta

⁸ lago de color turbio al lavarse los cuerpos llenos de barro se volvió así, el cual está ubicado cerca de *kom+mafo*.

⁹ Boa suma total de cordones umbilicales de los representantes de los clanes que salieron.

¹⁰ nombre del primer ser humano que salió de la *clam jifikuen+*.

¹¹ clan que tiene como totems a la danta *jifikoruma*, gavilán *jifiz+gó*, pajarito *jifiz+gó*, pez lisa *jifikodo*, aji *Jifirai*, caimán *jifikona* y pato aguja llamado *nibodo*.

¹² dialecto que se habla por los lados del corregimiento del encanto, especialmente por la ribera del río *igara paraná*; los integrantes del clan *jifikuen+* en la actualidad no hablan el dialecto *bue*, por lo que adoptaron el dialecto *m+n+ka* por la ubicación geográfica.

¹³ ser humano representante del clan de *iuriko*.

gente, usted de verdad si sabe; en ese momento *Deg+ra Jitoma* le concedió su saber, su fuerza, su poder. Luego de entregar el poder *Deg+ra Jitoma* dijo “yo voy a seguir con la venganza, con los personajes que me están buscando” o sea *Gaimo+* y *Nokaido*.

A partir de ese momento *R+ama Turuko*, llevó a la gente pasaron por sombra que es más o menos el kilómetro 30, vía San Rafael con dirección hacia la cabecera de la quebrada *Fuemani*, cabecera de *M+ue* y la cabecera de *Menaje*.

4.3.2. Segundo asentamiento.

Allá queda “*N+ bie jaiag+ Uruk+ rigizaiyano*”, llamado el gran *Bok+ra idu*¹⁴, allí el clan de *Jifkuen+* iba guiado por los hermanos *Jifikoni* y *Rigay+* ellos llegaron a la quebrada *Fuemani* “*n+ ka+ kaziya en+e K+r+e era+*”¹⁵ es la bocana de la quebrada *K+r+e*. Como se puede notar todos los clanes tiene sus territorios ancestrales, el clan *Jifkuen+* lo denomina precisamente así salen de *Kom+Mafo*, cruzan el río Igara Paraná y se desplazan por el margen izquierdo del río, llegan a *Bok+ra idu*, luego de varios años, dirigidos por los jefes *Jifikoni*, *Riay+*, ya en *Bok+ra idu*, en la distribución de las tierras les corresponde, por los lados de la quebrada *Fuemani*, específicamente por la bocana de la quebrada *K+r+e*. Pasando varios tiempos de nuestro clan vino un grupo; de la bocana de la quebrada *K+r+e* que es afluente de la quebrada *Fuemani* como *Re+yao*¹⁶ llegaron en *Jibaido*¹⁷. De allí regresaron nuevamente a la bocana de la quebrada *K+r+e*,

¹⁴ loma, lugar donde se dirigieron los clanes que salieron de *kom+mafo*, allí se distribuyeron las a todos los clanes, donde permanecieron varis décadas, allí aprendieron consejos para obrar bien y mantener a los hijos con las palabras del ambil y la coca ya presentes en la historia de los antecesores, al terminar de instruir a todos y cada uno de las parejas los ubicó con la debida palabra en distintos lugares, en esa loma qesta ubicado el territorio ancestral y es respetable.

¹⁵ bocana de la quebrada *k+r+e*, afuente de la quebrada *fuemani*, segundo asentamiento de los *jifikuen+*, hace parte del territorio ancestral.

¹⁶ Cazadores del clan, realizan la actividad de cazar para llevar como regalo al baile de *yua+*.

¹⁷ nombre del lago, el cual los *re+yao* del clan *jifikuen+*, al ver que el lago se podía unir con el río grande, lo escarbaron e hicieron el canal por donde en la actualidad correel agua del lago hacia el río *igara paraná*.

con bastante casería. Estando allá por los lados de la quebrada *K+r+e*, pensaron, nosotros ya somos muchos, nos vamos a ir allá en esas tierras que vimos no hay nadie, nadie vive allá, “*ka+ konirue ka+ benomo riid+ka+ iad+*, *n+nomo makarido+d+ka+*, *meita ka+ f+ir+ jaianoit+ka+*”. de modo que bajaron conquistando tierras. A partir de ese momento clan *Jifkuen+* se divide en dos grupos grandes: *Botana+ra+*, el jefe de este grupo es *Jubikuen+*¹⁸ ellos llegaron y se asentaron en la orilla de pozo *Juiñoi ií*¹⁹ y el otro dirigente es *Goguiremui*²⁰, quedó al mando del otro grupo, ellos se quedaron en la bocana de la quebrada *K+r+e*, pero mismo clan.

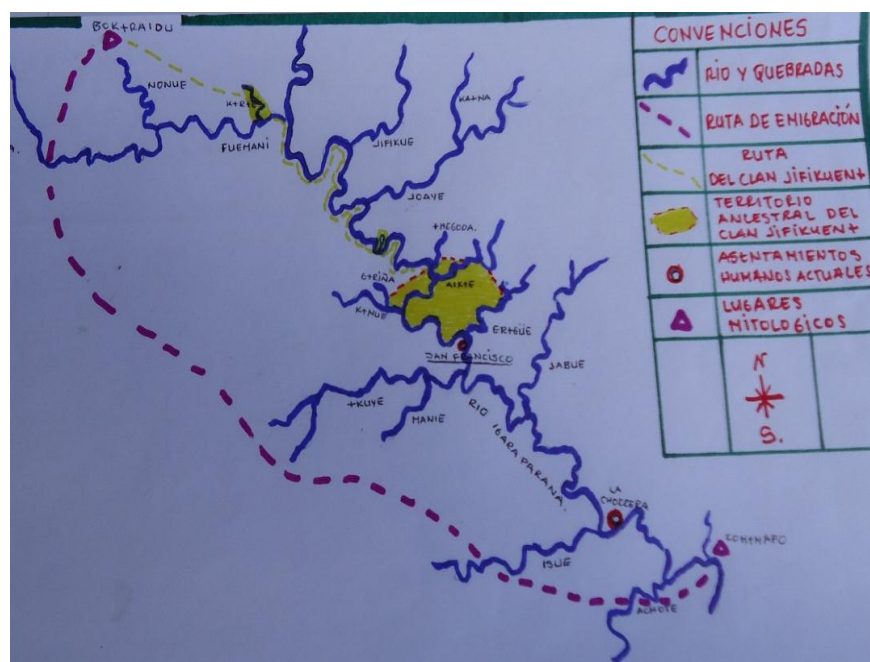


Figura N°4. Recorrido de los ancestros del clan *Jifkuen+* desde *Kom+mafo* hasta el territorio ancestral actual. Por. Dimas, M. 2013.

¹⁸ nombre de uno de los grandes dirigentes del clan *jifikuen+*, significa gente que no tiene comida y que por lo mismo aguanta hambre.

¹⁹ nombre del pozo donde llegaron el grupo de *bota na+ra+* desde la bocana de *k+r+e*, el pozo lleva ese nombre porque cuando *d+joma* iba viajando en el vientre de la boa, probó el agua y le supo a jugo de la yuca dulce por eso le puso ese nombre.

²⁰ uno de los guerreros del clan.

4.3.3. Tercer asentamiento.

De allí nos asentamos en la bocana de *Aik+e*, allí nos reproducimos; en la actualidad el territorio ancestral va desde la bocana de la quebrada *+kuiye* coge en línea recta hasta la bocana de la quebrada. De la bocana de la quebrada *Nemue*, por la bocana de la quebrada *K+nue*, luego por la bocana de la quebrada *G+riñe*, en línea recta por *J+kobaire*, por la bocana de la quebrada *Z+oraiye*, por la bocana de *+megoda*, por la bocana de *Fizima*, por *Toofema*, quebrada *Omiye*, quebrada *Fizima* por la quebrada *Uif+re Tot+ye*, por el chorro de *Aik+e*. En línea recta hasta el chorro llamado *Dor+zie if+e*, ese es nuestro territorio ancestral.



Figura N°5. Territorio ancestral del clan *Jifikuen+*, por: Dimas, M. 2013

Limita con el clan de *Kanien+*, por el lado de arriba, con el clan *Na+men+* por el lado de abajo, un poco alejado estaban los del clan *Ñek+ren+* y *Dor+fo*. no llegaron a ser tan vecinos cuando llegó bonanza del caucho. Pruebas de ello quedaron los

rastrajos, San Francisco está ubicado en territorio de *Na+men+* en donde *Yuanuiko* era el conocedor del clan. Allí nos reproducimos, nuestro protector era el gran *Aima*, *Jifig+ra+* él está en *Goedare*²¹, se queda allí porque él se une a los *Amenan+* a acompañarles en una lucha de venganza; se comió al tigre que acabó al clan y en recompensa a él le dieron como regalo de agradecimiento y solidaridad el lago de *ameoi*²². Además dentro del territorio están los ríos que prestan servicio al Ser Humano así no sea del clan, de hecho todo lo que está en el entorno es para utilizarlo de manera colectiva y sin egoísmo, cuidándolo con miras a la generación venidera.



Figura N° 6. Mapa hidrográfico del clan Jifikuent+, por: Dimas, M.2013.

La quebrada *+megoda*, que quiere decir el lugar donde duerme el borugo, *Aik+e*, *K+nue*, *J+kue*, *Zetuere*, *Uif+re tot+ye*, lleva ese nombre porque el agua es turbia, *Omiye* nombre del Pez Lisa, *G+riñe*, *Bainafuti*, *Fizima*, *Tóofema*, *Nemue Umari*, *Mokoragüe*, *Nokaiduera+*, *Nemogóye*, *Uire*, *Akaiba*, *Z+ora+ye*, *Yiaiye*,

²¹ lugar sagrado y respetado, es un cananguchal.

²² lago que lleva el nombre del clan de *amenan+*, el lago lo dio el mayor del clan *amenan+* a *jifij+ra+* en agradecimiento, solo el lago y nada mas.

Yuúdagaiye, Nogora, Itue, Jataye, Er+güe, M+zei iye, Jod+e, Kuire, Ra+e, Da+dera iye y Dor+ko itue.

4.3.4. Los tótems representativos.

El tótem puede ser animal, planta u objeto determinado que representa para algunas culturas, su identidad con un antepasado, de su raza o de su clan.

El Ser Humano del clan *Jifkuen+* está estrechamente relacionada con el entorno como se representa en el esquema. Con relación al tótem hay dos reinos de la naturaleza en la que el clan está bastante ligado el reino animal en la cual está simbolizado por tres aves, el *Jifikoreño*²³, *Jifiz+gó*²⁴ y el *Nibodo*²⁵; de igual forma está representada por un pez, el *Jifikodo*²⁶ y por un mamífero llamado *Jifikoruma*²⁷, son los cinco animales con las que se tiene que tener mucho cuidado para la prevención de las enfermedades. El segundo reino es el vegetal, en ella se encuentra el *Jifikona-caimo* (*Pouteria caimito*), y el *Jifirai-ají* (*Capsicum chinense*) es donde los sobrevivientes de las caucherías tienen fijadas las fortalezas y por tal motivo son las dos plantas más representativas, de allí salen los nombres con la que se nombran en los bailes.

²³ ave representativo, no es grande y canta en la madrugada.

²⁴ ave representativa, una especie de gavilán de tamaño mediano.

²⁵ ave representativo pato agujo, por lo general mantiene en el agua, tiene plumas blancas y finitas, es empleado como adornos en los bailes tradicionales.

²⁶ pez representativo mediano también llamado omima.

²⁷ danta representativa es mediano de color rojizo.

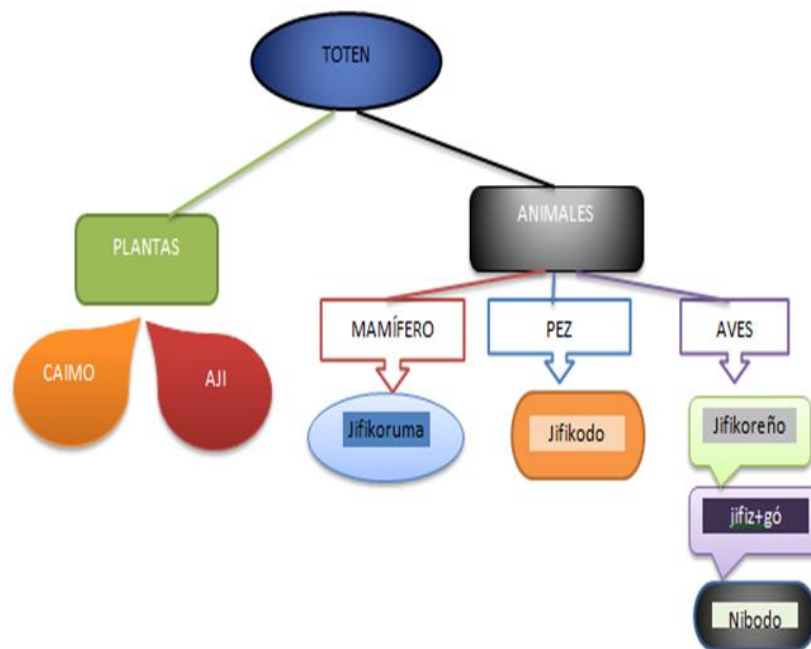


Figura N°7. Representacion de los tótems

Los nombres de las personas del clan se han reconstruido de acuerdo a la información de los mayores, los cuales se presentaran de acuerdo a al tótem, los cuales se presentan en tres momentos:

4.3.5. Genealogía del clan

Primera etapa: describe los nombres y su significado va desde *Kom+mafo* hasta *Bok+ra idu*. 1. *Jifikoni*: El caimo, es nuestro gran *eirue*, es el que salió de *kom+mafo*. 2. *Na+mek+y+agó*: Simboliza al Caimo dulce, grande con cascara delgado es *Eirue r+gó*. 3. *Riyay+*: Planta de caimo, es hijo de *Jifikoni*, es el que dirigió al clan hasta *Bok+ra idu*. 4. *Gogüiremuy*: Ser Humano fuerte guerrero, jefe que quedó al mando del otro grupo, ellos se quedaron en la bocana de la quebrada *K+r+e*, pero del mismo clan, *R+rira+ma* y *Ga+rira+ma*. 5. *Botana+ra+*: Distribución de la gente es el que estuvo en la distribución de las tierras, desde *Bok+raidu* hasta la bocana de *K+r+e*, que finalmente llegaron hasta el pozo de

Juiñoi íi, allí quedó con su grupo. 6. *Jubikuen+*: Escases de alimento no es nombre del clan, es el nombre del dirigente del clan, el que gobernó el otro grupo del clan, desde la bocana de *K+r+e* hasta *juiñoi ii*, donde el clan *K+neren+* le entregó el territorio y conocimiento con relación al baile. 7. *Jifij+Ra+* :Olla de barro donde se cocina ají , uno de los fuertes guerreros, tiene tres sobrenombres: *Yojema*, porque tenía la mano dura que cortaba como un machete, donde ponía la mano, *Nogok+eño*, por que elaboraba ollas de barro y *Uifa+z+*, por lo que esas ollas de barro, se veían blancos desde lejos; es *Obirira+ma*, *N+mairama*, tiene una giba en su columna porque se arrancó y lo pegó nuevamente, su *Joria+* el que está en *goedare*. Antes de morir dijo a su mujer cuando yo me muera no me vayan a enterrar pongan en mi pecho Ambil, envuélvame con yanchama y déjenme alado del árbol de *Ek+rai* almendro y si usted quiere llorar llore una sola vez así lo hizo su mujer tal y como lo ordeno y en la noche, él se desapareció así el murió, no se enterró. 8. *Jifig+Ra+*: hijo, al igual que su padre fue uno de los guerreros más fuertes del clan, es el mismo *Jatapeko*²⁸, es el mismo *Jifiaro*²⁹, se destacó por que fue *N+mairama* y *Obirira+ma*. 9. *Kom+Koy+Agó*: símbolo de propio caimo, Mujer de un cacique, es *N+mairagó* y *Uruk+ ei*. 10. *R+Ekoy+Agó*: Caimo que se consume, una de las mujeres que sobresalió por ser *n+mairagó*. estos personajes se destacaron en esta primera etapa.

La **segunda etapa**, consta de dos momentos los que se relacionan con el caimo y los que se relacionan con el ají, allí se describen los nombres y sus significados, son los mayores que vivenciaron los sucesos de la casa Arana y los que habitaron en el territorio ancestral, por los lados de la bocana de la quebrada *Aik+e* específicamente. A continuación se describen las personas del clan pero del tótem del caimo.

1. **Boduama**: Semilla del caimo que se abre para brotar, es uno de los abuelos del clan. 2. **Junakay+**: Es el caimo donde las abejas se alimentan es anciano

²⁸ uno de los poneros del clan *jifikuen+* en partir y repartir hachas a la gente en su momento.

²⁹ nombre que significa cascara de aji descompuesto.

conocedor 3. *Jifipecho*: Ají descompuesto es la esposa de *jurag+rok+*, y es conocedora.



Foto N°2. *El Caimo maduro por Dimas, F.2013*

4. *J+R+Erok+* Matica de *J+r+da* es *N+mairama*, narrador en el baile y su otro nombre es *Izokua+* 5. *Y+Ñokado*: Semilla del caimo inmerso en la fruta, es anciano conocedor. 6. *D+Ruema*: *io d+rok+te* el que hace pique para que la nueva generacion continúe es anciano conocedor. 7. *Binag+ema*: es su *Fiok+ra*, que se ve lejos es anciano conocedor. 8. *Kuegat+Ri*: Figuras en el *yadiko*; a partir de estos momentos aparecen los nombres de bautismo realizado por la iglesia católica por eso su nombre de bautismo es Pablo, abuelo conocedor, realizó baile de carijona. 9: *Jifikoro*: Amarre de ajís, pero más conocido como *Etin+*, ají madurando en la plantita es abuelo conocedor.

En este momento se describen las personas del clan relacionados con el ají siendo hijos del mismo padres cada uno se relaciona con el tótem con el que se quiere familiarizar.

1. *Akariya Buinaima*: “Ir a ver la demostración de un suceso” Primero se juntó con una mujer blanca peruana luego contrajo matrimonio con una mujer del clan

Juzig+en+ llamada victoria *Juziñakuriño* el mismo se llamó *R+beg+i* pluma blanca de *nibodo*.



Foto N°3. Los Ajís. Por Dimas, F.2013.

Utilizado como adornos, su nombre de bautizo es Manuel Dimas, fué *Zomara+ma* dentro de la maloca del suegro *Juziñay+ra+* y *N+mairama*. 2. *Yapuk+*: anciano conocedor. 3. *Y+Ru*: ají ahumado colgado en la pasera sobre el fogón y es anciano conocedor. 4. *Jirakodagó*: Pintas del pájaro *jifiz+gó*, entre tanto *Izokua+* semilla seca de ají listo para sembrar; los dos nombres representa al mismo personaje, es el último cacique, realizó baile de *Yadiko noinoi buinaima*. 5. *Berai*: Aji bien cargado su nombre de bautismo es Lucas, es anciano conocedor. 6. *Jia+Ñed+Ra+*: ají cargado sin madurar, es hermano de Lucas, su nombre de bautismo es Julián realizó baile *z+k+i*.

3. La **tercera etapa** del clan, describe las vivencias de nuestros padres hasta nuestros días, la nueva generacion; en las cuales los miembros del tótem del ají optan por nombres del tótem del caimo así fuesen hijo del mismo padre y como es lo más reciente se describe con más detalles.



Foto N° 4. Caimo Dulce versus Ají picante. Por Dimas, M. 2013.

Las personas relacionadas con el tótem caimo: 1. Arcenio: Contrajo matrimonio con Asunción del clan *jeia+*, sus hijos, Orlando, cristina, piedad, Vicente, Enelia y Stella. 2. *jifikorok+ buinaima*: Jorge, casado con Maura Manaideke, del clan *nof+ia+* sus hijas María, Martha y Rosa 3. Clemente: Sus hijas María y Leydi. 4. *Jifikona*: Mata de caimo es Manuel julio, segundo hijo de *Jifirai Zafiama*, del tótem del ají, casado con Agripina kueconamuy del clan *Jitomagaro*. 5. *Jifikorok+*: Plantita de caimo es Caled Stephen, Joven estudia en el colegio casa del conocimiento. 6. Martha Yanitza Jovencita estudia en el colegio casa del conocimiento, no tiene nombre de base. 7. Javier Francisco: Estudia en el Internado Santa Teresita del Niño Jesús, no tiene nombre de base.

Las personas del clan relacionadas con el tótem ají: 1. *fa+akuri*: Totumo donde se recoge ají es Amelia, casada con Teofilo Faidoteri del clan *Faigaro*, sus hijos Adelmo, Jesús, Alirio y simón. 2. *Kuegakuri*: Totumo donde se machuca ají es Carlina es una de las conocedoras, no tiene hijos. 3. *Ziokuri*: Totumo donde el ají que se machuca deja la esencia es Elvira, casada con Claudio Monaneguedo del clan *monan+* sus hijos Jose, Ana, Emiliana, Olivia, Agustín, Alcibíades, María y elman. 4. *Jifirai Zafiama*: Mata de ají floreciendo es el hijo único de *Akariya buinaima*, el mismo.



Foto N°5. por.Dimas, F.2013. **Jifkuen+** con sus parejas presentes en La Chorrera

R+beg+i por eso se autodenominó *R+beg+i*, adoptando el nombre de su padre, el cual significa pluma blanco de *nibodo*, Antonio, casado con Antonia Martínez, del clan *Jeia+*, nombre de base *Binakuri*; es el último cacique del clan y de la comunidad de San Francisco, hace baile de *Yuak+*. 5. *Jia+agó*: ají que se está madurando es Ana victoria casada con Ladislao Kueconamuy, del clan *Jitomagaro*, sus hijos Olga Isabel, Gina Elianeth y su hijo Sebastián Andrés, Arnol Anderson, Alex Jefferson, Denilson Overmas. 6. Aura Ines: Vive en unión libre con Rolando Duque, es afro, sus hijos María Teresa y su hijo Neikon Xavier; Diego Esteban y Andrés Felipe. 7. *Jotakuri*: Aji que cae antes de madurarse , contrajo matrimonio con Melquisedec Pérez (q.p.d) del clan *faiyajen+*, sus hijos Johan

Rivaldo, Lader Paul, Darcy Emilce y Rafael Antonio. Actualmente convive con Luis Elí Aníbal del clan *Nuiuen+*. 8. *kuegakuri*: Totumo donde se machuca los ajíes, compañero de viaje Pedro Alfredo Pulgarín Álzate, paisa, hijo Joseph Angelo Alejandro, nombre de base *Naidad+rok+*, plantita de caimo alentado. 9. *Jiffirai Bogaiyama*: Matica de ají con ramificación, casado con Aydeé Lorena Fariratofe, nombre de base *Zeriyat+riza+* del clan *aimen+*, es el condiscípulo de *R+Beg+i*, es conocedor y hace baile de *yua+k+*. 10. *Jifirok+*: Es la matica de ají sin ramitas, estudia secretariado en politécnico panamericano. 11. *Biagi*: Amarre de ají es Doris Jaqueline, estudia en el Internado Santa Teresita del Niño Jesús. 12. Cintya Ariana Milagrosa: Estudiante del Internado Santa Teresita del Niño Jesús. 13. Jette Jesus: hijo de *Jiffirai Bogaiyama*. 14. Anner Samuel: Hijo de *Jiffirai Bogaiyama*, a quien se les transmiten los conocimientos de lo que está en el entorno.

El *Eirue* de los hoy llamados “Dimas” es *Jifig+ra+*, que su representación y afinidad con la naturaleza es la plantica del ají, el *Eirue* de los Kuegatere es *Jifikoni* representado en el caimo este grupo de los realizaban el baile de *Yadiko* (L, García, 2012), en la actualidad ninguno lo realiza, por lo mismo según el mayor del clan *Ñek+ren+*, que nació de una mujer del clan *Jifkuen+* afirma, que los *R+beg+i* hoy los Dimas, realizaban el baile de frutas *Yuak+*.

4.3.6. Hibridación de apellidos

Los *R+beg+i*, hoy Rubbeguey mal llamado por los capataces preuanos y los misioneros capuchinos y los registradores de ese tiempo, que finalmente se autodenominan los Dimas; Antonio cuenta que el abuelo paterno se llamaba Manuel Dimas, nombre con el que fué bautizado por la iglesia católica, el hijo único le bautizaron con el nombre Antonio *R+beg+i*, al escribir el apellido lo escribieron Rubbeguey ,que hasta la fecha así se escribe y se lee, la gente, los amigos desde la infancia le decían Dimas lo llamaban con el nombre de su papá,

es así que el señor Antonio Rubbeguey se apropió de ese nombre y termina firmando Dimas como apellido; por lo siguiente, cuando nacieron sus hijos los registró a algunos con el segundo nombre del papá que en el caso de los hijos viene quedando como apellido que es “Dimas” y a otros con “Rubbeguey” los Rubbeguey terminan cambiando el apellido por lo que la gente sabotea diciendo que son la familia “guey” creando un ambiente no muy amable en cuanto a la dignidad de la persona como tal, finalmente en La Chorrera la familia se le conoce como “los Dimas”.

CAPITULO 5. ANTECEDENTES

De acuerdo a los documentos localizados, se encontraron varios trabajos e investigaciones en Latinoamérica y en Colombia, sin embargo a nivel de la Amazonia Colombiana, son muy pocos los que tratan las relaciones que existen en cuanto al uso y conocimiento tradicional sobre los hongos; aunque particularmente los que se consumen, se han registrado a nivel la taxonómico.

Los criterios de selección de los documentos referenciados como antecedentes, fueron los que contenían información correspondiente a los aspectos conceptuales y metodológicos que se abordan desde la etnomicología, entorno al conocimiento tradicional y al uso de los hongos. La presentación de los trabajos se organizó a partir de los estudios realizados nivel internacional y en un segundo momento se presentan los elaborados a nivel nacional (Tabla N°1, 2, 3 y 4).

Tabla N° 1. Estudios e investigaciones realizadas con relación al Conocimiento Tradicional sobre los hongos a nivel internacional.

Robles, *et al.* 2007. Conocimiento tradicional sobre los macromicetes en dos comunidades Tzeltales de Oxchuc, Chiapas, México.

El artículo presenta una caracterización sobre los conocimientos tradicionales que los indígenas Tsetales tienen sobre los hongos macroscópicos, en donde realizan la identificación taxonómica, forma de preparar los hongos comestibles, especies medicinales, reconocimiento de especies tóxicas y/o enteógenas y la percepción ecológica Tzeltal de los hongos.

Los datos etnomicologicos fueron obtenidos mediante salidas, en compañía un informante y un intérprete, imágenes y entrevistas estructuradas.

El resultado principal indica, la necesidad de implementar estudios que nos permitan entender cuáles son los criterios que utiliza esta etnia en la diferenciación de los hongos, las percepciones que tienen con respecto al desarrollo de estos organismos, así como la profundidad y dominio de los conocimientos sobre hongos que tiene la población.

Ruan-Soto, *et al.* 2007. Nomenclatura, clasificación y percepciones locales acerca de los hongos en dos comunidades de la Selva Lacandona, Chiapas México.

Este artículo hace un estudio etnomicografico, en donde se describen las formas de nombrar, clasificar y percibir a los hongos ,en las dos comunidade,los nombres, asignados en su mayoría, corresponden a alusiones morfológicas. Ambas comunidades nombran y clasifican especies en función de su significación cultural. Además existen percepciones similares con respecto a los hongos, independientemente de su condición etno-histórica, sin embargo una diferencia trascendental es la percepción con respecto a su importancia y a su papel en la sucesión vegetal de la selva.

Para la obtención de la información consistió, en la selección de informantes, visitas a cada sitio, bajo la observación participante, entrevistas informales, no estructuradas y semiestructuradas y registró fotográfico.

A partir de este estudio se concluye que aun cuando dos grupos se encuentran habitando en condiciones ambientales semejantes, existen factores históricos y culturales, que median para la existencia de formas diferenciadas de percibir a los hongos macroscópicos y en consecuencias el número de especies reconocidas.

Bautista, E. 2007.Taxonomia y conocimiento tradicional de *cantharellus* Fr.(Fungi,cantarelaceae) en el noreste del estado de Hidalgo.

Los estudios realizados en este trabajo de grado permiten suponer que el grupo étnico Náhuatl utilizan los recursos fúngicos en función de la disponibilidad del recurso en el ecosistema. Para obtener los datos mostrados se aplicó entrevistas dirigidas y estructuradas en donde se encontró dos hongos con mayor importancia cultural mediante frecuencia de mención. Y este método al ser estandarizado, permitió observar y comparar en la zona de estudio la manera en que como se comporta y distribuye el conocimiento tradicional de los hongos.

De este modo los resultados obtenidos, permitirán en el futuro, hacer análisis inter e intraétnicos y así documentar de una manera más precisa el conocimiento tradicional que poseen los grupos humanos acerca de estas formas de vida.

Estrada, *et al.* 2008. Contribución al conocimiento etnomicológico de los hongos comestibles silvestres de mercados regionales y comunidades de la Sierra Nevada, México.

Esta tesis doctoral determinó el valor diferencial de importancia etnomicológica de las especies identificadas, por medio de la medición del valor de venta, así como la presencia y la temporalidad de los hongos en los mercados. Además destacan que existe un gran deterioro del medio en los bosques de todo el país, que altera no únicamente a las poblaciones fúngicas sino a las tradiciones y fomenta la aculturación, por lo que es urgente que además de fortalecer el control a las campañas al ambiente se fomente los estudios micobioticos y etnomicologicos.

El conocimiento tradicional de los hongos comestibles silvestres, cobra cada día mayor interés etnomicológica y económico debido a su importancia como alimento básico por sus propiedades alimenticias superiores a la de muchos productos de origen vegetal, por sus cualidades medicinales. Este conocimiento tradicional micológico, se ha desarrollado particularmente en el área central del país vinculado a la rica herencia cultural prehispánica. Para la obtención de la información se realizaron encuestas, entrevistas y fotografías.

Tabla N° 2. Estudios e investigaciones realizados a nivel nacional en relación al conocimiento tradicional de los hongos.

Vasco, *et al* .2008.conocimiento etnoecológico de los hongos entre los indígenas uitotos, muinanes y Andoke de la amazonia Colombiana.

Este trabajo es el resultado de un compartir de conocimientos acerca de los hongos y sus relaciones ecológicas con animales y plantas con las etnias que habitan la región del medio Caquetá. Gran parte de la información ecológica encontrada está contenida en la tradición oral de las etnias y refleja la capacidad integradora y descriptiva que tienen los indígenas sobre el medio natural circundante. En la zona de estudio la madera es un sustrato muy abundante y por tanto se desarrollan una gran cantidad de especies de hongos lignícolas. Muinanes uitotos y Andoke conocen algunas de las especies vegetales que sirven de sustrato para los hongos, sobre todo aquellas utilizadas en la alimentación tales como *Lentinula raphanica* y *Lentinus scleropus*, entre otros.

La información etnoecologica se recogió mediante el método, acción participante, el diario vivir, el participar y compartir en la chagra, rastrojos y bosques, encuestas que se aplicaron de manera aleatoria y entrevistas semiestructuradas y grabadas. Se aplicó a Ser Humanos y mujeres. Además se realizaron observaciones y colecciones de animales relacionados con hongos y se recopilieron algunas historias y mitos.

Tabla N°3. Estudios e investigaciones realizadas con relación al uso de los hongos a nivel internacional

Uso de hongos en la localidad de Tapalpa, Jalisco. México. Autor Gándara. 2000

Este trabajo destaca la forma como la etnomicologia contribuye al conocimiento de uso de algunos hongos macromicetos como fuente alimenticia, medicinal u otras

aplicaciones. Y por la gran diversidad de macromicetos que se encuentran en los alrededores y el poco conocimiento etnomicológico que se tiene de esta realidad surgió el interés de investigar los usos de los hongos, los diferentes nombres comunes, los nombres que le dan a cada parte del hongo y la concepción que tienen con respecto a la naturaleza de estos. Los métodos en primera instancia fueron recolectas, encuestas, entrevistas a niños y adultos, fotografías.

Ruan-Soto., *et al.* 2009. Uso y manejo de hongos silvestres en dos Comunidades de la Selva Lacandona, Chiapas México.

Este trabajo aborda aspectos de las relaciones entre los pueblos mayas y los hongos, se enfatizan en describir y analizar aspectos relativos al uso y a diferentes prácticas culturales alrededor de los hongos en una comunidad de migrantes mestizos, cuyos ancestros tienen al menos 300 años habitando la selva. A través de una aproximación cualitativa, una etnomicografía a través de técnicas como observación participante, recorridos etnomicológicos y entrevistas, con informantes claves. En ambas comunidades pese a tener historias distintas presentan bastantes similitudes en el número de especies consumidas y la composición de ellas, la gran mayoría de ellas son lignícolas, el consumo es ocasional; existe una ausencia total de intoxicaciones accidentales, y en general, patrones similares de manejo de recurso fúngico.

Guzmán, G. 2011. El uso tradicional de los hongos Sagrados: pasado y presente.veracruz, mexico.listo

Este trabajo presenta una actualización del conocimiento y tradiciones de los hongos, en el presente y en el pasado. Un análisis de su diversidad taxonómica y la distribución mundial de los mismos, es considerado. Estos hongos se han consumido tradicionalmente desde tiempos prehistóricos, según los vestigios en África y Europa. Actualmente los hongos neotropicos se emplean tradicionalmente solamente en México y Papua Nueva Guinea, enfatiza que a pesar de lo mucho que se ha escrito sobre tales hongos, existen todavía numerosas lagunas, contradicciones y errores en el conocimiento de los mismos. Novedades como las

relaciones de culto de Quetzacoatl y los hongos neotropicos.

El trabajo se divide en dos grupos el del pasado, que comprenden datos antropológicos e históricos, el presente son las etnias que usan tradicionalmente los hongos, la perdida de dichas tradiciones y el uso recreacional actual, con sus consecuencias y las aplicaciones psiquiátricas.

Finalmente la aculturación de los pueblos, hacen que se estén perdiendo tradiciones importantes que dificultan las investigaciones; sin embargo los casos de vestigios paleolíticos recientemente estudiados demuestran que todavía se pueden descubrir hechos importantes en relación con los hongos neotropicos y sus tradiciones. Concluyendo la importancia del uso tradicional, desde tiempos prehispánico y las relaciones entre los hongos neutrópicos con el culto de quetzacoatl, aunque hipotético.

Tabla N°4. Estudios e investigaciones realizadas del uso de los Hongos a nivel nacional

Peña, E. 2012. Contribución a la etnomicetologia de las comunidades campesinas aledañas a bosques de roble (*Quercus humboldtii*) en los municipios de Chiquinquirá y Pauna (Boyacá-Colombia).UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA LISTO

El trabajo de grado presenta un estudio etnomicetologico entre las comunidades campesinas, en donde se aplicaron tres herramientas de caracterización y autodiagnóstico de comunidades, tales como la cartografía social, los calendarios de cosecha y las historias de vida; que mostraron que los hongos silvestres ocupan un lugar importante en la vida personal, familiar, comunitaria y local de cada uno de los habitantes de las veredas. En las formas tradicionales de preparar los alimentos.se logró observar que el conocimiento tradicional es valioso y congruente con el científico; la identificación taxonómica de las especies muestreadas, los valores de precipitación media mensual/anual y diferentes aspectos biológicos, ecológicos y

fenológicos de estos hongos corroboraron el conocimiento obtenido de las comunidades campesinas de la zona de estudio.

Cuyo objetivo es contribuir a la etnomicetología de las comunidades campesinas y conocer el papel de los hongos silvestres, determinar las especies, establecer la importancia cultural de los comestibles utilizados y afianzar el conocimiento tradicional de uso y consumo de hongos silvestres en los campesinos.

Franco, *et al.* 2005. Macrohongos, de la región del medio caqueta-colombia, guía de campo; grupo taxonomía y ecología de hongos, Universidad de Antioquia.

Se planteó este trabajo cuyo objetivo fue el de obtener datos acerca de la ecología de los hongos a partir del conocimiento que indígenas Uitoto, Muinane y Andoke poseen acerca de la relación de los hongos con otros organismos que habitan el bosque húmedo tropical, corroborando la información obtenida con observación de campo y revisión de literatura.

En relación con comunidades indígenas colombianas, tales como los Emberas del chami, los Boras-mirañas y Yucuna-matapi de la Amazonia utilizan hongos. Los diferentes grupos indígenas de la región del medio Caquetá también utilizan diversas especies de macromicetes en la alimentación y como medicina tradicional; pero en la alimentación, los Uitotos solo consumen aquellos hongos “purificados” por el creador desde su origen y que crecen principalmente en las zonas de cultivo, la chagra, de allí surge el interés por los sistemas tradicionales de conocimiento se ha incrementado en los últimos años, después de que se exaltó el papel que pueden jugar las comunidades locales en la conservación de los recursos naturales *in situ*, debido a las prácticas de manejo desarrolladas hace muchos años, ya que se ha encontrado que enmarcadas en los sistemas tradicionales de conocimientos existe una información biológica, fenológica y ecológica de especies de plantas, hongos y animales que es valiosa.

Los estudios realizados con relación al conocimiento tradicional y uso en torno al reino fungí a nivel internacional, nacional y local dan cuenta de la abundancia de la diversidad biológica y cultural que tienen los países; pero sin embargo aunque valoran la biodiversidad, muy pocos proponen acciones desde el saber tradicional de las comunidades.

Por lo anterior los trabajos que abordan el saber tradicional se han realizado principalmente con comunidades indígenas y campesinas, en donde se evidencian los elementos culturales de diferentes formas de uso y manejo resaltando la importancia del saber tradicional para el rescate y la conservación de la misma, coincidiendo en que la educación cumple un papel primordial en la contribución de la persistencia de las culturas, que en la cultura indígena es transmitida oralmente de generación en generación.

Con los trabajos mencionados se han tratado temas muy valiosos como la caracterización sobre los conocimientos tradicionales con relación a hongos macroscópicos, identificación de la diversidad taxonómica y su distribución, forma de prepararlo para el consumo, en lo medicinal, etnomicografía donde se describen las formas de nombrar, clasificar y percepción de los hongos en función del significado cultural y la disponibilidad del recurso en el ecosistema. Además se enfatizó en cuanto al conocimiento tradicional de los hongos comestibles silvestres, con interés etnomicológico y de ese modo contribuir al conocimiento de uso de algunos hongos macromicetos como fuente alimenticia, medicinal u otras aplicaciones. En las comunidades campesinas se realizó trabajos en torno a la etnomicetología. En la localidad se trabajó datos acerca de la ecología de los hongos a partir del conocimiento de las diferentes etnias indígenas que poseen a cerca de la relación de los hongos con otros organismos que habitan en el bosque húmedo tropical, siendo esta el resultado de un compartir directa con los habitantes de cada zona.

Estos trabajos e investigaciones contribuyen de forma directa al presente trabajo ya que a partir de ello se puede crear perspectivas para la revalorización de los propios conocimientos y usos y de allí aportar al mundo en cuanto a la biología, pedagogía, cultura y al Plan de Vida de los hijos del Tabaco, la Coca y la Yuca Dulce.

CAPITULO 6. REFERENTES CONCEPTUALES

En los procesos de cada pueblo indígena la práctica oral es esencial, ya que tiene origen en algo superior *Moo Buinaima*, que es vivenciada a nivel social y sus relaciones con el entorno, en donde gira la cultura del pueblo Uitoto y que al mismo tiempo es nutrida de un poder espiritual, que va relacionado con lo invisible que sustenta todos los órdenes de la vida. Implicando un manejo disciplinado, exigente y trascendente de la mente condiciones que transfieren al conocimiento de sí mismo y a la formación del ser, como la voluntad, la atención, la concentración, la memoria, la confianza, la tolerancia, el respeto, la alegría, la mansedumbre, la generosidad y la mentalidad abierta. El nivel social, la tradición oral es continuación del tejido colectivo, que tejieron los ancestros y que seguirá siendo tejido en la misma forma por las subsiguientes generaciones en la espiral del tiempo.

6.1 Conocimiento y Saber

6.1.1 El Saber Local

Con relación al saber de acuerdo Foucault (1987) Citado en Burgos (2010) refiriéndose al saber dice: *“un saber es aquello de lo que se puede hablar en una práctica discursiva que aquí se encuentra especificada (...).un saber es también el espacio en el que el sujeto puede tomar posición para hablar de los objetos de que trata en su discurso (...).”*De acuerdo a la forma como menciona Urbina (2013) La palabra *saber* equivale en los usos más habituales a *conocer*, a *tener noticia de algo*, a *estar enterado de algo*...Y aquí tenemos una de las principales funciones del saber: saber es *discernir, delimitar, distinguir* unas cosas de otras; entre otras,

poder distinguir lo cierto, de lo erróneo; la verdad, de la mentira. Saber acerca de algo es tener conocimientos acerca de algo, para entender qué es. (...). Cuando esto ocurre el SABER básico, decantado, propio de los miembros de una cultura, se confronta con el Saber básico de los miembros de otra. Esa confrontación puede ser violenta o amable. La amable lo que pretende es mostrar el punto de vista propio para que el otro lo sopesa y trate de mirarse desde él.

Los saberes locales son expresiones de las creencias, historias cuentos y mitos que conforman la cultura de una sociedad, en donde las comunidades locales tienen un saber, producto de su hacer. A partir de allí se deduce el saber local desde los Uitotos de acuerdo a Dimas y Zafiama (2013) lo expresan, *Ka+ iyano rafuena ononano*³⁰ basándose principalmente en los saberes particulares de cada etnia, de cada clan.

6.1.2 Saber Tradicional

Son los saberes que se realizan a diario dentro de ciertos grupos, este saber es una forma de acceder al conocimiento a partir de las experiencias, realidades y necesidades de los pueblos indígenas, esos saberes tradicionales de las comunidades se van enriqueciendo ciclo a ciclo transmitiéndose por tradición oral y corresponden a la cosmovisión de las comunidades, el saber tradicional puede entenderse como el conocimiento práctico de etnias o comunidades locales, es el sentido común como fundamento y base metodológica de sus conocimientos que a su vez se basan en experiencias acumuladas y seleccionadas durante el pasar de los años, para obtener los mejores resultados en aprovechamiento de los recursos naturales y supervivencia (Escobar, 2002 Citado en Arévalo, *et al.*2008).

³⁰ conocer todos los detalles de los elementos de donde es cada individuo, los que son para el servicio individual y colectivo.

De acuerdo a esto la ética para la sustentabilidad, comprende el valor de crear los saberes ancestrales y la generación de nuevos saberes, capaces de comprender las complejas interrelaciones entre la sociedad y la naturaleza. La cosmovisión es el retrato de la concepción de la naturaleza, de la persona, de la sociedad. (Goentz, 1991:118).

Un «Sabedor» o «Sabedora» de acuerdo a Urbina (2013) *“es, en primer lugar, aquella persona que se ha destacado en su comunidad por haber decantado un conjunto rico en los conocimientos propios de la cultura a la cual pertenece. Pero no lo es por manejar sólo datos respecto de su cultura, por más que dichos datos sean muy numerosos e importantes, tener sólo un buen acopio de conocimientos no basta para ser un auténtico Sabedor. Se requiere ser capaz de dar cuenta y razón desde los fundamentos y estructuras de su cultura de los contenidos de dichos conocimientos. Un verdadero Sabedor no es simplemente quien puede repetir un mito o una fórmula sapiencial; lo es si puede fundamentar lo que ella dice. Es decir, se trata de personas que puedan analizar su cultura. El Sabedor ideal es, en los términos que hemos venido explicando, aquel que posea y explicita una cosmovisión rica, armónica, crítica, autocrítica, actualizada y vivida, es decir, que la haya puesto en práctica. Lo demás es como decimos en el lenguaje coloquial: «pura pajarilla», o «puro cuento»”.*

Además como lo menciona el conocedor Zafiama, E. (2013) el saber tradicional se refiere a *Jae ka+ komuiyanomona ar+ at+ka rafuia+*. Es el mensaje que se ha venido transmitiendo desde el aparecimiento. Entre tanto Saber en el sentido general de acuerdo al líder Dimas, M. (2013) es *ononano* y confirma el conocedor Zafiama (2013) indicando *Rafuena kome ononano*. Incluye o abarca a la población infantil y juvenil que saben los detalles previos sobre las cosas.

6.1.3 Conocimiento

El conocimiento es el proceso constructivo de un grupo social para lograr una estructura o sistema mental de interpretación a través de la cual entiende y le da significado a su experiencia (Monroe, 2001). Allí es en donde las personas de sociedades distintas pueden ver lo mismo, pero no comprender lo mismo, ya que los hechos por si mismos no bastan para explicar su significado. Un hecho adquiere sentido para una persona solo cuando lo comprende en sus relaciones con otros, es decir, cuando esa experiencia la incorpora a un modo determinado de ver las cosas. Este hecho se le hace inteligible solo cuando lo interpreta a la luz de una estructura mental o de creencias previamente aprendido (Giardina, 2000. Citado en Fernandez, 2006).

De acuerdo con lo que plantea Urbina (2013), “los conocimientos los obtienen los seres humanos por dos vías: por experiencias directas y, sobre todo, por la información que brinda la cultura respectiva. La *información* es tan decisiva que llega a pautar las experiencias que se hagan directamente. En definitiva, toda experiencia es *indirecta*: pasa por la cultura. De ahí la gravedad que comporta la educación que se reciba, que no es solamente la formal (escolar) sino la informal. A la *formal* se la puede observar fácilmente; la *informal*, por lo general, nos asalta sin que nos demos cuenta de ello.

De ésta nos queda más difícil tomar conciencia y es de ella de la que llegan a depender, en primera instancia, los valores fundamentales que se depositan en el subconsciente y actúan desde él (pre-juicios) casi como si fueran pautas instintivas. Sólo que el ser humano tiene la capacidad de *reflexionar*, que no es otra cosa que examinar los conocimientos que se han obtenido mediante la información y la experimentación.

De esa reflexión surgen correcciones y nuevos conocimientos. Esa reflexión tiene que ver con el *pensar*”.

En la cultura Uitoto el conocimiento (la palabra sacra), está en mano de los *mayores*. Poseer la palabra es hacerla amanecer, realizarla en obras. Dicha posesión hace a un Ser Humano *eima*, esto es, sabedor. El abuelo es el legítimo portador de la *tradición oral* pero solo se reconoce a un cacique su condición de *n+mairama* el sabio, en razón de su estatus educativo. Ser *n+mairama* es ante todo *ser un educador*. Siendo el referente de vida tradición, el anciano será un ejemplo para los jóvenes, la palabra ancestral que educa es la palabra de la Coca y el Tabaco. El mito mismo del origen de la Coca, es considerado, como el origen mismo de la educación. De esta manera, el modelamiento, el mito y la lógica de la palabra de la Coca y el Tabaco con las reglas que determinan las características de la enseñanza propia.

6.1.4 Conocimiento Tradicional

De acuerdo a lo anterior Franco, *et al* (2005), plantea que el conocimiento indígena es un pensamiento integrado u holístico, el que contiene conceptos ecológicos inmersos en un discurso mítico que se ha transmitido generacionalmente a través de la palabra, en el cual se ven reflejadas, las premisas que rigen las relaciones humano-naturaleza, así como las relaciones entre los elementos del medio, brindando información biológicas y ecológicas sobre las especies. Como lo menciona López (1989), los indígenas tejen su pensamiento en red, de tal manera que no se es posible en plantas sin hablar de animales o de otros factores de su entorno.

La pérdida del conocimiento en las etnias indígenas conlleva a la desaparición de un cúmulo de información muy valiosa acerca la biología y ecología de plantas, animales y hongos. Este tipo de aproximaciones pueden contribuir al conocimiento “científico”, al dar información acerca de aspectos poco conocidos del bosque húmedo tropical, como de las interacciones ecológicas entre organismos, en este caso entre hongos -plantas y hongos-animales, sirviendo de punto de partida para la realización de investigaciones científicas que corroboren y profundicen en el

conocimiento de este tipo de relaciones, para los Uitotos, el conocimiento está organizado de tal manera que todos los miembros de la comunidad aprenden una carrera común del *Yuak+* en donde se hace referencia a la biodiversidad y luego deriva, hacia una, varias o todas las tres especialidades que ofrece la tradición: *nonoi*, *meniza+* o *z+k+i*, cada uno enfocados a diferentes ámbitos de las relaciones entre seres humanos y naturaleza más sin embargo el conocimiento tradicional para la etnia Uitoto, de acuerdo al conocedor Zafiama (2013) se considera como “*N+mairafiyano*, *k+r+ga+ izoide*, *baitad+m+e*” llega al conocimiento absoluto de lo propio, es como terminar de tejer muy bien un canasto, es el o la experta.

6.2 Dialogo de Saberes

6.2.1 Dialogo de Saberes

El dialogo de saberes desde la mirada de Urbina (2013) “es ese tomar prestado del otro su punto de vista, para desde allí mirar el propio, es donde tiene lugar lo mejor del «diálogo de saberes». El requisito mínimo para que el encuentro de dos puntos de vista distintos sea fecundo, reside en pensar que el conocer y examinar el punto de vista del otro va a servir para cambiar, corregir o, al menos, enriquecer, el punto de vista propio. Conocer al otro es asomarse a lo que piensa y es esa la forma mayor y más efectiva como se manifiesta el respeto. De eso es de lo que trata el «DIÁLOGO DE SABERES» (...) Por eso dialogar es difícil porque cada quien tiene una manera propia de armar eso que se llama realidad. Entre tanto Vanegas (2011) afirma que en el Amazonas acudimos a los espacios de diálogo de saberes con el fin de crear un conocimiento intercultural que permita aportar a las dinámicas sociales de las comunidades donde se participa.

6.2.2 Dialogo Intercultural

La palabra intercultural se utiliza en diferentes contextos, con la connotación que solo alude a las relaciones “entre” culturas o entre individuos culturalmente diversos entre sí, sin contemplar un sentido de valor. Sin embargo en el ámbito académico e investigativo, hacia 1983 sale a la luz una primera elaboración conceptual del termino interculturalidad, en que se plantea que “todas las culturas debería conservar su propia personalidad y deberían estar en contacto abierto y reciproco entre sí, produciendo un dialogo productivo en condiciones de igualdad”; (Mato, 2007, p.p. 63 y 64). Por su parte Schmelkes Citado en Rudas (2011) menciona que la interculturalidad son las relaciones entre culturas diversas que, basadas en el respeto, desde una perspectiva de igualdad, resultan mutuamente enriquecedoras. Esto implica que uno acepta, que el otro diferente, tiene derecho a su diferencia. De acuerdo proyectos educativos comunitarios en pueblos indígenas P.E.C. (2003) el concepto de interculturalidad implica que frente al “yo” (individual o colectivo) está el “otro” (persona o pueblo) que me dice quién soy o quiénes somos y determina también nuestra identidad, tanto como definimos nosotros su identidad. No hay una sola y única identidad, sino una pluralidad de identidades distintas y coexistentes.

De tal modo la interculturalidad implica una visión pluralista de las relaciones e interacciones humanas que debería haber entre grupos y personas culturalmente diferentes en el concepto de un estado democrático participativo como Colombia, que se proclama pluriétnico, pluricultural y multilingüe. Exige conciencia y valoración de lo propio, interacción positiva, que genera relaciones de confianza, reconocimiento mutuo, comunicación efectiva, dialogo y debate, aprendizaje e intercambio, solución pacífica de conflictos sobre la base de cinco principios básicos: De *Interacción y relación* basadas en la experiencia de la alteridad y la diversidad. es fundamental el reconocimiento de lo que tenemos en común con los demás, como personas y como pueblos. De *Conocimiento y valoración de lo propio*, cada cultura tiene riquezas que facilitan el desarrollo de las personas y limitaciones que lo obstaculizan. En una relación intercultural es necesario tener

un sano orgullo de la pertenencia étnica, de la participación en los valores culturales del grupo. De *Ciudadanía*: todos los habitantes del país somos ciudadanos, buscamos la igualdad plena de derechos, responsabilidades y oportunidades y luchamos contra toda discriminación. De *derecho a la diferencia*, que conlleva el respeto a la identidad y derechos de cada uno de los pueblos y grupos étnicos que conforman el país. De *unidad en la diversidad*, concretado en la unidad nacional, no impuesta sino construida por todos y asumida voluntariamente. P.E.C. (2003)

Es importante incluir el dialogo intercultural porque es una manera directa de acercar diferentes miradas con relación a ciertos elementos; por lo mismo es un puente que une al pensamiento del occidente con el pensamiento y sabiduría de los pueblos originarios. Entre tanto el programa de la Unesco sobre políticas culturales y dialogo intercultural apoya la elaboración de instrumentos y métodos susceptibles de dar a los conocimientos masa a fin de que puedan ser comprendidos, por todas las culturas.

“Considero que proponer y practicar la educación intercultural es participar en la construcción activa de un mundo más solidario.” Antonio Muñoz.

El dialogo intercultural en la cultura del pueblo Uitoto es importante por lo que el pueblo Uitoto concierne varios clanes cada uno con sus respectivos tótem, a partir de allí el conocedor Zafiana (2013) refiere al respecto como “*J+a+zie d+ga meb+inanomo úriyano*” Intercambiar puntos de vistas con otras personas, del mismo clan, o de otros clanes y/o grupos étnicos.

6.2.3. Diversidad Cultural

La diversidad cultural de acuerdo a Muñoz (2012), está definida con la visión del panorama educativo en donde se define como un sistema de conceptos y valores que incluye creencias expectativas, patrones, rutinas, costumbres, conductas creadas y mantenidas por determinado grupo y que el mismo grupo se encarga de modificar y al mismo tiempo la diversidad cultural en el proceso educativo. Recientemente en este mundo globalizado, se vislumbra una necesidad de aclarar términos que durante y a lo largo de la historia han ido creando más y más diferencias entre unas personas y otras, además se pone de manifiesto que es necesario atender a estas nuevas situaciones sociales y que la educación, a través de su enfoque intercultural, intenta reducir las distancias y hacer del entorno social, un proyecto de sensibilidad colectiva a través de la aceptación y el reconocimiento de las diferencias.

De acuerdo a la cultura Uitoto la diversidad cultural se vive dentro de los clanes de cada etnia por ello el conocedor en el tema, Zafiama (2013), lo reconoce diciendo “*d+ga J+a+zie rafuia+*” es hacer unidad desde la multiplicidad.

6.3 Pedagógico y Didáctico

6.3.1 Educación Propia

En Colombia desde las instituciones oficiales se ha promovido un modelo de educación que reproduce valores en las personas para mantener un modelo de Desarrollo económico. Es por esta razón que el propósito más importante de las políticas para la educación que se imparte en las escuelas, colegios y universidades es la búsqueda del crecimiento económico. Los estándares de calidad remiten a la formación de capital humano, capital social, cultural o incluso ambiental, es decir la generación de competencias individuales para la superación y dominio de la naturaleza y de los humanos sobre las otras personas. De acuerdo

a Pablo Freire y Henry Giroux la educación es un modo de transformar la sociedad, entendiendo al estudiante como un sujeto activo comprometido con su desarrollo y con el de la sociedad, como lo evidencia al respecto.

“enseñar no es transferir conocimiento, sino crear las posibilidades para su propia construcción o producción (Freire ,1970)”

Rudas (2011), menciona que la educación propia se refiere a la forma particular de construir y transmitir el conocimiento que han desarrollado los pueblos con culturas diferenciadas. Todo el proceso de enseñanza tiene como centro fundamental el ritual sagrado del Mambeo realizado en la maloca que, en verdad es un templo de enseñanza; de allí proviene la palabra para la *formación del ser* que luego será puesta en obra en las diferentes actividades de la vida cotidiana, la educación cumple el papel de reproducir las culturas, las costumbres, la moral, la ética y la comprensión del Ser Humano y su papel en el territorio y el tiempo. Dentro de este contexto las culturas indígenas respecto a los hijos del Tabaco, la Coca y la Yuca Dulce más que de *educación* hablan de la *formación del ser* y hacia ello encaminan sus esfuerzos. En su tradición oral reside todo el conocimiento. De ahí surge la importancia de la palabra y la comunicación que trasciende la mera oralidad. Este proceso de formación cotidiano se acompaña de diversas metodologías tradicionales, entre las cuales sobresalen las dietas, el tejido, el baño diario y el consejo, son los requisitos fundamentales que requiere el Ser Humano para ser bien educado.

La educación propia es el camino para fortalecer las orientaciones propias y garantizar la pervivencia digna y diferente de nuestros pueblos, al mismo tiempo sumando al respecto el conocedor Zafiamá (2013), expresa *dan+ ka+ Yetarafue ka+ yuano*, es cuando se transmiten los propios conocimientos en los espacios de enseñanza-aprendizaje como la chagra, la maloca, la selva y el río. En concordancia el PEC (2005) al igual que el conocedor reconoce que el *Yetarafue*

es la orientación a través de la palabra de consejo. El término *Yetarafue* viene de: *Yeta* llamar la atención, corregir, reprender y *Rafue*: es la palabra que sale de la boca y se hace instrumento, información, noticia, es el conjunto de la tradición; de esta forma el *Yetarafue* es lo que se da a diario para que el niño se vaya formando en el respeto y el conocimiento. Un Uitoto bien educado es aquel que realiza en obras las palabras tradicional. La palabra sacra o palabra tradicional, como palabra educativa se graduará cuidadosamente, solo los iniciados podrán dominarla, y será diversificada mediante los clanes, que preservan versiones particulares de ellas, las carreras ceremoniales, la educación correspondiente al Ser Humano y a la mujer. En relación con la educación propia como educación ancestral de las comunidades, los pueblos indígenas han desarrollado instituciones, conceptos y prácticas educativas a través de la historia, acordes con los perfiles de persona y de sociedad que han buscado construir.

Las relaciones enseñante-aprendiz tendrán también unas constantes: la escucha del aprendiz será el respeto y el respeto será la obediencia. De no mantenerse este control social basado en el pasado, la resultante será la enfermedad y la desgracia. Este concepto hace énfasis en la formación de las personas a partir de la tradición. El formador (padre de familia, sabio, autoridades de la comunidad) debe vivir y experimentar para poder orientar; la palabra es fundamental siempre que vaya precedida de la experiencia; metáfora como la del tejido permiten ver en perspectiva el desarrollo humano.

Con lo anterior de acuerdo al PEC, (2005) las comunidades hablan de educación propia para indicar los procesos educativos escolares que son diseñados bajo su control y con su participación y que responden a sus necesidades. Por lo mismo se considera como educación propia porque a partir de la reflexión comunitaria sobre las necesidades, cambio y desde los valores se potencian las habilidades, capacidades y la creatividad e identidad para resolver los problemas y hacer propuesta hacia la autonomía cultural. Decimos que es educación propia porque la

propuesta educativa se construye y se implementa desde dentro de las comunidades y por lo mismo la educación propia en los pueblos indígenas debe servir a los intereses del grupo y a su supervivencia cultural.

6.3.2 Pedagogía Propia/ Pedagogía en contexto

Dentro de este marco Vanegas (2011), considera que las pedagogías propias hacen referencia a la recuperación de las formas de enseñanza que parten de los propios contextos, sus puentes de comunicación, sus tradiciones, entre otros. Además afirma que las comunidades indígenas, los campesinos, las negritudes... han desarrollado durante siglos metodologías propias de transmisión a sus nuevas generaciones, con un enriquecimiento adicional fruto de la experiencia de los mayores y de mecanismos sociales de perfeccionamiento como es el caso de la formación específica; de todos modos la oralidad, es uno de los elementos fundamentales de transmisión del conocimiento de generación en generación, quizás el más conocido, sin embargo la enseñanza en contexto mediante el trabajo, la meditación guiada, las canciones, los mitos y otros son prácticas pedagógicas propias sobre las cuales hay un rico legado de aprendizajes aun no ampliamente explorados.

Al llegar a este espacio los modelos de investigación en contexto de acuerdo a Vanegas (2011), se podría considerar la didáctica en contexto como el espacio de diálogo de saberes, reconociendo las dinámicas propias del ecosistema ambiental y el social en la enseñanza de las ciencias naturales o sociales considerando de esta manera la complejidad del conocimiento y la incertidumbre permanente en un conocimiento inacabado y en constante búsqueda. De la misma forma la aplicación de la didáctica en contexto implica la discusión de diversas problemáticas sociales, ambientales, políticas y económicas, generando respuestas a los que la sola enseñanza de la disciplina no responde. Alrededor de ello, las comunidades indígenas hacen un uso natural de la didáctica en contexto,

asumiendo la enseñanza como un momento para preparar a sus nuevas generaciones en el arte de la agricultura, las artes, la medicina o la meditación.

La pedagogía en contexto desde la mirada de la etnia Uitoto comenta la mayor Martínez (2013), es la enseñanza y la palabra del sabio allí es sagrada y superior de igual modo lo revalida el conocedor Zafiama (2013), mediante la expresión “*Ka+ iyano n+maira uai*” es la palabra sabia con la que mantenemos en el tiempo y en el espacio en vínculo con el entorno.

6.3.3 Enseñanza- Aprendizaje desde lo propio

Se admite que la etnia Uitoto desde los comienzos ha mantenido muy ligado la enseñanza-aprendizaje en todos los quehaceres cotidianos, sea actividades domésticas o silvestres, en tales escenarios Dimas (2013), precisa que es “*ona kome ononano*” de donde se enseña se aprende y viceversa, es de doble vía; de acuerdo a lo anterior Zafiama añade que es “*Rafuia+ yuano*”, donde se transmite el mensaje a las personas en general y el interesado de acuerdo a su vocación e interés profundiza de acuerdo a su conveniencia.

6.4. Referentes Occidentales

6.4.1. Etnoecología.

La Etnoecología es un área de frontera en plena expansión que ofrece un novedoso marco conceptual y un método para el estudio interdisciplinario y participativo basado en el dialogo intercultural; entre tanto Toledo (1990) legitima que la etnoecología es la disciplina encargada de estudiar las concepciones, percepciones y conocimientos sobre la naturaleza, qué permitan a las sociedades rurales producir y reproducir las condiciones materiales y espirituales de su

existencia social, a través de un manejo adecuado de sus recursos naturales o ecosistemas. De otro punto de vista Posey, *et al.* (1984), define a la Etnoecología como las percepciones indígenas de las “divisiones” naturales del mundo biológico y las relaciones que los humanos establecen con el universo biótico, dentro de cada una de estas divisiones.

6.4.2. Etnomicología.

La *Etnomicología* estudia las relaciones entre los *pueblos* y los *hongos*. A pesar del origen antiquísimo de esta relación, esta disciplina no se desarrolla como tal hasta el siglo xx. El término “Etnomicología” fue utilizado por primera vez por Rober Golden Wasson y su esposa Valentina Paulovna en 1957, en el primer escrito formal sobre sus descubrimientos micológicos en México (Hein y Wasson, 1958).

La Etnomicología es el área que se encarga del estudio de las interrelaciones entre las sociedades humanas y los hongos en su entorno, a través del tiempo y del espacio (Moreno-Fuentes *et al.*, 2001). Los estudios etnomicológicos, permiten generar un acercamiento al conocimiento tradicional que tienen los pobladores acerca de los hongos que se desarrollan en su entorno y sobre la forma en que estos organismos son clasificados. Cabe resaltar que esta disciplina es relativamente reciente, ya que se encuentra en el proceso de estructuración metodológica, pues desde su fundación por Wasson (1957), se han propuesto diferentes enfoques y algunos métodos que permitan aproximarse de una manera más precisa al conocimiento tradicional y a la importancia cultural que los hongos pueden tener para determinar cultura (Estrada y Torres, 2001).

La importancia cultural de un recurso según Hunn (1982), es la relevancia del papel que desempeña un organismo en una determinada cultura. Hasta hace algún tiempo se habían realizados estudios en los que se trataba de detectar la

importancia cultural de los hongos a través de aspectos como la frecuencia de consumo, grado de conocimiento tradicional entre otros (Estrada-Torres, 1989). En años recientes se ha propuesto la técnica de frecuencia de mención, como uno de los parámetros para estimar la importancia cultural que tienen los hongos en las sociedades humanas (Montoya, 2003). Estas técnicas indican cuales son las especies más populares con respecto a los demás hongos utilizados (Montoya et al., 2002).

6.4.3. Taxonomía del Hongo.

De acuerdo a (Murrill) Mata & R.H. Petersen 2001, la clasificación de especies es todo taxón superior.

Tabla N°5. Clasificación taxonómica de Ekuirua+ *Lentinula raphanica*



Reino: Fungi
Filo: Basidiomycota
Clase: Agaricomycetes
Orden: Agaricales
Familia: Marasmiaceae
Género: *Lentinula*
Especie: *Lentinula raphanica*

A continuación se presentan las características a nivel taxonómico del hongo de acuerdo a Franco et al, (2005). La determinación del hongo fue confirmada como la especie *Lentinula raphanica*.

Tabla N° 6. Características morfológicas de Ekuirua+ *Lentinula raphanica*.

ESTRUCTURA	DESCRIPCION
Píleo	0.9-3.2 cm de diámetro, convexo a plano- Convexo, levemente depresso con el centro; superficie lisa, húmeda, de color marfil a rosado pálido. Más oscura hacia el centro; margen enrollado en carpoforos jóvenes a recurvado y a veces levantado con la edad, apendiculado.
Contexto	Hasta de 0.1 cm de grosor, crema o concoloro con la superficie del píleo, inmutable.
Olor y sabor	Fúngicos.
Lamelas	Hasta 0.1 cm de ancho, libres y remotas, apretadas, blancas o un poco más claras que la superficie del píleo; margen erodado.
Lamelulas	De varias longitudes.
Estípite	1.6-4.6 cm de longitud, 0.4 cm de diámetro cerca del ápice, excéntrico, subbulboso, correoso; superficie fibrilosa, concolora con la superficie del píleo; interior sólido.
Esporada	Crema.
Basidiosporas	4.8-5 x 2-2., elipsoides, lisas, hialinas, inamiloides en reactivo de melzer.
Hábito y hábitat	Gregario, crece sobre troncos en descomposiciones la región del medio Caquetá, se encuentran principalmente sobre troncos, en los sitios de cultivos, y esporádicamente en el monte. Los carpoforos se desarrollan cuando después de varios días de verano, llueve, y los troncos se humedecen considerablemente.
Distribución	Encuentra en costa rica, Trinidad, Estados Unidos, México, la Amazonia venezolana (Mata et al, 2001; pegler 1983b).En Colombia se han realizado colecciones en los departamentos de Caquetá y Amazonas.
Usos	Los indígenas Uitotos los cosechan cuando tienen más o menos un día. Los basidiocarpos se preparan en caldo o los asan envueltos en hojas de yarumo (Vasco, 2002).

CAPITULO 7. REFERENTES METODOLÓGICOS

Este trabajo se inscribe en la investigación cualitativa, debido a que permite identificar la naturaleza profunda de las realidades, que en este caso corresponden al Clan *Jifkuen+* de la etnia Uitoto, Desde una mirada tradicional, este trabajo así mismo, involucra elementos de una metodología propia, basada en la oralidad como fuente de transmisión de los diferentes conocimientos, donde una de las pautas es el *Royime*; la cual consta de cuatro bases importantes: *pensar, preguntar, escuchar y practicar*, como lo son los cuatro pilares de la maloca ,que trascienden a una forma sistémica en el que interactúan los cuatro estantillos con que se construye y se forma al ser ,la tradición oral, ritual idioma y el territorio que ha sido así desde el inicio de la creación. Además involucro los desarrollos de la práctica pedagógica en educación no escolarizada, con niños de 3 a 6 años de edad de la comunidad de San Francisco, los escenarios propios, la orientación de los mayores, como fuentes vivas del conocimiento tradicional, y la esfera espiritual, juega un papel fundamental para mantener el equilibrio con el

entorno, por ende la investigación se caracteriza por ser holística, característica de la investigación cualitativa.

7.1 INVESTIGACIÓN CUALITATIVA

La investigación cualitativa para Marshall y Rosman (1999:2, 7-8 Citado en Vasilachis, 2006) “es pragmática, interpretativa y está asentada en la experiencias de las personas. Por lo tanto supone lo siguiente: a) La inmersión en la vida cotidiana de la situación seleccionada para el estudio. b) La valoración y el intento por descubrir la perspectiva de los participantes sobre sus propios mundos y c).La consideración de la investigación como un proceso interactivo entre el investigador y esos participantes, como descriptiva y analítica y que privilegia las palabras de las personas y sus comportamientos observables como datos primarios” y su estructura dinámica, lo que permite identificar su comportamiento y manifestaciones, así mismo (Martínez, 2006, Citado en Bohórquez y Solano, 2011) indica que este tipo de investigación, se analiza y se interpreta la situación para comprender y reconocer los conocimientos y las prácticas tradicionales de la Etnia Uitoto.

7.1.1 ETNOGRAFÍA

La etnografía es significativo en este contexto ya que etimológicamente el termino proviene del griego “ethnos” (tribu, pueblos) y de “grapho” (yo escribo) y se utiliza para referirse a la “descripción del modo de vida de un grupo de individuos” Woods (1997). Es el estudio de las etnias, raza o grupo de individuos de su modo de vida, mediante la observación y la descripción de lo que la gente hace, es decir “describe las múltiples formas de vida de los seres humanos” (Matinez, 1994). Mientras Vasco (2000) menciona que “la etnografía, trabaja sobre la base de hacer una preparación antes de ir a terreno: se revisa la bibliografía, se elabora un

proyecto entre otros, luego se va al campo para recoger la información, y después se regresa para, analizarla y escribir”. De tal forma que se manifestó como el indígena se siente, se piensa, parte del vivir cotidiano, tanto de la investigadora como de los actores sociales, niños y parte de los individuos de la comunidad afectada. En cuanto a las interpretaciones y conclusiones que se presenta en el trabajo, está sustentado por la sabiduría de las y los mayores y algunos conocedores de la comunidad expresadas a través de su palabra y otros detalles que quedaron consignadas en las fotografías y transcripciones en el dialecto adoptado *M+n+ka*. La revisión bibliográfica fue permanente y transversal llámese documento o de fuentes orales. Teniendo claro el enfoque para la realización de este trabajo se organizaron en fases de acuerdo a los objetivos establecidos y que se pretende cumplir a cabalidad, las cuales se presentan mediante unas técnicas y fases cada una con sus respectivas actividades. La revisión conceptual, ha sido permanente y transversal tanto de fuentes escritas como orales.

7.1.2 MEMORIA COLECTIVA

Esta propuesta se enmarca desde el ámbito hermenéutico interpretativo, que permite obtener una comprensión más profunda de la realidad y el investigador, puede atribuir significados a la situación estudiada. Así mismo, toma algunos elementos del enfoque etnográfico y la memoria colectiva, que se remite al pasado activo que forma la identidad es de acuerdo con Halbwachs, Marie-Claude Lavabre Citados en Hernández (2009) “es la homogeneización de los individuos constituidos en grupos promotores de memorias, que se proyectan en el espacio público como narraciones de una pretensión de coherencia. Los historiadores no quedan fuera de los agentes promotores de memoria colectiva pues con su trabajo influyen, en algún grado, en la forma como los diversos grupos consideran el pasado “además se asume a una de las maneras en que las personas construyen un sentido del pasado o bien podría ser” la acumulación de las representaciones del pasado, que un grupo produce, mantiene, elabora y transmite a través de la

interacción entre sus miembros “poniéndolo dentro de un contexto histórico. Además engloba la suma de manifestaciones de la acción humana y que constituyen la base de la diferenciación de cada sociedad, su identidad, en un marco de integración con el ambiente social y natural. De acuerdo a Gili (2010) “la memoria colectiva es producto de un proceso social por el cual se construye sentido respecto del pasado y el presente de cada sociedad “por lo mismo los mayores del pueblo uitoto y del clan Jifkuen+ mediante la memoria colectiva realizan narraciones, cantos mitos entre otros, en donde se reconstruyen conocimientos con respecto a Ekuirua+ que se ha ido desvaneciendo paulatinamente.

7.2 Técnicas de Investigación.

7.2.1. Observación participante

De acuerdo a Ibíd (1999), Citado en Bravo (2009), menciona “que tendencias recientes que se vienen desarrollando desde la antropología a finales de las décadas de los setenta del siglo XX, se empieza a concebir dicha observación participante y por qué no riqueza de abarcar en toda su complejidad humana tanto al investigador como a las personas que lo acompañan en su proceso”.es la vida cotidiana prácticamente en donde se evidencia claramente los pensares y los sentires, más sin embargo no está pensado en términos como lo manifiesta Malinowski “zambullirse en la vida indígena “para este caso va mucho más que zambullirse, es más bien estar inmerso en ello totalmente.Por lo mismo dentro del trabajo realizado se efectúa interactuando donde consciente o inconscientemente se involucra el investigador, siendo una investigadora del clan, no se puede ser ajeno a la realidad del objeto de estudio, por lo que es lo que se ha visto desde la infancia y se vive durante casi toda la etapa de la vida con esos conocimientos,y gran parte de los conocimientos se han recogido a partir de esos espacios propios.

7.2.2 Entrevista no dirigida

La entrevista no dirigida de acuerdo a Guber, (1997) Citado en Bravo (2009) es donde “el investigador participa sin cuestionarios o preguntas preestablecidas, favoreciendo la expresión de temáticas, términos y conceptos más espontáneos y significativos para el entrevistado. La no directividad se basa en el supuesto de que aquello que pertenece al orden afectivo, es más profundo, más significativo y más determinante en los comportamientos. La aplicación de este supuesto, válido con matices de la entrevista etnográfica, resulta en la obtención de conceptos experienciales, que permitan dar cuenta del modo en que el entrevistado concibe, vive y asigna significado a un término o a una situación; es en esto que preside lo significativo y preciso de la información” es el resultado del grado de confianza que se tiene y se deposita a los paisanos donde se comparten conocimientos de una forma casi que conversada y de ese modo se retroalimentan las ideas con relación al tema de interés.

7.2.3 Registro visual (fotográfico y manual)

En el orden posible Bravo, (2009) afirma que “se tendrá el registro fotográfico de las cosas y momentos que tanto para las personas como para el investigador sean relevantes, considerando que el apoyo visual puede evocar a la mente situaciones, relatos, sentidos y significados de alguna practica o discurso en particular, en este sentido se constituye en fuente de información para retroalimentar el trabajo. Además cuando las descripciones escritas se quedan cortas para mostrar o hacer llegar al lector de un particular, púes que mejor que registro visual.

En cuanto al registro manual, este se entiende como los dibujos que son realizados, por los pobladores”. En esos dibujos expresan los mayores y los niños

lo que conciben acerca de lo relacionado con los hongos comestibles particularmente de los Ekuirua+.

7.2.4 Entrevista semi-estructurada.

Es una entrevista en donde existen unas preguntas, que sirven como punto de referencia, lo importante es el guion de temas y los objetivos que se consideran importantes para la investigación, pero siempre en torno a las cuales se tiene interés por recoger la información. Entre tanto Bohórquez y Solano (2011) presenta que “es una técnica en que la persona (entrevistador) solicita la información de otra o de un grupo (entrevistados, informantes), para obtener datos sobre un tema determinado”.

El cual se efectuó verbalmente, no se aplicaron las preguntas como tal, de las preguntas bases se parten para la obtención de la información sobre ekuirua+, es mas se realiza las preguntas en dialecto *m+n+ka*, para obtener el la información pertinente con relación al tema de estudio.

7.2.5 Cartografía.

La cartografía son dibujos de lo que significa para las personas el espacio y el tiempo en los que habita, en los mapas aparecen elementos que son importantes para los sujetos y por medio de ello expresan sus intereses y familiaridades que tienen con su entorno, (Bohórquez-Solano, 2011).

La cartografia dentro de la investigación se realizó por lo que se vio la necesidad de mirar atrás y materializar las ideas sobre el papel, construir nuestra historia y de ese modo fortalecer dejar un presente para la niñez y la juventud, para tal casose recurio a los mayores del clan; en ese orden de ideas, participaron realizando mapas cartográficos del territorio ancestral, mapa hidrográfico, el croquis de la comunidad y el recorrido de los ancestros desde *kom+mafo* hasta la bocana

de *aik+e* el líder Manuel Julio Dimas , la comunidad de san francisco lo graficó el estudiante Caled Dimas y la urbanización san francisco graficado por Rody Kueconamuy estudiante del colegio indígena casa del conocimiento.

7.2.6 analisis de contenido

El análisis de contenido es “la técnica destinada a formular; a partir de ciertos datos, inferencias reproducibles y validas que puedan aplicarse a un contexto” Krippendorff (1980:28). La información se recoipló y para su debida organización e interpretación de la información se organizó por categorías que surgen de forma emergente de acuerdo a las semejanzas entre los conceptos relacionados con *ekuirua+*, las cuales constan de ciertas preguntas ;las preguntas de la categoría se desarrollan en matrices que constan de la pregunta, los cuatro mayores, las respuestas de cada mayor en español y en dialecto *m+n+ka* , la descripción de la respuesta y junto a la matriz va la interpretación de la información con la ayuda de los mayores , mujeres y lideres. la interpreacion no hace énfasis únicamente a *ekuirua+* , menciona muchos elementos que van relacionadas con *ekuirua+* como los escenarios propios, la parte espiritual, los elementos del entorno entre otros. el pensamiento del hombre indígena va unido no va separado . en lo relacionado con el mito se realiza un cuadro comparativo de relaciones en donde se evidencia el fragmento , el consejo y la interpretación ya que es considerado la base de donde surgen los consejos para la convivencia en armonía del hombre con el entorno que lo rodea.

7.2.7 Descripción de la comunidad participante.

La comunidad que participó en la realización de este trabajo son tres grupos fundamentales, los cuatro mayores como fuente de información primaria, los niños del grado cero A, a quienes de una u otra forma va orientado este trabajo y la comunidad de San Francisco que en el momento de la actividad pedagógica fueron los que fortalecieron este trabajo.

Los mayores que participaron en la recopilación del conocimiento tradicional con relación a *Ekuirua+* son cuatro (4) de los cuales dos de ellos son mayores varones y dos mayores femeninas. Tres mayores son propiamente pertenecientes al clan *Jifkuen+* y una mayor es pertenecientes al clan *Jeia+* la cual es seleccionada, porque posee conocimientos muy valiosos, por pasar la mayor parte de su tiempo en la chagra y por lo mismo es conocedora de *T+t+a+* y especialmente de *Ekuirua+*, lleva viviendo con la tribu más de cuarenta y cinco años, de igual forma se evidencian los espacios donde se recogió la información con relación al *Ekuirua+*.

Mujeres Participantes

Actor Social 1. Nombre de bautismo, Antonia Martínez R+benamuy; nombre propio *Binakuri*³¹, es la mano derecha del cacique; en los bailes acompaña la voz masculina cuando canta, es la *fuerao*³², de algunos realizadores del baile de *yuak+*, además es conocedora de lo que hay en la chagra, las variedades de semillas, las que cultiva para dar de comer a la gente en el baile (Foto N°6).



Foto N°6. Antonia Martínez por.Dimas, F. 2013.

³¹ Recipiente en donde surge la vida “es lo mismo que decir “ka+ komuiya nakuri”.

³² Junto con el cacique son los encargados de dirigir grupos de personas en un baile determinado, desde la entrada hasta la otra media noche.

Por lo que la mayor parte de su tiempo lo dedica a la chagra y su entorno, conoce sobre hongos en general y particularmente sobre el *Ekuirue*. Además elabora vasijas de barro, como *nogo*³³, *zibe*³⁴. Elabora artesanías en bejuco, cómo tinajas, fruteros, individuales grandes, medianos y pequeños. Además teje utensilios del hogar como Balay. Una de las cosas que transmite son los conocimientos que se realizan dialogando junto al fogón dentro de la maloca, andando por la selva; o cuando se hace el oficio de bañarse en el río en las horas de la madrugada, pero más específicamente en el friaje. Es una de las líderes pioneras de la comunidad de San Francisco, en compañía de las señoras, María Luisa Gitoma (q.p.d.), Amelia Dimas, Elvira Dimas, Carlina Dimas, María Victoria, Luz Herminda y los hombres que siempre le han colaborado Antonio, Ladislao, Adelmo, Arsenio, Simón, Nicasio (q.p.d), Teofilo, Claudio, Agustín y sus hijas Aura Inés, Safira, Ana Victoria. Se motivó a trabajar por el bien común de la comunidad, realizando una chagra comunitaria, bajo la asesoría de la señora Mónica Solís y Clemencia Herrera, los productos de la chagra se venden y con el recurso económico se compran artículos de primera necesidad, con esa idea se crea una tienda comunitaria, que oficialmente fue entregada al comité ejecutivo del cabildo, que en la actualidad continua con el nombre de administración tienda comunitaria. Su tótem es la Chucha *Jeedo*, hace curaciones específicamente relacionado con la mujer, como dolor de vejiga, dolor de la menstruación, de vista. Conoce mucho sobre las utilidades de las plantas que están en la naturaleza y sobre los hongos en general. Tiene sesenta y un años de vida.

La información acerca del *Ekuirua*+ se obtuvo al llegar de la chagra, a las dos de la tarde, naturalmente después del almuerzo. La señora de hecho trajo *Ekuirua*+ y lo preparo con hormiga arriera y pescado, entonces se aprovecho el suceso y se

³³ Vasija de barro utilizado para mantener allí la caguana.

³⁴ Utensilio importante dentro de la maloca los Ser Humanos lo emplean para tostar la hoja fresca de Coca fresca recogida y por las mujeres para hacer casabe de Yuca amarilla, casabe de almidón, arepa de Yuca amarilla y la farriña.

pregunta todo lo relacionado con el *Ekuirua+* que se está consumiendo. Entre charla y charla se aplico de forma indirecta las preguntas orientadoras, aprovechando que ella estaba sentada en una banquita junto al fogón, mermando *Jukui*³⁵, es el momento que ella espontáneamente contó con detalle, sin afán; entre preguntas y risas porque estuvo la mayoría de los familiares presente; lo que contó se grabó y se tomó fotos y terminó compartiendo el *iy+ko* (comida) y el conocimiento, y yo le dije que “es lo mejor que puede regalarle a la juventud”.

Actor social N° 2. Nombre de bautismo Carlina *R+beg+i Juziñakuriño*, nombre propio *Kuegakuri*³⁶ nació el 15 de septiembre de 1940 tiene 73 años. Uno de los oficios que hace en los ratos libres es tejer canastos de diferentes formas³⁷ las cuales son empleados por las mujeres y los hombres en las diferentes actividades cotidianas; elabora *+r+g+*³⁸, *yokofe*³⁹, *ranita*⁴⁰, *jamaji*⁴¹ y *+narako*⁴² son los saberes que transmite, todo lo relacionado con utensilios del hogar.

³⁵ El extracto de la Yuca brava, de la cual después de un proceso se obtiene el casaramá.

³⁶ Fue asignado por su padre significa recipiente donde se machuca el ají cocido.

³⁷ Sus formas dependen de la circunstancias el *aiyoga+* para recoger las Yucas, *duega+* para recoger frutos de la chagra y de la selva, *jeboga+* para emplearlo en oficios varios, *ibiga+* para recoger cosas menudas, *metiga+* para recoger cosas mucho más pequeñas

³⁸ Trampa para atrapar peces en un tapaje

³⁹ Utensilio empleado por las mujeres para colar la masa de Yuca rayada para la obtención del almidón.

⁴⁰ Utensilio utilizada por los Ser Humanos para separar la basura cuando la hoja de la Coca esta tostada y es empleada por las mujeres para cernir la masa de Yuca exprimida en el matafrio.

⁴¹ Chinchorros de diferentes estilos, elaboradas con fibras de cumare.

⁴² Es el matafrio se emplea para escurrir la masa de Yuca.



Foto N°7. Carlina R+beg+i Por Dimas, F, 2013.

Además es conocedora de lo que se cultiva en la chagra, no tiene esposo pero tiene chagra y lo mantiene limpio, con diversidad de especies, signo de mujer trabajadora, mantiene cultivo maní elemento que aporta cuando su hermano el cacique hace baile de frutas *yua+k+*. Da enseñanza de lo que sabe conoce a los sobrinos y los nietos más allegados; es del clan *Jifkuen+* como tal afirma que nuestros tótems son varios como: el ají, el caimo, danta, lisa, pato y pájaro *jifiz+gó*. Una de las cosas que hace con cariño es la elaboración de la tintura *jiza+*⁴³ cuando hay bailes tradicionales en donde participa toda la comunidad pintándose el cuerpo con diferentes figuras y sobre todo conoce bastante sobre *Ekuirua+*. El sitio donde se entrevistó a la señora, es en la maloca al lado de la candela, a las tres de la tarde luego de llegar de la chagra. Las preguntas se realizarón, de forma fluida, son preguntas que tenía escritas no se aplicaron, de hecho se hizo en dialecto *M+n+ka*, todo el dialogo se grabó y fue a esa hora del día porque es el espacio más cómodo, se sentó en su chinchorro y tranquilamente torció cumare para tejer un nuevo chinchorro, fue el momento oportuno para dialogar sobre el *Ekuirua+*, además se hizo en ese sitio porque es su espacio, es donde la mayor se

⁴³ Mezcla de las diferentes tinturas como *jig+k+* es el uito se utiliza las pepas, *jiza+da* es una plantica se utiliza las hojas y *jiriza+iza* se utiliza la hoja asada por lo que es rasquiñosa es el que le da el tono morado.

siente segura de las cosas que transmite, es el *zik+*, costado izquierdo de la maloca, espacio que le fue asignado por su hermano el cacique.

Hombres Participantes

Actor social N°3 Nombre de bautismo Jorge Kuegater; nombre propio inicialmente *Kuegat+ri*⁴⁴, finalmente se llama *Jifikorok+ Buinaima*⁴⁵ Tiene 58 años (Foto N°8), es *n+mairama*⁴⁶ y *yetarira+ma*⁴⁷, es uno de los mayores del clan *Jifikuen+*, es líder y es catequista de la parroquia Santa Teresita, enseña los principios de la educación de la tradición, enseña cantos de la tradición, a tejer canastos y sabe conjurar y curar a los niños que le ataca hongo blanco y rojo, es médico tradicional, sus tótem ají, caimo, danta, *nibodo*, *jifikodo* y el pájaro *jifiz+gó*.

La información con el mayor se recoge en las tempranas horas de la noche, desde las seis de la tarde hasta las diez de la noche, el mayor estaba preparado, para la narrar los conocimientos que posee con relación al *Ekuirua+*, por eso mismo dio a conocer lo que se preguntó, estaba en una banca sentado, muy tranquilo, pero concentrado, su esposa le colaboraba con pequeños detalles que se le olvidaba.

⁴⁴ Es un hecho histórico, que se pinta y que se ve representada en las figuras de yadiko, “noinoi buinaima yadiko kueina”.

⁴⁵ Nombre alusivo a la planta de caimo apto para dar frutos y buinaima por los conocimientos que mantiene y por los servicios que ofrece a los demás.

⁴⁶ Por lo que afirma que es conocedor de las cosas profundas y abstractas que hay en el mundo indígena del Ser Humano del clan jifikuema pero en tiempo de la realización del baile únicamente.

⁴⁷ Persona que orienta a la otra persona, el que da consejo oficio que hace en la vida cotidiana.-



Foto N°8. Jorge Kuegatere por Dimas, F. 2013.

La información se realizó en la casa familiar porque es el lugar donde se siente cómodo se habla con mucha confianza toda la conversación se grabó.

Actor social N° 4. Nombre de bautismo, Antonio *R+beg+i Juziñakuriño*; nombre propio, inicialmente llamado *Jifirai Zafiama*⁴⁸, luego se autodenomina *R+beg+i*⁴⁹; tiene 63 años, es el cacique actualmente de la comunidad de San Francisco y cacique del clan *Jifikuen+*, tiene maloca lleva viviendo en ella prácticamente treinta y tres años (Foto N°9).

Realiza baile de frutas *Yuak+*⁵⁰ el mayor narra letanías, sabe y enseña *fakariyarua*⁵¹. Es el medico tradicional del clan, de igual forma los conocimiento que posee lo comparte con el que o necesita ;sabe conjuros con relación a: fracturas, partos complicados, mastitis ,dolor de vejiga, mordeduras de culebras,

⁴⁸ Plantica de ají floreciendo, con ese nombre inicia la carrera del baile de yuak, nombre puesto por su padre.

⁴⁹ Era el nombre de su padre lo adoptó para cerrar la carrera del baile yuak+ y entregar el poder a su hijo, significa las plumas finitas blancas de pato aguja.

⁵⁰ Va relacionado con la biodiversidad, es el baile de la abundancia, así mantiene vínculo con la naturaleza, allí concibe el conocimiento “N+ n+mairafiyano” es un baile fuerte porque se presencia zomarafue y eik+, es el enlace para que este bien la humanidad, el baile es la purificación, la sanación.

⁵¹ Versos cortos que se entonan antes de iniciar las primeras canciones, se entonan para ir a tomar caguana o manicuera y además se le ofrece tamal y casabe de almidón, en ocasiones se lleva presentes.

diarrea con sangre, dolor de cabeza, conjuros a madres que no dan leche en los primeros días de nacido el niño, vómito, heridas, alergias, conjuntivitis *tutuko*, *jenuiza+*, caída prematura del ombligo del bebe, pujos, *+bozij+naiya*, *Urue kazitaja*, *Urue a+fikua*, tos, calentura, escalofrío, dolor de muela, *Kome komek+ biya j+ra*, *Ruifiyano*, *kome na+nina ie*, locuras, *Marak+e ie*, hemorragias, aborto, nacidos y enfermedades postizos entre otros. Todo lo que sabe y conoce lo enseña a las personas que se acercan a él y le pregunta en el Mambeadero en las horas de la noche, pero solamente lo relacionado con mitos, ritos, letanías, cantos y conjuros. Además de eso conoce lo relacionado con la selva, las diferentes utilidades de las plantas, sea medicinal, alimenticio, o para elaborar casas.



Hace muy buenas canoas, canastos, teje puy de muy buena calidad para techar las casas o las malocas. Termina diciendo que los tótem que representan son el ají, el caimo, la danta, la lisa mediana, el pato *nibodo*, *jifikoreño* y el *jifiz+gó*. La obtención de la información se realiza en las horas de la noche, desde las seis de la tarde hasta las nueve de la noche en la maloca especialmente en el Mambeadero.

Foto N°9. Antonio R+beg+i por Dimas, F.2013.

Para este caso antes de la actividad nocturna se alistó hojas de Mambe, yarumo, leña para tostar la Coca y la Caguana. Él mayor estaba concentrado, sentado sobre el *pensador*, en una misma posición durante todas las horas de la narración, tan solo movía las manos. La conversación se realizó a esa hora de la tarde-noche, porque por tradición la persona que quiere llegar al conocimiento tiene que dominar, el hambre, el sueño, la ira, las pasiones, entre otros; para llegar al

adquirir el saber hay que dietar, la cual se refleja en palabra-obra en donde se hace amanecer la palabra de vida. Es un momento donde el silencio mismo inspira. Se hizo la conversación en el *Mambeadero* porque es uno de los escenarios donde se comparten saberes, es un aula abierta, allí no hay distinción de ninguna índole, es un espacio donde se siente la tranquilidad, espacio donde el mayor, habla con confianza, es propicio para acceder al conocimiento relacionado con el *Ekuirua+*, todo el dialogo se grabó con su consentimiento.

Los niños de Grado Cero del Colegio Santa Teresita del Niño Jesús



Los niños del grado cero A, a quienes de una u otra forma va orientado este trabajo, perteneciente a los pueblos Uitoto, *Murui*, *N+pode* y mestizo, las edades oscila entre los cuatro a siete años, con la colaboración de la profesora Fátima Yucuna carijona de la etnia Yucuna y la directora Alba Lucia Seoneray, perteneciente al pueblo Uitoto.

Foto N°10. Niños del grado cero A
Viajando a San Francisco, por Dimas, F.2013.

Ambas docentes hicieron que algunos niños se desplazaran de la institución educativa hasta la comunidad de San Francisco que dista de La Chorrera en línea recta aproximadamente 15 kilómetros, para vivenciar los conocimientos en la maloca y sus dependencias.



Foto N°11. Integración de la comunidad en el baile de Yua+k+ donde se pidió como Yua+ Ekuirua+ .Por Dimas, F.2013.

La comunidad de San Francisco no ha sido ajeno a este acontecimiento, en el momento de la actividad pedagógica fueron los que fortalecieron este trabajo ya que se fusionaron sentires, pensares y conclusiones personales emocionantes con respecto al *Ekuirua+* y sus relaciones en los diferentes momentos vividos dentro de la maloca (Foto N°11).

CAPITULO 8. MOMENTOS DEL PROYECTO

El proyecto se organizó en dos momentos: el primero se denominó Identificación de Conocimientos Tradicionales y los espacios de enseñanza y aprendizaje del saber sobre el hongo y el segundo la maloca como escenario de aprendizaje del conocimiento del *Ekuirua+*.

8.1 Momento Uno. Identificación de Conocimientos Tradicionales y los Espacios de Enseñanza y Aprendizaje del Saber sobre el *Ekuirua+*

8.1.1. Actividad 1. Indagación sobre *Ekuirua+*.

Se realizaron diálogos con los hombres y mujeres mayores a partir de preguntas orientadoras las cuales se llevaron al lugar de las charlas, pero no se aplicaron de manera literal dado que se modificaron de acuerdo a la situación contextual teniendo en cuenta el significado del dialecto y escrito en dialecto *M+n+ka*.

Las preguntas se organizaron en cinco categorías emergentes como se muestra a continuación:

- **Categoría Creencia:** 1. ¿Conoce el origen mítico del *Ekuirua+*? 2. ¿Existe algún conjuro invocado o relacionado con el *Ekuauir+*? 3. ¿Por qué se relaciona al tigrillo con el *Ekuirogó*? 4. ¿Cuándo el tiempo relampaguea brotan los *Ekuirua+*? 5. ¿Por qué se relaciona la raya del río con el *Ekuirogó*?

- **Categoría formas de recolección:** 1. ¿Cuál es la forma adecuada para recoger *Ekuirua*? 2. ¿Cuáles son los efectos cuando no se recogen adecuadamente *Ekuirua*? 3. ¿En qué época o tiempo se recogen *Ekuirua*? 4. ¿Quiénes recogen *Ekuirua*, los hombres, las mujeres, los jóvenes o los niños? y 5. ¿Se va al monte con la intención de recoger *Ekurua*?

- **Categoría preparación para el consumo:** 1. ¿Cuándo está a punto para consumirlo? 2. ¿Antes de cocinarlo cual es el paso?, 3. ¿Cuáles son las formas de preparar *Ekuirua* para consumirlo? y 4. ¿En qué hoja se asa *Ekuirua*?

- **Categoría de relación con el entorno:** 1. ¿Cuántos *Ekuirua* sale en un mismo palo? 2. ¿Cuáles *Ekuirua* conoces? 3. ¿En qué épocas, meses del año sale el *Ekuirua*?, 4. ¿Cuántas veces sale *Ekuirua* en un mismo palo?, 5. ¿Crees que se puede cultivar *Ekuirua*? 6. ¿En qué palos crece el *Ekuirua*? 7. ¿Cuántos días permanece *Ekuirua* en buen estado? 8. ¿En qué lugar crece más el *Ekuirua*, en el bosque, rastrojo o en la chagra? 9. ¿Qué animales se relacionan con *Ekuirua*?

- **Categoría de la naturaleza de *Ekuirua*:** 1. ¿Cuál es la forma, cómo es el *Ekuirua*? 2. ¿Qué color tiene *Ekuirua*? 3. ¿A qué se asemeja el sabor de *Ekuirua*? 4. ¿Por qué el olor del *Ekuirua* es *jukurede*?

8.1.2. Actividad 2. Elaboración de categorías emergentes

Se organizaron las preguntas en categorías emergentes (preentadas en el punto anterior) por las semejanzas, a partir las respuestas obtenidas durante los diálogos. A partir de las grabaciones, gráficas y fotos se reconstruyo a manera de

relatos, narraciones y matrices donde se muestra los aspectos relevantes asociados a categorías emergentes de la información colectada, en la primera parte está escrito en español y la segunda parte lo que se grabó esta transcrito en dialecto *M+n+ka* y finalmente está la interpretación a partir de la información recogida.

8.1.3. Actividad 3. Indagación sobre los espacios de enseñanza y aprendizaje del saber sobre *Ekuirua+*.

Para la realización de esta actividad se realizaron diálogos con los Hombres y mujeres mayores a partir de preguntas orientadoras, por lo que se llevó escritas, al lugar de las charlas, pero no se aplicaron de manera literal dado que se modificaron de acuerdo a la situación contextual por lo que hubo actores que casi no entendía el español, se realizó el dialogo en dialecto *M+n+ka*, esta obtención de la información consta de una categoría de enseñanza propia y manifiesta cinco preguntas al respecto:

- **Categoría enseñanza propia:** 1. ¿Con respecto a lo que usted sabe de *Ekuirua+* que mensaje le deja a la nueve generación? 2 ¿Cómo crees que se debe seguir enseñando a los jóvenes y a los niños respecto a los *Ekuirua+*? 3 ¿Para qué otras actividades sirve el *Ekuirua+*? 4. ¿Lo que usted sabe de *Ekuirua+* quien le enseñó? y 5. ¿En qué espacio se transmiten los saberes respecto al *Ekuirua+*?

8.1.4. Actividad 4. Organización de Categorías

Se organizaron las preguntas en categorías de análisis de acuerdo a las semejanzas, a partir de las respuestas obtenidas durante los diálogos, es decir se constituyeron como categorías emergentes. A partir de las grabaciones, gráficas y fotos se reconstruyo a manera de relatos, narraciones y matrices donde se

mostrarán los aspectos relevantes asociados, la primera parte de la matriz está escrita en español y la segunda parte escrita ,más bien transcrita en dialecto *M+n+ka* finalmente la interpretación de acuerdo a la formación recogida.

8.2 Momento 2. La maloca como escenario de aprendizaje del conocimiento del *Ekuirua+*: Actividad Educativa

8.2.1 Actividad 1. Preparación de las prácticas tradicionales

Para la realización de esta actividad se tuvieron en cuenta el permiso por escrito y verbalmente a diferentes instantes (dueño de maloca, junta de cabildo, directora de la institución educativa y maestra) y los preparativos en la maloca como escenario de aprendizaje (alimento, Baile, Canto Mito).

8.2.2. Actividad 2. Instantes Significativos en la Enseñanza del *Ekuirua+*.

Vivir el conocimiento tradicional en la maloca

Se abordó la enseñanza tradicional a partir del conocimiento generado por los mayores de la comunidad y se organizó en nueve instantes que se presentan en el orden de su realización:

- A. Viaje, llegada y recibimiento de los niños en la maloca.
- B. Canto de entrada.
- C. Pago de *yua+*.
- D. Preparación de *ly+kon+a+*.
- E. Integración profesora-comunidad. Intervención del mayor relatando el mito del *Ekuirua+*.
- F. Intervención de la mayor relacionando los saberes sobre *Ekuirua+*.
- G. Compartiendo los *ly+ko*.

- H. Canto de cierre y despedida.

Vivir El Conocimiento Tradicional En La Escuela

La profesora en el aula de clase, con los niños retoma las actividades vividas en la maloca en la comunidad de San Francisco, evidenciadoas en dibujos.

- A. Recuento de lo vivido en la maloca.
- B. Dibujo de los escenarios de aprendizaje.

CAPITULO 9. RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En el presente capítulo se describe la interpretación de los resultados, a partir de los diálogos generados con los mayores y la actividad realizada con la comunidad y los niños. Las preguntas entorno a la identificación de los conocimientos tradicionales y sus formas de enseñanza propia con respecto al *Ekuirua+*, se organizaron en categorías por matrices y allí se presentan las formas, las prácticas y los procesos, que aplicaron para acceder al conocimiento tradicional relacionado con la enseñanza-aprendizaje de *Ekuirua+*. Se organizaron las preguntas en seis categorías de análisis de las cuales cinco están relacionadas con la identificación de conocimiento tradicional que son: categoría de creencias, categoría de formas de recolección, categoría de preparación para el consumo, categoría de relaciones y categoría de representaciones. Y una categoría relacionada con la identificación de los espacios de enseñanza y aprendizaje de conocimiento sobre *Ekuirua+* que se denominó categoría de enseñanza propia.

En las matrices se presentan las preguntas con las respectivas respuestas, las respuestas constan de dos partes: la primera parte está en español y la segunda parte está en dialecto Uitoto *M+n+ka*, tal como lo mencionaron los mayores.

9.1 Identificación de conocimiento tradicional y los espacios de enseñanza aprendizaje del saber sobre *Ekuirua+*.

9.1.1 Categoría Creencia

Las creencias o sistema de creencias son analizadas en el devenir de las ciencias sociales como portadoras del sentido de la interacción humana. Los Ser Humanos las elaboran a través de procesos que desde la interioridad subjetiva se proyectan

a las relaciones con los “otros” y, desde ese ámbito, reconfiguradas, vuelven a moldear lo creído subjetivamente, y generan de esa forma secuencias inacabadas y recursivas. Además poseen un sistema de adhesión a algo de cuyo sentido es difícil dar razón, por lo mismo se puede mencionar que su contenido puede cambiar de una sociedad a otra, como también entre los distintos sectores que lo componen. Su función es satisfacer la necesidad que tiene el Ser Humano de comprender el sentido de su vida y del mundo que comparte con sus semejantes.

(Fernández, 2006.) Se denomina categoría de creencia por lo que abarca temas relacionados con mitos, conjuros, efectos del tigrillo, la raya y el relámpago que van asociados y que para el clan es una manifestación de la parte espiritual materializada mediante la palabra y que mediante de esos elementos se da testimonios por eso se afirma y se cree que así sucedió de acuerdo a los mensajes que transmiten y narran en los mitos los mayores.

Por otro lado los conjuros mencionados dan validez al conocimiento propio mediante el *Ekuihua*+, así armoniza el cuerpo de las persona; de la misma forma el *Ekuirogó* hongo, el *Ekuirogó* raya y el *Ekuirodozi* tigrillo tienen relaciones muy semejantes, hecho que se hace visible en la selva, además cuando el tiempo relampaguea es un paso importante para fertilizar y ordenar todo organismo que tiene vida y que se procrea.

Las preguntas orientadoras que están dentro de esta categoría están asociadas por las similitudes que conservan y para el servicio con los semejantes.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Conoce el origen mítico del <i>Ekuirua</i> +	Tiene mito, mis finados padres me avisaban, dicen que es una mujer. <i>lte ie jaga+ moma m+kor+ ia+y+no+ yof+redia+y+no+, mei afe da r+gó.</i>	<i>Ekuirua</i>+ tiene mito, pero mi papá no contaba, pero se sabe, desde antes era comida de los abuelos, es una mujer que se volvió en <i>Ekuirua</i>+ <i>* Ekuirua+ jaga+rede, mei ite iad+ mei Mooma afena yoñede, iad+ jaka onoiga, jae ka+ einamak+ r+yena mameide, r+gó afena jaiya.</i>	<i>Ekuirua</i>+ tiene mito, se sabe, es comida de <i>Nofi</i>, <i>Nofi</i> es parecido a un tintin, el tenía mujer llamada <i>iamag+za</i>, la dejó a ella y se juntó con otra mujer; <i>iamag+za</i> se fue a vivir al otro lado de la maloca, en eso el trajo <i>Ekuirua</i>+, la mujer con la que vive hizo escuchar a <i>iamag+za</i> diciendo: cuidado se atora, <i>iamag+za</i> que era de la gente de <i>buinaiza</i>+, que vivió con mi marido se atoraba, por eso <i>iamag+za</i> respondió, cuando <i>Nofi</i> traía sardina <i>iama</i> si siempre traía <i>Ekuirua</i>+, le regañó, de ahí <i>Ekuirua</i>+ es solo para <i>Nofi</i>, con eso se mantiene, vive, con eso cuida y cría sus hijos. <i>*Ekuirogó jaga+ ite, onod+o, Nofi guiye, Nofi m+guina eroide. Afe Nofi a+rede, da rigó ote, ie nanoid+gó ie dotaka ie mei j+a+gó ote, ie dotaka ananekomo ite, meita afem+e Ekuirogó at+de, ie komo enefekomo ogagóna da+de, jaiagó kakatate, ó a+ziza iamag+za buinaiza+ igó, kue oga iamag+za a+ziza+naza, jira afegó da+de n+nomo Nofi iama at+f+rede, Nofi fia da Ekuirue at+f+reded+.ie ik+de, meita afem+e iena jaka ite iedo kaade, iedo uruia+na jaka uiñote.</i>	Si conozco el origen mitológico de <i>Ekuirua</i>+ pero no lo voy a narrar porque yo soy <i>n+mairama</i>, yo sé todo, <i>Ekuirogó</i> es una persona. <i>*Ekuirua+ komuiya jaga+na onod+o n+nomona komuide, onod+kue iad+ yoñeit+kue, kue bie mei n+mairamad+kue, kue bie mei nana onod+kue, Ekuirogó mei kome.</i>
Descripción Respuestas	Los mayores en común mencionan que el <i>Ekuirua</i> + si tiene origen mitológico y que es una persona, en especial una mujer.			

Matriz N° 1. Descripción del origen mítico de *Ekuirua*+

Los primeros seres eran personificados, por eso *Nofi* tenía su mujer de gente de *iama* pez botello, que lo dejó y consiguió otra, entre esas dos mujeres había disgustado, en donde *Iamag+za* expresa que *Nofi* es un perezoso que no hace casería solo mantiene buscando *Ekuirua*+, porque no sabe hacer otra cosa más. De acuerdo al mito de

origen del *Ekuirogó* es una mujer que se cayó desde lo alto del cielo y que al llegar a la tierra su cuerpo se esparce por todas partes. Por eso casi la mayoría de los hongos se parecen a ciertas partes del cuerpo del ser humano. Para los mayores *Ekuirua+* es una persona, una mujer, comida de las personas y de *Nofi* y el mito en la etnia es muy importante porque relata y explica los orígenes de lo que existe en el entorno, llámese planta, animal, hongo y río; también el mito mantiene enseñanzas que para nuestro caso se denomina consejos pautas para vivir en armonía, en ella está el conocimiento propio preservado que antes se transmitida oralmente, que recientemente se escribe como un legado para la posteridad.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Existe algún conjuro invocado o relacionado con <i>Ekuirua+</i> ?	Si con relación al reumatismo, se relaciona por lo que el hongo es flemoso. <i>J++ ite, kome t+zitaiya ie j+ra, afe Ekuirua+ mararenamo raiñode.</i>	Con relación al conjuro si hay, con relación al dolor de los huesos, no se frota se invoca. También se conjura con relación al hongo blanco y hongo rojo, <i>Nofi</i> se menciona por lo que el consume <i>Ekuirua+</i> pero no le hace nada. <i>J++ ite, kome t+zitaiya ie. Gu+ñega fia j++ka. Iemo urue t+t+renaiya Nofimo raiñode, mei Nofi afe guite iad+ jaka otabiñede.</i>	Hay, con relación al parto así como estos honguitos no demoran el dolor de parto tampoco demoran. <i>*Ite Ekuiruemo raiñode j+ra, r+gó urue jokoakana yezika j+ka baie Ekuirue jino biya izoi urue jarire izinino jino ba+iza+bite.</i>	Hay conjuro invocado al <i>Ekuirua+</i> el de <i>jenuiza+</i>, enfermedad de los niños. <i>*Ekuiruemo raiñodena j+rana ite, jenuiza, t+t+ria+ uzerenia, eyek+ide Ekuirogó iye ie, afemo j+ka oni b+jikaide afemo raiñoka, o j+kamo na+ ílad+ mei iye ie iedo na+ ite, ie ei Ekuirogó mona ar+ bite d+nomona ranino uai jia+de.</i>
Descripción de	De acuerdo a lo anterior hay conjuro para: dolor de hueso, para dar a luz, <i>jenuiza+</i> , <i>t+t+renaiya</i> -sapo rojo y el			

la Respuesta	sapo blanco.
--------------	--------------

Matriz N° 2.Descripcin de conjuros relacionados a Ekuirua+

Los mayores afirma que si hay conjuros relacionados que se invocan a *Ekuirua+*, como el caso de dolores en los huesos se frota dentro dela mano queda flemoso, allí se conjura sobre *Ekuirua+* pero invocando al mismo, luego se frota se frota, sobre la parte afectada, porque el exudado del *Ekuirua+* ayuda a recuperar el líquido del hueso que se ha secado. Ahora cuando una mujer quiere dar a luz, presenta los dolores naturales de parto, en ese momento la partera o la persona que está encargada hace el conjuro sobre un manojo de ortiga invocando al *Ekuirua+*; narrando el fragmento del momento que los *Ekuirua+* brotan sobre el palo, y no demoran; esto es con el fin de que el parto sea muy pronto y casi sin dolor. Por otro lado está el jenuiza+ que es caracterizada como enfermedades que se presentan con frecuencia en los niños, en este caso *t+t+renaiya*⁵², sapo blanco es leve, proviene cuando la materna come *Ekuirua+* que sale sobre los palos, por eso se recomienda a las materna no comer *Ekuirua+* cuando tienen los bebes pequeños; la enfermedad se presenta dentro de la boca, en forma de masitas blancas que si no se atiende oportunamente, las masitas poco a poco pueden bajar al estómago y puede ser mortal. Se conjura sobre el látex de juansoco o cogollo de chontaduro o sino peinar el cabello y recoger el cabello caído y conjurarlo, pero mencionando el nombre de *Ekuirua+* como agente causante de la enfermedad. Por su parte el sapo rojo, es más fuerte porque tiene su origen en el *Ekuirogó* del rio, por eso su efecto es más fuerte como candela, los síntomas se presentan dentro de la boca es de color rojo, se conjura sobre la hoja de una planta y leche de seno de la madre, pero mencionando el nombre del *Ekuirogó*, porque si se conjura y no se menciona al agente causante no se va a curar,

⁵² Se caracterizan dos enfermedades, pero cambian los términos hongos pasa a llamarse sapo de acuerdo al mayor kuegater. Por tanto el sapo blanco es de origen de ekuirogó de tierra, el sapo rojo es de origen del ekuirogó del rio y además el escalofrío es causado por el ekuirodozi.

se presenta en los niños y en algunos mayores. Allí se van rescatando los saberes propios, porque la vida del indígena gira en torno a lo que se consume, se invoca o se menciona sea para aspectos positivos como la sanación y aspectos negativos como la cutipacion o enfermedades relacionadas a ella.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Por qué se relaciona al tigrillo con el <i>Ekuirogó</i> ?	Porque su piel tiene las mismas pintas que tiene el <i>Ekuirogó</i>. <i>le ab+ Ekuirogó ab+ izoi jirarena jirari.</i>	Porque sus pintas son semejantes al del hongo <i>Ekuirogó</i>. Además el <i>Ekuirogó</i> es pequeño y delgado. <i>*mei Ekuirogó izoi ie ab+ jirarede, itaiba+a+na ite jira, ekuiroko da+na, afe j+ko duet+gai.</i>	Lo que es el personaje de la mujer su símbolo se convirtió en <i>Ekuirogó</i>, porque el <i>Ekuirogó</i> de comer tiene las mismas pintas que lleva el <i>Ekuirodozi</i>. <i>*N+ komena mameid+no ja baie joreño ja komuiya Ekuirogó (tigre), Ekuirogó (raya), Ekuirogó (hongo).mei afe ua Ekuirogómo ite ie ab+ Ekuirodozi iena eroide.</i>	Es de los animales, <i>Ekuirodozi</i> es candela, <i>jenuiza+</i>, hace calentar a la criatura, mitad caliente mitad frio. Hay tres <i>Ekuirogó buinaik+</i> del el rio; <i>Ekuirodozi</i> el tigrillo, de los animales; y el hongo de este mundo. Tiene semejanza por las mismas figuras en la piel como del hongo que se come, el del rio lo cuida <i>noinoi buinaima, menig+ buinaima z+k+da buinaima</i>, el yua <i>buinaima</i> cuida de la naturaleza <i>*Jadie ja joyan+g+ ie, Ekuirodozi baie mei re+k+, jenuiza+ n++ urue kuaritate, atuedo mana+de iemo atuedo kuaaride. Naga amani ite, Ekuirogó buinaik+; Ekuirodozi duera d+ezede; joyan+ik+; iemo Ekuirogó bin+iko. Afe jirarede r+garogó izoi ie</i>

				ab+ j+a+ itaiba+a+. Noinoi buinaima, lye ie uiñote. Z+k+da buinaima, yua buinaima, jazik+ ie uiñote. Menig+ buinaima.
Descripción de la Respuestas	Los mayores mencionan que el <i>Ekuirogó</i> hongo y el <i>Ekuirodozi</i> tigrillo tienen semejanzas por las pintas parecidas que tiene el <i>Ekuirodozi</i> en la piel y las manchas que tiene el hongo encima de la sombrilla.			

Matriz N° 3. Descipcion de la relación del *Ekuirogó*-tigrillo con *Ekuirogó* -hongo



Figura N° 8. Tigrillo por: Kuegatere, J.2013. **Foto N°12.** Tigrillo por Azicatch, 2004 y *Ekuirogó* por Dimas, F.2013.

El tigrillo denominado en dialecto *Ekuirodozi* se asemeja con el *Ekuirogó* por las manchas en la piel, dice el cazador G, Antonio (2013) las manchas no están en toda la piel, lo lleva encima de los ojos van desde la frente por toda la columna hasta la punta de la cola, mientras que el *Ekuirogó* hongo tiene manchas parecidas *itaiba+a+* encima, sobre la sombrilla cuando es adulta, por lo tanto se asemejan por las manchas. El *Ekuirodozi* perjudica a los bebés, cuando el papá lo molesta, afecta al bebé causándole escalofrío el cual se sana si el conjuro le mencionan el nombre. El *Ekuirodozi* o *yamorogó* es el otro nombre que es denominado por muy pocas personas, más que todo por los mayores, es pequeño y alargado parecido a un gato; frecuenta generalmente los rastrojos, por lo que allí hay árboles frutales, donde llegan diferentes animales y le favorece para poder atraparlos para su dieta alimenticia. De acuerdo a lo mencionado López, 1989, Citado por Vasco *et al*, 2008 indica que “el tigrillo *Felis wiedii* es otro animal comúnmente mencionado por tener relación con *Lentinula raphanica* ya que las manchas de la piel de este animal se asemejan a la forma de las fructificaciones de *Lentinula raphanica*, este tigrillo posee una oración que le permite comer hongos sin que le hagan daño.

Los uitotos dicen que la *Lentinula raphanica* fructifica en grandes cantidades, es porque nace con la fuerza del tigre”, con relación a este concepto la mayor Martínez, A. (20013) afirma que “*Ekuirua+ +ride*, cuando brotan los *Ekirua+* gruñen, haciendo el sonido emitido por el tigrillo cuando está furioso “por lo tanto el indígena, no cuida a la naturaleza, ella sola se regula, la naturaleza no necesita del Ser Humano en cambio el Ser Humano si la necesita y depende de ella; lo que el Ser Humano indígena cuida es la palabra, la palabra es poder y el poder para el Ser Humano indígena es servicio reflejada en el rito de la sanación mediante el conjuro.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuándo el tiempo relampaguea brotan los <i>Ekuirua</i> +	No crece, ese es un decir, queda solo en palabras. <i>*Koni komuiñede, fia ua uina it+no.</i>	De pronto para otros hay, cuando el tiempo relampaguea salen en los palos, para nosotros no hay; no más es un decir. <i>*Mei n+ba+ j+a+no d+bene ite, mona ekuiro da+na yezika n+ba+ amenamo komuide, ka+ d+bene onoñega.fia uaina it+no.</i>	Es lo que se imagina cuando el tiempo relampaguea. <i>*mona ekuiro da+na fia jana+d+no.</i>	El padre creador mediante el relámpago está fecundando, despertando la abundancia. No, no existe .el Tabaco y la Coca si pasan como relámpago, pero por el espacio. <i>*Moo baie bin+e bedode, komuitate. Ranino kazitate, yaikojaide, meita iñede .jibina, d+óna d+ga boriya.ta+nodo jaide.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores mencionan que cuando el tiempo relampaguea no brota el <i>Ekuirua</i>+. El relampagueo “<i>mona boriya ekuiro, ekuiro</i>” realizan otras funciones como fecundar y despertar la abundancia a los seres que existen sobre la madre tierra.			

Matriz N° 4. Descripción del tiempo cuando relampaguea

Cuando el cielo relampaguea y salen rayos que se dice en dialecto *M+n+ka* “*ekuiro ekuiro*” termino *ekuiro* está relacionado con la luz o la electricidad que emite los rayos al momento de relampaguear, el tiempo relampaguea cuando va ver un verano fuerte; pero en ese instante no brotan los *Ekuirua*+ por más parecido que tenga el nombre. Pero si el creador, el *Moo Buinaima* hace una obra de abundancia, sacude a todas las criaturas para que se reproduzcan espacio llamado *ranino* en donde florecen los árboles y los animales aparean, esos animales dependen

comiendo las frutas que producen los arboles sean domesticas o silvestres. Pero al mismo tiempo con ese relámpago *Moo Buinaima* llama la atención o da consejo a todo lo que está en nuestro entorno, que a veces benefician o atacan al Ser Humano. Por lo tanto cuando el tiempo relampaguea no brotan *Ekuihua*+ ese es un simple decir. Aunque se puede afirmar que el *Ekuihua*+ crece sobre los palos en ciertas épocas entonces es parte del ranino y puede que este asociado al tiempo de relámpago y de ese modo brotar y continuar su reproducción como las plantas y los animales.

Preguntas	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Por qué se relaciona la raya del rio con el <i>Ekuirogó</i> ?	Se parecen porque es blandito como el hongo terrestre. <i>j++ mei iye ie Ekuirogó izoi, +d+roaide.</i>	Porque es blandito como el hongo <i>Ekuirogó</i>. Y tiene las manchas parecidas. <i>Mei Ekuirogó izoi ie +d+rogona izoi iemo en+e Ekuirogó izoi jirarena jira.</i>	Es la que surgió primero, porqué se originó de una de las cortezas de <i>moniya amena</i>, es el primero en surgir; el propio <i>Ekuirogó</i> es del agua, el de la tierra se llama yamorogó del agua es parecido, con el hongo de la tierra por lo blandito y la figura. <i>N++ nano komuidia+o+, baie mei moniya amena ie igora+a+, iyemo Ekuirogó ite, ar+ne ite baie yamorogó.iye irogó en+e irogóna eroide ie ab+ itaibado iemo ie ab+ +d+roaina jira.</i>	Nosotros las personas nos originamos del agua, son tres, primero salió del agua, luego el que sale el los palos, luego el animal. Se asemejan por las pintas, de encima y porque es blandito. <i>Mei ka+ bie kom+n+, ja+noimona komuid+ka+, naga amani d+gade, nano iye ie komuiya, ie mei amenamo komuide Ekuirogó, ie mei, Ekuirodozi joyanuik+.ia+ ab+ jirarenado dajena eroide.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores, mencionan que <i>Ekuirogó</i> hongo, tiene manchas en el centro de la sombrilla y es blandito de igual forma el <i>Ekuirogó</i> del rio es blandito y tiene manchas en su cuerpo; eso es lo que los asemeja. El			

	orden de surgimiento es que primero salió el <i>Ekuirogó</i> del rio, luego el <i>Ekuirogó</i> del palo y finalmente el <i>Ekuirodozi</i> de la tierra.
--	---

Matriz N°5. Descripción de la relación de *Ekuirogó*-raya con *Ekuirogó*-hongo

Todos los seres humanos surgimos del agua, se refleja en el vientre con el *r+beji*⁵³, por lo mismo el surgimiento de los *Ekuihua*+ tiene una lógica, primero surge el *Ekuirogó* del agua, nace de una de los pedazos cortados del árbol de la abundancia de “moniya amena”, que cae en el agua y se transforma en *Ekuirogó*. En un segundo momento surge el *Ekuirogó* que crece sobre los árboles secos, ya sobre la tierra crecen los árboles, en donde salen los *Ekuihua*+; estos árboles crecen y brindan alimentos y sitios estratégicos para la reproducción de los demás animales,



Figura N°9. Raya *Ekuirogó* por: Dimas, M y Kuegatere, J.2013. **Foto N°13** *Ekuihua*+ por Aida Vasco-p, 2005.

⁵³ jugo amniótico elemento necesario para realizar el ciclo de vida y mantener la especie.

Es por ello que el *Ekuirodozi* surge de último, para disfrutar de lo que brinda la naturaleza. Se concluye que la relación del *Ekuirogó* del río con el hongo *Ekuirogó*, son las manchas sobre la piel de *Ekuirogó* del río, que son similares a la del hongo *Ekuirogó* cuando es adulta y ambas se asemejan por lo que son blanditas, en estos aspectos coinciden. Desde estos aspectos los seres humanos y los seres que están en el entorno mantienen semejanzas representados en los tótems y en los mitos de origen de cada clan por eso hay vínculos Ser Humano-naturaleza donde no debe haber dominio sino respeto.

9.1.2. Categoría formas de recolección del *Ekuihua*+

Esta categoría hace relevancia a la forma, las pautas apropiadas para recoger *Ekuihua*+, los efectos que causa cuando no se recogen adecuadamente, las épocas propicias para la recolección, los sujetos que los recolectan, y las intenciones o no que se tienen con respecto a la recolección, de ese modo se viven las prácticas tradicionales y así mantenerla identidad; involucrando el núcleo familiar teniendo muy en cuenta los requisitos previos para la recolección y no sufrir las consecuencias en la vida cotidiana.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuál es la forma	Los <i>Ekuihua</i> + se recogen todo no se deja las paticas porque le puede asustar.	Cuando recojas <i>Ekuihua</i> +, recójalo con paticas, si lo deja siempre le va a asustar.	Las paticas se sacan todo, no se votan, ni cuando se recojan, ni cuando se coman.	Si no recoges las paticas, en espanto le va a perseguir siempre le va hacer asustar.

adecuada para recoger el <i>Ekuirua</i> +	*+Meita <i>Ekuirua</i> + nana +ra+ka, ie +dag+ f+eñega komena jak+naitade.	* <i>Ekuirua</i> + ó oiad+ nana oga ie eigai o f+ead+ mei ona jaka jak+naitaite.	*Eigai nana oga, dotañega, oiad+ iemo r+iad+.	*le eigai oñenia, jaka jana+na o rakaite mei o jak+naitaf+reite.
Descripción de la Respuestas	Los mayores recalcan que cuando recojas <i>Ekuirua</i> +, se debe recoger con todas las paticas sin dejarlos y no votarlo en el momento.			

Matriz N°6. Descripción de la recolección de *Ekuirua*+

Los consejos para las culturas indígenas es fundamental para vivir en armonía consigo mismo, con los demás y con el ser superior, *Moo Buinaima*, por eso hay que escuchar, meditar, asimilar y cumplirlo; no cuestionarlo porque de ser así se encontrará lo que no le agradaría encontrar. De ese modo *Ekuirua*+, cuando se recoja de su medio natural se debe sacar con todas las paticas y si es posible *nana ñue kueroka*⁵⁴, para no lamentarse más delante de las consecuencias.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
	Cuando usted va sola ala chagra le asusta es como si alguna persona le estuviera siguiendo,	Cuando se saca <i>Ekuirua</i> + se tiene que sacar toda la patica, no se deja nada. Cuando se	El <i>Ekuirua</i> + cuando se recoge, cuando se come, la patica no se deja, ni se bota. Si se deja cuando	Es el dueño de hongo blanco y rojo enfermedad propia de los niños. Pero el <i>Ekuirua</i> + hongo cuando se

⁵⁴En el momento de recoger el *ekuirue* es importante no dejar ni un solo hongo, es mejor recoger con patica y todo.

¿Cuáles son los efectos cuando no se recogen adecuadamente <i>Ekuirua+</i> ?	por eso se saca todo no se deja nada las paticas en especial. <i>*Da+gó jakafa+mo ó jaiad+ komena jak+naitade, daa kome, kome meifodo biya izoi jana+de, da+i ñeñeiya nana ie +dag+ oga f+eñeno.</i>	deja le come a uno como espanto, eso se dice no sé muy bien. <i>Meita afe Ekuirue oiad+ nana moido oga due jiza jaka f+eñega, +dag+ d+ga oga, f+ead+ jana+na komena r+te. n+ei komena jana+na r+te mei onoñega da+i da+naza</i>	estas en el monte le asusta, y le sigue como un espanto. <i>*baie mei Ekuirogó oiad+, r+iad+ nana r+ga +dag+ d+ga, f+eñega, n+ baie o oiad+ n+ baie jamanamo t+z+ka; f+eka +dag+, ja baie kome odana bite, iodo jaid+o buu biya da+nano erokaid+o, ie ab+na +dag+ kome rakaja</i>	recoge la patica no se deja por nada. Porque cuando haces casería te puede estar asustando. <i>lad+.ie +dag+ jaka oni dotañega, r+iad+ namo jaka r+ga, mei nia janana kome r+te, jak+dote, +ra+ad+ nana +ra+ka ie +dag+ f+eñeno.o raoiad+ ona jak+jak+doite</i>
Descripción de la Respuesta	Los efectos que causa cuando no se recoge adecuadamente el <i>Ekuirua+</i> es que le va a asustar, como espanto por eso se tiene que recoger con paticas sin dejar nada.			

Matriz N° 7. Descripción del efecto que causa *Ekuirua+* si no se recoge adecuadamente

El hombre indígena tanto como la mujer, realizan las actividades cotidianas en la selva, ya esa recolectando frutas, tubérculos, nueces, mieles, termitas o caserías para el consumo de la familia; en ese lapso de tiempo si no cumplió adecuadamente con el requisito, cuando esté en la selva, cuando va solo o sola por el camino o cuando este sola en la chagra, allí va a sentir la presencia del espíritu o dueño del *Ekuirua+*, así se sentirá los efectos, las consecuencias; de modo que así no esté alguien siente que alguna persona le va siguiendo... “*mira atrás...pero nada*”... es tanto que va pronto a la casa sin cumplir a cabalidad la actividad que tenía que realizar, ese es el espíritu de *Ekuirua+*, que le va siguiendo; por lo mismo así una recomendación parezca insignificante se debe cumplir, para no estar en contra vía con la propia cultura.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿En qué época o tiempo se recogen?	Cuando se encuentran. Más que todo en tiempos de lluvia. <i>*Mei kome baiya yezika, nok+e na yezika.</i>	Uno ya sabe por eso después de la lluvia de verano sale a buscar. <i>*Ja kome onode f+mona b+iya yezika jenuaiga.</i>	Cuando llueve un verano, uno lo va a revisar en la chagra, en otros días crecen solos en cualquier día, por eso cuando se encuentra se recoge. <i>*Jaka f+mona b+iya yezika ja jaka kaiduaiga,j+a+ruido ta+monamo komuide meita fia baiad+ oga.</i>	Se recogen cuando uno lo encuentra sea dentro de la chagra o bajo el monte, o en rastrojo cuando hay verano. <i>*Kome b+iad+ mei jaka +ra+ka,jakafa+ eromona, jazik+ anamona,meido+ anamo iad+ f+mona b+iyamonamo.</i>
Descripción de la Respuesta	<i>Ekuirua+</i> se recogen en tiempos de la primera lluvia del verano allí se revisan los palos visto dentro de la chagra y palos visto bajo la selva o en rastrojo.			

Matriz N° 8. Descripción de las épocas de recolección de *Ekuirua+*

Para las familias indígenas las épocas, juegan un papel importante, porque allí se dan cuenta que productos están en cosecha para el aprovechamiento y el sustento diario, ya que no hay un lugar específico, en donde se depositen los alimentos, la despensa para el indígena es la misma selva, la chagra y el río; allí se encuentra lo necesario para la subsistencia.

Por lo mismo cuando es época lluviosa las abuelas se alegran porque van a consumir *Ekuirua+* y como conocen los palos van revisando las chagras, los rastrojos y los palos que hay dentro de ella; pero también revisan los palos que

han visto cuando salen a la selva esto es una herencia conocimiento que es transmitida de generación en generación. En las épocas pasadas las períodos de fructificación de *Ekuirua+* iban paralelo con el calendario ecológico, pero ahora ese aspecto se ha alterado con los efectos del calentamiento global, por eso mismo hoy por hoy no es de extrañar que se encuentran en las lluvias de verano únicamente, sinó que se encuentra en lluvias de cualquier día soleado.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Quiénes recogen <i>Ekuirua+</i> , los Ser Humanos, las mujeres, los jóvenes o los niños?	A las mujeres les gusta más que todo, pero si los Ser Humanos lo encuentran ellos lo recogen. <i>R+gon+a+ +ere afena ga+na, afe mei jaka +iñ+a+ mei k+oad+ jaka mei +ra+día+.</i>	Casi todos, pero a las mujeres les gusta más, ya cuando es verano ellas pasan revisando; pero si los Ser Humanos lo encuentran también lo recogen, además los niños también saben miran lo que sus padres hacen, <i>Jaka nana, ia+d+ r+gon+a+ Ekuirogóna jaka +ere ga+na, jaka f+mona b+iakana uiekodo jaa eroikana uitia+o+, kaidotia+o+, iad+ +ima jaka k+oad+ jaka Ekuirogóna k+oad+ jaka at+de. Jaka uruia+ j+a+ onodia+ eit+a+, Moot+a+ uana k+odia+za.</i>	A las abuelas les gusta mucho, a la juventud casi no les gusta, por qué no se les brinda, en cambio nosotros brindamos por eso nuestros hijos saben, a Joseph (nieto) le gusta mucho, cuando se cocina él se alegra, porque dice que va a comer, por eso se busca. <i>Eir+gót+a+ +ere ga+de, komomak+ f+gó ga+ñede, mei ekañegaia+ afena +ere, mei ka+ ekad+ka+ta ka+ uruia+ onode, Joseph +ere ga+de zeiad+ iobide, kue r+it+kue da+de, meita jenoka.</i>	Las mujeres, conocen de la chagra. <i>R+gón+a+ mei jakafa+ iena nana onodia+</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores de acuerdo a las respuestas mencionan que las mujeres son las que por lo general recogen <i>Ekuirua+</i> seguido de los Ser Humanos.			

--	--

Matriz N°9. Descripción de los agentes que recogen *Ekuirua+*

Desde el momento que la mujer indígena está en gestación, sale a la chagra, a la selva a realizar actividades de recolección, porque para la mujer el hecho de estar embarazada no es un cargo más, no es un estorbo, antes ella se siente fortalecida y trabaja con mucho más esmero para asegurar el futuro del nuevo ser que lleva en el vientre. Por eso es, la que más recoge *Ekuirua+* para el consumo, por lo que pasa la mayor parte de su tiempo en la chagra; en un segundo momento *Ekuirua+* lo recogen los hombres, porque ellos lo encuentran regularmente y por casualidad cuando hacen casería en el monte.



Foto N° 14. Las señoras Agripina Kueconamuy, Lina Rupi e Inés Umaña llevando al baile *Ekuirua+* por Dimas, F.2013.

Pero últimamente los niños ya saben porque las mamás lo van avisando y se alegran, porque saben que van a comer. Es muy significativo que los mayores vayan enseñando a la juventud y a los niños la importancia de recoger *Ekuirua+* y no solo recoger sino que sepa la importancia alimenticia y que lo consuma, las mujeres lo saben porque

en primer lugar son las que dedican la mayor parte de su tiempo en la chagra y además son las que están pendiente de la comida diaria de la familia por eso es que la mujer indígena le da importancia a *Ekuirua+*.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Se va al monte con la intención de recoger <i>Ekuirua+</i> ?	Cuando llueve el verano uno ya sabe y por eso va a mirar; otro día uno pasa y no más lo encuentra. <i>*F+mona b+iad+ kome onodeza jaka eroizaide, j+a+ruido kome fia jaka afemo duk+de.</i>	El corazón ya se alegra, porque ya llegan los días de recoger carne. <i>*Kome komek+ jaka jaa iobide, ja mei y+k+a+ orarui duk+de.</i>	Está el palo, donde uno ya revisa, esto ya va a llover, por eso ya ahí. Por eso se revisa, y ahí, a veces se encuentra por pura casualidad, donde sale se mira veces uno va envano. <i>*ite amena jaka baie kairana, bie jaa nok+ b+izaideza, iteza jaa eroizaiga, meita jaka ite, iemei j+a+ruido fia jaka eidaga, irana eroiga, j+a+ruido kome ta+nomo jaide.</i>	Cuando hay verano en ese tiempo uno va con ese pensamiento a mirar el palo, se contenta porque voy a comer <i>Ekuirua+</i> dice. <i>*f+mona baiya yezika kome jaka koni afe komek+do afe amena eroizaide, iobide Ekuirua+ r+it+kue da+de.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores afirman que cuando hay verano y llueve se va al monte con la idea de recoger <i>Ekuirua+</i> son los días de recoger carne.			

Matriz N° 10. Descripción de las intenciones o nó de recoger *Ekuirua+*

La época del verano es el lado opuesto del tiempo del invierno, que además es el indicador para estar alerta y prepararse para salir a buscar *Ekuirua+*; en donde hay esperanzas de vida, ya que para el pueblo indígena son épocas de abundancia, y como grupos recolectores si se va al monte con la intención de recoger *Ekuirua+*, todo

Monifue se tiene que aprovechar y además *Ekuirua+* produce en esta época para brindar su beneficio al ser humano y a otros seres que se alimentan de ella.

9.1.3. Categoría preparación para el consumo de *Ekuirua+*.

Esta categoría hace énfasis al *Ekuirua+* cuando está a punto para consumirlo, los pasos que se deben tener en cuenta antes de cocinarlo, las formas de prepararlo para consumirlo y las hojas en que se deben asar los *Ekuirua+*, aunque puede ser similar o diferente dentro del vivir cotidiano que los demás clanes.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuándo está a punto para consumir <i>Ekuirua+</i> ?	Primero brotan, y se va a mirar al otro día, ya está al punto para comer y al otro día ya se ha marchitado, ya tiene gusano, las moscas y mosquitas lo comen. <i>*Mei nano tuute, j+aruido eroizaiad+ jaa ñue f+d+de, ie j+a+ruido, jaa f+goiñede, jaamei baie a+ade. Yaberua+ junaka, jayek+a+.</i>	Cuando está bien jecho no es sabroso, cuando recién brota y es redondito está al punto, cuando son pequeños. <i>Ja baie ie jead+ f+go ka+manide, baie komo jino ie tuua, komo jino ituruna iya yezika ñue f+d+de.na+ jeenina yezika.</i>	Cuándo están abriéndose los botoncitos, Son muy ricos. <i>*Komo ie tuua yezika mei ñue f+d+de,+ere ka+marede</i>	Esta al punto cuando son pequeños, los primeros que salen esperan a los otros; aunque son pequeños brillan, ya no crecen más, están al punto cuando se abren, a los tres días. <i>*Ñue afe tuua yezika. Nano komuide, j+a+nona uiñote, jenide iad+ kenirede, ja mei ie zairie duk+ñede, oni ie zuijikaiya yezika ñue f+d+de, f+go amaruido iyarui.</i>
Descripción				

de la Respuesta	Los mayores a partir de sus experiencias afirman que están a punto de consumirlo cuando están en botoncitos, cuando son redonditos, cuando están pequeños o cuando están abriéndose.
--------------------	--

Matriz N°11. Descripción de Ekuirua+ cuando está al punto de consumo

El hecho de estar a un buen punto de consumirlo lo describen los Ser Humanos y las mujeres, es porque la mujer lo recoge pero ambos lo consumen por eso saben cuándo tiene el sabor exquisito. Todo alimento tiene un punto de

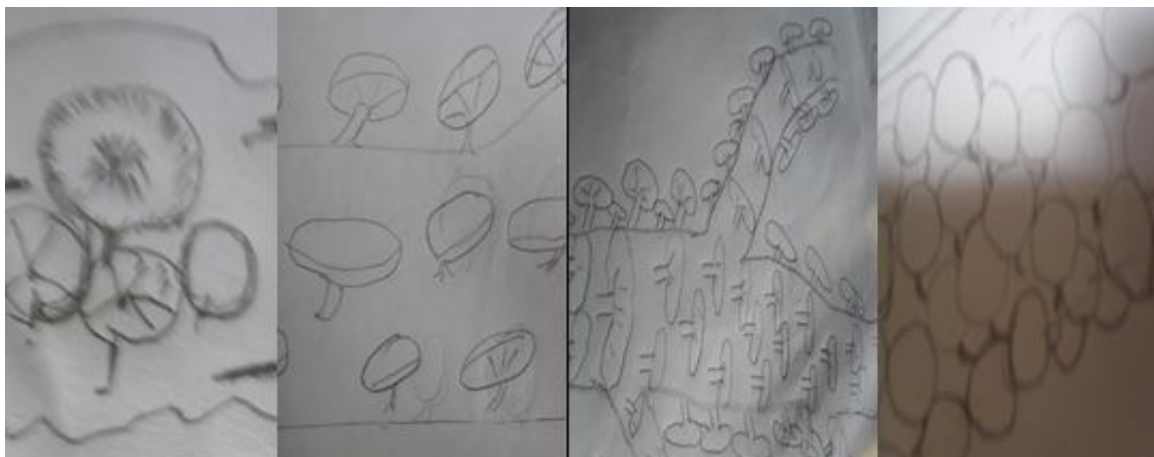


Figura N° 10. Ekuirua+ en las diferentes etapas de consumo por el mayor Jorge, Carlina, Antonio y Antonia. 2013.

Equilibrio *ñue f+d+de*⁵⁵ y de ese modo disfrutar el alimento; este conocimiento tiene mucha significación en la cultura porque así parezca que no se lleva el registro sobre los elementos naturales, en alguna parte de la experiencia se lleva en mente los datos sobre las cosas eso implica preservar los conocimientos con respecto al *Ekuirua+* y su continuidad para con posteridad que es transmitida bajo el método de la oralidad.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Antes de cocinarlo cual es el paso?	Cuando se recoge <i>Ekuirua+</i> se lava, porque es <i>jukurede</i>⁵⁶, luego se cocina, para comer; en ocasiones se asa y se hecha casaramá y se hecha sal y luego <i>r+ga</i>. <i>Bie Ekuirogó oiad+ jokoka, mei jukurena jira, jokuano zega, ziano kome r+te, j+a+ruido, ruika ruiyano jeedoka da+i ñeta salna jonega da+i ñeta r+ga.</i>	Se lava porque es <i>jukurede</i>, hace emborrachar, por eso se asa, se cocina, de ahí para allá se vuelve en comida. <i>Jokoka mei jukurede komena j+faitate, jirari ruika, zega, d+nona ba+bat+ guiyena jaide.</i>	Se lava, para qué pase el olor fuerte, se lava las mugres, porque las moscas lo palpan, eso es lo que se lava. <i>Jokoka, mei jukured+no jaiyena, ie ab+ +a+e jokoina, aiy+ da+na izoi jayia+ junaka, yaberua+ afenoid+no jokoina, jukured+no jokoina</i>	Se lava como es persona su cuerpo tiene esencia fuerte, mujer oliente, dueña de los <i>Ekuirua+</i>, se tiene que lavar muy bien. <i>Mei jokoka mei komeza ie ab+ ziorede, jukurede r+gó, Ekuirue nagó, meita ie ab+ jokoka mei ñue jokoka, +dag+ ñue ua ñega.</i>

⁵⁵ cuando una comida o una fruta está al punto para consumirlo.

⁵⁶ olor fungico

Descripción de la Respuesta	Los mayores mencionan y afirman que porque es una mujer, que es persona se tiene que lavar y muy bien, su olor es muy fuerte y eliminar las mugres que contiene.
-----------------------------	--

Matriz N°12. Descripción del proceso de Ekuirua+ antes de cocinarlo

Las familias indígenas conservan unas prácticas higiénicas para manipular o preparar los alimentos que se recolectan de las selvas, la chagra espacios propios de donde obtienen los alimentos para el hogar, por lo mismo *Ekuirua+* recogido se lava muy bien con abundante agua, pero con agua de la quebrada porque es la más limpia. Ya que el olor es fuerte, que de acuerdo al mito de origen es parte de una mujer, por eso mismo es pasada por varios



Foto N° 15. Manuel Julio soltando el amarre de Ekuirua+ para lavarlo PorDimas, F. 2013.

procesos para poder consumirlo; de no ser así puede marear y emborrachar a la persona y si no se atiende, puede ser mortal. El agua y el fuego juegan un papel importantísimo en esta fase, por lo que son las que purifican los alimentos, en este caso el agua lo lava y el fuego lo coge purificándolo.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuáles son las formas de preparar <i>Ekuirua</i> +para consumirlo?	Se saca y <i>jedoka</i>⁵⁷ con casaramá y se hecha un poquito de sal, para comer. Se hace <i>iy+ko</i>⁵⁸ para comerlo untado con casabe y <i>kueroka</i>⁵⁹ *Ota <i>rab+na jedoka, da+i ñeta sarana due jonega, guiyena, iy+kona f+noka, jifij+na jonega, ta+gó d+ga mutaka, da+i ñeta kueroka.</i>	Si se cocina en <i>iy+ko</i>, como cocinar la carne de animal de monte, se hecha otras cosas si se requiere, como, Semillas de maracas y termitas; para comer. Hay dos formas cocido y asado. <i>J++ mei iy+komo zega, r+ye zia izoi, ab+ j+a+ena joneiad+ mei jonega, m+zedona d+r+k+gó. Guiyena ka+ guiyena. Mena f+noka ruika y zega</i>	1. <i>Ruika</i>⁶⁰ se condimenta con sal y se mezcla con casaramá. 2. <i>Uza</i>⁶¹ se hecha ají. 3. Frito como uno lo quiera Preparar, con hormiga o con maraca. 1. <i>ruika, saana jonega, da+i ñeta jeedoka.</i> 2. <i>uzaina f+noka, jifij+na fa+ga.</i> 3. <i>j+a+ruido fritaga. Kome oiakana izoi, d+r+k+gó d+ga lemo m+zedo d+ga.</i>	Primero sale <i>jaayua</i>⁶² se trae para comer, se lava en agua tibia, se deja un rato y se bota el agua sucia, luego se hecha en <i>uzai</i>, <i>juziroi</i>⁶³ con pescado, <i>jedoka</i> y si usted quiere se asa, se tiene que cocinarlo muy bien ya que la abundancia está llegando. *<i>nanoid+ruimo jaayua+, Ja ie, meita guiyena jaa at+da, jokoka da+ ñeta uyimo fa+eka ie ja+noi oni totada jaa uzaimo f+noka juziroi o chamu d+ga f+noka, jedoka, ie mei o oiakania, ruika.</i> <i>Ñue uetaga ua Monifue ja ar+ ka+mo bite.</i>
Descripción de la Respuesta	De acuerdo a los mayores, las formas de preparar el <i>Ekuirua</i> + para consumirlo, se pueden preparar en <i>iy+ko</i> , <i>ruika</i> , en <i>uzai</i> , frito y en <i>juziroi</i> .			

Matriz N°13. Descripción de las formas de preparar *Ekuirua*+

⁵⁷ *Ekuirua*+ después de asar se mezcla homogéneamente con casaramá.

⁵⁸ Caldo donde se hecha ají, pescado, hormiga arriera, *ekuirue* y sal.

⁵⁹ introducir el casabe en el caldo y sacar lo que contiene con el pedazo de casabe, este remplace la cuchara.

⁶⁰ azar para esta ocasión los *ekuirua*+ se envuelve en hojas adecuadas y se introducen en brasa para que no se queme.

⁶¹ caldo de Yuca madurado de más o menos un día en donde se condimenta sal, ají y *ekuirue*.

⁶² este hongo sale primero y es el hermano de *ekuirogó*.

⁶³ Caldo de hoja de Yuca que se deja afuera en un árbol alrededor de la casa, unos tres días cuando tiene un color oscuro se recoge y se pone en el agua una noche, al otro día se cuele el agua y se prepara con otros ingredientes.

Los pueblos indígenas presentan formas muy particulares para preparar y consumir los alimentos que nos brindan la madre tierra “*eiño moniño*”, aspecto que se resalta en las formas como se preparan los alimentos como lo menciona el mayor Jorge Kuegateré “*Monifue ja ka+mo ar+ bite*” ya el *Moo Buinaima* nos lo dio, algunos alimentos en su estado natural son perjudiciales, en el caso de *Ekuirua+* se tiene que cocinar muy bien cómo se cocina la carne de animal de monte ya que el *Ekuirua+* de acuerdo al mito de origen es una persona ,una mujer y tiene escencia muy fuerte.



Foto N°16. Amarre de *Ekuirua+*, *iy+ko* de *Ekuirua+* hirviendo, *Ekuirua+* con maraca, una de las formas de preparar *Ekuirua+* Por: Dimas, F.2013.

De modo que se pueden preparar en *iy+ko*, *ruika*, en *uzai*, *juziroi* y frito, pero además de ello se hace rellena de tintín con *Ekuirua+*, condimentado con cebolla y ajo; de igual modo se frita con huevo y cebolla más hormiga

termitas y frijol con *Ekuirua+*, de ese modo variar la dieta para que las familias que realice lo propio y que aprendan del otro para de ese modo obtener una dieta balanceada.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿En qué hoja se asa <i>Ekuirua+</i> ?	En cualquier en <i>m+zebe</i>⁶⁴, en hojas gruesas, <i>f+ka+gó</i> <i>arakobe</i>⁶⁵, en de hojas verdes y gruesas. <i>*Jaka fia jamaibedo ruika m+zebe, jedak+edemo ie f+ka+gó arakobe, +daziñobe baie mokotari ya+de.</i>	En hoja de maraca, en <i>y+jakabe</i>⁶⁶ <i>Jakogobedo</i>, se recoge en hojas grandes moldeando como en forma de vaso. No hay unas hojas específicas para recoger. <i>*Jaka nana m+zebedo, y+jakabedo, Jakogobedo, aiyue rabemo fa+ta +ra+ka, ua afe +ra+ye rabe iñede</i>	En hoja de <i>nofa+gó</i> <i>arakobedo</i>⁶⁷ se hacen amarres en hojas grandes, de <i>goroñobe</i>⁶⁸ uno llega contenta porque va a comer <i>Ekuirua+</i>. <i>*Nofa+gó arakobemo +ra+ka, aiyobe afemo t+y+r+ga, kome jaka ka+mare bite r+it+kue da+de. Goroñobe.</i>	Son tres, <i>y+jakabe</i>, <i>m+zebe</i>, y <i>nofa+gó</i> <i>arakobe</i>. No cabe por eso se asan con hojas gruesas, porque cuando se asa sale el líquido que <i>jukurede</i>, Luego se condimenta para comerlo bien. <i>Daa amanide y+jakabe, m+zebe iemo nofa+gó arakobe. Mei baiñede baie jedak+edemo mei ruika, Baie jino chiruiyado jukured+no jino bite, iemei ja ua guiyena jedoka ie ja mei ka+marena.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores dicen que no hay hojas específicas para asar <i>Ekuirua+</i> pero sin embargo mencionan, que se puede asar en las hojas de <i>f+ka+gó</i> <i>arako</i>, <i>nofa+gó</i> <i>arakobedo</i>, en <i>Jakogobedo</i>, en <i>y+jakabe</i> y en hoja de <i>goroñobe</i>. Dicen <i>+daziñobe</i> que se puede asar en hojas gruesas y grandes, moldeando como en forma de vaso			

⁶⁴ Hojas grandes del árbol de maraca.

⁶⁵ Hoja lisa y grande denominado hoja de panguana.

⁶⁶ Hoja lisa de una gramínea, especial para asar.

⁶⁷ Se caracteriza por tener la hoja lisa y grande, lleva el nombre del sapo juanboy este es grande y se consume.

⁶⁸ Se caracteriza por sus hojas largas y lisas es gramínea, es empleada además de asar *ekuirue*, para amarrar envueltos de Yuca comúnmente llamado tamal.

	para recogerlo además se hacen amarres, uno llega contento porque va a comer <i>Ekuirua+</i> . Porque cuando se asa sale el líquido que <i>jukurede</i> , luego se condimenta para comerlo bien.
--	--

Matriz N°14. Descripción de las hojas en que se asa *Ekuirua+*.



Foto N°17. Amarres de *Ekuirua+* con hoja de +daziñobe y+jakabe y hoja de maraca. Por: Dimas, F. 2013.

Todo lo que está en nuestro entorno se puede utilizar, a excepción de algunas llámese planta o animal, todo se nos fue entregado por el padre creador *Moo Buinaima*, para el servicio. Los mayores como conocedores afirman que el *Ekuirua+*, *jukurede* si se consume crudo puede emborrachar hasta puede ser mortal; por eso se asan en hojas grandes y gruesas, es con el fin de que en el momento que se asa la hoja no se queme pronto, más bien que demore y si resiste la hoja, por los orificio deja escurrir el líquido que es *jukurede* y que quede el *Ekuirua+* puro y de ese modo consumirlo con agrado en compañía de toda la familia y los que se encuentran viviendo dentro de la misma maloca. *Ekuirua+* como tal es esencial por el valor nutricional que contiene, porque cuando no hay carne de

animal de monte, cuando no hay pescado reemplaza a la carne siendo así una alternativa para el complemento de la comida diaria, por eso se enfatiza a los niños y a la juventud en la enseñanza, para que de ese modo se rescaten los conocimientos propios de cada clan, de cada pueblo y así la práctica no se pierda dentro de las familias, dentro de la comunidad a la que se pertenece.

9.1.4. Categoría relaciones de *Ekuirua+* con el entorno

Es muy importante en el mundo de lo vivo *bin+e*⁶⁹ de los pueblos indígenas, hacer relación con el entorno en donde se desenvuelven porque ningún ser puede vivir solo independientemente, todo va ligado y se relaciona con lo que se ve, lo que no se ve, la conexión con el origen *Moo Buinaima* es de vital importancia, como principio. Por eso en esta categoría se tiene en cuenta que cantidad de *Ekuirua+*, sale sobre el palo, cuales se conocen, las épocas en que salen, las veces que sale sobre el mismo palo, los palos sobre los cuales salen, los días de permanencia, los lugares donde más salen y los animales que interactúan con el *Ekuirua+* para llevar a cabo su ciclo de vida

Preguntas	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuánto	Salen muchos, crecen muchos, porqué en el palo que sale se ve blanco	No se sabe cuántos pero donde sale mucho el palo es cubierto y es todo de color blanco, no se ha contado, se dice que hay, y hay	Siempre sale mucho, cuando sale sale; de un palo de castaño de donde recogí, saque cómo valor de un kilo, se recoge en hoja, cuándo hay mucho hasta se	<i>Ekuirua+</i> ya el padre creador lo sembró, ese que despacio está saliendo, es un semillero por eso donde crecen salen mucho, los primeros son

⁶⁹ Hace referencia a este mundo viviente donde hay vida.

<i>Ekuirua+</i> sale en un mismo palo?	<i>Aiyo mei komuide jaka aiyo fia ua uieg+ afe amena z+ide.</i>	días que no hay mucho, crece poquito. <i>Mei onoñega jia+e fia uieg+ z+ide, mei ua fakadogaita, jaka Ekuirue ite da+na, j+a+ruido aiyo iñede, due jaka komuide.</i>	hacen dos amarres. <i>Jaka aiyo komude, komuiad+ komuide, ba n+no da ifak+namo komuide da kilo f+dze, afe mei rabeg+do oga. Aiyo iad+, ua menar+ ma+ga, duenia, due jaka. Rabeg+do ote, menar+ ma+te.</i>	más grandes, los que salen después son más pequeños. <i>Meita Ekuirogó jaie Moo riga ie baie f+aikana komuiya, meita aiyo jaka komuide rabeg+do oga, jaka aiyo ite nano komuide aiyo monaite, ie mei komuide jaa Moo iad+ jaa aiyo monaiñede.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores afirman que salen muchos <i>Ekuirua+</i> y en un mismo palo se ve blanco, hay días que salen más como un kilo donde se llegan a hacer hasta dos amarres; como hay días que salen pocos, salen de un semillero ya el <i>Moo Buinaima</i> lo sembró.			

Matriz N°15. Descripción de la cantidad de *Ekuirua+* que sale en un palo.

Los pueblos indígenas y en particular los mayores del clan no se han dedicado a contar uno por uno a los *Ekuirua+*, más bien lo relacionan con otros elementos comparándolos con tamaños de algunas frutas, animales entre otros. Por eso mismo no se ha dedicado contar uno por uno los *Ekuirua+* que salen sobre el palo en un lugar determinado, simplemente se basan diciendo que salen muchos y que está todo cubierto de color blanco,



Figura N° 11. Ekuirua+ sobre el sustrato Por R+beg+i, A. y Martínez, A.2013.

Dependiendo del estado del palo salen mucho o escaso, lo que se sabe es que los primeros que salen crecen grandes y los que salen después se quedan medianos o pequeños.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuáles	<i>Fek+rogó</i> solamente crece cinco individuos, lo come la viuda. Personas con parejas no lo pueden consumir porque se pueden quedar viudo o viceversa. <i>Ekuirogó</i> , es el que puede comer la gente. Éstos	Como he mencionado el propio <i>Ekuirogó</i> crece dentro de la chagra, lo puede comer desde el más pequeño hasta el mayor, <i>Fek+rogó</i> crece en el bosque maduro, es agüero no lo comen las personas jóvenes o con parejas lo consumen las viudas como su nombre lo indica.	<i>Ekuirogó</i> también llamado yamorogó es el mismo, es el que todos pueden comer, dónde salen crecen muchos más que todo sale en la chagra pocas veces se encuentra en el bosque. <i>Fek+rogó</i> lo comen los abuelos y las abuelas, o sea los (as)	El hermano de <i>Ekuirogó</i> es jaayogó, sale primero, luego sale el propio <i>Ekuirogó</i> , el color parece a la uva caimaroná madura; tiene pelito. Luego sale <i>Ekuirogó</i> el padre creador nos lo dejó para

<i>Ekuihua+</i> conocen?	crecen mucho en un solo lugar. <i>*Fek+rogó da+na jaka nano fia jubekuiro d+garogóde, komuide r+ira+niga fek+naiza da+i naba rede kome afena r+nide mei o +ni o koni o a+ t+iad+, iemei baie aiyo komuide ie r+ina. lemo ua Ekuirogó, mei biena nana kom+n+ r+rede.</i>	El <i>Ekuirogó</i> que se come es lo que crece en la chagra y en los rastros. Es el propio <i>Ekuirogó</i>. <i>*N+e mei jae kue da+na izoi ite, ua Ekuirogó, baie aiyo komuide jakafa+ eromo, afe duera uruemonu ua eikom+n+mona r+rede. ie mei ite fek+rogó afe jaa eir+gót+a+, +ninid+no r+ga, r+ñega kome jarire fek+naiza da+i. meitajaka menade. Aiy+ baie da+naza fek+rogó r+ñega, aafe r+iad+ kome mei fek+naite jira r+ñega, eir+gót+a+ r+ga, jino jazik+ anamo komuide, baie baka+ena mameideza, afe mei r+ñega, ie meei baie meido+mo itee r+ina, amenamo ite baie r+a+na.</i>	viudos(as). por qué si lo comen los que tienen parejas su esposo (sa) se pueden morir. <i>*Ekuirogó baie daje mamek+ j+a+ yamorogó, n+ nana uruia+ r+ga ie, aiyo komuide jakafa+ eromo, jabo nano komuide jazik+ anamo; ie mei ite r+ga iad+ daa eikom+n+ r+ga afe mamek+ fek+rogó jaa +ni nid+no r+ga ei r+gó, eikome. inired+no afe r+iad+ mei juanino iyanona ie +ni t+ide.</i>	comer, vive como ella vive. se creo para comer. <i>*Ekuirogó ie +io jaayogó d+ga bie nano komuiya ie mei ua Ekuihue komuide, afe ab+ ba j+r+koj+ jiduiyana eroide, it+ra+rede.</i> <i>Ekuirogó Afe mei jaka komuide mei Moo ka+mo f+eka ka+ guiyena meita jaka ie iya izoi da+gó ite Bie jaka kome guiyena komuitaga.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores afirman que conocen dos <i>Ekuirogó</i> está el <i>Fek+rogó</i> y el propio <i>Ekuirogó</i> .			

Matriz N° 16. descripción de *Ekuihue* conocido.

Todo lo que hay en nuestro entorno y que tiene vida *Moo Buinaima* lo creó y lo creó con su pareja, *Ekuirogó* es mujer y su pareja y hermano es el *yamorogó*, es más grueso, tiene pelitos y de color morado, representa al Hombre y su fuerza en cuanto a los trabajos fuertes.

El *Ekuirogó* por el mismo hecho de ser parte de una mujer es más liviana, blanquita y sencilla, su significado desde los consejo del mito de monayagona dice que es el propio hongo que toda la familia debe consumir, crece mucho sobre el palo de acuerdo al lugar donde esté ubicado.



Foto N°18. *Ekuirua+* Por: Aida Vasco-p, 2005 y *Fek+rogó* por: Dimas, F.2013.

Entre tanto el *fek+rogó* termino que en dialecto uitoto significa: *fek+*=viuda (o) y *rogó*=blando, *Ekuirua+* de viuda sabiendo el efecto, solo lo deben consumir las y los mayores; se dice que si a temprana edad lo consume corre el riesgo de quedarse viuda o viudo a temprana edad, por eso la juventud no lo debe consumir. Ambos *Ekuirua+* fructifican después de la lluvia de verano.

TIPOS DE EKUIROGÓ		CARACTERISTICAS
Nombre en uitoto	Nombre en español	
<i>Ekuirogó</i>	Raya	Se conoce como pez raya es blandita y tiene manchas sobre la piel, vive en el agua.
<i>Ekuirogó</i>	Hongo	Nombre designado a un solo hongo, es el propio hongo de comer, es blandito y tiene manchas en el centro cuando es adulto, crece sobre palos.
<i>Ekuirogó</i>	Tigrillo	Algunos lo denominan Ekuirodozi por el aspecto pequeño de su cuerpo, se asemeja porque posee manchas desde la frente hasta la cola, vive en el rastrojo por lo general.
<i>Mona ekuiro</i>	Relámpago	Nombre que se asignó al reflejo de la electricidad en el momento de relampaguear el tiempo. es cuando moo buinaima aconseja y al mismo tiempo fecunda a la naturaleza.

Tabla N°7. Arquetipos de Ekuirogó de acuerdo a su origen de surgimiento.

Ekuiro-gó En cuanto a los términos la g´ de acuerdo a Franco, *et al* (2005) es combinación de las consonantes” y “g” se pronuncia primero como “n” y termina como en “g”.*Ekuirogó* tiene relación con la mujer, en Uitoto consonante. El termino –gó se refiere a la mujer, *r+-gó-ekuiro-gó* y tiene que ver con algo blandito.

Preguntas	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿En qué épocas, meses del año sale el <i>Ekuirua</i> +	Crecen en la lluvia de verano, se presentan los botoncitos, sale cuándo va a llover. <i>*Komuide, f+mona baiya ie b+iyamo komuidia+o+.f+mona b+iakanamo jamei tuutia+o+, ja mei komuidia+o+.</i>	Cuando va llover un verano, brotan. Así se dice casi no se sabe Cuándo está a punto de llover el verano brotan. Así se dice salen encima del palo de noche. <i>*f+mona b+iakana uiekodo tuutia+o+ , da+ mei ka+ d+bene da+naza f+gó onoñegaza afe.ua f+mona b+iakana +fodo tuute. Afe na+ona kaifo bite.</i>	Sale cuando va a llover el verano, Salen de noche en tiempo que llueve mucho. <i>*f+mona b+iakana yezika, afemak+ na+o bite, tuute.</i>	Brotan antes de la lluvia del verano, de noche abren los ojos esperan el agua y crecen. Respiran y en eso llega la lluvia, cómo alimento, con ello crecen. <i>*f+mona b+iakana uiekodo, tuute kaifo +a+ ui bokona yezika. Jag+iya+ uano, ia+ guiakadia+ iemo nok+ duk+de ia+ guiye. Iedo komuide+, monaitia+o+.</i>
Descripción de la Respuesta	De acuerdo a lo que mencionan los mayores dicen que la época en que salen los <i>Ekuirua</i> + es antes de la lluvia de verano, en botoncitos y salen de noche.			

Matriz N°17. Descripción de las épocas en que salen *Ekuirua*+

Las épocas para los pueblos indígenas no se denominan por meses, sino que se mencionan por los diferentes ciclos de fructificación de los diferentes árboles y crías de los animales. Si hay un periodo de verano se espera un período de lluvia, todo los prodigios que se presentan en el entorno tiene su lado opuesto, es por ello que los *Ekuirua+* aprovechan la temporada del verano para recoger fuerza y con ello brotar antes de la primera lluvia de verano, ya en el momento que llueven se han alimentado con el agua y con esa fuerza brotan en forma de botoncitos, salen de noche como toda creación, la noche tiene los misterios del surgimiento de la vida, se podría decir que va enlazado con el calendario ecológico, aunque últimamente este se ha modificado por los efectos del calentamiento que presenta el planeta tierra, de igual forma cuando llueve las mayores salen a revisar los palos donde salen los *Ekuirua+*, la lluvia del verano es el indicador.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuántas veces sale <i>Ekuirua+</i> en un mismo palo?	Siempre crece, no más se saca, no sé, cuántas veces sale. En el palo que sale, siempre mantiene saliendo en el palo podrido. <i>Jaka komuif+rede, mei fia of+regaza, ononega afeno.afe jaka komuif+renamo komuikomuide afe amena r+faiyamo jaka.</i>	<i>Ekuirua+</i> se saca, varias veces se sabe, se deja para volver a sacar, crece mucho; no se ha contado. <i>Ekuirue oga. Jaka d+ga ikaiño oga, onorede jaka, baie f+eka meine oyena. Aiyo jaka komuide afena jaka fakadoñega.</i>	Sale hasta que se descompone el palo. <i>Mei jaka komuide amena zabiya d+no.</i>	Sale tres veces en un mismo palo, no sale en palo muy nuevo, sale en palo que se va descomponiendo de seis meses, bajo el monte sale en las partes húmedas. Salen tres veces. <i>Da amani d+gakaiño komuide, daje amenamo, komue amenamo komuiñede jaa ie zabiokaiya yezika komuide, jubekuiromo daa f+mona iya mei amenamo komuide. Jazik+ anamo baie +noreoid+nomo komuide. Meita da amarie d+gakaiño komuide.</i>

Descripción de la Respuesta	Los <i>Ekuirua+</i> sale sobre el mismo palo, no más se saca, no sé sabe, cuántas veces sale. En el palo que sale, siempre mantiene saliendo en el palo podrido. <i>Ekuirua+</i> se saca, varias veces se sabe, se deja para volver a sacar, crece mucho; no se ha contado. Sale hasta que se descompone el palo. Sale tres veces en un mismo palo, no sale en palo muy nuevo, sale en palo que se va descomponiendo de seis meses, bajo el monte sale en las partes húmedas.
-----------------------------	---

Matriz N°18. Descripción de las veces que sale *Ekuirua+* en un palo.

La familia indígena pasa la mayor parte de su tiempo en la selva y en la chagra; pero no se han fijado cuantas veces al año salen o crecen *Ekuirua+* sobre un mismo palo; solo se tiene presente las épocas de abundancia o cosechas de *Ekuirua+* particularmente, se han dedicado a recogerlo, pero expresan que en el “*palo que se sale mantiene saliendo*” hasta que se descompone el palo ;que sale tres veces, más bien ha estado saliendo ,solo que la persona lo encontró en tres ocasiones y lo ha recogido. Porque cada especie necesita seguir manteniéndose y sale cuando y donde hay condiciones apropiadas para cumplir sus funciones de vida.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Crees que se puede cultivar el <i>Ekuirua+</i> ?	Para mí no se puede sembrar, la forma de sembrar es que crece en palo, el padre lo sembró. *Kuemona rinide izoide, n+ baie riya izoide amenamo komuiya.moo riga.	No lo sé, creo que la forma de cultivar es que se reconoce el palo donde crece, por eso se revisa. *Onoñed+kue, mein+ riya izoide afe amena ja onoiga	De pronto la forma de cultivar es mantener limpio alrededor del palo. *Mein+ riya izoide afe Ekuirue komuiya amena ab+ ñue kaig+ina.	Si se puede sembrar porque cuando la madre tierra conoce su historia, y si conoce a la persona se puede sembrar. *J++mei eiño moniño bie jaga+na onoiad+ afena onode, meita ie onoiad+ rireda

		meñuaiga.		
Descripción de la Respuesta	Los mayores mencionan, que no se puede sembrar, la forma de sembrar es que crece en palo, que se reconozca el palo donde crece, por eso se revisa, mantener limpio alrededor del palo, Si se puede sembrar conociendo la historia.			

Matriz N° 19. Descripción de si se puede o no cultivar *Ekuirua+*.

Las familias indígenas han conservado semillas y animales desde siempre, pero del mismo modo han domesticados tanto semillas de árboles silvestres como animales salvajes, las semillas y los animales que son propias son los que tienen los nombres en dialecto y las que son apropiadas son las que se pronuncian mitad en español y mitad en Uitoto. Por eso al hablar de cultivar o sembrar el *Ekuirua+* dentro del clan suena como “algo nuevo”. Lo asocian con que ya el *Moo Buinaima* lo sembró y como nunca se ha cultivado lo asocian con el hecho de reconocer el palo y limpiar alrededor del palo. Por crecer sobre palos, si se trae el palo junto a la casa ahí puede crecer, una forma de cultivar es que crecen dentro de la chagra y se recoge. Pero además no se podría cultivar porque no crece en todos los palos. De acuerdo a la abuela Eimenekene, C. (2011) afirma que una forma de cultivar *Ekuirua+*, es untar sobre el palo donde siempre acostumbra salir *Ekuirua+* el exudado de ñame, el efecto del exudado ayuda a que en la noche germinen los *Ekuirua+* y en cantidad abundante. Y que ellos no salen por salir, dice el mayor Jorge, hace la comparación de la maleza matapalo, creció allí porque un pajarito comió la semilla de ese matapalo y dejó allí sus heces por eso creció allí, siempre tiene una razón de ser; los mayores G, Luis; R, Antonio; M, Lauro y M, Antonia (2011) afirman que *Ekuirua+* salen sobre el palo porque *Nofi* lo orina, o sea es la esencia de orine de *Nofi*, lo orina para que crezcan allí y de ese modo tener el alimento garantizado, *Nofi* (*Microsciurus flaviventer*), una ardilla; en la cultura uitota era un personaje hombre-animal, era la época en que los animales se convertían en personas para

robar a los niños, cuando se dejan solos en la casa, pero desde otra mirada se conoce a *Nofi* como el sembrador de *Ekuirua+*, su comida preferida y así mantener a las crías. En cuanto a mito la mujer lo deja porque se aburrió de comer *Ekuirua+* todos los días. (Ver matriz N°1).

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuántos días permanece <i>Ekuirua+</i> en buen estado?	Casi un día está bien, al otro día se llena de gusanitos, se descompone, se llena de moscas. <i>*Fia jaka nano daa mona ñue ite, j+a+ruido ja mei bai a+aide ja r+faide. Yaberog+ jonega. Jaka ra+re komuide.</i>	Casi no demoran, salen los botoncitos hoy, están al punto, están todo el día, al otro día se marchitan, se llenan de larvas. <i>*Jaka juanide baie tuute ie j+a+ruido jaa ñue f+d+de, iemei jaa mei baie b+ide, jaa a+aide.</i>	Viene, en la noche salen, primero son como botoncitos y crecen; amanece está todo el día y esa noche desaparece, en la otra tarde ya se descompone y no se puede recoger. <i>*Bite, bie na+o ja komuide, nano botoj+rizede, iemo ja komuide, bimonado ite ie j+a+e nauife ja b+jikaide, j+a+e nauife ja r+faide jaa onide.</i>	Salen, duran tres días, brotan cuando está cerca la lluvia, ya saben, brotan de noche, están ese día y al otro día se marchitan. <i>*Komuide, darui amani d+garui ite, ja b+iakana yezika tuutia+, ja onodia+, na+ona komuide, afe j+a+ruido ite, ie j+a+monamo jaa b+ide.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores afirma que <i>Ekuirua+</i> permanece en buen estado, tres días, hoy brotan los botoncito cuando llueve crecen, casi un día está bien al punto, al otro día se llena de larvas, gusanitos, moscas se marchitan casi no demoran, se marchitan, se descomponen y no se puede recoger.			

Matriz N°20. Descripción de la permanencia de *Ekuirua+* en buen estado.

Todas las cosas que se usan y que están al servicio del Ser Humano tienen un origen y un final que para los pueblos indígenas es el servicio en la mayoría de los casos. El *Ekuirua+* no es la excepción es uno de los *t+t+a+*⁷⁰ que es muy escaso, casi no se puede disponer cuando se busca para consumirlo, solamente el indicador que van a brotar es cuando hay verano y más aún; hoy por hoy es mucho más complejo el calentamiento global, ha influenciado en el ciclo de fructificación de una forma no muy favorable, porque todo ha cambiado ya no es como antes mencionan la señora F,Lorena (2013) ” busque y no encontré nada, nada de *Ekuirua+*. De hecho solo dura tres días y brotan alentados cuando hay buena cosecha de agua. La influencia del sol es muy importante para los organismos, como la influencia del agua; por eso mismo los *Ekuirua+* son los medidores cuando va a caer un buen aguacero, así no llueva al otro día de brote de los botoncitos de *Ekuirua+*, llueve a los dos días, los *Ekuirua+* de acuerdo al mito de origen son parte del cerebro de *monayagona* por eso son inteligentes como su naturaleza, saben cuándo va a llover y brotan, no pueden desarrollar su crecimiento si no hay buena cosecha de agua, por eso mismo, el estado de madurez de *Ekuirua+* son tres días, salen en la noche como toda creación, por sus misterios, un día están aptos y se marchitan al tercer día pero en la noche así como surgieron.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
	En los palos que he sacado son, <i>airaina</i> y <i>jot+rai</i> .	Crece en <i>ef+ka+</i> , <i>jidon+na</i> , <i>m+izég+ka+</i> y <i>ek+rai</i> .	Crece en madera, pero no en una sola madera sino en varias maderas, salen en <i>Jidon+na</i> , <i>j+r+kona</i> , <i>Airaina</i> , <i>j+r+da</i> . <i>M+zég+ka+</i> , en el palo de <i>m+zena</i> que sembramos, <i>ayekona</i> sale en el palo que le gusta, casi	Los palos son simbólicamente gente, por lo tanto sale más en, <i>Ifak+na</i> , <i>ef+ka+</i> y <i>jidon+namo</i> tres específicamente.

⁷⁰ nombre que el moo buinaima asignó a todos los hongos.

¿En qué palos crece el <i>Ekuirua</i> ?	<i>Mei airainamo, iemo jot+raimo d+ga amenamo da+gó kue of+red+kue.</i>	<i>Ef+ka+, jidon+na, mizeg+ka, ek+raimo komuide.</i>	no sale en bejucos, siempre sale en palos. <i>Amenamo komuide, iad+ da amenamo komuiñede, jod+namo komuide, j+r+kona, airaina, j+r+damo ite. Afe amena mei, m+zeg+ka+mo komuide, ka+ Riga m+zenamo komuide, ba ia+ ga+gamo komuide, f+go raomo komuiñede, amenamo jaka komuide.</i>	<i>Baie amena+a+ nano mei kom+n+a+ ie jorema meita jaka d+ga amena komuide, Ifak+na, ef+ka+ iemojidon+na.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores mencionan que los palo donde crecen los <i>Ekuirua</i> son, <i>airaina, jot+e, jidon+na, ef+ka+, m+izeg+ka+, j+r+kona, j+r+da, m+zena, ek+rai, ayekona y ifak+na</i> . Siempre sale en palos. Los palos son simbólicamente gente.			

Matriz N°21. Descripción de los palos donde crecen *Ekuirua*.

Los mayores por el recorrido y las rutinas vividas a lo largo del tiempo son conocedores de las épocas de fructificación de cada organismo, por eso mismo saben los palos donde salen *Ekuirua* ; aprecian once palos donde fructifican *Ekuirua*, los palos son gente en la antigüedad fueron personas, solo que están encantados y como *Ekuirogó* es parte de una persona una mujer de acuerdo al mito esos palos le resultan familiar por eso le brindan su casa el árbol seco y en casa ya se reproducen es ejemplo de solidaridad, todos somos creados por el mismo *Moo Buinaima* nadie es más que nadie de ese modo se puede estar en equilibrio en todo y con todos los que están en el entorno. De acuerdo a algunos mayores afirman que este *Ekuirua* por lo general tiende a brotar en árboles que dan almendras o castaños, ya que estos frutos estimulan a la inteligencia y que el mismo *Ekuirogó* de acuerdo al mito de origen es parte del cerebro; es allí donde el ser humano difiere las cosas del resto de las criaturas.

Tabla N°8. Sustratos donde fructifican los *Ekuirua+* (*Lentinula raphanica*).

NOMBRE ESPAÑOL	NOMBRE UITOTO	NOMBRE CIENTIFICO	FAMILIA	USOS
Almendro	Airaina			Se consume las almendras
Peine de abuela	Jot+e	<i>Caryocaceae</i>		Se consume las almendras.
	Jidon+na	<i>Brosimum utile (H.B.K.) pitt</i>	<i>Moraceae</i>	Se utiliza el exudado para reforzar canoa.
	Ef+ka+	<i>Ocotea cf. Myriantha (Meiss.) Mez</i>	<i>Lauraceae</i>	Se utiliza la madera para hacer canoa.
Maraca silvestre	M+zeg+ka+	<i>Conceveiba guianensis Aubl.</i>	<i>Euphorbiaceae</i>	Empleada como leña.
Uva caimarona	J+r+kona	<i>Pouroma cecrpitolia</i>	<i>Moraceae</i>	Se consume la fruta.
Carguero	J+r+da	<i>Pachira brevipes (Robyns) Alverson</i>	<i>Bombacaceae</i>	Sirve como leña y las fibras para tejer matafrio.
Maraca	M+zena	<i>Theobroma bicolor</i>	<i>Sterculiaceae</i>	Se consume la fruta.
Barbasco peine de abuela	Ek+rai	(<i>Cariocar alabrum</i>)		Empleada como barbasco y la semilla es una nuez comestible.
Almendras	Ayekona			Se consume las almendras
Castaño	Ifak+na			Leña y se consume las almendras

Ekuirua+ crecen en almendras como *airaina*, *jot+e*, *ek+rai*, *ayekona*, *Ifak+na* y *m+zena*, seguido de *jidon+na*, *ef+ka+*, *m+zeg+ka+*, *j+r+kona* y *j+r+da*. El servicio que presta al Ser Humano es la madera, de allí se utiliza la leña y

la corteza, el líquido o sea el exudado y el fruto como barbasco; en la parte alimenticia se utiliza para el consumo las almendras.

Preguntas	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿En qué lugar crece más el <i>Ekuirua+</i> , en el bosque, rastrojo o en la chagra?	Crecen en la chagra, en el bosque maduro en donde crecen salen mucho; en el rastrojo igualmente, salen. <i>*Jakafa+ eromo aiyo komuide, jazik+ anamo ie komuiyanomo jaka aiyo komuide.meido+mo komuide j+a+, jaka nana.</i>	<i>Ekuirua+</i> crece más dentro de la chagra. <i>*Ekuirua+ jakafa+ eromo +ere komuide aiyo.</i>	En la chagra crecen más, luego en rastrojo crece pero menos, en la selva muy poco. <i>*Jakafa+mo jamanamo aiyo komuide, ie mei meido+mo due komuide, jazik+ anamo due nano komuide</i>	Cuando hay en las chagras salen más, un poco menos en los rastrojos y en el bosque como tal salen muy poquitos. <i>*iad+ jakafa+ eromo aiyo komuide, jabo meido+mo, y mei jazik+ anamo due.</i>
Descripción de la Respuesta	El lugar donde más crecen <i>Ekuirua+</i> de acuerdo a los mayores es, en la chagra en donde crecen y salen mucho ,luego en rastrojo igualmente salen pero crece menos en la selva sale pero muy poco.			

Matriz N°22. Descripción del lugar donde crecen *Ekuirua+*.

La función que cumple el sol es muy importante, dice el mayor R+beg+i, es el que da la fuerza necesaria para que todo lo que hay aquí sobre la tierra siga viviendo; los *Ekuirua+* salen en mayor cantidad en la chagra porque allí pega directamente las emisiones solares, por el efecto de la misma sale mucho *Ekuirua+* en los palos secos que hay dentro de la chagra y esos palos tienen muchos alimentos porque son de seis a año y medio de tiempo que

llevan de tumbado, para que los *Ekuirua+* salgan en mayor cantidad, se necesita nutrimentos más la luminosidad solar .



Foto N° 19. Los lugares donde crecen *Ekuirua+* en orden descendente chagra, Rastrojo y la selva. Por.Dimas, F.2013.

Seguido de eso sale *Ekuirua+* en menor cantidad salen en el rastrojo, es porque el rastrojo tiene arbustos que cubren el palo donde salen *Ekuirua+* y finalmente sale muy poquito y los palos ya son de uno o dos años los *Ekuirua+* bajo la selva, salen muy pocos, porque en la selva los arboles ya son muy frondosos y la luminosidad del sol casi no llega en el palo donde salen *Ekuirua+* y el mismo palo ya casi no tiene nutrientes por los muchos años caído que lleva en el suelo.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Qué animales se relacionan con <i>Ekuirua+</i> ?	Cucarrón, <i>Nofi</i> también come, es comida de ellos. <i>*Ikogó, Nofij+a+ guite, afemak+ jaka guiye.</i>	<i>Nofi</i> lo come, es comida de <i>Nofi</i>, gusanitos y moscas. <i>*Nofi guiga mei Nofi jaka guiye, aig+ro+, jayia+.</i>	El cucarrón lo come, <i>Nofi</i>, mosquitas, el cucarrón tiene un gas fuerte como come hongos, esto cuando la persona tiene uñera, se coge el cucarrón y se hecha este gas, las veces que sean necesarias. <i>*Yamukuta+a+ guiga, Nofi (Microsciurus flaviventer), jayek+a. Bie ikogó jamedo come eiba chiinaiya manode, mei ie jame +ere jayerede mei t+t+a+ guiteza, afe ikogó o oiakana d+gakaiño jametaga.</i>	<i>Nofi</i> parece un tintín, <i>chekuri</i>, Mico <i>chekuri</i> parecido a un leoncito <i>Nofi</i>, es parecido a un tintín no trepa. Cucarrón, mosquitas. <i>*Nofi (Microsciurus flaviventer) m+guina eroide, chekuri, (leoncito) eroide afe. Jaka y+oñede iemo yamumukuta, j+a+ iemo jayek+a+.</i>
Descripción de la Respuesta	Los animales que se relacionan con <i>Ekuirua+</i> son, <i>Nofi</i> , el cucarrón, <i>chekuri</i> , el <i>yamukuta</i> , <i>jayia+</i> , <i>ja+a+</i> y <i>yaberua+</i> es comida de ellos			

Matriz N°23. Descripción de los animales que se relacionan con *Ekuirua+*

En el mundo ningún ser puede vivir aislado, todo está reaccionado por diferentes necesidades, es lo que evidencia los animales que giran en torno a *Ekuirua+*, *nofi* es conocido como uno de los personajes, independiente del mito de monayagona que dio origen directamente de *Ekuirua+* al orinar el palo, para su propia alimentación. Los cucarrones, las mosquitas, las moscas, las larvas se alimentan de *Ekuirua+*.

Además de ello el Ser Humano indígena emplea a los Ekuirua+ para la alimentación, material pedagógico y la medicina en la espiritualidad mediante los conjuros. De igual modo Vasco *et al* (2008) presenta las relaciones existentes con los Macrohongos en cuanto a *micofagia*: como el caso de insectos y algunos mamíferos como pequeños roedores y ardillas ofreciendo así la diseminación de las esporas. La entomofauna micofaga: como las larvas, coleópteros y dípteros se alimentan del hongo como tal por eso denominan al hongo como casabe. Además se destacan mamíferos micofagos: una ardilla llamada Nofi *Microsciurus flaviventer* emplea como recurso específico a la *Lentinula raphanica*, el venado rojo (*Mazama americana*) y el venado chonto (*M.gouazoubira*) y además consideran otra fauna relacionada: como el caracol *Auricularia delicata*, morrocoy *Geochelonea denticulada* L., el armadillo (*Myrmecophaga tridactyla*), y el oso hormiguero. Son los animales que se relacionan con los hongos por comida y por hospedaje. Esta investigación realizada aporta conocimientos fortaleciendo información con relación a los animales que utilizan este hongo concretamente.

9.1.5. Categoría de la naturaleza de Ekuirua+

Es una de las categorías que ponen más en claro los caracteres de los Ekuirua+, se describe la forma, los colores que van presentando de acuerdo al proceso de desarrollo, el olor y con qué se comparan y a qué es debido el olor fuerte, los mayores los realizan desde las experiencias que han tenido a lo largo del tiempo lo realizan describiendo Ekuirua+ desde los conocimientos propios van describiendo la importancia de las formas que van presentando a medida que van desarrollando su ciclo vital, por eso es importante caracterizarlo para tener noción de su época fértil y así recogerlo antes de que se marchiten y poder aprovecharlo.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cuál es la forma de <i>Ekuirua</i> +	No es muy grande, es pequeño, parece sombrilla. <i>*Aiyueiñede duera j+forirana eroide.</i>	No es grande, siempre está volteado hacia abajo. <i>*F+go aiyoiñede, ana eroikana j+ide.</i>	Es de alto como el meñique, es blandito, es volteado hacia abajo. <i>*Areiñede onoka+ r+góka+ d+noride, +d+airode, ie ana eroikana j+ide.</i>	Es pequeño no es grande, las patitas son corticas, el cuerpo en si está volteado hacia abajo. <i>*Duera aiyueiñede, ie +dagai ianueride, ie ab+ ana eroikana j+ide.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores se refieren a que la forma de <i>Ekuirua</i> + es como una sombrilla y está volteado hacia abajo, no es muy grande, es pequeño, es blandito. Las patitas son corticas, alto como el dedo meñique.			

Matriz N°24. Descripción de la forma de *Ekuirua*+

La forma de *Ekuirua*+ no es muy grande por lo que no tienen muchos días para su aumento y desarrollo y son parecidos a una sombrilla se inclinan hacia el palo y de ese modo conservar sus elementos reproductivos; porque sale bajo la lluvia tiene su cuerpo blandito. Además dentro del mundo indígena para contar y describir otros objetos, el elemento básico es la comparación.



Figura N°11. Forma de Ekuirua+, Por: Pulgarín, J.de 6 años y Dimas M. de 38 años.2013.

Foto N°20. Forma de Ekuirua+ por Dimas, F.2013.

La altura de la patita del *Ekuirogó* es comparado con la altura del dedo meñique; en cuanto a la cantidad de amarres de *Ekuirua+* recogido es comparado con el tamaño de una panguana y así sucesivamente se describen mediante la comparación. Igualmente *Ekuirua+* al tener la sombrilla inclinada hacia abajo está protegiendo a las esporas, que representa a los hijos, por el mismo hecho de salir de una mujer, como se aprecia la mujer es la que cuida y está pendiente de los hijos. Esa actitud representa estar inclinado hacia debajo de sumisión como lo ha ejercido la mujer indígena que cumple los consejos enseñada por los mayores.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Qué color tiene <i>Ekuirua</i> +	Es blanco en el centro del honguito es un poquito gris. <i>Le ab+ mei uzerede, ie dafenemo jabo jibuirede.</i>	En principio es muy blanco, a medida que se va madurando se va volviendo café. <i>Nano fueñe mei ie ab+ uzerede, ie jeoikaiya yezika ie dafene jizere jaiokaide.</i>	Cuando recién están en botoncitos son blanquitos, cuando esta al punto encima del hongo es gris, cuándo se descompone coge color negro. <i>Komo ia+ tuua yezika mei uzerede, ñue ie f+d+na yezika ie emodo uzere jizereoide, ie r+faia yezika ja jit+rede.</i>	Es blanco cuando recién sale, a medida que van creciendo el centro del hongo se va volviendo café/negro. <i>Komo ie tuua yezika uzerede ie monaiya eroikana afe Ekuiróg dafene jizere jit+reoikaide.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores mencionan que <i>Ekuirua</i>+ cuando recién están en botoncitos son muy blancos, a medida que se va creciendo y madurando van cogiendo color gris/café y cuándo se descompone coge color café oscuro.			

Matriz N°25. Descripción del color de *Ekuirua*+

Como todo lo que existe sobre la tierra, tiene proceso por lo que se pasa para llegar a un fin. La plantica de ají se seca pero deja la semilla para que surjan las nuevas plantas.

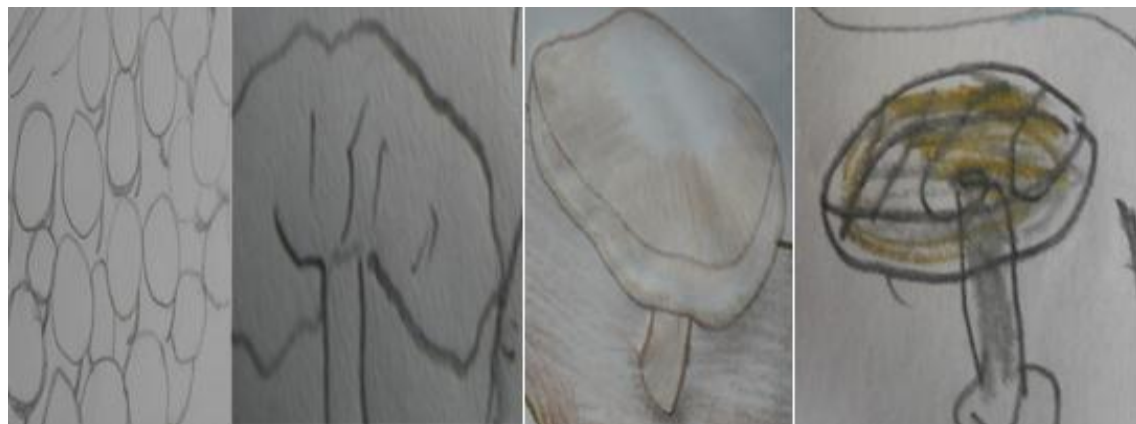


Figura N°12. Proceso de colores por los que pasan *Ekuirua+* en forma ascendente,
 Por: Antonia (63 años) Antonio (64 años) Manuel (38 años) y Rafael (6 años) 2013.

Por eso *Ekuirua+* también pasa por esas etapas primeramente cuando están brotando y son botoncitos es de color blanco brillante encima de la sombrilla, luego en el segundo día se va poniendo entre café –gris, al tercer día es lánquido y el color es café oscuro. Eso implica el principio de la continuidad de *Ekuirua+*.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿A qué se asemeja el sabor de <i>Ekuirua+</i> ?	Es fuerte como el caldo crudo de la Yuca brava rayada y colada *Jukurede ⁷¹	Tiene olor fuerte como la Yuca del monte, emborracha. *Jamanomo jukure jayede	Demasiado fuerte su olor, <i>jukurede</i> , como el jugo de Yuca exprimido. *Jamanomo r+ire jayede, <i>jukurede maga+ íí Jukui izoi.</i>	Así es la abundancia, fuerte, se puede comer, por eso se arregla muy bien. *Jaka Monifue da+itade, r+rede jira

⁷¹ Olor fuerte que poseen *ekuirua+* se asemeja al olor de la Yuca brava exprimida *Jukui*.

	<i>T++ka Jamaj+ Jukui izoi jaka jukurede.</i>	<i>jazik+ ana ie juk+ izoi, j+faitate.</i>		<i>mei ñue mei f+noka.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores dicen que el sabor del <i>Ekuirua+</i> es similar, como el caldo crudo de la Yuca brava rayada y colada, también tiene el olor fuerte, como la Yuca del monte, emborracha; así es la abundancia, fuerte, se puede comer, por eso se arregla muy bien.			

Matriz N°26. Descripción del sabor de *Ekuirua+*

Moo Buinaima al crear las criaturas de la naturaleza a cada uno lo creó con ciertos fines, unos los creó puros, ya listos para consumirlo pero a otros lo creó para someterlos a ciertos procesos, para eso creó el fuego y el agua elementos fundamentales para purificación del cuerpo y del espíritu para estar en armonía. *Ekuirua+*, *Jukurede* olor relacionado con el caldo de la Yuca brava o amarilla; la Yuca brava por poseer esa propiedad se somete a varios procesos de cocción, primero se arranca, se arregla muy bien y luego se pone en agua ya sea, en una quebrada o en un tanque ,a los dos o tres días se quita la cascara, cuando ya está maduro, la masa blandita se machuca en un batan, cuando esta lista la masa se envuelve en un matafrio para escurrirle el jugo fuerte llamado *Jukui*. Con *Ekuirua+*, pasa lo mismo por el olor fuerte como el jugo de la Yuca brava, no se puede comer crudo por eso se tiene que cocinar o asarlo en la candela en hojas especiales así se purifica para consumirlo. Por lo tanto el olor de *Ekuirua+* se asemeja al olor fuerte de la Yuca brava sembrada en la chagra y al olor de la Yuca de la madre monte Yuca (juk+) que comían los abuelos cuando todavía no existía el propio *Monifue*, lo que se disfruta en la actualidad.

Preguntas	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge

¿Por qué el olor de <i>Ekuirua+</i> es <i>jukurede</i> ?	Es fuerte su olor porque es una mujer que se volvió en <i>Ekuirogó</i>; y porque sale de un palo de olor <i>jukurede</i> <i>Mei jukurede, ia+ yoiad+ r+gó afena jaiyaza, amena jukuredemona komuideza da+itade.</i>	Su olor es fuerte, es una mujer que se transformó en <i>Ekuirua+</i>, así es la abundancia, fuerte por eso está la candela para purificar esas cosas, por eso se prepara en candela, para comer. <i>Me, r+gó afena jaide, jaka Monifue iad+ da+itade Jukurede mei kue jirari mein+ iraimo f+nokait+, ie meifomo jaa monifuena ite.</i>	Porque es hongo por eso se cocina, por eso mismo no se come crudo. Su olor es fuerte, porque es un ser vivo, es persona, es una mujer que se convirtió en <i>Ekuirue</i>, por eso su olor es fuerte. Para que no sea fuerte se cocina, se lava, y luego se asa, cuando esta cocido se come y por lo mismo no se come crudo, se hecha en uzai, se cocina bien. <i>Mei jukurede kaade, kome, r+gó afena jaiyaza meita ie jukurena; zega jaa jukunide, jukurede baie mei t+t+g+za, jira mein+ jokoka, da+ ñeta ruika, uede jaa, kanori guinide, uzaimo jutaka, da+i ñeta guiga, baie zega ñuena, zeñenia jaka jukurede.</i>	Porque es una mujer, <i>jukutofe</i>, se relaciona con lo fuerte del olor del jugo de la Yuca brava porque si se toma uno se muere. Es <i>jukurede</i> porque es una persona, una mujer. <i>Afe r+gó mei jukutofe, aimen+ ie r+gó eiruemona komuide, mei juzitofe junaiya ii jukurede, afe jiroad+ kome j+faide. mei komeza jukurede. r+gó.</i>
Descripción de la Respuesta	El olor de <i>Ekuirua+</i> es <i>jukurede</i> dicen los mayores porque es una mujer, <i>jukutofe</i> es un ser vivo que se volvió en <i>Ekuirogó</i>; y porque sale de un palo de olor <i>jukurede</i>. Así es la abundancia, fuerte por eso está la candela para purificar esas cosas, por eso se prepara en candela, para comer, por eso mismo no se come crudo.			

Matriz N°27. Descripción del olor de *Ekuirua+*

Ekuirua+ como tal es *Jukurede* en sí, porque ella de acuerdo al mito de origen hace parte del cerebro de *monayagona* una mujer, pero la mayor M. Antonia (2013) afirma que es *jukurede* porque salen sobre los árboles que tienen la esencia fuerte y para purificarla *Moo Buinaima* dejó la candela y el agua para lavar y cocerlo y así purificarlo para ser consumido por el Ser Humano, porque los animales lo comen crudo para poder defenderse de predadores. Así es importante conocer sobre las características del *Ekuirua+* que poseen los mayores, ya que de ese modo se preservan el conocimiento para que los niños y la juventud interesada lo conozcan y lo sigan transmitiendo.

11.2 Identificación de los espacios de enseñanza y aprendizaje sobre el conocimiento del *Ekuirua*+

9.2.1. Categoría enseñanza propia.

En esta categoría se evidencian los escenarios propios donde el pueblo Uitoto y las familias del clan *Jifkuen*+ transmiten los conocimientos a la nueva generación, por eso se enfatiza en cuanto al mensaje que los mayores transmiten a la juventud, el perfil como se debe enseñar, otras actividades realizadas con este organismo, fuentes primarias que transmitieron y los escenarios reflejados en la chagra, maloca, selva y en el río mediante algunas pautas que se dan en royime principio de un nuevo año para algunos pueblos indígenas. Para el clan la enseñanza, se centra en que los niños aprenden de lo que van viendo y oyendo de su padres, eso lo van aplicando en la vida, es donde se cumple lo que dice el abuelo la palabra abstracta se vuelve material en obra. Como lo refiere Azicatch (2004) “la socialización de nuestro conocimiento inicia antes del hogar, en el hogar, en la maloca, en la vida, por eso se basará en el fortalecimiento de todos los espacios donde se forma el individuo y la colectividad mediante la educación propia en la familia, su entorno, la chagra, la maloca”.

La enseñanza propia parte principalmente de la educación que dejaron los abuelos de cada clan; en los pueblos indígenas la enseñanza propia se mantienen a través de las historias, mitos, ritos, cantos, letanías entre otros. La persona bien educada es aquel que hace amanecer la palabra en obra, que mediante las dietas llegará al conocimiento como tal. Solo los instruidos podrán dominarla, cada conocimiento es diversificado mediante los clanes, que preservan versiones particulares de ellas, las carreras ceremoniales, la educación es responsabilidad del Hombre y de la mujer.

En la cultura la enseñanza y el conocimiento están en mano de los mayores, los cuales son los legítimos portadores de la tradición oral.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Con respecto a lo que usted sabe de <i>Ekuirua+</i> que mensaje le deja a la nueva generación?	Como se come desde el principio, que mantengan esa forma de comer. Y si ven que nosotros comemos como saben, el que escucha, pues lo escucha. +Mei jaka nanomona r+gaza, mei jaka omo+ r+iri mei ka+ r+ana k+od+za jaka mei onode kakad+za jaka kakade.	Que miren lo que nosotros hacemos, porque el niño que anda con nosotros sabe, por que miran, escucha lo que nosotros hablamos. Pero estamos dispuestos para transmitir para eso estamos. *Mei ka+ f+nokado ia+ eroi, mei ka+ d+ga makade uruia+ mei onodia+za. k+odia+, ka+ uriyana kakadia+, iemo mei ka+ yored+ka+ jaka mei it+ka+.	Se llama para comer <i>Ekuirua+</i>, así nuestros abuelos nos enseñaban. *Mei j+riga Ekuirue guiyena jae da+i ka+ uzut+a+ ka+na yote.	Si toman en serio nuestras enseñanzas no lo van a olvidar. *Ka+ rafue jeire ia+ oiad+ mei feitañeitia+.
Descripción de la Respuesta	El mensaje que le deja a la nueva generación es que lo consuman, que miren, que escuchen, que ande con nosotros, estamos dispuestos para transmitir porque nuestros abuelos nos enseñaron y si toman en serio nuestras enseñanzas no lo van a olvidar.			

Matriz N°28. Descripción del mensaje para la nueva generacion sobre *Ekuirua+*

Los mayores últimamente se han sentido muy solos, por lo que esta generación por el mismo hecho de estar en las instituciones educativas desde los cuatro años, no acompañan a los mayores en la chagra ni en los Mambeaderos en las horas de la noche, es mas en las vacaciones que están en las casa prefieren ver películas que escuchar a los mayores; por eso ellos envían el mensaje de que frecuentemente anden con ellos, que miren, que pregunten y que coman con ellos; pero más que todo que tomen en serio las enseñanzas y que ellos están dispuestos para enseñar.



Foto N°21. Los niños del grado cero A y la comunidad escuchando al mayor Antonio R+beg+i. Por: Dimas, F.2013.

Los mayores son libros que no se leen, se escuchan y si no se aprovechan a escuchar ese libro ahora es una gran pérdida el día que llegue a faltar. El que quiere y está interesado en mantener el conocimiento sobre *Ekuirua+* debe estar cerca de los conocedores muy activo siempre preguntando de ese modo rescatar y conservar lo que se está yendo de las manos, así seguir fortaleciendo los conocimientos propios.

Pregunta	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Cómo crees que se debe seguir enseñando a los jóvenes y a los niños respecto a <i>Ekuirua+</i> ?	Si van con uno a la chagra, van a saber dialogando, allí uno le avisando pero si no van con nosotros se ir olvidando. *Kome d+ga jakafa+mo ia+ jaiad+ mei onoitia,	El mensaje se enseña a la nueva generación para que sepan, porque nosotros somos pasajeros en esta vida, en el Mambadero dentro de la maloca, se transmite, se enseña, mediante el mito es donde tiene origen todas las cosas.	A la nueva generación pues se le va enseñando, se le tiene que enseñar en la chagra, por la selva, a lado del fogón dentro de la maloca se tiene que enseñar para que el mensaje no se olvide.	El que quiere saber pregunta, por eso se le avisa sin negar, a las niñas se le va avisando de la chagra, el niño se le va avisando en el Mambadero, para que este mensaje no se vaya olvidando. Mei jaka onoiakad+m+e

	d+nomo kome urikana mei yokana uite, mei ai+ jaiñenia mei rafue feikana jaite.	*Rafue mei yoga komog+mamo mei i+a+o+ onoiyena, ka+ mei bie jaiag+ namak+d+ka+ jibib+r+mo, jofo eromo, yoga jagai n+ mei nana raan+a+ komuiyano moi duinano.	Komog+ma jaka yoga, jakafa+mo yoga, jazik+ anado iodo jaiyanodo jaka yoga, j+a+ irai fuego jofo eromo j+a+ yoga, mei bie rafue feñeiyena.	j+kanote, meita ira jaka janoñeno yoga, r+góza+a+ mei jakafa+ eromo yokana uiga, ie mei +itiru jibib+r+mo yokana uiga mei rafue feñeiyena.
Descripción de la Respuesta	Los mayores afirman que a los niños y jóvenes se les debe inculcar que acompañen a la chagra, que dialoguen, que pregunten para ir avisando, pero si no van con nosotros se va olvidando el mensaje, porque nosotros somos pasajeros en esta vida, el que quiere saber pregunta, por eso se le avisa sin negar, a las niñas se le va avisando de la chagra, el niño se le va avisando en el Mambeadero, para que este mensaje no se vaya olvidando.			

Matriz N°29. Descripción de las formas de enseñanza

La enseñanza para los niños y los jóvenes en la actualidad debe ser articulado, pero principalmente debe estar muy bien preparado en el conocimiento propio en todo aspecto, para que otros conocimientos no le arrastre, debe estar bien hecho su maloca con los cuatros estantillos muy bien enterrados y el canasto tejido bien finito para hacer amanecer la palabra a la obra. Ya estando bien fortalecido en lo propio, no se debe negar a recibir el conocimiento ajeno. Ya que lo que no es conocimiento propio ayuda al a formación de la persona y a luchar como ciudadanos y como lo dice en el Plan de Vida “queremos seguir siendo pueblos la enseñanza a los jóvenes y alos niños se debe seguir transmitiendo oralmente mediante las conversaciones, narraciones, mitos, relatos, anécdotas y hablando en el diario vivir sea en la chagra, selva, maloca y el rio.

Preguntas	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Para qué	Es bueno para enseñar	Es bueno como carnada	Joseph pesca con	Cuando se pudre cae

otras actividades sirve <i>Ekuirua</i>+	a los niños con eso en la arena, hacer dibujos de plantas y animales. <i>*Ñuera ia+ uruia+ yofueyena guama+mo amena+a+ iemo okaina+a+ joreño afedo f+nodia+.</i>	para ponerlo en el anzuelo y pescar cuando no hay lombriz se pone eso para coger mojarra. <i>*Ñuera fakuazimo ekayena ñuera, da+i ñeta fakoyena, kuio iñenia afedo kome oriño fakode</i>	eso y sacó una mojarra. <i>Joseph mei jaka afedo fakode, daa k+rog+ ote.</i>	en la tierra y sirve para que coman las plantas. <i>Le r+faiad+ en+emo meine ab+do jaide, d+nomo amena+a+ guiyena jaide.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores mencionan que <i>Ekuirua</i>+ sirve para actividades como: para enseñar a hacer dibujos a los niños con eso en la arena, figuras de plantas y animales, sirve como carnada para ponerlo en el anzuelo y pescar cuando no hay lombriz se pone eso para coger mojarra, Joseph pesca y cuando se descompone cae en la tierra, sirve para que coman las plantas.			

Matriz N° 30. Descripción de otras utilidades de *Ekuirua*+

Los *Ekuirua*+ después de servir para la alimentación, para la medicina; sirven como material didáctico para la enseñanza de los niños en espacios propios, se emplearon hongos en una de las actividades de la práctica pedagógica con los niños, no solo eso Joseph niño de cinco años de edad que prácticamente se ha criado con sus abuelos maternos se ingenió y puso como carnada al no encontrar lombriz, un pedacito de *Ekuirua*+ para pescar y contó con suerte, que hizo caer una mojarra en el anzuelo, esa mojarra fue asada con *Ekuirua*+ para el almuerzo. Como todo organismo *Ekuirua*+ se descompone y de ese modo sigue dando vida con su abono a otros organismos, para todas estas actividades sirven los *Ekuirua*+

Pregunt a	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿Lo que usted	Mamá sacaba así, por eso se, he visto. Ella no más decía este <i>Ekuirugó</i> es de comer, por eso se saca,	Mi papá y mi mamá me enseñaron por eso se. Ya viene así desde el principio, este <i>Ekuirugó</i> es propia	Mi papá y mi finada mamá los dos me enseñaron.	Este lo contaba mi finado papá, en Yetarafue de royime junto al fogón, también se habla en el Mambeadero, y las niñas en el

sabe de <i>Ekuirua+</i> quien le enseño?	como ella saca sacamos. <i>*Eiño of+rena izoi mei onod+kue k+od+kue, j++ fia mei bie Ekuirogó r+ga ie afegó da+de, jira of+rega, afegó ua izoi ot+ka+.</i>	cosa. Pero hay <i>jaayogó</i> y <i>maragogó</i> . <i>*Mooma, eiño d+ga jaka yuamona onod+kue, Mei bie Ekuirogó ua raana mameina, iemona jaayogó ite maragogó ite.</i>	<i>*Kue ei m+kor+ d+ga nagaiy+no+, jaka yotiai+no</i>	lugar donde se mantienen. Mi mamá como es <i>n+mairagó</i> lo cuenta, ahora en estos días como ya no hay no se cuenta, ella sabe porque es la hija del conocedor <i>kudig+ amena</i> . <i>*Mei bie Mooma m+kor+ mei yogaza, royime ie Yetarafue afem+e yof+rede, afe Yetarafue iraifue mo yoga, j+a+ jibib+r+mo yoga, iemei r+gón+a+ urazuru n+mairagó yoga, ie mei birui ja n+mairagóna iñede, eiño j+a+ mei onode mei afegó n+mairagó, afegó bie mei rafue kudig+ amena ie jiza.</i>
Descripción de la Respuesta	Los mayores mencionan que lo que ellos saben de <i>Ekuirua+</i> le enseñó la mamá, mama y papa, en <i>Yetarafue</i> de <i>royime</i> junto al fogón, también se habla en el Mambeadero y las niñas se enseña en el lugar donde se mantienen, de lo que ellos sacaban hemos vistos así aprendimos.			

Matriz N°31. Descripción del agente que le enseñó sobre Ekuirua+

Los conocimientos se aprenden de los padres porque en las primeras etapas de la vida los niños y las niñas están bajo el cuidado de los padres. Además hay mujeres que son *n+mairagó* ósea hicieron ciertas carreras en zonife espacio propio donde se hace un preparatorio para alcanzar el conocimiento sobre cierto elemento ya sea para curar, cantar, entre otros. *Royime* es un tiempo/época del año que es llamado friaje porque es frío, en donde no se puede hablar fuerte y allí los animales que canten serán víctimas de otro animal más fuerte.



Foto N° 22. Padres de los clanes Monan+ y Nuiuen+ transmitiendo Saberes ropios los niños Por: Dimas, F.2013.

Por lo mismo la educación y especialmente la enseñanza de los niños y los jóvenes está en la mano de los padres como directos responsables de que los conocimientos se sigan transmitiendo de generación en generación. Antes era oralmente hoy por hoy ya es escrito para poder consultar cuando no está el mayor, pues está el cuaderno o el libro escrito. Entonces lo que se sabe de *Ekuirua+* lo enseñaron los padres en espacios propios. De acuerdo al PEC, la enseñanza es para la vida, por eso se enseña con el trabajo, el ejemplo y la palabra, de esta manera el sabedor y el aprendiz, integran la enseñanza, la investigación y la participación comunitaria. La educación se orienta al trabajo y al respeto, una persona bien educada sabe trabajar, es autónoma y sabe respetar, convivir, para mantener equilibrio con los mundos natural, social y espiritual. La educación está integrada en la vida diaria. Se da con ocasión de la vida social (festividades, ritos, actividades familiares) y de las labores propias de los ciclos ecológicos-productivos de las comunidades (recolección, siembras, cuidados culturales, enfermedades entre otros) por ello, en la enseñanza tradicional se busca evitar las separaciones escolares de las áreas o núcleos, que dificultan la comprensión de los contenidos escolares y la relación de los mismos con las convivencias e ideas del mundo cultural del niño indígena.

Preguntas	MAYORES			
	Carlina	Antonio	Antonia	Jorge
¿En qué espacio se transmiten los saberes respecto al <i>Ekuirua</i> +	En la chagra cuando uno encuentra, uno se alegra y casi que sin saber dice cosas de <i>Ekuirua</i>+ <i>*Jakafa+mo, Ekuirue kome baiad+ mei kome jamanamo iobite, jaka kome komek+iñedemo da+gó uriya izoi yokana uite.</i>	Yo enseño de <i>Ekuirua</i> cuando me preguntan en las horas de la noche, en la maloca. Con mayor tranquilidad. También cuento por el camino, en la selva también. <i>*jakafa+mo, iyemo, jazik+mo, o ananekomo, mei jaiyado jazik+mo io anado yot+ka+, ia+ j+kaanoiad+ jofo eromo yot+ka+.</i>	Junto al fogón en las horas de la tarde, más que todo cuando comemos, también cuando voy por el camino a la chagra, más aun si lo encuentro en la chagra, tengo que transmitir lo que yo sé a la nueva gente, para que ellos sepan. <i>*kue irai fuemo ka+ guiya yezika uruia+mo bie rafue yot+ka, nauife dibenemo, jaka j+a+ iodo ka+ jaiya yezika kue k+oiad+ yot+kue, jakafa+mo kue iiad+ j+a+ yot+kue, mei bie komog+maafen ia+ onoiyena.</i>	En el Mambeadero, en la chagra y en la selva cuando uno va caminando por la trocha con la familia. <i>*Mei nano fueñe bie rafue jibib+r+mo yoga, jakafa+mo iad+ mei d+nomo yoga, j+a+ kome uruia+ d'ga iodo jazik+ anado jaiad+ jaka j+a+ mei.</i>
Descripción de la Respuesta	Los espacios donde se transmiten los saberes respecto al <i>Ekuirua</i> de acuerdo a los mayores, son la chagra, la maloca, el Mambeadero el camino, la selva y junto fogón en las horas de la tarde.			

Matriz N°32. Descripcion de los espacios donde se transmiten saberes sobre *Ekuirua*+

Para los pueblos indígenas los espacios de enseñanza-aprendizaje es holísticos donde se relaciona todo lo que está al entorno.



Foto N° 23. *La chagra y la maloca* Por: Dimas, F.2013. *Y Río y selva* por Andrés Ortiz, 2013.

La chagra, allí llegan toda la familia y de manera espontánea van recogiendo ciertas ideas de diferentes elementos y además es el espacio donde la mujer pasa la mayor parte de su tiempo enseñando especialmente a las niñas; también está la selva espacio donde tiene acceso el hombre y la mujer de acuerdo a las diferentes necesidades; allí se enseña tanto a los niños como a las niñas, está el río allí especialmente en rozi se enseña tanto al niño como a la niña se orienta al ser para la vida, vida individual y colectiva. La maloca es el lugar propicio respetado por la comunidad como sagrado /divino para escuchar y preguntar, donde se encuentran dos espacios fundamentales para la enseñanza; el Mambeadero para los varoncitos y junto al fogón para las niñas. Los niños desde unos días de nacidos van a la chagra con la mamá allí van aprendiendo, ya cuando están grandes los niños complementan ese conocimiento en el Mambeadero con su papá. Todos los espacios son de aprendizaje, de ese modo se debe seguir enseñando a los niños y a los jóvenes respecto al *Ekuirua+*. En el Mambeadero dentro de la maloca, se transmite, se enseña, mediante el mito es donde tiene origen todas las cosas. El camino es uno de los espacios pocos visibles, en la enseñanza, es propicio; así la mamá vaya cargada con su canasto de frutas o especies y el niño sentado encima

del canasto y los hijos también con sus canásticos llenos de especies, aprovechan esos momentos de caminata para preguntar sobre las cosas que van observando como traen el canasto lleno, buscan llenar el canasto del conocimiento para ser mejores personas. La” mal llamada Maloca “porque en su idioma nativo es en realidad es una casa grande sobre la madre tierra o casa del conocimiento; es el lugar donde los ancianos, que son los libros vivos de las culturas aborígenes, realizan los ritos que les permiten *acceder al espíritu de la sabiduría*, a través del cual pueden *formar, educar, gobernar, sanar y cuidar su territorio* (catedra de los pueblos indígenas, 2011.Citado en Rudas, 2011).

9.2. La maloca como escenario de aprendizaje del conocimiento de *Ekuirua+*: Actividad Educativa.



Foto N°24. Pedro Pulgarin, Junto a la maloca de Antonio R+beg+i. Por: Dimas, F. 2013.

La maloca de acuerdo a Azicatch, (2004) es el lugar mediante procesos intelectuales y de análisis entre las personas de la comunidad, y de aprendizaje de jóvenes, niños y mujeres, como madre que acobia a las criaturas mantiene todos

los conocimientos y por eso allí se enseña y se aprende sobre *Ekuirua+* como parte de la abundancia.

9.2.1. Preparación de las prácticas tradicionales.

La actividad educativa se realiza en la comunidad de San Francisco en la maloca del mayor de la comunidad.

Para realizar esta actividad, se consideró pertinente que fuera en una fecha escolar y que al mismo tiempo coincidiera con la jornada laboral de los comuneros de tal forma que no afectara la población dirigida: los niños del grado cero A y las familias de la comunidad. Por acato, se solicitó de manera verbal el permiso de los estudiantes del grado cero A, Alba Lucia Seoneray directora del Internado sede Santa Teresita del Niño Jesús y a la profesora encargada del grado cero Fátima Yucuna Miraña. De igual forma se dio a conocer de forma escrita al comité ejecutivo del cabildo San Francisco para la realización de esta actividad en la comunidad con el mayor, dueño dela maloca se pidió el permiso verbalmente.

Los más allegados al mayor y los vivientes de la maloca plantean todo lo relacionado con la actividad, preparan elementos necesarios para que el evento se dé a cabalidad, como son los preparativos en cuanto a la espiritualidad eje transversal dentro del clan para que los conocimientos permanezcan en el tiempo y en el espacio (conversaciones previas, Mambe, Ambil, mito y cantos), alimentos (tamal, casabe y caguana) y finalmente la búsqueda del *Ekuirua+* (chagras, selvas y los rastros) los cuáles se presentan a continuación.

Espiritualidad



Foto N°25. Concentraci3n en el Mambeadero el mayor Antonio R+beg+i, Claudio Monaneguedo y Simplicio Aníbal. Por: Dimas, F. 2013.

Es uno de los ejes transversales para estar en armonía con el entorno, momento donde el mayor, pone en las manos de *Moo Buinaima*, la actividad que se avecina, sentado sobre el pensador, en la misma posici3n, realiza el dialogo, concentrado bajo la esencia del Ambil y la Coca.

Conversaciones previas-rafue +daziya uai. Días antes el mayor con el apoyo de la esposa se reúne con los hijos, nueras y los vecinos allegados, pero cada uno desde el lugar que le corresponde, los varones si se sientan en el Mambeadero, tratan el tema, hablan con los ancestros que est3n siempre presentes allí, de igual forma las mujeres estas dispuestas con la mano de obra. se conectan con el entorno, para que las cosas lleguen a un feliz t3rmino y que la esencia de Moo Buinaima los conduzca más que todo para el bien de los niños y la comunidad a la cual va enfocada la actividad, mediante el Mambe y la Coca.

Mambe-jibie



Foto N° 26. Hoja tostada de Coca. Por: Aníbal, L.2013.

El Mambe es elemento fundamental, fortalece el ánimo, como se puede apreciar la plantica de Coca se siembra un año atrás, en este momento lo que se hace es ir a cosechar las hojas para prepararlos en las noche de concentración y para el momento propio de la actividad como tal.

El proceso es que se saca la hoja de la plantica, luego se tuesta las hojas sobre el tiesto encendido, todas las esencias son fuertes por eso está la candela para que lo purifique, ya cuando está bien tostado mas no quemado, se saca y se lleva al pilón, para ser pilado, luego se saca y se mezcla con ceniza de yarumo, se cierne y listo para Mambear, es una actividad específicamente de los varones es un legado de los ancestros.

Elemento con el cual se mantiene el equilibrio y vivir en armonía.

Ambil-yera



Foto N°27. Ambil en totumo. Por Dimas, F.2013.

Es el complemento del Mambe, al igual que la planta de la Coca, la de Tabaco se siembra antes, cuando la chagra recién se ha quemado, por lo que requiere de un cuidado especial, se recogen las hojas ,se lava con abundante agua y se cocina, cuando las hojas están bien cocido se cuele y se saca el puro sumo y se merma hasta obtener la pasta de Tabaco que ese momento se denomina Ambil; pero necesita un complemento fundamental que es el *+aiza+*⁷², cuando este está se mezcla para que tenga un sabor agradable. El Ambil es la carta de invitación el mismo mayor Antonio R+beg+i se encargó de repartirlo familia por familia, persona por persona, para que estén a la expectativa de la actividad pedagógica.

Mito-jaga+ si no se pregunta se olvida, se relató el mito de *Monayagona* como una forma de preparación.

Canto-rua

Bajo la inspiración del *Moo yua Buinaima* el conocedor Jifirai Bogaiyama se inspiró y encontró las pistas relacionado con el *Ekuirua+* para posteriormente demostrarlo a la comunidad y a los niños del grado cero; fruto de tres noches de esfuerzos, claro con la ayuda de los mayores .

⁷² Sal para mezclar Ambil se obtiene de vegetales.



Foto N°28. Gabriel Dimas entonando la canción alusiva a Ekuirua+ con los comuneros, Jhon, Amelia, Claudio, Serafin, Adalberto, Simplicio, Honorio, Nelson, Agustin y Delio. Por: Dimas, F.2013.

Alimentos-Guiyen+a+

Elementos fundamentales en un baile, expresión de abundancia y trabajo de los vivientes en una maloca.

Tamal-Juar+



Foto N°29. Tamal de Yuca. Por Dimas, F.2013.

Cuatro días antes la señora Antonia Martínez arrancó Yuca Brava y las puso a madurar, tan pronto estuvieron maduros lo peló y lo machucó en el batán, cuando la masa estuvo al punto lo envolvió en el matafrio ya cuando no tenía jugo lo bajó en un recipiente se cierne y la harina seca se le hecha agua se moldea bien hasta obtener una masa homogénea vuelve y se machuca nuevamente, luego se envuelve en hoja de Puy y se amarra, cuando están listos los amarres, en una olla se pone agua en la candela y cuando está hirviendo se echan los tamales, demora treinta y cinco minutos su cocción. El tamal elemento fundamental para el momento de pago de los regalos en el baile de *Yuak+*.

Casabe-Ta+gój+



Foto N°30. Tortas de casabe puesto sobre balay por: Dimas, F.2013.

El proceso es lo mismo como el del tamal, hasta obtener la harina, cuando está lista, se prende la candela, pero bajo el tiesto y cuando está bien caliente se hace la torta de casabe, su cocción demora treinta minutos, se hace en este caso en horas de la mañana por que la actividad con los niños es durante el día. Lo importante era tenerlo listo para comer con las diferentes recetas preparados con el complemento de *Ekuirua+*.

Caguana-Ja+gab+



Foto N°31. Caguana con sabor a canangucho por: Dimas, F.2013.

Para la elaboración de la caguana se necesita almidón, para la obtención de éste se pela la Yuca y se raya, luego se cuela sobre el balay, abajo queda asentada el almidón, al principio es *Jukurede* por eso se deja de un día para otro y luego hacer la Caguana, por lo mismo dentro de la maloca se delega una señora, ella pone a hervir agua y aparte en otra vasija mezcla el almidón con un poco de agua, ya cuando está hirviendo el agua lo hecha en la mezcla, la cual hay que estar revolviendo de una forma homogénea, luego se echa jugo de canangucho para que tenga buen sabor. Es la bebida que da la vida. es lo que se organizó con relación a la actividad pedagógica.

Búsqueda del *Ekuirua+* y Complementos

Con la recibida del Ambil especialmente se crea una inquietud en la gente y se ponen a buscar los complementos para comer con el *Ekuirua+* como el ají, col, pescado, Hormiga arriera y cabeziroja, caldo de Yuca fermentada, Maraca, Sardinas, mojojoi, Carne de monte. La gente por encima de cualquier cosa se dirige a los espacios como lo son:

Chagra-Jakafa+



Foto N°32. Chagra de un año por: Dimas, F.2013.

Cada persona va a la chagra buscan palo tras palo hasta encontrar *Ekuirua+* para llevar al baile de *Ekuirua+*, ese ánimo era el de competir para ver; quien aparecía con más *Ekuirua+*.

Selva-Jazik+



Foto N°33. La selva. Por Aníbal, L.2013.

Otro espacio explorado es la Selva del mismo modo fueron al monte, más que todos los hombres, iban revisando los palos que habían visto meses atrás cundo pasaron por aquel lugar haciendo casería.

Rastrojo-Meido+



Foto N°34. Rastrojo por: Dimas, F.2013.

Además de ello el Rastrojo no fue la excepción, tenían que ir a esos lugares a ver los palos que estaban bajo los arbustos, revisarlos dónde salían los *Ekuirua+* cuando todavía era chagra aquel lugar. Son los espacios que se tuvieron en cuenta para esta actividad.

11.2.2. Instantes significativos en la enseñanza de *Ekuirua+*.

La enseñanza y aprendizaje con respecto a *Ekuirua+* se presenció en dos momentos importantes para la comunidad pero específicamente significativo para los niños, como la maloca y la escuela ambos centros donde se genera espacio para el acercamiento al conocimiento.

Vivir el conocimiento tradicional en la maloca.

Momento uno, viaje, llegada y recibimiento de los niños en la maloca



Foto N°35. Profesora Fátima Yucuna y los niños del grado cero A, viajando en vote y entregando yua+ al mayor Antonio. por: Dimas, F.2013.

Al tener todo organizado los niños se desplazan desde el puerto de arriba con destino a la comunidad de San Francisco, a las 9:00 y llegando a la comunidad a las 11:30 de la mañana; en compañía la profesora Fátima Yucuna Carijona, hasta que finalmente se apagó el pequepeque y llegamos a San Francisco. Allí estaban los invitados a la expectativa en la maloca, entre tanto los niños junto con la profesora se alistaron en el puerto, sacaron palitos y ramas para amarrar los regalos que llevaban como para no perder las costumbres de llevar yua+. La mayor Antonia Martínez bajó al Puerto a recibir a los niños. Cuando los niños estaban listos con sus regalos se desplazaron por el camino rumbo a la maloca, cuando estaban en el patio las personas que estaban adentro gritaron “*jad+++++*” signo de alegría, el mayor recibió los *yua+* de los niños y de la profesora, se acomodaron en la esquina derecha de la maloca, entre tanto los invitados iban llegando con sus regalos y algunos hombres entraban *fakarikana*⁷³. Allí cada persona que tenía posibilidad daba de tomar Caguana y tamal, seguido de eso se hace una pequeña conversación para empezar el baile.

⁷³ Canción corta, se entona antes de la canción de entrada, para ir a tomar manicuera, caguana e ir a comer casabe de almidón y lamber Ambil.

Mientras tanto los niños junto con la profesora hacen recorrido dentro de la maloca mirando detalladamente el *yua+* que estaban puestos en los peines de puy, observaron *Ekuirua+*, mojojoi, pescados, hojas de col, hormigas arrieras,



pajaritos, castañas entre otros.

Foto N°36. Sara, Ton, Jathnier, Ana Y Miller observando *yua+*. Por Dimas 2013.

Momento dos, canto de entrada. Todos los que estaban dentro de la maloca, salen cada uno con su *yua+* se ponen en sintonía para empezar con el canto de entrada.



Foto N°37. Canto de entrada. Por Dimas, F.2013.

Este canto lo dirigió el condiscípulo *Jifirai Bogaiyama* y todos los presentes lo acompañaron cantando, los cantos van orientados a los *Ekuirua+*, bajo la línea de

*muina*⁷⁴, las canciones de entrada constan de dos cantos muy importantes: *jijona zij+narua*⁷⁵ Y *oni netajarua*⁷⁶ como se presenta a continuación:

Tabla N°9. descripción de los dos cantos de entrada, *jijona zij+narua* y *oni netarua*

El Canto de entrada es de modalidad <i>Muina</i> +	
1. <i>JINONA Z+J+NA RUA</i>	2. <i>ONI NETAJA RUA</i>
<i>Jaa g+r+iriya, g+r+iriya, g+r+iriya, Bin+emo (2)</i> <i>Anana eiño Bin+eiño, kaifona ana bite (2)</i> <i>Jaa g+r+iriya, g+r+iriya, g+r+iriya, biko ero (2)</i> <i>Anana eiño Bin+eiño, kaifona ana bite (2)</i> <i>g+r+iriya, g+r+iriya, g+r+iriya, Bin+emo (2)</i> <i>g+r+iriya, g+r+iriya, g+r+iriya, biko ero (2)</i> <i>Chuuuu.</i>	<i>Jino jazik+ amenama ab+ jek+nua+, Ekuirógó, Ka+ at+kabi, ie ka+ güikabiya, Jaí Nofi guiyen+a+, Ka+ at+kabi, ie güikabiya. Jaí jino jazik+ ame Nama ab+ jek+nua+, Ekuirógó, Ka+ at+kabi, ie ka+ güikabiya, Jaí Nofi guiyen+a, Ekuirógó, Jaa ieé guikabiya, Jaí. Jufubi Yuak+ náajegó, kuegakuri Monifue, Jaa Ekuirógó, ie ka+ at+kabi Ka+ guikabiya, Jaí Jino jazik+ ame Nama ab+ jek+nua, ja Ekuirógó, ka+ at+kabi. Jaa ie ka+ guikabiya, Jaí Nofi güiyen+a+, Ekuirógó ie e güikabiya, Chuuuu.</i>

El mensaje del canto uno hace alusión a que *Ekuirógó* es perteneciente al mundo de arriba al cielo, vivió en este mundo, que lo llevaron al cielo y de allí bajo nuevamente hace énfasis a *monayagona*; es el surgimiento de los hongos y del *Ekuirua* particularmente y además hace referencia a *biko ero*⁷⁷ como el momento del baile. El mensaje del segundo canto, menciona que *Ekuirua* sale del palo, es como adorno de ellos, se recoge, para luego consumirlo y que también es comida de *Nofi*, es como si fuera su chagra, los bailes tienen dueño y dueña; por eso allí se menciona a la dueña o a la que patrocina el baile el *Yuak*⁷⁸, en este caso *kuegakuri, Monifue* es lo que se pidió en el baile en este caso es *Ekuirua*. Los

⁷⁴ Uno de los grupos que cantan y bailan *muina* y en un baile van del sector del río abajo.

⁷⁵ Primer canto de entrada, el orden es que los que bailan llevan sujetas las manos en los hombros de la persona que va delante y con el paso uniformemente rápido.

⁷⁶ Va seguido del primer canto, es más movido, van dando paso hacia adelante y hacia atrás.

⁷⁷ Hace referencia a la maloca, centro de enseñanza-aprendizaje espacio donde se materializa lo que está en el pensamiento, hacer amanecer la palabra, donde se transmiten los conocimientos propios.

⁷⁸ baile relacionado con la biodiversidad.

regalos que llevaron los participantes finalmente se consumieron entre los presentes.

Momento tres, pago de yua+-regalos.

Luego del canto de entrada, la nuera, Aidé Lorena fariratofe y la hija Safira Dimas del mayor Antoni R+beg+i, se encargaron del pago de los yua+ traídos por la gente.



Foto N°38. Agripina con su yua+ y el pago tamal por: Dimas, F.2013.

Ellas preguntaban diciendo en voz alta” *bie buu ie*” y los que llevaron el yua+ respondían “*jadie nana ka+e*”asi hasta pagar el ultimo yua+ los niños del grado cero estaba muy al tanto de sus yua+, también recibieron tamal en retribución.



Foto N°39. Yua+, complementos para preparar iy+ko, mojojoi, arrieras, amarres de Ekuirua+ peces entre otros. Por: Dimas, F.

Los *yua+* se amontonaron en el centro de la maloca para luego ser distribuidos y hacer *iy+ko*.

Momento cuatro, preparación de la comida-*iy+ko*.

Luego de pagar a los invitados, se eligieron tres parejas para que con los *yua+* presentes prepararan recetas en tres fogones quedando de la siguiente manera:

Pareja uno:



Foto N°40. Manuel y Agripina, *iy+ko* y los complementos por: Dimas, F.2013.

Agripina kueconamuy gitoma y Manuel julio Dimas; el *iy+ko* que prepararon contenía *jiz+ifiagó*, *jid+ma*, *uk+*, *jifij+* y *Ekuirua+* y además de eso se asó un amarre de *Ekuirua+*.

Pareja dos:



Foto N°41. Delio y María, *iy+ko* y los complementos por: Dimas, F.2013.

Integrado por María licia Monaneguedo y Delio Narváez y el *iy+ko* que prepararon contenía hormiga arriera, maraca, ají, maíz, cangrejo, *Ekuirua+* y mojarras y aparte se asó un amarre de mojojoi.

Pareja tres:



Foto N°42. Nelson, Nora, iy+ko y los complementos. Por: Dimas, F.2013.

Integrado por Nora Rosalba Aníbal y Nelson Kumimarima, el *iy+ko* que prepararon contenía, *dunabe*, pescado dormilón fresco, *arriera*, *aji*, *sal* y *Ekuirua+*. Cada pareja en su fogón iban preparando lo que recogieron de *yua+*, al mismo tiempo iban explicando a los niños los procesos de la elaboración de *iy+ko* con *Ekuirua+*.

Momento cinco, socialización de la síntesis de la información sobre *Ekuirua+*.

Mientras las parejas iban preparando los *iy+kos* la mayor Antonia Martínez socializa la síntesis de la información recogida, lo hace en dialecto *M+n+ka* en la cual unos niños entendían, otros no entendían pero prestaban mucha atención. Empieza diciendo:

Ka+mak+ ka+ mei bie Ekuirue at+yena j+rigaka+, Afegó mei bie Ekuirue iemo ta+j+de, ieita mei bie Ekuirue komuiyana jia+no mei onode, Kue mei bie kue onona izoi yoit+kue,j++ jaka mei f+gó jinoñede, raana mameka ñuera. Bie Ekuirogó jae jaka ka+ uzut+a+ r+ga ie dane ka+ bie, afe anado komuid+ka+ j+a+ mei r+t+ka+,

ie iñenia mei jaka jenod+ka+, ua ka+ riga ka+maredeza, j+a+ruido ua ruiyano r+t+ka, j+a+ruido d+r+k+gó d+ga zega, j+a+ruido m+zerugó d+ga zega. J+a+ruido chamu d+ga zeta r+t+ka+ jaa, ie izoi bie ka+ uruia+ jaka ka+ r+a izoi r+tia+, kue uruia+na yot+kue bie r+a+ga ie t+t+g+za da+d+kue, meita urue baie onod+a baite, be r+a+ga ie da+de, abuela da+de ,meita at+da r+ga ka+marede ie rafue bie afegó yote. Da+gó raana mamede meita bie jira j+rigaka+ nana omo+ at+ri da+de iad+ mei baiñed+ka+, j+a+ruido uafori ite j+a+ruido bainide jaka j++.ziitaid+ka+ jenod+ka+ iad+;bie Ekuirogó jae r+ga Nofi r+ga n+e baie m+guina eroina; Nofi +ere ga+de ie izoi ka+ bie r+t+ka+ nofiñed+ka+ íad, kue j+a+ ga+d+kue afena. Jazik+mo komuide, komue jakafa+mo komuide, gakore anamo komuide, jazik+ naidaidemo j+a+ komuide jaka. ie afe ba ifak+namo komuide ba airainamo komuide, jaka j+a+ruido ie ga+ganamo komuide, koduiromo, j+r+damo, riñega iad+ jaka da+gó komuide. Iemei bie afegó rite uire ja, jitairena jirari, r+ye iñena jirari, j+a+ruido kome aikaniad+ kome afe at+ano r+te. Ia+ da+na izoi “Omo+ da r+a r+a j+a+ruido kome t+t+g+ r+te”. T+t+g+ komuiya mei nano fueño tuute botoj+rizede, nia ka+marede j+a+monado jaa jeria, ie jubekuiro d+garui iiad+ ja mei r+faide, jaa f+goiñede, d+zarua+de, b+jikaide, a+a+na oruide. Afe jofo at+da ruika nofa+gó arakobemo, goroñobemo, rabe aiyuemo, m+zebemo, Ekuirogó urue duenia r+ñega, uruena t+t+renaitate da+na, iyemo ite Ekuirogó duera koreño da+na, duera, j+a+ jazik+mo ite j+ko ekuiroko da+na, ie ab+ Ekuirogó ab+na eroiede jira da+i da+na ,mei d+no kue onod+kue, jabe kue feitaiad+ j+a+tiru jabe ba+ yoye.

En este relato la mayor sintetiza las preguntas de las seis matrices, de ese modo da a conocer lo que conserva en su canasto, lo transmite a la comunidad y a los niños del grado cero. Luego se abre la discusión sobre el tema escuchado, interviene la profesora Fátima diciendo: que en la Pedrera de donde ella es natural, “no se ha visto de ese hongo, nadie lo ha preparado, solamente los muchachos sacan del potrero pero para trabarse. Pero así comestible pues de pronto por el alto miriti unos sacan para prepararlo, pero por los lados de pedrera

no, por eso tome la decisión de venir acá donde la compañera, Fidelia “a *mirar ese hongo, a comer porque ese es buenísimo, ese trabajo que ella está haciendo me parece muy importante*”

Nuevamente la mayor Antonia Martínez interviene diciendo “yo pensaba que solo nosotros comemos, los blancos también comen tiempo la hermana Odette, viniendo del pueblo en el camino encontramos tres honguitos de maragogó ,ella se contentó diciendo; aquí está mi almuerzo, yo pensaba que solo nosotros los indígenas comemos la gente de África también comen hongos”

El mayor Claudio Monaneguedo del clan monan+ dice solamente que el “es mayor de vejez no más” .mientras que el mayor Tomas Aníbal del clan Nuiuen+ comparte que” como clan Nuiuen+ en mi conocimiento tengo la lógica, que es algo bueno, para su trabajo de grado, *jae bie Monifue r+gó da+na* ⁷⁹es bueno, es la que surge, estoy de acuerdo con su trabajo y además dice que los *Ekuirua+* producen por tiempos precisos de lluvia ,el invierno ese es mi aporte”. Mientras tanto los niños están sentados en las bancas prestando mucha atención a las diferentes intervenciones.

La profesora Fátima interviene diciendo “yo quiero hacer una pregunta a las personas, que se dedicaron a colaborarle en buscar el hongo ¿es difícil? de pronto se pueda hacer aparte esa plantación, el año pasado trabajé un proyecto pedagógico en el internado con los pequeñitos acerca de la huerta y dio resultado, al final del año saqué como unos cinco kilos de maní y compartí con algunos padres de familia y me decían profe de donde usted lo sacó yo les dije; no estas manos con esos pequeñines trabajaron, en horas de clase se aprende en la huerta, como se aprende en la maloca ,como se aprende en el salón, entonces de pronto el hongo puede suplir a la carne –quiero preguntarle a las señoras y a los señores que encontraron el hongo -si fue difícil?, en donde lo encontraron?, en la

⁷⁹ Mujer de la abundancia.

chagra?, en el monte?, en la sabana?; o fué difícil o no tan difícil?, porque ya hay, está acá-esa es mi pregunta dice”, frente a esta intervención de la profesora ninguno de los presentes respondieron. El mayor Antonio R+beg+i complementa diciendo que” antes de llover el verano sale, en época de lluvia en cualquier tiempo hay per no continuo, siempre es difícil, cada persona mira en los palos que salen ese hongo, cuando quiere llover ya revisan; ahora yo invite a mucha gente para que ellos busquen, yo di Ambil ayer ellos ya revisaron los palos entre poquitas personas es difícil encontrarlo, entre varios se puede encontrar”. Fueron las intervenciones complementando la síntesis de la mayor.

Momento seis, integración profesora –comunidad. Estando en esa relatoría cae aguacero símbolo de fertilidad y abundancia y mientras pasa el aguacero. Los mayores viendo que la profesora era perteneciente a la tribu yucuna-carijona en honor a la visita a la comunidad se ofrecen a entonarle un par de cantos en carijona bajo la voz del conocedor del clan *d+uen+* Honorio nonokudo. En la canción participaron los niños bailando y cantando y al finalizar la canción, la profesora dice que “la verdad muchas gracias, me acorde de mi tierra por allá, que rico es aprender de otras culturas, sus costumbres y vivencias como cantos, bailes y la comida típica donde se centró en el hongo comestible”.



Foto N°43. Profesora Fátima yucuna y Nelson representando el colibrí. Por: Dimas, F.2013.

Y de la alegría que siente dice que va a cantar, el canto es alusivo al pájaro hermoso y ágil el colibrí, son dos colibríes el macho, la hembra, el adorno, los cantantes van delante y las figuritas van colgado de una vara la pareja macho el señor Nelson Kumimarima y hembra la misma profesora, la canción es producto de una investigación para trabajo de grado, canta y baila en carijona dice así:

Reñí, reñi, reñiyoreñiyo, wayu reñi yuwakukuriyo wayureñi
Rimachi machiriaka Marikenaruya, kenaruyaá rikú
Reñi, reñi, Yañirukapi Yañirukapi, yañira, minari, waya rikú
Marikenaruya, kenaruyaá rikú.

Al finalizar el canto se emite el sonido del colibrí, la comunidad estuvo atenta a la canción al igual que los niños. Estamos haciendo interculturalidad lo que se busca con estos trabajos.

Momento siete, el mayor relata el mito de origen de *Ekuirua+*

Empieza diciendo "Bie *Ekuirue komuiya afenomo bie mei aiyo ite, Jaga+ ite, ruan+a+ mei n+ba+ ite, ba ua duikua+ d+bene j+a+ ite afeno.ie bie Ekuirua+ komuiya moina mei jamaiena fa+t+ka+, bie mei ka+ uruia+ afemo ta+j+namona ar+ bene afeno jenod+ka, mei ba uzut+a+ ono d+no ja ka+r+ iñedia+, iemona buumo mei j+kanoit+ka+,íika+ mei birui duere ka+ zefuiya.ie mei bie uruia+ yofuiano ka+mak+ bie mei fuiñeiteza, bie ka+ d+bededo bit+no bizoidena jitaide ak+ d+nori.ie izoide ka+ ua dazied+ka+ta ,daje izoi jagag+na ka+ onoiri,j+a+ziemo daje izoide iad+ j+a fodo zuide. Meita jana+de, j+a+m+e mei onode".*

Hace un breve comentario en donde dice que con relación al *Ekuirua+* hay mitos, cantos, conjuros y motiva a la comunidad y a los niños diciendo que el estudio no termina y que lo propio se tiene que seguir fortaleciendo así seamos diferentes

clanes. Luego relata el mito, en dialecto Uitoto *M+n+ka* los niños sentados en su banca están atentos a lo que va diciendo el mayor.

“Todo lo que vemos tiene vida, porque sale de otro que ya existe, tiene madre “

*F+edamona*⁸⁰ y su mujer *Monayagona*⁸¹, vivían en la maloca, no hacía otras actividades, únicamente chagras, no hacía casería para comer con casabe, aunque la mujer le recordaba, es así hasta que la mujer se aburrió. Un día él le pidió comida pero ella en tono de enojo le dijo: “traiga un pedazo de madera para cocinar”, el esposo le quedó mirando fijamente, luego de buen rato le dijo; ¿Usted de verdad quiere comer carne?

A partir de ese momento él dejó de hacer chagra y se dedicó solamente a elaborar trampas para cazar animales de toda especie. En primer momento empezó a realizar toda clase de trampas; *fatada*⁸², *onokoz*⁸³, *y+g+e*⁸⁴, *irea*⁸⁵, *takofo*⁸⁶, *kanozi*⁸⁷ y *ekorozi*⁸⁸. *F+edamona* elaboró todas las trampas mencionadas, su oficio es revisar frecuentemente las trampas tres veces al día, en la mañana, a medio día y por la tarde. Así haya trampas elaboradas él cada día iba armando trampas nuevas, con el fin de tener contenta a su mujer.

⁸⁰ Ser Humano mitológico, dicen que es Ser Humano del cielo y que se vino a vivir en la tierra y que finalmente regreso al cielo.

⁸¹ mujer del cielo y que al caer y chocar sobre el mundo se esparció y todo su cuerpo se convirtieron en hogos y el cerebro es el ekuirogó.

⁸² Trampas armadas con palos, para atrapar roedores y panguanas.

⁸³ Trampa solamente para roedores, se hace con palos y una bara inclinada.

⁸⁴ Trampa hecho con hojas de diferentes palmas, se hacen a lo largo del camino, y los orificios se arman entre medios especial para pavas y panguanas.

⁸⁵ Trampa hecha entre dos cerco, se activa para aplastar la cacería con un palo pesado.

⁸⁶ Trampa hecha con palo y con chonta, se escarba el hueco en la mitad del camino y se arma es para cazar animales grandes como, tigre, tigrillo, cerrillo y armadillo trueno.

⁸⁷ Trampa hecha sobre la rama d los árboles, se instala en lugar estratégico, para atrapar micos nocturnos y diurnos.

⁸⁸ Trampas hechas con cuerdas para atrapar ajaros que comen yerba roja.

durante tres años tenían abundancia en chagras y casería de todo tipo de animales. Pero poco a poco se iba acabando las chagras. Entonces ella le dijo a su marido, ya no tenemos chagra, pero él no le hacía caso; seguía haciendo trampas de modo que traía animales en capillejos y en grandes cantidades.

Finalmente *Monayagona* se cansó de insistirle tanto, para que él hiciera al menos una chagra. Al ver que él no le hacía caso; ella silenciosamente se fué de su maloca donde *F+edamona*. Pero a él no le importó eso, él seguía haciendo casería cada vez más intenso.

El nuevo marido de la señora se llama "*K+baziema*"⁸⁹. Esta nueva pareja vivían tranquilos, como él es trabajador *Monayagona*, casi no sufría, de vez en cuando iba a la chagra. Cuando iba a la chagra hacia hoguera, después de ella regresar a la casa, la candela seguía prendido, ese momento aprovechaba *F+edamona*, para asar las caserías y las Yucas para comer, hacia esto porque él ya no tenía chagra. Todos los días cuando ella iba nuevamente a su chagra encontraban rastros de alguien que asaba Yuca y carne.

Entonces la mujer le comentó a *k+baziema* lo que estaba sucediendo en la chagras, que alguien llega en la chagra mientras yo regreso a la casa y en la hoguera que yo prendo asa Yuca y carne. Por tal motivo, juntos se pusieron de acuerdo para descubrir el personaje...la mujer iba normalmente a la chagra como de costumbre, mientras tanto *k+baziema* se mantenía escondido en el bosque. El exmarido de *monayagona* calculaba la hora en que la señora regresaba a la casa. En ese momento llega *F+edamona* con sus capillejos llenos de cacerías,. Dejó los capillejos en el piso y empezó a arrancar Yuca, en el fogón encendido que dejó la señora asó la Yuca, al mismo tiempo chamuscó las cacerías y asó las diferentes clases de carnes.

⁸⁹ Ser Humano trabajador y hermano *F+edamona*.

Cuando tenía listo todo, cocido los animales y las Yucas; se sentó bien en el suelo y sacó el ojo izquierdo primero, lo dejó encima del pie izquierdo; luego sacó el ojo derecho y lo colocó sobre el pie derecho. Terminado eso cogió Yuca lo junto con la carne y lo metió por el ojo izquierdo, luego hizo lo mismo y lo metió por el ojo derecho, finalmente metió la Yuca y la carne por la boca así sucesivamente hasta acabar todos los animales asados.

Mientras tanto *K+baziema* lo estaba observando detalladamente de su escondite, y *f+edamona* estaba bien concentrado comiendo, no se daba cuenta de que lo estaban vigilando. Mientras tanto *k+baziema* sacó fibra de palito de puy y tejió un canastico, luego fue caminando despacio con la punta de los pies, con un palito de balso empujó el par de ojos de *F+edamona* en el canastico. De ahí *K+baziema* regresó a la casa, los ojitos de su hermano lo dejó encima del fogón, para que el humo lo conservara y que los insectos no lo dañen, de ese modo conservarlo.

Cuando terminó de comer, empezó a buscar sus ojitos pero no encontró nada; buscó por toda la tierra, cuanta pepita que encontraba lo iba probando en sus ojitos, pero no lograba nada...hasta que finalmente llegó al otro extremo, donde la tierra, se une con el cielo; por allí subió donde el creador, llegando en la puerta encontró *j+yero amena*⁹⁰él calculó, miró hacia arriba, sacudió el árbol y en ese instante dos gotitas de rocíos cayeron en lugar de los ojitos, de ese modo podía ver, aunque borroso; pero veía.

Se quedó allá arriba mucho tiempo, de allí empezó a buscar sus propios ojitos, convidó a todos los insectos que vuelan, pero estos no lo encontraron. Por eso invitó a los grillos, los mandó directamente a la casa de su hermano *K+baziema*, buscarón por todos los lugares pero no encontraron nada. Los insectos y los grillos iban comiendo todo cuanto encontraban en la casa.

⁹⁰ Árbol del Rocío, está ubicada en la entrada de la puerta del cielo.

Un día *k+baziema* estaba acostado en el chinchorro, mirando hacia el techo ,en eso un grillo le defecó en el ojo, por lo tanto le dio *uiya*⁹¹de modo que ese día no prendieron candela, mientras eso los grillos se metieron encima del fogón y encontraron el ojo de *F+edamona* ,bien ahumado, seco, tostado los *g+doria*⁹²lo probaron para comer, pero como no le supo a nada, lo llevaron donde *F+edamona*, él lo probó en sus ojos pero no le sirvió porque no pudo ver con esos ojos por lo que ya estaban tostados, por eso lo sacó de nuevo y lo embrujó convirtiéndolo en *yiaik+ niiru*⁹³la venganza por celos ahora empezaba, inicia el proceso para sacar el pago a la mujer que le dejó por ir a vivir con su hermano, y al hermano por sacarle los ojos y hacerlo sufrir sin ojos por esta tierra. Mientras tanto *K+baziema* y su esposa se descuidaron Vivian tranquilos. De modo que empezaron a labrar la tierra y cultivar maní, para hacer baile porque tenían mucha abundancia en comida; el sembrío de maní creció muy alentado, situación que aprovecha el enemigo, su hermano desde el cielo mandó en forma de maleficio, plaga de ratones para que ataque el cultivo, pero solamente de noche, cosa que es invisible. Viendo esta situación la pareja empezaron a cercar el cultivo haciendo trampas especiales para atrapar ratones. Al día siguiente iban a revisar pero no encontraban nada, las trampas amanecían desarmadas; por eso tomaron la determinación de ir a dormir en medio del cultivo, llevaron chinchorro para estar más cómodos y bien descansados; entre tanto las trampas sonaban, ellos alumbraban pero no veían nada...estaban despiertos, más o menos como a media noche a los dos les atacó sueño y les dio tanto sueño hasta que se quedaron dormidos; Mientras ellos estaban bien dormidos de forma invisible los *joria*⁹⁴ de *F+edamona* soltaron e iban subiendo el chinchorro, cuando estaban en la mitad del espacio estaban sintiendo mucho frío .En las horas de la madrugada *K+baziema* le dijo a su mujer_levantece...atice el fogón que está haciendo demasiado frío. La mujer obedeciendo a su esposo se levantó del chinchorro para

⁹¹ Conjuntivitis a causa de las heces de los grillos.

⁹² Grillitos caseros contratados por Monayagona para buscar sus ojitos.

⁹³ Es la chicharra que cana en las tardes.

⁹⁴ El otro yo, o espíritus protectores.

atizar el fogón, sale del chinchorro pisa... pero nada...cae por el vacío. *Monayagona* al caer a la tierra *bin+emo yaiza+bite*⁹⁵unos pedacitos cayeron sobre la tierra y otro pedacitos sobre los árboles. *Jaa uruia, ka+mak+*⁹⁶.

Los niños y la comunidad escucharon el mito y se dieron cuenta de la importancia que tiene para ir rescatando lo que se nos está olvidando. En la tabla N° 10 se presentan las relaciones, con respecto al fragmento, consejo, interpretación y finalmente está la descripción.

Tabla N°10. Relaciones del mito

RELACIONES		
FRAGMENTO	CONSEJO	INTERPRETACIÓN
<i>"F+edamona y su mujer Monayagona, vivían en la maloca, pero el esposo no hacía otras actividades, únicamente chagras."</i>	La pareja tienen que mantener dialogo permanente y ser tolerante.	El indígena debe saber y conocer todos los artes y oficios, para la normal convivencia de la familia.
<i>"traiga un pedazo de madera para cocinar"</i>	No se debe obligar a nadie.	Cada uno sabe el oficio que tiene que desempeñar.
<i>"Así haya trampas elaboradas él cada día iba armando trampas nuevas".</i>	Las cosas se deben hacer con buen corazón.	Las cosas que se hacen en exceso traen causas y consecuencias a la misma persona.
<i>"que alguien llega en la chagra mientras yo regreso a la casa y en la hoguera que yo prendo asa Yuca y carne"</i>	No se debe tocar producto de otros.	Si continuamente hace lo que no se debe hacer, lo indebido pronto se llegara al fracaso.
<i>"tejió un canastico, luego fue caminando"</i>		No se debe aprovechar a la persona cuando esta

⁹⁵ Es la forma como llega y se estrella la mujer sobre la tierra de ese modo esparciéndose por todas partes.

⁹⁶ Fin del relato del mito nombra a los niños y a la comunidad.

<i>despacio con la punta de los pies, con un palito de balsa empujó el par de ojos de F+edamona”</i>	No hacer mal a nadie.	indefenso, por más que sea el peor enemigo.
<i>“y lo embrujó convirtiéndolo en yiaik+niiru”</i>	No desear las maldades para las futuras generaciones	Cuando el niiru habla se tiene que cerrar los ojos y los oídos y no destaparlos al mismo tiempo, si se desobedece los padres se mueren al mismo tiempo.
<i>“a la mujer que le dejo por ir a vivir con su hermano”</i>	Ser fiel con la pareja.	Por más que haya dificultades en la pareja, se tiene que dialogar y tolerar.

Por lo anterior es que los hongos se encuentran en todas partes, en casi todos los árboles en los arboles vivos están pero no se ven, pero cuando el palo se seca salen, más que todo en tiempo de invierno .por eso se afirma que el origen de la mayoría de los hongos y en especial los comestibles, particularmente el *Ekuirogó* es parte de esta mujer que se llamaba “*monayagona*” mujer del cielo como lo indica su nombre, el *Ekuirogó* como tal es del cerebro de la mujer por eso tiene color blanco y es blandito. Se parecen a ciertas partes de los órganos del cuerpo humano como el *t+t+g+* grande es el hígado, *maragogó* es la oreja, y así sucesivamente si se observa con detalle.

Momento ocho, compartiendo *iy+kos*.

Hasta que por fin llega lo que muchos esperaban desde la mañana, el comida colectivo, las tres ollas con la ayuda de algunos varones lo ubicaron en el centro de la maloca, allí las señoras que lo prepararon explicaron más que todo a los niños lo que cada olla contenía. Y en el momento de la repartición de los diferentes platos preparados, las señoras que no han colaborado colaboraron con la distribución a todos los presentes. Los colaboradores el señor cesar Aníbal, la señora Alejandrina vinakudo y Nora Rosalba Aníbal, ellos muy calmadamente sacaron todos los componentes y lo machucaron en una misma bandeja y así

distribuyeron a todos empezando por los niños del grado cero hasta terminar con los mayores, todos comieron cada uno con su parejas, de modos que durante la comida cada familia conversaba de los *Ekuirua+* y su importancia como alimento.

Momento nueve, canto de despedida y fin de la actividad educativa.

Finalmente el cierre como tal, consta de dos canciones, la primera es *faniyarua+*⁹⁷, el *aiñorak+*⁹⁸. Luego de comer los hombres se alistaron para la canción de cierre de la actividad como tal, la canción fue liderada por el condiscípulo *Jifirai bogaiyama* es de modalidad *muina+* y dice:

Tabla N°11. Canto de cierre del baile.

El canto de salida modalidad <i>Muina+</i>	
<i>Faniyarua+</i>	<i>Aiñorak+</i>
<i>Jii apichura nura nura, jubiri, jubiri,</i> <i>Jubaim+ tabaj+ (2)</i> <i>Eroiza+bi biemo ka+za Eroiza+bi,</i> <i>Eroiza+bi jufubi Yuak+ najegó kuegakuri,</i> <i>At+ka uruia+mo ka+za Eroiza+bi,</i> <i>Eroiza+bi iemo ka+za Eroiza+bi,</i> <i>Jii apichura nura nura, jubiri, jubiri,</i> <i>Jubaim+ tabaj+ (2)</i> <i>Eroiza+bi jufubi Yuak+ najegó kuegakuri,</i> <i>At+ka to+n+a+n+a+mo ka+za Eroiza+bi,</i> <i>Eroiza+bi iemo ka+za Eroiza+bi</i> <i>Eroiza+bi jufubi Yuak+ najegó kuegakuri at+ka uruia+</i> <i>ab+do jaiyamo</i> <i>Ka+za Eroiza+bi, Eroiza+bi, biemo ka+za Eroiza+bi.</i> <i>Chuuuu.</i>	<i>F+ir+ba era+ dinena bite uruia+,</i> <i>Ab+do e jaiy++, meine e jaiiy++,</i> <i>Ab+doka jaiíy++ uruia+ka jaiíy+,</i> <i>Jaa jufubi Yuak+ najegó kuegakuri,</i> <i>At+ka to+n+a+ ab+do e jaiiy+, meine e jaiiy++,</i> <i>Meine e biñeeiy, ab+do e jaiíy+, jaa to+n+a+ jaiíy, to+n+a+</i> <i>duk+na,</i> <i>Uruia+ka jaiíd++ meine e biñeeiy+, jaa to+n+a+ jaiíy+,</i> <i>Uruia+ka jaiíy+ ab+do e biñeen+,</i> <i>Jii jufubi Yuak+ najegó kuegakuri,</i> <i>Iko eromona uruia+ka jaid+, meine ka jaid+,</i> <i>Ab+do e biñeiri, meine e biñeiri,</i> <i>Jaiíri.</i> <i>Chuuuu.</i>
Es la alegría que se siente en el momento	La canción es alusivo a los niños, <i>to+n+a+</i> que

⁹⁷ Es el primer canto del cierre, se canta al amanecer. El paso es lento y se baila en círculo con las manos cogidas.

⁹⁸ Es el segundo canto de ciérrese baila con pasos rápidos y con las manos puestas sobre los hombros del que va delante.

Cuando llegando los niños del grado cero (0) las personas presentes salieron a ver, como iban llegando, ala maloca de igual forma, los despidieron .to+n+a+ ⁹⁹ .	subieron de La Chorrera a la comunidad de San Francisco a la actividad pedagógica. Qué llegaron y que así como llegaron de la misma forma están retornando a la institución educativa santa teresita.
---	---

La salida de la maloca hacia la institución educativa se realiza a las tres de la tarde después de la recomendación del mayor, con el cielo un poco nublado con llovizna y así se concluye la actividad pedagógica realizada el día 12 de abril.

11.2.2.2. Vivir el conocimiento tradicional en la escuela.

La profesora en el aula de clase, con los niños refuerza sobre las actividades vividas en la maloca en la comunidad de San Francisco, evidenciado en dibujos, en donde se ve claramente que la escuela es el espacio donde los niños acceden a conocimientos sobre diferentes temas; la maloca, la selva, la chagra y el rio espacios donde los niños adquieren conocimientos desde las primeras etapas de su vida y que en el lapso del tiempo de acuerdo a su vocación personal lo va profundizando para el servicio. La profesora ya en el aula de clase realiza dibujo de todo el recorrido y los espacios donde se transmiten los conocimientos propios los cuáles se representan en los siguientes dibujos:

Rio iye



Figura N°13. El rio, por: Antonio Pérez de 6 años, Jholber Teteye 4 años y Sara Remuy.2013.

⁹⁹ Hace referencia a los niños que hicieron presencia en la actividad pedagógica.

Chagra jakafa+



Figura N°14. La chagra. Por: Joseph Pulgarin de 6 años y Javier de 7 años.2013.

Selva jazik+



FIGURA N°15. Por Sara Remuy de 5 años, Daira Joinama de 6 años y Jhatnier Rochicon.2013.

Maloca ananeko



Figura N°16. Por: Joseph Pulgarin de 6 años, Antonio Pérez de 6 años, Jhatnier Rochicon de 7 años y Miller Zafiama de 5 años.2013.

Estos espacios los niños lo graficaron con facilidad, por los que cuando estaban con los papas lo veían y cuando iban subiendo la profesora le iba indicando. Allí reforzaron lo que observaron y vivieron en la maloca durante la actividad educativa.



Foto N°44. Rafael Antonio Pérez y Joseph Angelo Alejandro Pulgarin, con la gráfica de los escenarios de chagra, selva, maloca y el rio.por: Dimas, F.2013.

De acuerdo al PEC (2003) una educación indígena es de calidad en tanto prepare los niños y jóvenes para responder a los retos del Plan de Vida de los pueblos nativos y del ideal de nación pluriétnica y multicultural.

CAPITULO 10. INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN

En la siguiente tabla se presenta una síntesis de los resultados adquiridos, enfatizando los aspectos que dan cuenta del cumplimiento de cada uno de los objetivos planteados en el trabajo investigativo.

. **Tabla N° 12.** *Elementos que dan cuenta del cumplimiento de los objetivos de la investigación*

OBJETIVO PERSEGUIDO	ASPECTOS QUE DEMUESTRAN SU CUMPLIMIENTO
Identificar los conocimientos tradicionales de los mayores en relación al uso, manejo y mitología del <i>Ekuirua+</i>, hongo comestible (<i>Lentinula raphanica</i>) como aporte al fortalecimiento cultural del clan <i>Jifikuen+</i>.	Teniendo en cuenta las prácticas cotidianas más predominante en la comunidad de San Francisco con relación al uso manejo y mitología se logró una aproximación a su caracterización a través de la implementación de herramientas etnográficas como observación participante, entrevista no dirigida, registro visual y cartografía. En la cual la información obtenida, se organizó por categorías de acuerdo a su similitud. Se realizaron diálogos con los Ser Humanos y mujeres mayores a partir de preguntas orientadoras las cuales llevaron al lugar de las charlas, pero no se aplicaron de manera literal dado que se modificaron de acuerdo a la situación contextual teniendo en cuenta el significado del dialecto y escrita en dialecto <i>M+n+ka</i>, además la espiritualidad se encuentra inmersa durante el proceso del trabajo. Consta de cinco categorías. Categoría de creencias. Es una de las categorías que evidenció el origen de <i>Ekuirua+</i> mediante el mito transmitido oralmente, y para curar y prevenir las enfermedades existen conjuros relacionados que se asocian con <i>Ekuirua+</i>, que igualmente tienen mucho que ver con el <i>Ek rodozi</i>, uicon el <i>Ekuirogó</i> y cuando el tiempo relampaguea y dice <i>ekuiro-ekuiro</i> que van asociado con la abundancia de los hongos comestibles. Categoría formas de recolección. Es donde los mayores mencionan las pautas para recoger <i>Ekuirua+</i>, para evitar los efectos negativos en la cotidianidad, teniendo en cuenta las épocas de recolectas y las personas que lo realizan frecuentemente y que lo realizan con intención informado por las épocas. Categoría preparación para el consumo. Mediante la información recolectada se evidenció el tiempo específico en que el <i>Ekuirua+</i> se puede consumir, de igual forma se destacó los procesos que se realizan antes de cocinarlos y las diferentes recetas para preparar <i>Ekuirua+</i> teniendo en cuenta las hojas para asar y así disfrutar de un delicioso alimento de <i>Ekuirua+</i>. Categoría de relaciones. es donde los mayores hacen énfasis al <i>Ekuirua+</i> basado en las maderas donde realiza el ciclo de vida este ser vivo, se tienen en cuenta cuantos y cuantas veces salen sobre la misma madera, los <i>Ekuirogó</i> que se conocen, los mayores relacionan todo, por eso mencionaron las épocas en que brotan, enfatizan que el <i>moo buinaima</i> ya lo ha cultivado en maderas específicas como los que dan almendras, que no permanecen más de tres días y especifican los escenarios donde más salen, donde se interactúan con otros seres que se asocian a la reproducción. Categoría de representaciones los mayores enfatizan la forma como parece el <i>Ekuirogó</i>, el color, el sabor y el olor asemejado al caldo de la Yuca brava. Estos conocimientos es el legado que los mayores están dejando a la niñez y juventud del clan y del pueblo que lo necesite; en ella está inmersa la enseñanza y el aprendizaje basado en los mitos de donde tiene origen los consejos principio fundamental para el Ser Humano indígena.

Reconocer los espacios y las formas de la enseñanza tradicional del <i>Ekuirua+</i> hongo comestible (<i>Lentinula raphanica</i>), del clan <i>Jifikuen+</i>.	Para la realización de este objetivo se visitó los escenarios donde los mayores realizan los diálogos de forma espontánea y familiar como la maloca especialmente el espacio denominado Mambeadero para los varones y junto al fogón para las mujeres es el lugar donde el Ser Humano indígena mediante el Ambil y la Coca se unen, la selva lugar donde la vida de los seres vivos (plantas ,animales) reflejan bondades en beneficio del Ser Humano que no debe abusar de ella, el río fundamental en ella en tiempos de friaje en el baño de la madrugada se transmite los consejos y las dietas en cuanto a la alimentación incluyendo los <i>Ekuirua+</i> ,la chagra uno de los espacios donde la mujer pasa la mayor parte de su tiempo y por lo mismo conoce la madera donde sale los <i>Ekuirua+</i> y las épocas de recolección;dentro de ello se destacó el camino como uno de los espacios de la enseñanza-aprendizaje con respecto a los <i>Ekuirua+</i> ,sobre la misma los mayores enfatizaron sobre las formas como se transmite los conocimientos y quienes lo hacen con mayor frecuencia y que los <i>Ekuirua+</i> apoyan la enseñanza-aprendizaje como material pedagógico. Se tuvo en cuenta las fuentes bibliográficas tanto como las fuentes oralesy se tuvo en cuenta las técnicas etnográficas como entrevistas no dirigidas, observación participante y registro visual. La espiritualidad está inmersa durante todo el proceso del trabajo. El quehacer docente allí juega un papel fundamental ver y adaptar la situación de acuerdo a las necesidades del contexto desde la mirada intercultural en donde el uno no vaya en contravía con el otro, más bien debe fortalecerse.
Acercar a los niños de grado cero A al manejo, uso y mitología del <i>Ekuirua+</i>, hongo comestible (<i>Lentinula raphanica</i>) a partir de la recreación de actividades de enseñanza tradicional propia.	Al caracterizar los conocimientos tradicionales que conservan los mayores del clan <i>Jifikuen+</i>en torno al uso, manejo y mitología del <i>Ekuirua+</i> hongo comestible, como aporte a la trasmisión de los mismos en la comunidad, se vinculó a los niños del grado cero A, con el fin de vivir, de hacer realidad los conocimientos entregado por los mayores durante las fases investigativas. es ir de la de los escenarios propios a la escuela y de la escuela a los escenarios propios pero haciéndolo realidad en el baile de <i>yuak+</i> con modalidad <i>jimua+</i> donde los niños como la comunidad aprendieron, reforzaron y gozaron con los <i>Ekuirua+</i>.en conocimiento se estaba perdiendo paulatinamente pero se logró rescatar en cuanto al mito de origen de <i>Ekuirua+</i>,los cantos, las recetas y las practicas todo estos saberes fusionaron en el momento del baile ,que finalmente los niños lo reforzaron en el aula de clase realizando así una educación articulada fortaleciendo desde la niñez en cuanto a los saberes de <i>Ekuirua+</i> .

CAPITULO 11. CONCLUSIONES.

A lo largo de todo lo expuesto se llegó a la conclusión que el proceso de la licenciatura en biología en la chorrera ha fortalecido la educación intercultural mediante la transmisión de los conocimientos de *ekuirua+* hongo comestible (*lentinula rafhanica*) fundamentada en la educación propia para recuperar y fortalecer los conocimientos y saberes tradicionales y socializarlos a las nuevas generaciones, permitiendo recrear el pensamiento, valorando el conocimiento que tienen los distintos pueblos originarios, puesto que es un paso para la integración de las minorías dentro del sistema educativo, teniendo en cuenta que la educación propia es el espacio donde todos enseñamos y todos aprendemos sin desconocer lo propio y lo apropiado, a partir de la construcción colectiva del conocimiento sin perder de vista la calidad y pertinencia de los procesos educativos propios que se han dado al interior de nuestros territorios ancestrales.

Los grupos étnicos y clánicos tienen una forma propia para conservar las sabidurías ancestrales basados en la espiritualidad, eje transversal porque mediante el cual se establecen relaciones con el entorno y con *Moo Buinaima*, fortaleciendo las bases mediante los elementos fundamentales como el *ambil* la *coca*, propicios para hacer amanecer la palabra en obra que ocupan parte de la cotidianidad de las familias, en esa medida se evidenció que los mayores de clan *Jifikuen+* de la etnia *Uitoto* mantienen los conocimientos entorno a *Ekuirua+* y continúan transmitiendo a niños y jóvenes.

Todo lo que existe en la naturaleza, tiene origen y se narran en los mitos, *ekuirua+* surge del cerebro de la mujer-*Monayagona* y a partir de la narración emergen consejos relacionados con la incompreensión, la infidelidad, pereza, venganza, falta de diálogo y el respeto aspecto fundamental para el bienestar de la familia indígena.

Ekuirogó es susceptible, porque es parte de ella y por lo mismo representa al género femenino.

La práctica atribuida a *ekuirua+* dentro de la vivencia es considerable por lo que se benefician en la parte medicinal, específicamente en la mujer en la disminución de dolor de parto y el rápido nacimiento de la criatura reduce dolor de rodilla y en los niños mediante el conjuro de boquera blanco y el rojo. Con respecto a la parte nutritiva *ekuirua+* es alimento por que reemplaza a la carne de monte y al pescado que son preparados en diferentes *iy+kos* con los respectivos complementos que se recogen de la selva, la chagra y del río para integrarlo al menú diario.

La enseñanza-aprendizaje está fundamentada en la oralidad transmitida en los espacios propios la chagra, la maloca, la selva y el río donde el núcleo familiar es la encargada de la transmisión de los conocimientos dependiendo de cada género. Los conocimientos que adquiere y posee el varón lo recibe del papá en el manbeadero y en el monte donde realiza casería, la mujer con la mamá en el transcurso de labores en la chagra y dentro de la maloca junto al fogón desde esos espacios aportan a la educación intercultural, en esa medida los conocimientos del varón y de la mujer se complementan y así fortalecen los conocimientos propios con relación a *Ekuirua+*.

La fusión entre la academia y la educación propia es una contribución para que el ser indígena se prepare en los dos campos y de ese modo apoyar los procesos de educación en y para el contexto para que las pérdidas paulatinas de los conocimientos en cuanto al *Ekuirua+* sea recuperada desde la población infantil y juvenil de ese modo contribuir por lo establecido en el Plan de Vida de los hijos del Tabaco, de la Coca y la Yuca Dulce.

A partir de la recreación de las actividades con respecto a *ekuirua+* de enseñanza-aprendizaje vividos en la maloca como: cantos, preparación de comidas, narración del mito y baile, los niños se aproximaron a este conocimiento, la cual lo confirmaron en

la escuela mediante los dibujos quedando con la idea clara de que el hongo comestible *ekuirua+* (*lentinula raphanica*) es de mucha importancia por su valor nutricional, medicinal, mítico y recreativo. La comunidad, los mayores, mujeres, jóvenes y niños de diferentes clanes fortalecieron compartieron conocimientos y alimentos con respecto a *ekuirua+* al igual que los integrantes del clan *jifikuen+*.

CAPITULO 12. BIBLIOGRAFÍA.

12.1 Fuentes Escritas

ACOSTA, L.E; PEREZ, M.N; JURAGARO, L.A; NONOKUDO, H; SANCHEZ, G; ZAFIAMA, A.M; TEJADA, J. B; COBETE, O.; EFAITEKE, M.; FAREKADE, J.; GIAGREKUDO, H.; NEIKASE, S. 2011. La chagra en La Chorrera; más que una producción de subsistencia; es una fuente de comunicación y alimento físico y espiritual, de los hijos del Tabaco, la Coca y la Yuca Dulce. Los retos de las nuevas generaciones para las prácticas culturales y los saberes tradicionales asociados a la biodiversidad. Producción Editorial Digiprint Editores E.U. Impreso en Colombia Leticia –Amazonas

ASOCIACIÓN ZONAL INDIGENA DE CABILDOS Y AUTORIDADES TRADICIONALES DE LA CHORRERA AZICATCH.AZICATCH (2004). El abuelo Tabaco Plan de Vida y ordenamiento territorial de los hijos de Tabaco, Coca y Yuca Dulce, Plan de Vida y Ordenamiento El presente documento fue elaborado y editado con el apoyo de CORPOAMAZONIA, en el marco del convenio 027 del Codeba Fucai ONG'S que apoyaron el proceso de formulación de Plan de Vida y ordenamiento de AZICATCH

BRAVO OSORIO L. M. (2009). Pensamiento, palabra, acción y territorio: senderos que serpentean, rodean, atraviesan, forman y conforman el ser de la gente del Caquetá Trabajo de Grado Departamento de Biología. Universidad Pedagógica Nacional.

BOHORQUEZ MARTINEZ M.S.; SOLANO ROMERO L.C. (2011) Diseño de una propuesta ambiental participativa desde la institución educativa los naranjos para el

sector Naranjos de la vereda ovejeras del municipio de Sutatenza-Boyaca, Facultad de Ciencia y Tecnología, Departamento de Biología, Campo de Interés: Educación Rural y Agroecología, Educación en Ambiente y Poblaciones, Universidad Pedagógica Nacional.

BURGOS SALAMANCA, D. A. (2010). Agroecología y saber local, bases de la educación popular para el vivir bien, Agroecología Universidad de Cochabamba-AGRUCO-, Bolivia. Comparando y apoyando el desarrollo endógeno-COMPAS-Colombia, Universidad Tecnológica De Pereira.

FERNÁNDEZ M. (2006) .Creencias y Sentido en las Ciencias Sociales. Comunicación efectuada por la Dra. Marta Fernández en la sesión privada extraordinaria de la academia nacional de ciencias de buenos aires del 18 de agosto del 2006.

FRANCO-MOLANO A. E., VASCO-PALACIOS A. M., LÓPEZ-QUINTERO C. A., BOEKHOUT T. (2005) Macro hongos de la región del medio Caquetá- Colombia. Medellín –Colombia Guía de Campo Grupo de taxonomía y ecología de hongos Universidad de Antioquia. Primera Edición.Multimpresos Ltda. Medellín-Colombia

FUNDACIÓN NATURA DE COLOMBIA E ICANH (2005). Los conocimientos de las mujeres indígenas en ámbitos sagrados y cotidianos, las mujeres indígenas en los escenarios de la biodiversidad.

GILI, M. L. (2009). La Historia Oral y la Memoria Colectiva como Herramienta para el Registro del Pasado. Artículo publicado en: Martini, Yoli, Graciana Perez Zavala y Yanina Aguilar (comps.). Las sociedades de los paisajes áridos y semiáridos del centro-oeste argentino. Editorial de la Universidad Nacional de Rio Cuarto.ISBN 978-950-665-558-7.

HERNANDEZ, O. A. (2009). La Producción de Vehículo de Memoria Colectiva y su Recepción como Problema Metodológico en el Contexto de la Mundialización. Dialogos. Revista Electrónica De Historias, ISSN:1409-469x, vol.10N° 2, agosto 2009-febrero 2010./pp.122-145

MATA & R.H.PETERSEN (2001) Clasificación de especies: *Lentinula raphanica* (de acuerdo a: catálogo de la vida 2010: species Fungorum Acciones para especies: *Lentinula raphanica* (Murrill).

MUÑOZ, A. (2012) La educación intercultural. Universidad Complutense de Madrid.

PORTA, L., SILVA, M. (2003) "La Investigación Cualitativa: El Análisis De Contenido En La Investigación Educativa".Universidad Nacional De Mar De Plata, Universidad Nacional De La Patagonia Austral.

RAMÍREZ, C. R. (2007). Etnobotánica y la pérdida del conocimiento tradicional en el siglo 21. Ethobotany Research & Applications.

RODRÍGUEZ RUEDA, A., CHAPARRO GÓMEZ R. C., MARTÍNEZ MARTÍNEZ A. (2005). Proyectos Educativos Comunitarios Fundación Caminos de Identidad-FUCAI Editorial Kimpres Ltda. Primera edición.

RUDA LLERAS O. L. (2011). Danza de la fotosíntesis: un espacio académico desarrollado en un espacio intercultural. Tesis de Maestría en Docencia de la Química Universidad Pedagógica Nacional. Bogotá D.C.

TOLEDO V. (2009) La Memoria Biocultural, la importancia ecológicas de las sabidurías tradicionales. Junta De Andalucía, Consejería De Agricultura Y Pesca, Icaria Editorial Perspectivas Agroecológicas.libro.

TOLEDO, V. (1999) La perspectiva etnoecológico, cinco reflexiones acerca de las “ciencias campesinas “sobre la naturaleza con especial referencia a México, Centro de ecología, UNAM.CIENCIAS.especial.articulo.

TORRES GUEVARA F. (2011). Investgacion-Accion Participativa En Saberes Locales en Agricultura Programa AACC Adaptación de la agricultura y del aprovechamiento de aguas de la agricultura al cambio climático en los Andes» Países Andinos 2010-2013. Serie Manuales / Manual N°2. Perú

VANEGAS CAÑON H. A. (2011) La chagra en La Chorrera recuperación de saberes tradicionales a partir de una experiencia pedagógica en contexto. Trabajo de Especialización en Pedagogía Universidad Pedagógica Nacional. Bogotá.

VASCO, L. G. (2000). Así es mi método en etnografía. Universidad Nacional de Colombia.

VASCO-PALACIOS A. M.; SUAZA S. C.; CASTAÑO-BETANCUR M.; FRANCO-MOLANO A. E. (2008) Conocimiento etnoecológico de los hongos entre los indígenas Uitoto, Muinane y Andoke de la Amazonía Colombiana laboratorio de Taxonomía y Ecología de Hongos. Instituto de Biología, Universidad de Antioquia., Medellín, Colombia.

VASILACHIS DE GIALDINO I., ALMEIGEIRAS A. R., CHERNOBILSKY, L. B., GIMÉNEZ V., MALLIMACI, F., MENDIZABAL N., NEIMAN, G., QUARANTA G. Y SONEIRA A. J. (2006), Estrategia de Investigación Cualitativa Herramientas Universitarias. Editorial Biblioteca de Educación Gedisa. Primera edición, Barcelona.

12.2 Fuentes Orales

DIMAS MARTÍNEZ M. J. (2013) Líder del Clan *Jifikuen+* pueblo Uitoto. Comunicación oral a la autora Julio, 6 de abril,

GARCÍA MOGOROFE, L. (2012) Mayor y conocedor del clan *ñek+ren+*. Comunicación oral a la autora octubre 28.

ZAFIAMA MORENO, E. (2013) Conocedor de la cultura del clan *Ek+ren+*. Comunicación oral a la autora 27 de marzo.

EIMENEKENE, C. (2012) Abuela del clan *Aimen+*.comunicacion oral a la autora 20 de febrero.

MONAYATOFÉ.L. (2011) conocedor del clan *+meraia+*.comunicacion oral a la autora 13 de marzo.

FARIRATOFÉ, L. (2013).mujer del clan *aimen+*.comunicacion oral a la autora 18 de mayo.