



3008061



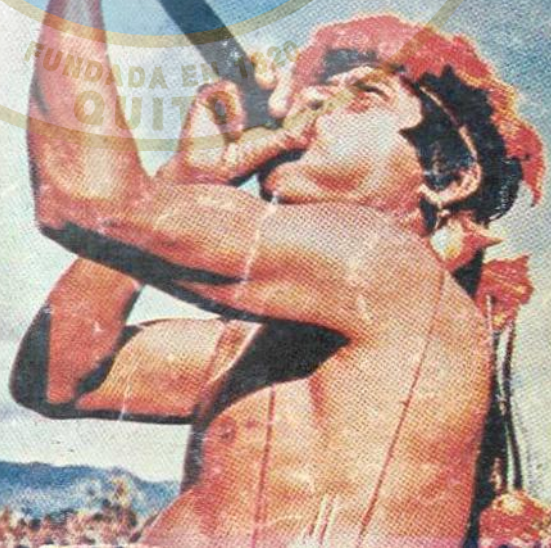
SHUAR

mundo

2

Serie "A"

**ACTIVIDADES
Y TÉCNICAS**



tación

980.3
M965
V.2A
CII

BASE LEGAL PARA DIGITALIZACIÓN DE LIBROS CON DERECHOS DE AUTOR

El Sistema Integrado de Bibliotecas de la Universidad Central del Ecuador, digitalizará su acervo bibliográfico siempre y cuando sea para fines educativos y de investigación. No se permite la reproducción y distribución para la comercialización directa e indirecta de este.

La digitalización del material bibliográfico se lo realiza de acuerdo al Código Orgánico De La Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación **Art. 212 numeral 9, Literal ii** “(...) Una biblioteca o archivo podrá, además, realizar los siguientes actos (...) La reproducción electrónica y comunicación pública de obras de su colección para ser consultadas gratuita y simultáneamente hasta por un número razonable de usuarios, sólo en terminales de redes de la respectiva institución o para usuarios de esa institución bajo su control, en condiciones que garanticen que no se puedan hacer copias electrónicas de esas reproducciones” y **literal vii** “La reproducción, adaptación, traducción, transformación, arreglo, distribución y comunicación de una obra protegida por derechos de autor o una prestación protegida por derechos conexos, en uno o más formatos accesibles para el uso exclusivo de personas con discapacidad”.

Este material se considera un producto intelectual a favor de su autor; por tanto, la titularidad de sus derechos se encuentra protegida por el Código Orgánico De La Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación. La violación a dichos derechos constituye un delito que será responsabilidad del usuario.

Este libro está disponible físicamente en

Biblioteca:

Biblioteca General

Piso:

02

Estante:

29

Bandeja:

29

Convenio interinstitucional:

Enlace al catálogo:



16794

p. 65



622-629



Min: 3008061

30216608

980.3 = 192 (6668) = 01 / 1978
M965
V.2 A

Colegio Agropecuario
Sevilla Don Bosco.

Actividades Técnicas



2ª Edición, revisada por el
Sr. Juan Arcos y Señora.

IND-1821 DN N 520

Dibujos del P. Silvio Broseghini

UNIVERSIDAD CENTRAL	
BIBLIOTECA GENERAL	
QUITO - ECUADOR	
COLECCIONES GENERALES	
No. 520	AÑO 1984
PRECIO \$ 65	DONACION

mundo shuar

Centro de Documentación, Investigación y Publicaciones

SUCUA (Morona Santiago) — Ecuador. 1978

presentación

ACTIVIDADES Y TECNICAS es el segundo fascículo que recoge el resultado de un largo trabajo de los alumnos del Colegio Agropecuario de Sevilla Don Bosco.

En él se presenta una parte de los conocimientos técnicos, de las actividades que permitieron a los Shuar vivir y desenvolverse en la selva.

Este folleto trata de una de las facetas más interesantes de una cultura, porque pone de manifiesto cómo el hombre puede llegar a vivir en conformidad y en armonía con la naturaleza que lo rodea.

En este caso la relación del hombre con la naturaleza no es una relación de explotación, no es violenta. El hombre arranca a la naturaleza sus frutos, sin destruirla, convive con ella; la utiliza para cubrir todas sus necesidades, ya sean primarias, ya secundarias.

De la naturaleza obtiene el alimento, la habitación, los implementos de cacería y pesca, el vestido, los adornos, los instrumentos musicales, los trastes para la cocina. Es una utilización racional. Basta pensar en la construcción de una casa: la selección de los materiales, para asegurar mayor duración, los cuidados para que el techo no se destruya, el empleo de cierto tipo de leña para el fogón, . . .

Este fascículo, no tiene la pretensión de agotar los conocimientos y las posibilidad de ulteriores investigaciones. Su finali-

dad es la de ayudar a estos estudiantes Shuar a tomar conciencia de que su cultura no es una cultura pobre y de grado inferior, sino que es una cultura "distinta" y digna de consideración. Esta cultura permitió a los Shuar vivir una vida digna de la persona humana.

Al mismo tiempo ellos deben caer en la cuenta de que es insostenible el querer sobrevivir al choque cultural manteniendo intacta la propia cultura.

Pero es importante que, constatando la riqueza cultural que su pueblo encierra, entren en diálogo con la cultura occidental, no en posición de marginalidad, ni de inferioridad, sino concientes de que puede proporcionar un aporte no indiferente a una cultura que entró en crisis profunda porque algunos de los valores que propugna son destructores y alienantes.

P. Silvio Broseghini.

Sevilla Don Bosco,
Marzo de 1976.

DIVISION DEL TRABAJO

Lo que la continuación se expone, se refiere especialmente a épocas pasadas.

Hoy las cosas no han cambiado del todo, pero se van introduciendo nuevas actividades, como la ganadería, que modifican bastante el estilo de vida.

Con todo, se utiliza preferentemente el tiempo presente.

El papel principal del hombre ha sido -y en parte sigue siendo-, el de la defensa, tanto de los ataques de los enemigos, como de los animales. Esto explica por qué en los viajes no carga otra cosa que las armas, mientras que las mujeres deben llevar a los chiquitos y las provisiones.

Moviéndose en medio de peligros, el hombre no puede estar impedido por cargas, que le dificultan reaccionar frente a un peligro imprevisto.

El campo principal de la actividad de la mujer es la huerta y la cocina. Al tratar de los varios trabajos se indicará si corresponden al hombre o a la mujer. Más adelante se hablará también de los instrumentos y utensilios.

construcción de la casa

(J E A J E A M T I N)

ELECCION DEL SITIO

La elección del sitio para construir la casa tiene mucha importancia.

Hay que tener en cuenta algunos factores vitales.

La casa debe situarse:

- cerca de un río (**Entsa yumirmatai**) para tener agua y posibilidad de pescar (**Namak achiktin**).
- en una loma (**Naintnium**) para evitar que entre agua en la casa (**Amajink**).
- donde haya facilidad de conseguir leña (**jii íruntnmanum**).
- en un terreno fértil (**nupka penkernum**).
- donde haya la posibilidad de encontrar animales de cacería (**eamkamnianum**) y palmitos (**ijiu**)

No se acostumbra construir la casa cerca de otra, para no tener que compartir con otros los bienes de los cuales se puede disfrutar en aquel lugar, y al mismo tiempo, para gozar de una zona más vasta de cacería, a menos que se trate de familiares muy cercanos.

MATERIALES DE CONSTRUCCION.

El material básico para la construcción de la casa shuar es el vegetal: palos (**numi**) y hojas (**nuka**). Se utiliza también pie-
dras (**kaya**) y huesos (**ukunch'**); estos se colocan alrededor de los postes.

Las palmeras **AMPAKAI** y **TEEREN** son parte fundamental de

la construcción porque de ellas se obtienen los postes (**makui**) y las tiras (**Shinki nakarma**) para las paredes.

Son usadas también algunas otras maderas duras e incorruptibles. Con ellas se hacen las vigas y las cumbreras, usando generalmente la madera del árbol **Yais** o la madera **Winchip'**.

Para la construcción del techo son utilizadas varias clases de hojas. La mejor y la de más duración es la hoja de la palmera **kampának**. Se utiliza también la hoja **Turuj'**.

En la actualidad son utilizadas también las hojas de **tee-ren** y **pumpuná**.

Estas hojas se amarran fuertemente con bejucos formando un verdadero tejido. El bejuco más usado es el **kaka**, y, con menos frecuencia, el **kaap'**.

Los tirantes del techo (**nenamke**) son de guadúa (**kenku**). Cuando no se encuentra la guadúa se utiliza el árbol **yais**. En la guadúa se abre un ojal en la parte más gruesa en el que se hace correr una tira de palmera **ampakai** para sujetarlas o de **pintiu**.

Cuando se utiliza la hoja **kampanak** descansan sobre los tirantes unos pedazos de guadúa de unos dos dedos de ancho llamados **peerkari**.

FASES DE CONSTRUCCION

Generalmente la construcción de una casa **shuar** se realiza invitando a los familiares y a los vecinos (**Ipiamamu**).

El dueño de la casa dirige las operaciones de la construcción, ayudado por el cuñado (**Sai**), los hermanos (**Yachi**), los primos (**Kaná yachi**) y las cuñadas (**Wajeri**).

El trabajo es realizado a lo largo de varios períodos que podemos dividir de la siguiente manera;

1. En primer lugar, antes de comenzar la construcción misma, el dueño se encarga de hacer los caminos para traer los ma

teriales necesarios (jintia).

2. Se traen del monte las hojas necesarias para que sequen (**nu-ka itiatin**).
3. Se limpia y se nivela el terreno donde se ubicará la nueva construcción (**yukuimiu**).
4. Se traen los palos de guadúa y los demás tirantes (**wí-niankan ikianin**).
5. Y por último se traen los demás palos y postes de palmera, (**Shinki ikianin**)

En estos días de trabajo comunitario las mujeres se encargan de brindar la chicha y cocinar — **nijiámchin sukartin (surin)**; también ayudan al hombre en algunos trabajos livianos como pasar las hojas . . .

Cuando los materiales necesarios para la construcción de la estructura de la casa están preparados se procede de la siguiente manera:

En primer lugar se coloca al suelo, en el espacio destinado para la construcción, la cumbrera (**wíniank**) de madera yais.

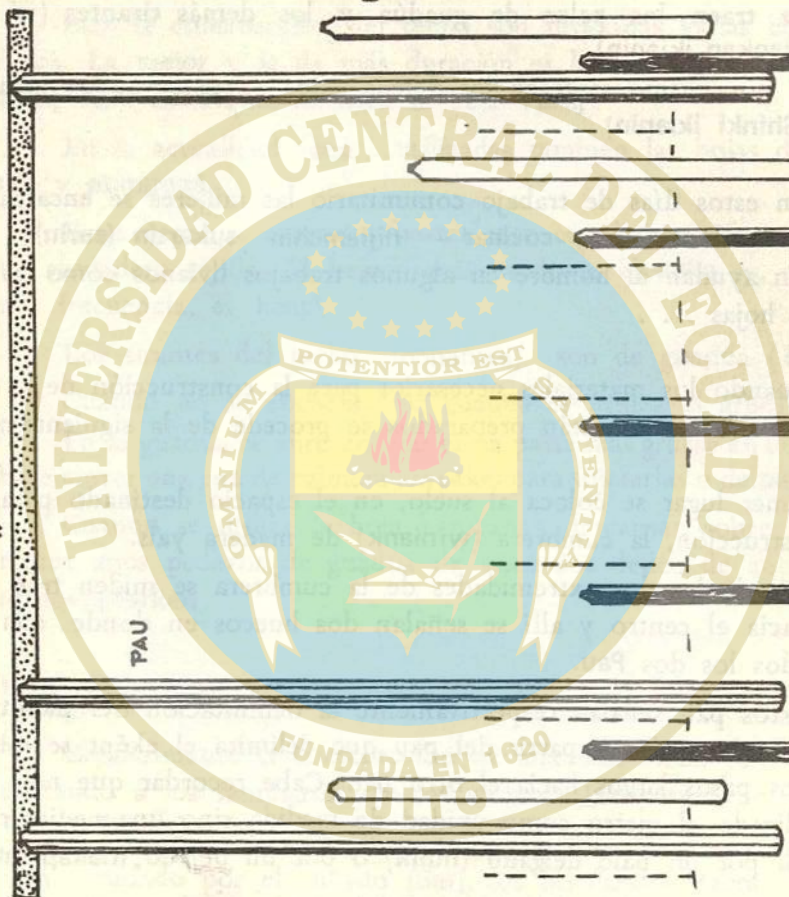
A partir de las dos extremidades de la cumbrera se miden tres pies hacia el centro y allí se señalan dos huecos en donde son plantados los dos **Pau**.

Estos pau señalan respectivamente la delimitación del **Eként** y del **Tankamash**. A partir del pau que delimita el eként se miden dos pasos largos hacia el otro pau. Cabe recordar que no es utilizado el metro como unidad de medida sino una medida reportada por un palo delgado (**numi**) o por un bejuco, (**nekápmatai**).

Los pau tendrán la misma medida de la cumbrera (generalmente miden unos 10 metros...); más de una vara estará enterrada en el lugar establecido por las medidas anteriores, por las medidas anteriores.

Pero antes de parar los pau se preparan en la extremidad de los mismos unas horquillas en donde descansará la cumbrera.

WINIANK



MAKUI

PAU



Al parar los tres pau y la cumbra, el dueño cuida de que estén a plomo y bien alineados.

Para medir el lugar donde serán plantados los **Makuí** (postes) se procede de la siguiente manera:

Se señala la mitad de la cumbra y se la coloca perpendicularmente a los pau externos de manera que las extremidades de la misma cumbra determinará el lugar en donde se plantará los cuatro makuí que medirán la mitad de la cumbra más un brazo que será enterrado.

Con un andamio (**pai**) se sube la cumbra y se colocan, paralelamente a la cumbra, las soleras llamadas también **winiank** encima de los makuí.

Con unas guadúas del mismo largo de la cumbra se obtienen los tirantes. La parte más gruesa descansa sobre la cumbra en donde una tira o clavo de chonta pasa entre unos agujeros y permite a los tirantes la estabilidad sin peligro de que resbalen hacia abajo.

De las dos extremidades de la cumbra se traza un semi-círculo del radio igual a la mitad de la cumbra dando así a la casa la característica forma de elipse. Los postes makuí se colocan más distanciados a lo largo de la elipse, mientras que más cercanos en la parte más redonda. En las dos extremidades de la casa se colocan dos makuí a la distancia de unos 60 o 70 cm. lugar que corresponde a las dos puertas de la casa.

Antes de proceder a colocar las paredes (**tanish**) se empieza la construcción del techo (**Teeri**) entretejiendo las hojas ya secas.

Alrededor de la casa se hace una zanja (**jea shikiri**) para recoger las goteras y así evitar que el agua de la lluvia entre en la casa.

EL TECHO (teeri)

La construcción del techo es una tarea muy importante. Existen distintas maneras de realizarla según las hojas que se quiere emplear: hay hojas que se doblan y otras que se rajan.

de la palmera	Kampanak	se dobla.
de la palmera	Tintiuk'	se raja.
de la palmera	Pumpuná	se dobla a la altura del pendúncu lo
de la palmera	Turuji	se dobla
de la palmera	Teeren	se raja.

Hay varias formas de tejido de techo: se colocan las hojas, a la misma distancia una de otra (**napiarar**) amarrándolas con bejucos apropiados.

Para que el techo se conserve por mucho tiempo hay que tener muchas precauciones:

- No se debe cocinar camote (**inchi**, **yunkurak**, **esemp**) hasta que las hojas estén secas, ni alimento que tenga mucha grasa (**yurumak kuntutin**).
- Se colocan hojas de barbasco (**timiu nuka**) debajo de las hojas del techo para que el gusano **SENKA** o el comején **KAMA** no lo dañen.
- Se humea la casa con humo de cedro (**Mukuíntiujai kayú armiayi**).

Los enemigos de la casa son:

los gusanos	SENKA
el comején	KAMA
la lluvia	YUMI
el viento	NASE

LAS PAREDES (Tanísh)

De poste a poste se colocan las tiras de Teeren a las

cuales se amarran tiras del mismo material (**shinki nakarma**).

Para el amarre se utilizan bejucos de varias especies como **kaap'**, **kaka**, **chinchip'**. Se utiliza generalmente el nudo de San Andrés para fijar las tiras perpendiculares de la pared.

En las paredes se suelen colocar los huesos de las presas más grandes, como sajinos, osos, dantas. . . para indicar la habilidad del perro y del cazador.

ORIENTACION DE LA CASA

Quando la casa se orienta de Este a Oeste la puerta de la cocina está orientada por lo general hacia el Este , donde sale el sol — **EKENTNUMANI**, la otra puerta que da acceso a la sección de los hombres (**Tankámash'**) se orienta hacia el oeste donde el sol se oculta — **Tankámash' nantu akatainmani**.

Se orienta de esta forma la casa Shuar para que el viento no lo destruya ni la lleve — **MAYAI URAKINTUSAR**.

INTERIOR DE LA CASA

La Jea está dividida en dos partes; el **Eként**, sección reservada a las mujeres y a la cocina; y el **Tankamash'**, parte reservada a los hombres. En el **Tankamash'** se reciben a los extraños y a las visitas, pero no se permite a los niños quedarse con ellos para que no oigan conversaciones de mayores: a ellos se les da un lugar en la cocina.

El dueño de la casa tiene su cama (para él y su mujer) en el **eként**. Si hay mujeres agregadas ellas tienen su propia cama con el respectivo fogón (de **Kuwai**) en el

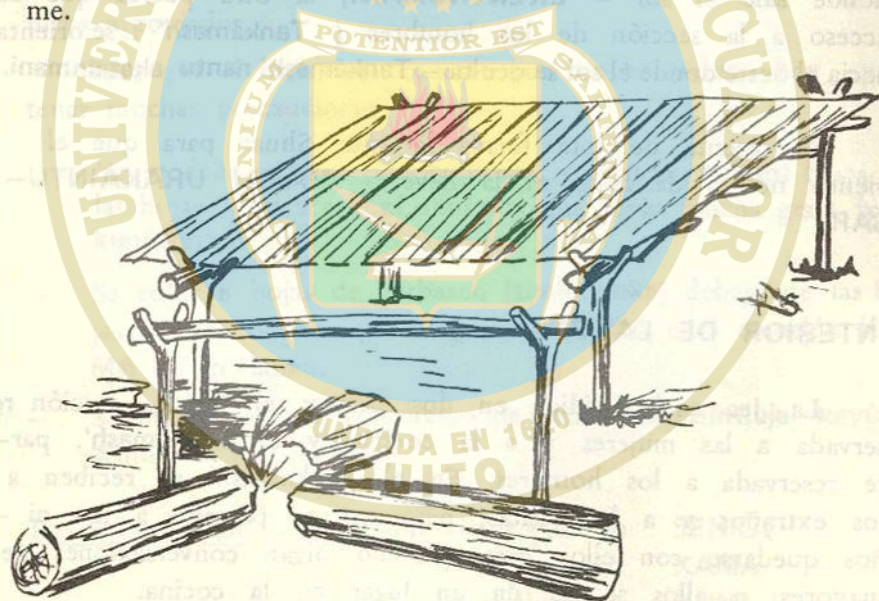
mismo ekent.

En el **TANKAMASH** se encuentra una cama (**MAMINK**) para los solteros (**NATSA**).

Hay también las camas para los forasteros y visitantes .

En el mamink duerme, a veces, el dueño de casa, especialmente cuando está enojado con la esposa o está realizando ciertos trabajos que le prohíben tener relaciones o cuando toma **Maikiua**.

A los pies de la cama se coloca el patach' de madera **yankua**, en el que el Shuar coloca los pies cuando duerme.



La madera utilizada para la construcción de las camas es muy resistente. Para las horquillas se prefiere **Maker**, **Eayu**, **Tapake**, **Api**. Se utiliza la palmera **teeren**, **paik'** o **ampakai**

o simplemente guadúa para la mesa de dormir.

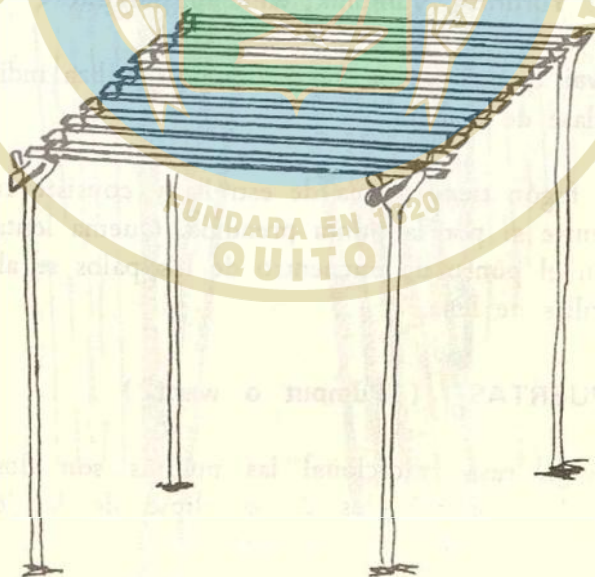
Las camas de las mujeres están protegidas de las miradas indiscretas por una pared (**Ejatak**) hecha con hojas de teeren amarradas en la misma forma de las del techo.

Las camas de los solteros y de los forasteros no tiene ninguna pared y falta el fogón a los pies.

El antiguo Shuar para dormir se cubría únicamente con el **tarach'** de la mujer que se acostaba a su lado. Actualmente se usan las cobijas.

En la casa, encima del fogón, en la cocina, hay una repisa (**piik**) alta en donde se pone las cosechas de porotos (**miik'**) y de maíz (**Shaa**) la sal y la carne.

El **Piik'** puede tener patas o estar colgado. Se lo construye con tiras de la palmera teerén.



EL FOGON (Jii)

Un elemento importante en la Jea es el fogón (jii) .

Parece que antiguamente había varios fogones, Cada cama tenía su fogón a excepción de la cama de los solteros los cuales se gloriaban de ser valientes y saber aguantar el frío húmedo de la noche.



Para el fogón de los miembros de la familia se usaban troncos de **Kuwai**; para los forasteros en cambio, se empleaba cualquier madera: **Yuruntse, yumpink, winchip, mukunt**.

El **Kuwai** quema mejor, pero ahora se utiliza indistintamente cualquier clase de madera.

El fogón tiene forma de estrella y consiste en tres troncos unidos entre sí por la punta prendida. Quema lentamente, casi sin leña. En el punto de encuentro de los palos se alienta el fuego con astillas de leña.

LAS PUERTAS (Pumput o waiti)

En la casa tradicional las puertas son dos y están situadas en las extremidades de la elipse de la Jea: una daba al **ekent** y la otra al **tankamash**.



Las puertas son construídas con la ma-
dera **Wampu** o **Tsaik'**.

Para cerrar la puerta se utilizaban dos ti-
ras de chonta (**Waiti pentai**) que
cruzaban la puerta, fijadas con unos pa-
sadores en los postes de la pared.

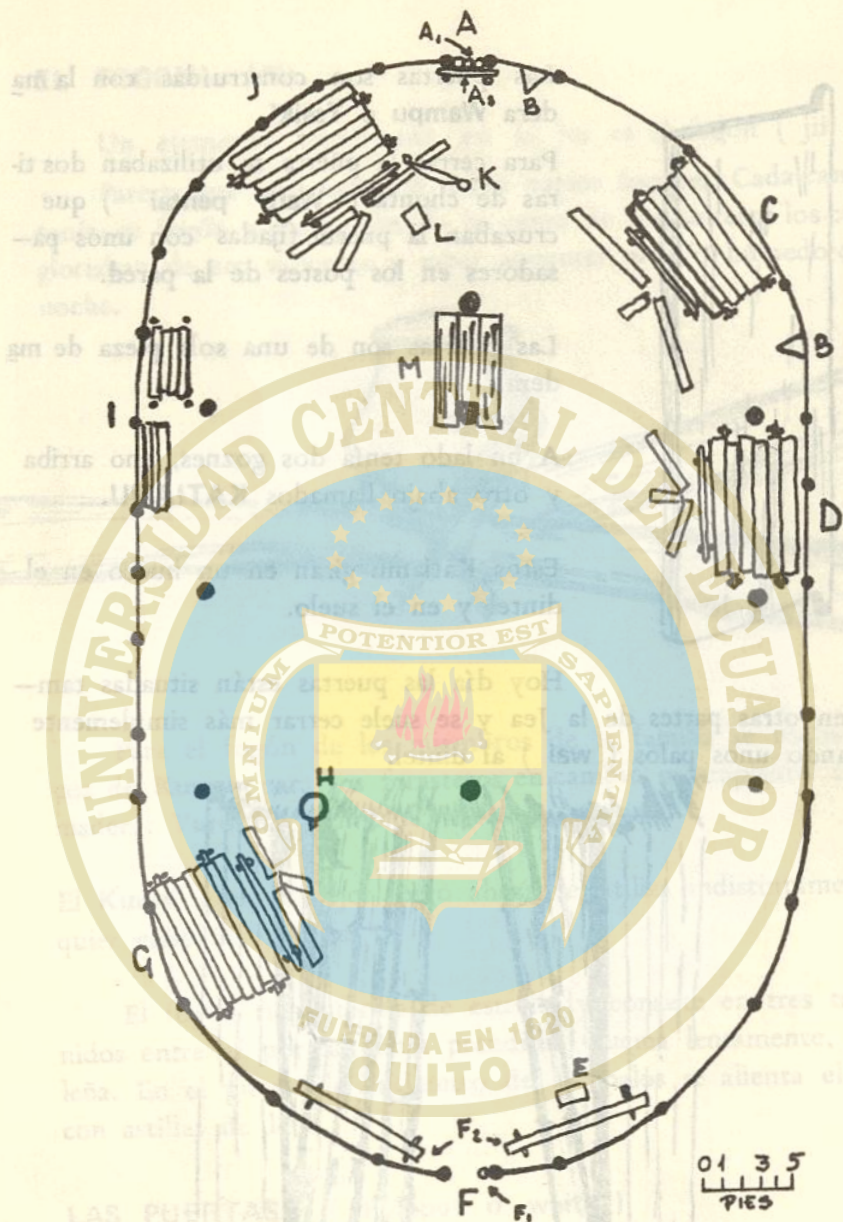
Las puertas son de una sola pieza de ma-
dera.

A un lado tenía dos goznes, uno arriba
y otro abajo llamados **KATIAMU**.

Estos Katiamu giran en un hueco en el
dintel y en el suelo.

Hoy día las puertas están situadas tam-
bién en otras partes de la Jea y se suele cerrar más simplemente
arrimando unos palos (**wai**) al dintel.





POSTES DE LA CASA



PARED DE TIRAS DE PALMERA

PLANTA DE UNA CASA SHUAR SOBRE EL RIO KANKAIMI COMO LA VIO Y DIBUJO EL ANTRO- POLOGO M. HARNER EN 1957

EXPLICACION

- A — Puerta de la parte de las mujeres.
 - 1. Postes rectos móviles
 - 2. Poste horizontal que mantiene los otros en su sitio.
- B — Nido de los pollos, formado por dos tablillas de guadúa, unidas en las puntas por un extremo y apoyadas a la pared.
- C — Cama de la esposa más vieja, con su respectiva estaca horizontal para apoyar los pies, y fogón formado por tres troncos.
- D — Cama de la hija casada (y del yerno).
- E — Escaño (*kutank*) para los visitantes (hombres).
- F — Puerta de la parte de los hombres.
 - 1. pilar movable.
 - 2. Pilares móviles, que se dejan en el suelo, para que sirvan de bancas para los visitantes.
- G — Cama del dueño de casa para la siesta y para el uso de visitantes.
- H — Escaño (*chimpi*) redondo, del dueño de casa.
- I — Plataforma de guadúa, construída fuera del alcance de los niños pequeños, para las vasijas grandes,
- J — Cama de la esposa más joven.
- K — Hamaca del niño de la esposa más joven, hecha con un trozo de tela, suspendido entre dos palos.
- L — Escaño ordinario rectangular para el uso de la esposa más joven, mientras cocina, y prepara la chicha.
- M — Repisa de guadúa partida, suspendida entre los postes de la casa, para colocar los víveres y las jarras de la chicha. Debajo se encuentran las grandes "muits" de chicha de las dos mujeres.

ASIENTOS DE LA CASA.

CHIMPI o **CHUMPI**: es el asiento de madera del dueño de casa. Se hace de una sola pieza, con madera **shimiut'** o de cedro.



Tiene base trapezoidal con cuatro patitas de tigre, y una agarradera en forma de cabeza de serpiente. Este asiento es como el trono del dueño de la casa, representa su poder y nadie puede sentarse en él. Se coloca al lado del pau frente a la puerta del tankamash' y se le vira cuando el dueño está ausente.

Kutank: es el asiento shuar común, hecho de madera shimiut. Es usado también por las mujeres y los niños.

OBSERVACIONES GENERALES

Para construir una vivienda grande se tardaba de 6 meses a un año y podía durar de 10 a 15 años.

Generalmente, ahora, se construye la casa un poco más pequeña y se puede terminar de construir en unos 6 u 8 meses, pero su duración es mucho más breve por descuido en su mantenimiento. En la actualidad algunos shuar están construyéndose la casa de madera con techo de zing.

La antigua vivienda shuar era abandonada por toda la familia cuando estaba vieja y ya no servía.

Igualmente cuando moría el dueño de casa: en este caso la casa se transformaba en tumba del dueño que era

enterrado al lado del pau central. Una vez abandonada la casa, algunos no volvían más al mismo sitio, por temor al finado: **jaka a shamainiak**.

Otros en cambio regresaban para estar donde había vivido el jefe, expresando así amor hacia él.

Muerto el dueño de casa nadie se quedaba a vivir allí. La viuda se iba a la casa de su hermano.

Sólo en el caso de que el hermano del difunto (**Akintia**) tomara la viuda como esposa podía permanecer en la misma casa; y los hijos podían elegir entre ir con algún pariente o quedarse.

En el caso en que muriera un niño, era enterrado debajo de la cama de su madre.

Ahora ya no se siguen estas costumbres. Muerto el dueño de casa la mujer se queda con los hijos en la casa o se va con el hijo mayor, cuando este está casado.

Los recién casados vivían por unos cuantos años (hasta 5) en la casa del suegro (padre de la mujer) **Weari Jeen**.

Cuando tenían varios hijos salían e iban lejos a construir su propia Jea en un lugar donde no faltara lo necesario para la subsistencia.

ANIMALES DOMESTICOS Y DOMESTICADOS

El Shuar cría algunos animales en la casa, tales como el perro (**yā wā**), las gallinas (**Atash'**) y pollitos (**Shiamp**), pavos (**Papu**) y chanchos (**Kuchi**).

El perro vive libremente en la casa (**shuara jeen**), las gallinas en cambio tienen su propia casa, cerca de la Jea (**atash jea**). Esta tiene forma cónica cubierta con hojas tejidas, bien atadas; para evitar las goteras en su interior, algunos ponen una olla vieja en la cumbrera del cono.

Los chanchos tienen su propia casa de palos y hojas, con una cerca de palos de balsa cruzados y superpuestos. Ahora se acostumbra

tenerlos amarrados.

En general ha habido descuido muy grande en la cría de animales domésticos, debido en parte a la vergüenza, frente a los blancos, de seguir con las costumbres antiguas.

En algunos grupos y en tiempos pasados se domesticaban también otros animales:

Tankunkamu	:	Animales domesticables.
Tankunkamu	:	toda clase de monos, prevalentemente, JANCHU, TSEM. . .
Shaak'	:	Guatusa.
Kashai	:	Guanta.
Shushui	:	armadillo.
Japa	:	venado
Paki	:	sajino.
Pamá	:	danta.
Shia Shia	:	puma.
Yampinkia	:	leopardo.
Kawa	:	loros.
Yampuna	:	papagayo.
Waa y Wankesh	:	perdiz.
Mash	:	pavo del monte.
Chiwia	:	ave trompetero

FUNDADA EN 1920
QUITO

la huerta

1.— PREPARACION DE UNA HUERTA NUEVA

a) PAPEL DEL HOMBRE.

Una nueva huerta arrancada a la selva, implica un trabajo de preparación duro, y que encierra un cierto peligro.

Por esta razón el dueño del terreno invita a los vecinos para que le ayuden en el roce y en el tumbe.

— El Roce (Zocolado).

Se realiza con el machete cortando la vegetación menuda (hierbas, arbustos, lianas), que se desarrolla en la penumbra de la selva.

La finalidad del roce es permitir más movilidad en el tumbe, facilitar el movimiento del hacha y así proporcionar seguridad a los que realizan el trabajo y limpiar el terreno. Cuando se acaba el roce, generalmente se riega maíz.

— El tumbe.

Antiguamente se realizaba con el fuego. En la actualidad el uso del hacha lo facilita.

La técnica del tumbe merece una consideración.

Se realiza en el mismo frente. Los hacheros constituyen una misma línea y proceden uniformemente. En los árboles de menor tamaño se practican cortes suficientemente profundos, pero de manera tal que el árbol siga manteniéndose en pie.

Sucesivamente se elige un árbol de tamaño más grande y se orienta la caída de éste de manera que caiga arrastrando los árboles prepa-

rados anteriormente. Esto facilita un tumbe exitoso y rápido, porque impide que los árboles más pequeños queden agarrados a los de tamaño mayor por una telarana de bejucos.

Luego se procede a cortar las ramas que, con la ayuda de la mujer, se ladean a los márgenes del claro obtenido.

En ciertas ocasiones se procede a tolar la tierra con wai (palo de chonta duro y pesado, con punta).



Para realizar el trabajo prontamente y sin accidentes, antes del desmonte el hombre se dirige a **Shakaimi** (ser superior, dueño de los árboles), con este **anent** (canto de súplica):

**Shakaimi aishmankach asán
mesechúch asana**

muti cuchichijai péerpéer amajeajai.

Shakaimiach aishmankach asántai.

Nunkui nua asam tsapa shái sháikia ásmajai

nijiamanch wáitaitia,

mesechúch asam chukui wáitsatá.

Shakaimi aishmankach asám anearam mai pemprua jaitia.

Waitaitia Nunkui nua asam apachi asewairijai

peerpeer awajeajai.

TRADUCCION

Hombrecito Shakaim siendo yo

que no se lastima siendo yo,

con cuchillo de piedra talo (árboles).

Hombrecito Shakaim siendo yo,

mujer Nunkui siendo tú (la esposa)
con pilche pintado a rayas,
ven a darme chicha,
(esposa) que no se enferma siendo tú
exprimiendo (con la mano) bríndame.
Hombrecito Shakaim siendo tú
ven a tumbar de lado a lado.
Ven a brindarme siendo tú mujer Nunkui.
Yo estoy tumbando con una hacha de acero.

Después del tumba cantaban así:

Shakaim aishmankach asanku,
kampuntnium mai pemprua ajatkun,
apachin asewairijai peerpeer awajeajai.
Aishmakach mesechúchi, mesechúchikia,
mai ayántma
tsákia, tsákia wajájai,
yurúmka untsúaku.
Shakaimia aishmakúchi, mesechúchikia,
mai ayántma tsákia tsákia,
yurúmka untsúaku, wajajai.

* * * * *

TRADUCCION

Siendo yo hombrecito Shakaim,
haciéndome de un lado y otro de los troncos,
me quedo tumbado con el hacha de acero.
Hombrecito que no se enferma y lastima,
que se vira de un lado y otro
estoy haciendo astillas,
la comida llamé.
El sano hombrecito Shakaim,
virándose de un lado y otro hace astillas,

estoy llamando la comida.

En la faena de la siembra el hombre no tiene incumbencia alguna, si se exceptúa la siembra del maíz y del maní.

Tampoco la cosecha es asunto del hombre que sin embargo, se dedica a la cosecha de maíz. Se considera humillante que un hombre se encargue de trabajos de cocina y de la preparación de la comida.

b) PAPEL DE LA MUJER

La mujer tiene un número bien determinado de trabajos, exclusivos de ella, pero ayuda también al hombre en ciertas tareas, como botar las ramas para limpiar un desmonte, abastecer de chicha y comida a los que se dedican a trabajos pesados, a las fiestas y algunas expediciones largas de cacería.

El campo principal de actividad de la mujer es la huerta. Es la mujer la que siembra casi la totalidad de los productos, menos el maíz, el plátano, los oritos y los que se señalaron arriba, que pueden también sembrarlos el hombre. Le toca también deshierbar y cosechar.

Los **anent** que se leen a continuación se dirigen a **Nunkui**, el ser superior que enseñó a las mujeres a cultivar las plantas de la huerta y que las hace crecer y multiplicar.

Fueron grabados en la pequeña población "A. Rouby" por Savia Kunampe, María Sharian y Melania Asamat. Ellas, con la hermana Gisella, se trasladaron allá por algunos días y registraron los cantos de **Atsut**, una ancianita de unos 80 años, abuela de Melania Asamat y de Nunkaimi, mujer de **Utitiáj**.

2.— LA SIEMBRA.

Es trabajo casi exclusivo de la mujer. Mientras van a la chacra, cantan los **anent** de propiciación, para tener un trabajo exitoso. También hay **anent** que se cantan durante la siembra que,

en la generalidad, se realiza de mañana. Se realiza con el wai (palo de chonta), y ahora, cada vez más frecuentemente, con el mismo machete.

Anent del pincho de Labranza:

Shinki wáichiruna
Nunkui nua tuntúpchirin, tukáinia.
Shinki wáichiruna,
Nunkui nua tuntúpchirin
Shakáim áishmankach najanámujai,
tukáinia, tukáinia awájeajai.

TRADUCCION

El pincho de labranza,
en las espaldas de la hembra Nunkui, "tas!" (clavo)
El pincho de labranza,
en las espaldas de la hembra Nunkui,
con la hechura del hombre Shakáim,
"¡tas! ¡tas!", hago (clavo la tierra trabajando).

Anent para sembrar distintas clases de yuca:

Apách mamaru
pachiniuta eténkutu
apújuta emárjai,
Nunkui nuáchi ukúnma tarútsa,
ame tsapátmamta emárme
nuwa tsawáimpraru,
natémpraru apújunta emárjai, emárjai. . .

* * * * *

TRADUCCION

Mi yuca importada



**UNIVERSIDAD CENTRAL
CONTROL DE BIENES**



mezclada entreponiendo
asentando (sembrando) estuve.
La mujercita Nunkui que me viene detrás,
tú haces crecer
la mujer que amanece que tomó **natem**
asentando estoy.

Anent para sembrar:

Nunkui nuachi tuntúpchirin tu tu ijiútsana,
yurúmank untsúakun,
ya tu iniákasma,
yurúmkan untsúakun,
chiánkas chiánkas emárjai.
Mama nerértatsua.
Ukunam tarutsa ame yurumka untsurtukakia
wisha timiánkietiatna tunanu wajajai.
Nunkui nuachi mesechuchi asana
eweichiri arapiánkuchi asana
mitiánkiaru emárjai.

3.— EL DESHIERBE.

Es tarea de la mujer mantener limpia la huerta de las malezas. La realiza con el machete, sacando las hierbas de raíz. Lo hace todos los días por la mañana. Se va a la huerta antes de la salida del sol. Cuando el sol comienza a calentarse (10 – 10:30 a.m.), regresa a la casa para preparar la comida y la chicha para el regreso del hombre. Los niños ayudan a botar la basura.

Anent para limpiar las malas hierbas:

Jempe nua asánkutu

kashíkí kashíkikiu
saitiúrkia saitiúrkikiu
nitiánkiaru emárana
umpúmpate emárakai
wi imiá turukíjai.

* * * * *

TRADUCCION

Siendo yo mujer colibrí
rápidamente
ancho camino haciendo
limpio he hecho,
bastante hice.

* * * * *

Kashínink chárpin ajúkin,
matsáta amúkjai.
Jempe nua asán,
atú nanámpatak ajákun,
núpan jajánkar amárjai.

* * * * *

TRADUCCION

Haciendo yo caer el rayo fulmíneo,
reuniéndola (la basura), la termino.
Siendo yo un colibrí hembra,
por allá medio volando estando, hago secar la hierba
(quemo con el fuego).

Anent para que no crezca la hierba:

Nupáminchu ijiníkuna

yurúmkana untsukíjai
 Nunkui nua asanukutu
 nupáinminchu ejínikuna
 mama skínkijai
 ashí untsuakuítajai.
 Nupáinminchu ajíníkutu
 inchi akínkijai
 ashí pachíntiajai,
 ashí untsúkajai.
 Nupáinminchu ijiníkuna
 yurúmkana untsúkijai, ashí untsúkijai.

* * * * *

TRADUCCION

La invencible que hace morir (la hierba)
 La comida llamé.
 Mujer Nunkui siendo yo
 invencible hago morir (la hierba)
 la yuca resiembro
 todo suelo llamar
 invencible haciendo morir (la hierba)
 el camote he resembrado
 a todo entrevero
 todo llamo
 la invencible que hace morir (la hierba)
 comida he llamado.
 todo he llamado.

Anent para hacer crecer:

Wam pakrara waniarayi
 kashi kintiamasankeku
 wampakrara waniarayi
 nawer nawer waniarayi

nereníki waniaramaya.
sekemuru nererkutu tepentaya
nererkiachu pankunai naimatake waniaraya.

* * * * *

TRADUCCION

Como hierba **wampakar** se hizo
de noche oscureciendo,
como hierba desarrolló
arraigando fue
cargando fue
rápidamente como el
Sekemur cargando a varios pisos fue.

Anent que se entona cuando la semilla del camote ha germi-
nado:

Inchínchi naékeni
aepu aepu ematmármajna
nu kanusa ániak pánkaki winiátrawai.
Inchínchi nukáiti.
Shakaím áishmanka —inchi— tip.
Inchínchi nukaiti.
Kashiki kashiki winia ajáchirui,
inchi táashichiri ayántrukni.
Winia ajáruí kashínki iniántui,
inchfmiu nujiásma nakumprukai.

* * * * *

TRADUCCION

A lo largo del sachacamote,
lo que estuve sembrando y sembrando,
como río que crece me viene,

son las hojas del sachacamote,
Hombre shakaim no digas que es camote,
son las del sachacamote.
De mañana en mañana en mi huertita,
el brote del camote va metiéndose,
en mi huerta pronto se mete,
el pico de inchimi (crisálida) dibuja.

* * * * *

Awí pera amárjai
shuar inchirun
menka aruta amânum.
Awí pera emárajau
kashi kintiámarankeku
aémpirna wayaraya.
Está estántukutu
aí tampia mama wayaraya
ai pera emárana auwia
Nunkuichi nuatawaji
nerechu asánukutu
aí pera emárajai.

4.— LA COSECHA.

También la cosecha es tarea específica de la mujer. Para la cosecha se usa la **chankín**, el **wai**, y el **machete**. Estos últimos sirven para remover la tierra y así evitar que los tubérculos de la yuca, del camote y de otras plantas alimenticias se rompan dificultando así la cosecha. Se lleva candela (un tizón encendido) para defenderse de los mosquitos y para quemar la hierba.

Se cosecha la comida necesaria para el día. No se acostumbra almacenar la comida.

En la cosecha del maíz, le ayuda el hombre.

Anent para cosechar:

Shaa kuira yuwajaitia
kashi kintiámasankeku
shaa akatar waniaráya.
Shaa kuira yuwayátsana
kashinĩnk kashinĩnkia
shaa akátar waniarayi.

* * * * *

TRADUCCION

Maíz tierno comiendo
de noche oscureciendo
el maíz va cargando
maíz tierno comiendo
rápidamente el maíz creció.

5.- UNA CONSIDERACION SOBRE LA SITUACION ANTERIOR Y ACTUAL.

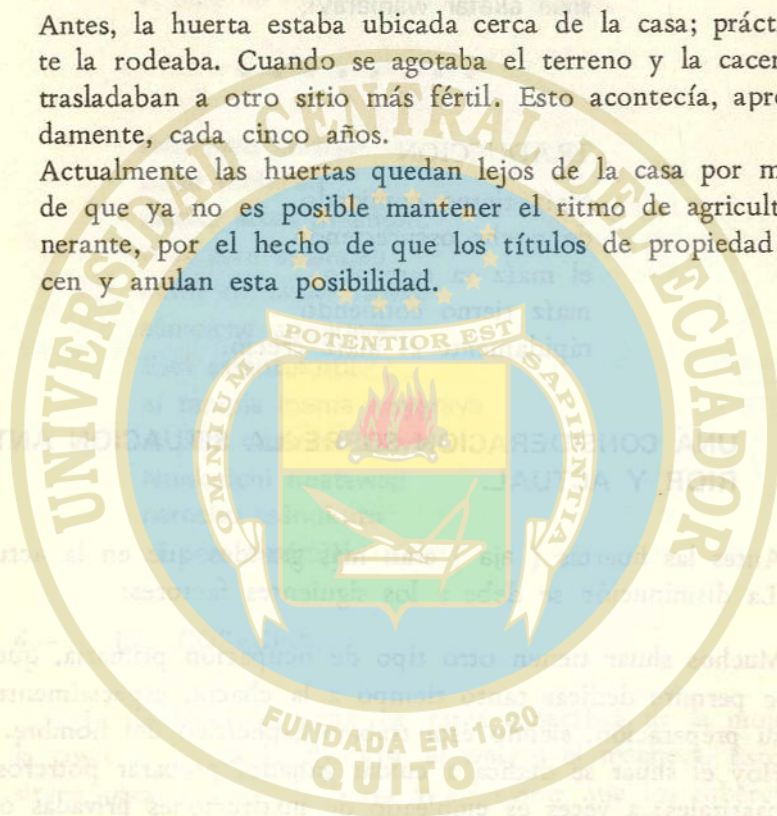
Antes las huertas (aja) eran más grandes que en la actualidad. La disminución se debe a los siguientes factores:

- Muchos shuar tienen otro tipo de ocupación primaria, que no le permite dedicar tanto tiempo a la chacra, especialmente a su preparación, siendo ésta trabajo específico del hombre. Hoy el shuar se dedica a cuidar ganado, preparar potreros y pastizales; a veces es empleado de instituciones privadas o estatales (Federación de centros Shuar, Ministerio de Agricultura), trabaja en Compañías o en las Cooperativas, y ya el tiempo de que podía disponer para trabajar la huerta queda notablemente disminuído.
- Una huerta grande supone un trabajo excesivo para la mujer.
- Antes, las casas estaban separadas entre sí, pero en cada una

de ellas vivía de quince a veinte personas mayores; entonces las chacras podían ser grandes. Ahora viven más cerca uno de otros, pero en cada casa vive, generalmente, una sola familia que por lo común, cuenta con dos personas mayores. Luego, las huertas tienen que ser proporcionadas al número de brazos que trabajan.

Antes, la huerta estaba ubicada cerca de la casa; prácticamente la rodeaba. Cuando se agotaba el terreno y la cacería, se trasladaban a otro sitio más fértil. Esto acontecía, aproximadamente, cada cinco años.

Actualmente las huertas quedan lejos de la casa por motivo de que ya no es posible mantener el ritmo de agricultura itinerante, por el hecho de que los títulos de propiedad reducen y anulan esta posibilidad.



la cacería

A.— TRABAJOS PRELIMINARES.

La cacería es trabajo exclusivo del hombre. Dos días antes de salir, prepara los objetos: limpia cuidadosamente la bodoquera (**uum**) con algodón (**uruch**) y con una cuerda larga llamada **japik**. Alista las saetas, esparciéndoles veneno en las puntas a algunas; a otras no. Abastece de seibo la aljaba (**tunta**).

A los perros proporciona una bebida que tiene la propiedad de prepararles bien para la empresa: la malicoa (**maikiua**). Prepara, además, los canastos (**chankin**), afila el machete, recoge la candela (**jfi**) para prender el fuego y ahumar la carne.

Concluídos los preparativos, se dirige al lugar elegido para la cacería.

He aquí un anent que entonan para salir de cacería:

Shintiartá tashumpru,
yawá ukunchijai chuchúkeamu asámeash,
timiá kanám?
Nunkui nua asám,
sai pinchu ijiakramsaip,
shámtasha anáitiurkaip (anáikiáitjai).
Tashúmpruna ipiántusnak
supít tukín uman chinkin ujunmáktiatajai.
Nunkui nua asám,
aneáram, arútmanam jujúntutá ajúnmakjai.
Nunkui nua asám.
Aneásam, náishmanki náishmanki,,
chau chau nampíchmakjai, (bis).
Etsa uchích asán,

nampíchmakjai chau chau.

Aneartá, Etsa uchich' asám,

aneásam wajastá.

Muti chuchichijai,

shai shai maséakun,

tintírkamsa am-árjai.

Etsa uclích' awetkachu asána,

wewéta awájtujai.

Awétkachúch' asán, kuru jankimkiámijai,

wewét awájtujai.

* * * * *

TRADUCCION

Despiértate cerbatana mía,
aún teniendo embocadura de hueso de tigre
tanto duermes?

Siendo tú Mujer Nunkui,
que no te defeque el gavilán,
que no me lames la mala suerte.
La cerbatana levantando yo,
“zuás”, clavando al ave jefe haré caer.

Siendo tú Mujer Nunkui,
ten cuidado, de la culebra:
“Tas! ”, hago penetrar
pequeño Etsa siendo yo.
Cuidado! pequeño Etsa siendo yo,
estate con cuidado.

Con el cuchillo de piedra
“zas”, zas! ”, afilando (las saetillas)
dejo amontonándolas.

Siendo yo pequeño Etsa certero,
clavando las dejo (las presas),
que no fallo, siendo yocito,
con los espinos del puerco espín

las dejo clavando (las presas).

B.— INSTRUMENTOS PARA LA CACERIA.

Su fabricación es tarea exclusiva del hombre.

— Armas:

Nanki: de ampakai, tcerén o uwí. Se llama también kainik.



Tsentsanak, sakap o puya: tiene la punta recta.



**Nanki menaintiu tan-
kirtin:** Con punta de tres filos.



Nanki ajankerarma: Con la punta en forma de arpón.



— Trampas:

***tashi-tash:** hecha con seis palos o estacas:

- una estaca de un metro de largo, más o menos;
- una estaca de 1.50 m. aproximadamente;

- dos horquetas de 30 a 50 cm.;
- una horqueta de 50 a 70 cm.;
- dos estaquitas pequeñas de 20 cm.



La estaca de un metro se clava en el suelo. Un extremo de la estaca de 1.50 se amarra a la estaca clavada y se deja tendido horizontalmente.

Se clavan las dos horquetas dejando una separación, y la estaca tendida en el medio de los dos arcos.

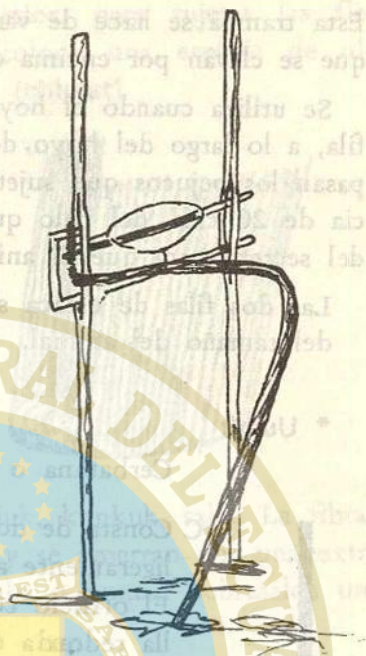
Siguiendo la longitud de la estaca se clavan las dos estaquitas, una a cada lado.

Casi al término de la estaca tendida se planta la horqueta de un metro, y la punta de la estaca tendida se sujeta con una piola, la cual lleva un palito de 3cm. en la otra punta. Luego se alza la punta de la estaca tendida y la piola se pasa por la horca de un metro y regresa hacia abajo, para sujetar la tira de secreto. Esta sirve para soltar el palo que estaba levantado: de esta manera atrapa a los pájaros.

* **Tuuncha:** o timpiak; trampa para atrapar pájaros pequeños. Se hace con el pecíolo de paja toquilla.

Consta de cuatro estacas. Una de ellas hace de arco, que al regresar atrapa al pájaro.

Se clavan dos estacas a una distancia de unos 20 cms., de unos 50 cms. de alto. Se las parte por la mitad a lo largo, y se colocan dos tiritas en la apertura realizada. Una de ellas sirve para sujetar la piola que viene del arco; a un extremo de estas tiras, se coloca la cuarta estaca que es de menor dimensión, que debe estar a la misma altura de las tiras. La segunda tira es el secreto de la trampa.



* **Ichinia:** Trampa para animales como la guatusa, la lemucha, el armadillo. . ., cuando se les encuentra en los hoyos, o cuando, al escapar, se entran en ellos.



Esta trampa se hace de varios palos cortos y dos palos largos, que se clavan por encima del hueco.

Se utiliza cuando el hoyo es horizontal. Los palos se clavan en fila, a lo largo del hoyo, desbancado hasta los palos por los que pasan los bejucos que sujetan a los dos palos largos. A la distancia de 20 cms. del palo que sostiene el bejuco, se pone la tira del secreto para que el animal la tope y se aplaste.

Las dos filas de estaca se hallan más o menos a una distancia del tamaño del animal.

* **Uum':**

Cerbatana o bodoquera, hecha de teerén

C Consta de dos secciones semi-cilíndricas, que van a ligeramente adelgazándose hacia la punta.

El orificio central se obtiene restregando una varilla redonda de chonta embadurnada con arena mojada: el orificio es un poco más grande a la salida.

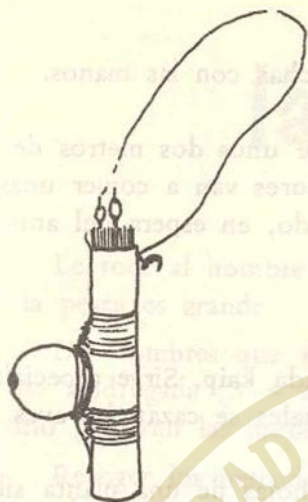
La embocadura es de hueso de sajino o de otro animal grande.

Las dos secciones se unen amarrándolas en sentido elicoidal con kapi, que a su vez se recubre con cera negra (sekat).

A una cuarta de la embocadura hay una protuberancia que sirve para apuntar: se llama Un -- kumru. Se la hace con cera negra y un diente de ardilla.

* **Tunta:** aljaba para llevar las flechas (tsentsak).

Se obtiene de un segmento de un tronco de guadúa (entre nudo y nudo).



En su interior, para sujetar las flechas, se coloca una especie de almohadilla (**chipiat**) ,



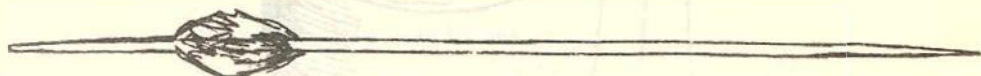
hecha con el cogollo tierno de tintiuk, kunkuk, saké. La fibra del cogollo se secan en la intemperie y se amarran por una extremidad a manera de esterilla, con wasake o kumai. Sobresalen unos tres centímetros de la tunda.

* **Matí** : Es el pote que se amarra a la tunda, por medio de kapi. Sirve para guardar el seibo (**wampuish**). Este se envuelve en una extremidad de la flecha.

La bolita de seibo envuelta en la flecha se llama painma .

Además de wampuish se usa también **mén**te y kuntsu.

* **Tsentsak**: es la flecha que es disparada con uum. Se obtiene de **kenku**, **kunkuk**, **tintiuk**, **kuwakash**, **kintiaj**, **iniaj**. Hacia el centro es ligeramente abombada.



Cuando las flechas se envenenan, se practica una ranura con la mandíbula de piraña (pani), con el fin de que la punta se rompa y quede en el cuerpo del animal. Esta habilidad sirve especialmente pa

ra cazar monos, que se arrancan las flechas con las manos.

***Pimiaimia:** especie de andamio, de unos dos metros de alto. Se lo construye donde ciertos roedores van a comer unas pepas. Sobre él se sube el cazador armado, en espera del animal.

— Venenos:

* **Tseas:** se saca de la planta llamada kaip. Sirve especialmente para envenenar las flechas con las cuales se cazan las aves.

* **Ayaip:** se extrae de las pepas y hojas de una planta silvestre que tiene de 5 a 8 metros de alto.

Se suele mezclar con venenos de kaip, para que sea más fuerte. Esta mezcla se la pone a hervir por la noche, hasta que se vuelve sólida. Una vez preparada, se la pone en un zapallito pequeño, cortado por la mitad, llamado naatip.

Generalmente los venenos los elaboran los achuar, pero algunos shuar también lo saben preparar.



la pesca

Le toca al hombre organizar la pesca, invitando a los demás, si la pesca es grande.

Los hombres que participan en la pesca van a sacar barbasco, y de madrugada (3-4 a.m.) se levantan para machacarlo. De antemano preparan las barbacoas.

Recoger los pescados es tarea de todos, también de las mujeres y los niños.

Ahora la pesca se hace como un trabajo común y corriente, pero antes se hacía como una ceremonia.

Al comenzar la pesca uno de los anent que se acostumbra cantar era el siguiente:

Uyu uchích asán, awétkachu asán,
kaya tuntu tuntu ajámunam,
awétkachuch asán,
ewéjur arapiánkuch asán, awetkachuítjai.
Kaya pakainiúchinma,
tintírkamsa awájeajai,
ewéjur arápink asámtai.

FUNDADA EN 1620
QUITO

TRADUCCION

Pequeña nutria siendo yo,
siendo yo certero, en donde suenan las piedras (del río)
que no falla siendo yocito.
Teniendo la mano pegajosa, soy infalible.
En una piedra planita dejo amontonando,
mis manos pegajosas siendo.

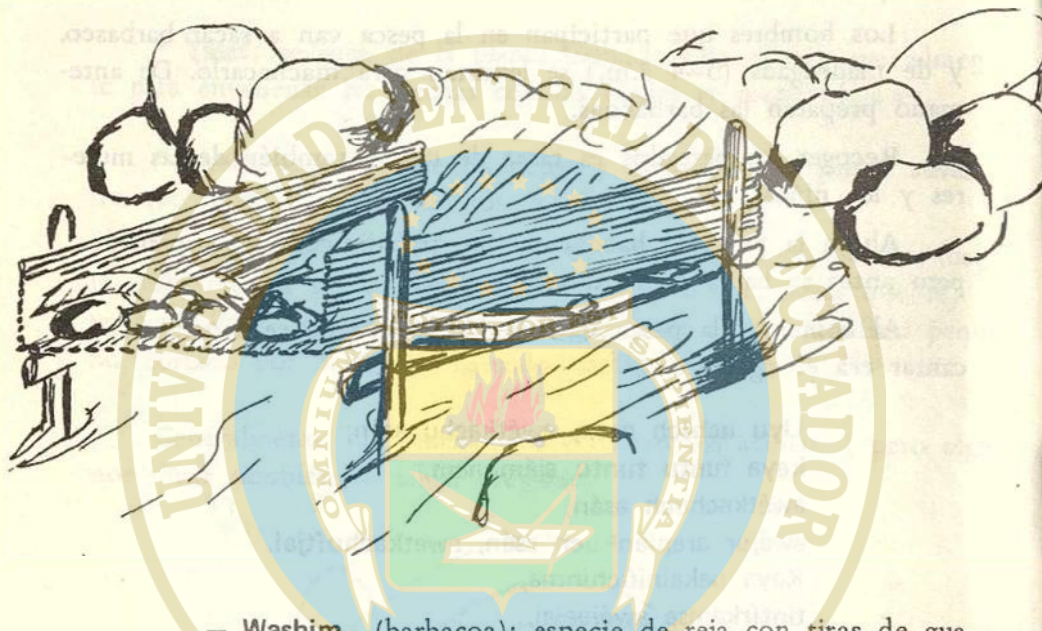
— Instrumentos de la pesca:

A.— Armas:

* Tsentsanak: (o lanza delgada y afiladísima, de chonta).

* Shikit.

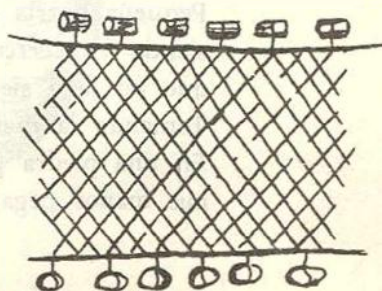
B.— Trampas:



— **Washim** (barbacoa): especie de reja con tiras de guadúa, amarradas con sogas de wapá.

Se coloca en los chorros y pequeñas corrientes de los ríos, para que los peces queden atrapados.

— **Neka**: red para pescar en los ríos de ciertas dimensiones. Se hace con piola de kumai. En la parte superior se amaran unos trocitos de madera de balisa, para que flote, y en la parte inferior se amarran unas piedrecitas, pegándolas con la cera sekat.



C.— Venenos:

— **timiu** (barbasco): es una planta de unos 10 y más metros de alto, de la cual se utilizan las raíces, machacándolas en el brazo de río preparado para la pesca.

— **Masu**: planta que mide casi lo mismo que la anterior, se utilizan las hojas y las pepas, machacándolas y echándolas al río. Existe una variedad de barbasco llamado neek timiu.

— **Payash**: planta de uno o dos metros. Se utiliza la raíz.

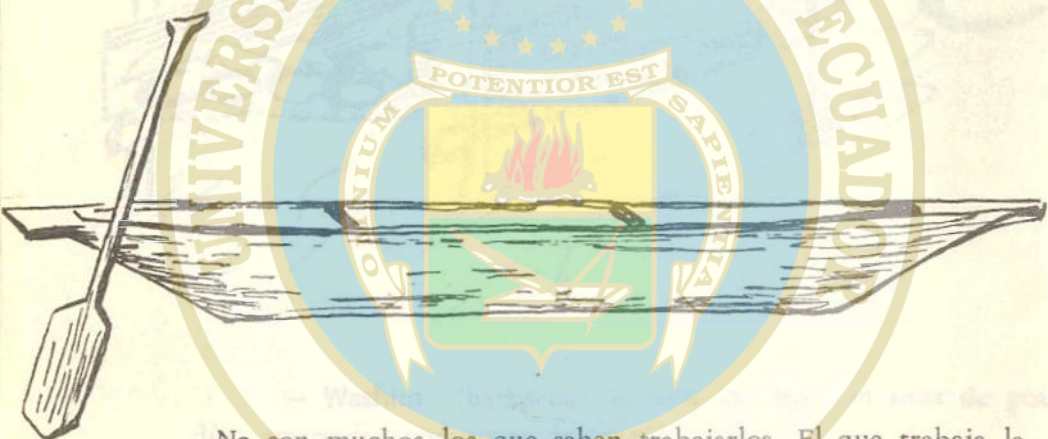


la navegación

Los dos medios de navegación de los shuar son la canoa y la balsa.

A) Kanu: la canoa.

Se construye con el tronco cavado de varios árboles, como: washik, tsaik, wau, seetur.



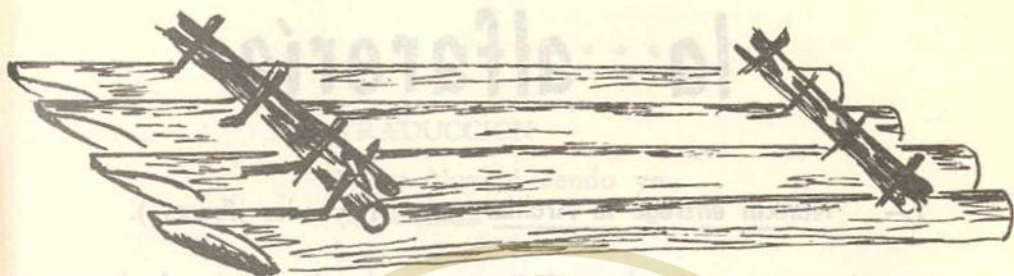
No son muchos los que saben trabajarlos. El que trabaja la canoa, mientras dura la obra, debe abstenerse de unirse con su mujer, de otra manera la canoa se raja.

La parte delantera tiene el nombre de **nuji** (naríz) y la posterior, **senka**; es más ancha.

Las dos partes laterales se llaman **nanape**.

B) Pápank: la Balsa.

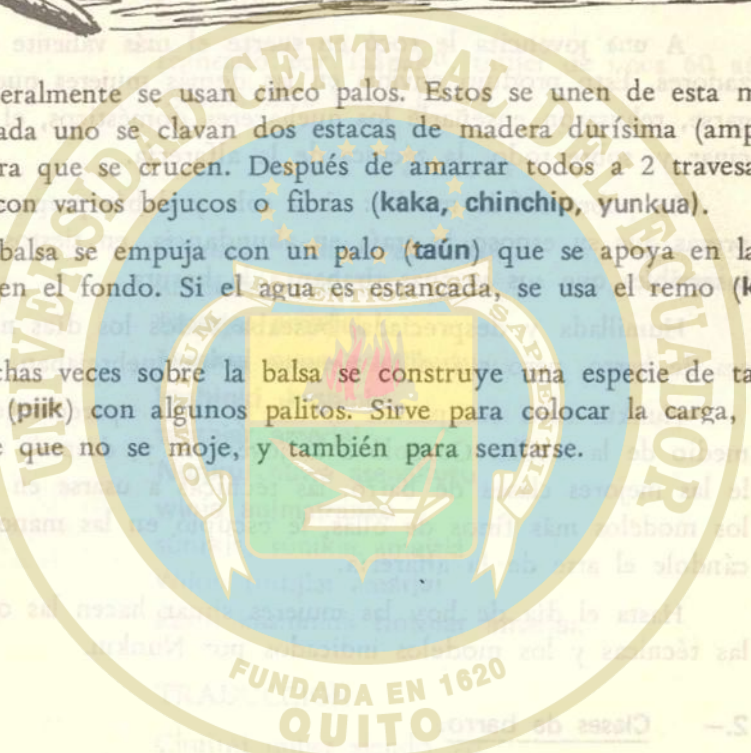
Se hace con los árboles **kutsa**, **wawa**, **yunkua**, **kenku**.



Generalmente se usan cinco palos. Estos se unen de esta manera: en cada uno se clavan dos estacas de madera durísima (ampakai) de manera que se crucen. Después de amarrar todos a 2 travesaños (tukús) con varios bejucos o fibras (kaka, chinchip, yunkua).

La balsa se empuja con un palo (taún) que se apoya en las riberas o en el fondo. Si el agua es estancada, se usa el remo (ka - naiti).

Muchas veces sobre la balsa se construye una especie de tarima pequeña (piik) con algunos palitos. Sirve para colocar la carga, con el fin de que no se moje, y también para sentarse.



la alfarería

1.— Nunkui entrega la Arcilla. (Cfr. “Leyendas jíbaras”).

A una jovencita le tocó en suerte el más valiente de los cazadores. Esto produjo envidia en las demás mujeres que, para vengarse, rehusaron enseñarle los quehaceres domésticos, el arte de cocinar y, sobre todo, la técnica de la alfarería.

La pobre sufría mucho: vivía sola y debía preparar las ricas presas que su esposo le traía en abundancia, en tiestos viejos e inservibles que sus vecinas tiraban a la basura.

Humillada y despreciada, buscaba todos los días nuevas clases de barro, pero sus ollas siempre se resquebrajaban.

Nunkui tuvo compasión de ella y se le apareció sentada en medio de la arcilla. Consoló a la jovencita y, después de indicarle las mejores clases de barro, las técnicas a usarse en alfarería y los modelos más finos de ollas, le escupió en las manos comunicándole el arte de la alfarería.

Hasta el día de hoy las mujeres shuar hacen las ollas según las técnicas y los modelos indicados por Nunkui.

2.— Clases de barro.

- **Tsari:** arcilla arenosa de color negro.
- **Mukusa Nuwe:** barro de color gris.
- **Kapantin Nuwe:** barro de color amarillento.

Anent para confeccionar ollas:

Nunkui nuwa asanakutu

winia nuwéchirnáka
tantajar amarjai

* * * * *

TRADUCCION

Mujer Nunkui siendo yo
mi arcillita
hice sonar

(cantado por Tsápakú, mujer de unos 60 años de
Sevilla Don Bosco.)

* * * * *

Chuimi * nuwa asanakutu
kashinki, kashinki
tantajar amarjai.
Nunkui nuwa asanakutu
kashinki, kashinki
tantajar amarjai
Nunkui nuwa asanakutu
winia aujmatranka
súnikia, súnikia amajtiá
Wikia tintijiar amarjai
kashi kashinink tintijiar amarjai.

TRADUCCION

Chuimi mujer siendo yo
día tras día
sonar hice
Mujer Nunkui siendo yo
día tras día
sonar hice.
Mujer Nunkui siendo yo
a las (mujeres) que murmuran de mí

harás que (sus ollas) se resquebrajen.
Yo misma sonar hice,
día tras día sonar hice.

(Cantado por Wari, mujer de unos 55 años, de Sevilla Don Bosco).

* Chuimi es un cangrejo de tamaño muy pequeño, que hace huequitos como ollas y tiene la parte superior siempre llena de barro.

3.— Preparación del Barro.

Traído el barro, se lo pone en una olla rota (jakach) y se mezcla con carbón de corteza del árbol **apachrak**. El carbón previamente ha sido molido.

Una vez que la mezcla está bien hecha, se procede a la elaboración del objeto.

— **Elaboración**

Se coge un poco de barro y con las palmas de las manos se hace una bola del tamaño de un trompo.

Se aplasta, siempre con las manos, y luego se coloca en una tablita de forma romboidal llamada **tatank**. Al colocar lo que será el fondo de la vasija, se remoja la superficie de la tablita con agua o con saliva, a fin de que secándose, no se despegue.

Sucesivamente se va colocando el barro hasta llegar a una altura de cinco o seis centímetros. Es el momento en que se comienza a raspar, lo que se hace con **kuiship** (fruto del árbol **kui**, de tamaño grande).

Esta operación es la que nos dará el modelado del recipiente querido.

El acabado del filo se lo realiza con una hoja de maíz, dejándole así, redondeado. El filo terminado se llama **aminttikma**.

4.— La Quema:

El objeto obtenido se pone a secar en el piik por un tiempo de una semana o quince días.

Antes de proceder a la quema se coloca el objeto al lado del fogón, para que se caliente,, luego se alista para cocinarlo.

La leña que se usa, se parte y se va amontonando de manera que en el medio quede una abertura en la que se colocará el objeto. Colocado el traste, se tapa completamente y se prende fuego.

Las leñas apropiadas para esta operación son yurunts (árbol es pinoso), kenku (guadúa) y kuwai: son las mejores.

— **La Barnizada:** (en el interior del recipiente).

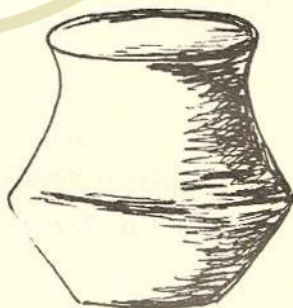
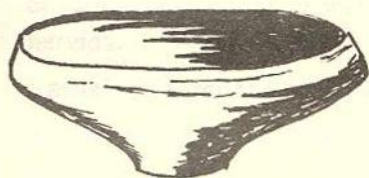
Para barnizar un objeto, hay que calentarlo un poco, para que la resina o la cera se adhiera mejor.

Las resinas más usadas son **yukaip** y **chipia**. Tienen una coloración verde. Estas se usan para recubrir el interior de la **pinink**. Para la muits se usa **sekat** (cera).

Por fuera la muits se pinta con **ipiaku** y se recubre con **shirj kip** (copal) para que la pintura externa no se deteriore.

5.— Objetos de la Alfarería:

- **Ichinkian:** es la olla que sirve para cocinar. No se pinta. Se negrea por estar en la candela.
- **Pinink:** es el plato; en él se sirve la comida.



- **Muits:** es el recipiente en que se pone la chicha para que fermente.

- **Amamuk:** es un tazón que se utiliza para brindar chicha a los visitantes.



- **Yukunt:** es la taza que sirve para tomar natém, tsanku (tabaco), en las ceremonias que piden la utilización de estos narcóticos.



- **Inchinkian uunt:** olla grande en la que se prepara el masato.



la cocina

Es el sector más exclusivamente reservado a la actividad de la mujer.

A continuación, presentamos algunas de las técnicas que utilizan las mujeres en la preparación de los alimentos. Más que un recetario, en ocasiones será sólo una lista de las cosas que preparan, dada la poca variación en el sistema de preparación.

A) CARNES

Cazado un animal, hay una repartición de la presa entre el cazador y el perro.

El cazador guarda para la sí la carne y los intestinos; da al perro el corazón, el hígado, los pulmones, las patas y, cuando la presa es un sajino, el **puchuuwe** (es una protuberancia que se encuentra en la parte trasera del animal). Los huesos, en cambio, se botan al río, para que el perro no pierda la habilidad de cazar.

Cuando, el lugar de cacería, dista de la casa varios días de camino, se ahúma la carne (**penkame**) en una parrilla, hecha de estacas.

Las tripas se comen en el sitio de la cacería. Envolviéndolas en hojas de palmera y amarrándolas con bejucos, se ponen a asar en las brasas.

La carne preferida es la de:

- **Shushui**, que es el armadillo, se come siempre y únicamente hervida.
- **Kashai**: la lemucha. Se puede comer hervida o ahumada.
- **Yunkits o kayuk**: la guatusa. También se come seca o hervida.

- **Paki:** es el sajino. Igualmente se come seco o hervido.
- **Pama:** danta o tapir. Se come de igual manera. De este animal sacan la menteca, que sirve para freir. La utilizan también como remedio contra el dolor de estómago.
- **Monos:** su carne se come seca. Los monos más utilizados para ser comidos son: chuu, washí, tsere, ujukam, tseen.

Pájaros: los preferidos son:

Tayu (el mejor), se le saca la menteca, cuando es aun tierno
Waa (perdiz,) mashu (pavo de monte), wankesh, ayachui.

Animales domésticos: en su mayoría han sido introducidos en épocas no muy lejanas por el contacto con otros pueblos; como se ve de los nombres: atash (gallina), patu (pato), papuu (pavo), kuchi (chanchó), cuy, waka (ganado). . .

Sapos: la mayoría son comestibles, especialmente:

Kiria, puach, kuraip, kuwa, peut', pakuí, wampuch' (renacuajo, que se come en ayampaco).

Pescados: se comen asados, hervidos, ahumados, en ayampaco con maní o con cogollo de pelma, tsampu, sepú tierno.

Principales especies comestibles: tunká, kusea, nayump' akiam mu-uta, napi, kumpá (bagre), chuwi, wancha, numpiá y nukumpia (Anguilas), ajikma, etc.

Generalmente cuando se hierve la carne se le agrega hojas tiernas de yuca (Namaj), cogollo de ijiu, de kuwakashí (palmeras), deuwi (chonta), de ampakai (pampil), de pumpuná (paja toquilla). Pero nunca se pone el mismo tiempo.

Ajijmia (ayampaco)

Es un envuelto que se hace con hojas de pumpuná (paja toquilla), ampakai (palmera) pampú (platanillo que crece a orilla de los ríos), chiank (tipo de palmera); se amarra con bejucos y se

pone a asar a la brasa.

Contenido de Ayampaco: de tripas de animal (**ampuj**)
de pescado menudo (**ajikma**) (el único
que se cocina hirviéndolo)
de renacuajos (**wampuchi**)
de gusanos (**tampirush'**)
de maní del monte (**Nampi**), mascado y
mezclado con cogollo de pelma (**sanku**),
que se llama ampi, yunkunámu y de va-
rias clases de sapos.

Los huevos se comen cocinados en agua o asados en la candela.

Acompañantes: apatúk.

- **Plátano (paantan):** se hierva pelado. También se cocina asado cuando es verde (pelado también). Cuando es maduro se asa con la cáscara.
- **Kenke:** es un túbero que se cocina hirviéndolo, (tuyo).
- **Sanku:** (pelma): se cocina hirviéndolo, y también lo comen asado.
- **Inchi:** camote.
- **Papachinia:** papachina
- **Máma:** que es la yuca.
- **Uwi:** fruto de la chonta cuando es el tiempo en que madura.

Yuca al Vapor:

Se pone en la olla unos cuatro dedos de agua. A ras del agua se colocan unos palitos de yuca (**tsanimp**), transversalmente (**tutip'**). Se colocan los túberos de yuca de forma que toquen apenas el agua. Se tapa la olla con hojas de plátano o de **kachiniak** y se amarra con bejuco.

Condimentos: sobre todo el ají y la sal.

Tipos de Ají: (jimia)

- **Pirisuk jimia:** ají grande de comer;
- **Pininch' jimia:** paqueñito y picante.
- **Chimí jimia:** es el más fuerte.
- **Tsukanká jimia:** es alargado, pero de pocos centímetros de largo.
- **Ucnú jimia:** es el más grande; tiene la forma de un corazón alargado.

Para prepararlo, se hierva o se cocina haciendo ayampaco. Luego se limpia de pepas y se machaca con tusa (**Sháapian**) o con una piedra. Se sirve en un pilche pequeño, alargado, con agua y con un trocito de sal. En la actualidad se sirve mezclado con sal refinada.

La chicha: Nijiamanchi.

Para preparar la chicha (nijiamanchi), ante todo se pone en la olla una cantidad medida de agua. Se colocan también en este caso unos palitos de forma que al cocinar la yuca, no se pegue al fondo de la olla. Se hace hervir hasta cuando la yuca se suaviza considerablemente. Luego se procede a batir con **taink**, mascando los pedazos que resisten al golpe del taink (palo a propósito para batir). Se termina la operación poniendo camote dulce (tiar inchi o ayuntaich).

Se deja reposar el masato toda la noche a fin de que fermente. Para servir la chicha se pone masato en una olla y se diluye en agua. Se recoge con la tsatsa y el líquido cernido se deja caer en la tsapa o en el amamuk.

Clases de chicha:

- de Yuca: **máma**
 - de Chonta: **Uwí.**
- sánkuch:** una yuca asada, dejada unos días, hasta que forme unos hongos anaranjados que da un sabor muy bueno a la chicha

- de maduro: hecha con plátano maduro; se llama **parantsa**.
 - de pelma: **sanku**.
 - de choclo: **shaa kuir**.
 - de caña: **paat**.
 - de zanahoria blanca: **maya**. La zanahoria se mezcla con la **chicha** de yuca.
- sawe**: es el centro de la chicha, lo mejor
- **La Sopa (tuump')**:

Los ingredientes son: **yuwí** (zapallo), **ijiu** (palmito), cogollo de pumpuná; **paantam**, **sanku** (pelma).

- **Otros Alimentos:**

- * **maní**: **nuse**. Se come hervido, o tostado.
- * **miik**: poroto. Cuando es tierno, se cocina con cáscara.
- * **Chiu**: Piña.
- * **Esempu**: Hongos. Los comen hervidos, o haciendo **ayampaco**.

- **Golosinas:**

- * **Ptiak ete** (clase de avispa): se come la larva.
- * **Tsawint**: otro tipo de avispa. También se come la larva.
- * **Mukint**: gusano que se encuentra en las palmeras de chonta que se pudren.
- * **Tampirush**: es un gusano que se come cocinado en el **ayampaco**.
- * **Jankinia**: otro tipo de gusano que se come igualmente cocinado en **ayampaco**.
- * **Weka**: hormiga añango, se come cruda o asada.
- * Y otras como los gusanos: **charancham**, **shichapuch**, **pitiusip**, **ipiakmas**

— Frutas del monte:

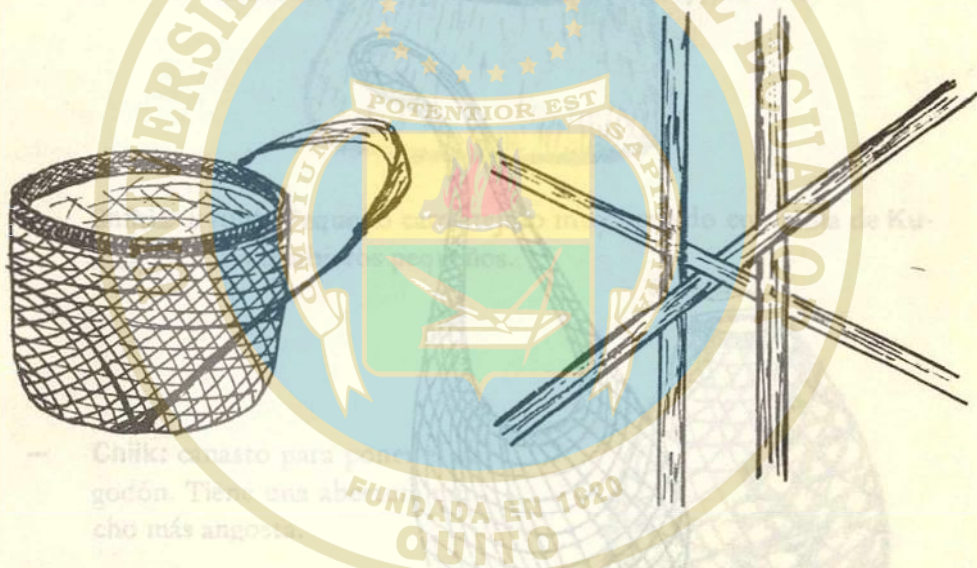
- * **Shuinia:** es uva silvestre.
- * **Kunchai:** fruto del árbol de copal. Se pone en agua tibia antes de comerlo.
- * **Sharimiat; uwiniam:** clases de cacao. Se chupa la pulpa.
- * **Iniaku:** fruto del monte.
- * **Munchi:** granadilla.
- * **Yash:** caimito.
- * **Achu:** es el fruto de una palmera.
- * **Tintiuk':** también es el fruto de una palmera. Se chupa.
- * **Teerén:** se chupa el fruto que, caído del suelo, empieza a germinar.
- * **Waki:** almendra.
- * **Nampi:** maní arbóreo.
- * **Sampi:** guabilla.
- * **Muamua:** la guaba machetona.
- * **Wapai:** papaya.
- * **Apai:** es un tipo de pepa, parecida a la almendra.
- * Y otras como: **nayapi, kunapipi, yas, chapi, chimi, kémuntsu, Wámpukash, Wakam, saputi, machitnius, Wampa.**

FUNDADA EN 1620
QUITO

canastos y recipientes varios

Todos los objetos que a continuación se describen los fabrica el hombre.

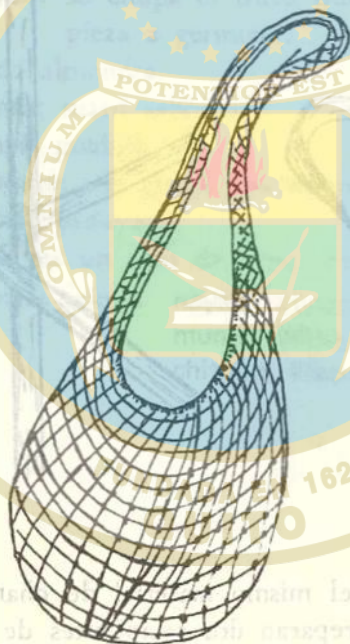
- **Chankín:** canasta tejida de bejucos (kaapi). Se lleva amarrando la con una tira de corteza de sapán, que se apoya en la frente.



- **Pitiak:** se hace con el mismo material de chankín, pero se teje más tupido. Se preparan dos recipientes de los cuales uno es ligeramente más pequeño, para que quepa en otro. Entre los dos se ponen hojas de kampanak, de tal manera que se vuelve impermeable. Tiene una tapa construida de la misma manera.



- **Shikíar:** (shigra): tejida con piola de kumai.

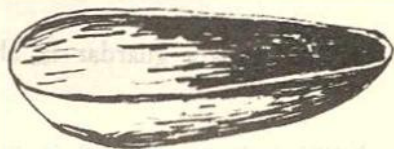


- **Suku:** pequeño chankin, con las mallas muy tupidas hecho con kapi. Sirve para recoger renacuajos.
- **Uyunt:** carril hecho con cuero de mono, sajino, oso hormiguero o venado, o de cualquier animal.



- **Shikar uyunt:** Pequeño carril tejido muy tupido con piola de Ku-mai, para llevar objetos pequeños.

- **Chiik:** canasto para poner el algodón. Tiene una abertura mucho más angosta.



- **Unkuship:** medio pote alargado, que sirve para coger agua, caldo, y para tomar guayusa.

- **Tsapa:** pilche que se usa para servir chicha, para tomar agua con qué limpiarse la boca, etc. Se obtiene cortando por la mitad el poto del árbol tsapa



- **Tsatsa:** pilche agujereado, del mismo material del precedente (pero se obtiene cortando un cuarto del poto): se usa para servir la chicha.



- **Yumi:** calabaza que sirve para traer el agua. Se usa entera, practicando un agujero en la parte delgada (cuello).



- **Punu:** para guardar la chicha.

Yumi y punu son de la misma planta.

- **Wémpenk'**: recipiente ovalado parecido a la cantimplora. Se lo obtiene de un poto grande. Sirve para llevar chicha en los viajes. El tapón tiene el nombre de: **supetke**.



- **Pumput**: batea.
- **Taink**: palo para remover la yuca cocinada.



actividad teætil

A.— HILOS.

Tanto el hombre como la mujer hilan, especialmente el algodón (**uruchi**) y el seibo (**wampuish**). Lo colocan en una olla de barro y utilizan un huso (**wampuish tsentsanak**), hecho con madera de chonta.

Para hilar frotan el huso con ambas manos, para que dé una vuelta entera. La olla en que ponen el algodón se llama **i-chinkian**.



Para teñir los hilos usan colores vegetales:

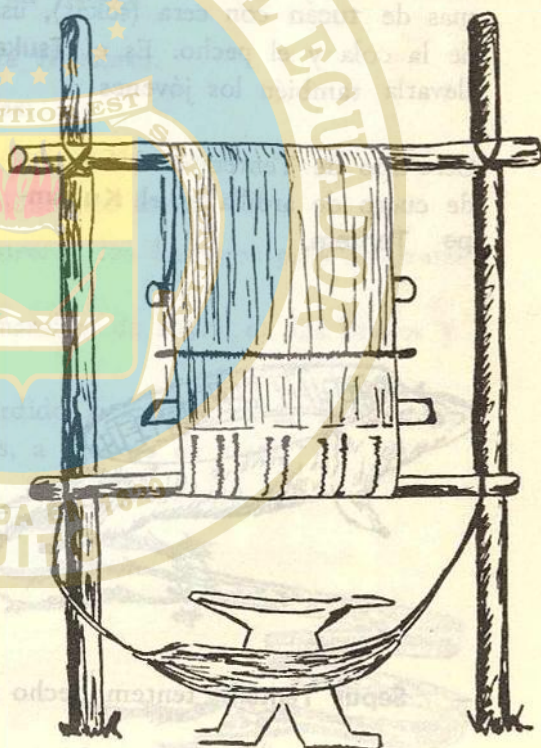
- El color rojo (**kapaku o kapántin**) se saca del achote, (**ipiak**), utilizando las pepas. Se saca también de **kantse** (hierba medicinal).
 - El color café (**nunka**) se recaba de la corteza de la planta **yunkinia**.
 - El color negro (**mukusa**) se saca del fruto de la planta llamada **suwa**.
 - El color azul (**kinkia**) se extrae de las hojas de la planta **yamakai y tintia**.
- yunkumá** = amarillo **chiánkrapí** = color morado: se saca de una planta

B.— ACTIVIDAD TEXTIL;

Es típica del hombre, que la realiza sirviéndose de unos chullos de chonta **ten-teach**.

Existen varias clases de vestidos:

- **Itip**: pieza rectangular que el hombre se amarra a la cintura; y llega hasta más abajo de la rodilla.
- **Tarachi**: vestido de la mujer, que cubre todo el cuerpo, dejando libre un hombro. Se sujeta con una cintura.



adornos

A) ADORNOS DEL HOMBRE:

— **Tentem:** la hace el hombre mismo, tejiendo primeramente un pequeño armazón (tentem) con bejuco kaapi. Después pega las plumas de tucán con cera (sekat), usando especialmente las plumas de la cola y el pecho. Es el **Tsukanka tentem**. Esta corona pueden llevarla también los jóvenes.

Otro tipo de Tentem está forrado de cuero de ardilla es el **Kunampe Tentem**.



- **Sepur Tentem:** tentem hecho con cuero de nomo SEPUR.
- **Tawasap:** con uruch se fabrica un tejido similar a la Shikiar; en cada nudo se inserta un mechón de plumas de la cola del tucán, alterando los colores amarillo y rojo en dibujos simétricos.

Esta corona la pueden llevar solamente los hombres valientes.



Las coronas que se usan en las fiestas.

— **Collares y adornos varios para Hombres:**

Se hacen con varios materiales:

- **Shauk** (mullo): se insertan con hilo de algodón.
- **Etse** (una pepa): con una piolita de **kumai**.
- **Epenkeach**: hecho de nupi; sirve a los hombres para amarrarse el pelo.

Los hombres usan también manillas de shauk en los brazos y en las piernas.

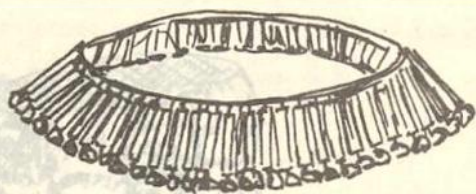
Entre los Shuar ya se ha perdido la costumbre de poner un carrizo en el agujero de las orejas, a manera de arete.

— **Etsemat:**

Cinta con pelo humano y plumas de predicador amarrados.. Se usa en las fiestas y visitas.



— **Tayu ukunch:** collar de huesos de alas de tayu. Se coloca sobre los hombros.



— **Makich:** cinta parecida al Shakap, más corta que se pone el hombre en los tobillos para danzar.

— **Pitsumak:** pantalón (término antiguo)

— **Epematai:** especie de perizoma que usan las mujeres.

— **Tuntupejatoi:** para tapar la espalda.

Existen también varias clases de cintas:

— **Senta patake:** envuelve el brazo, desde las muñecas hasta el codo. La usan las mujeres.

— **Senta emenmaintai:** sirve como cinturón a los hombres, para sujetar el itipi.

— **Senta jinkiamatai:** es la cinta que se pone en la muñeca. La usan hombres y mujeres.

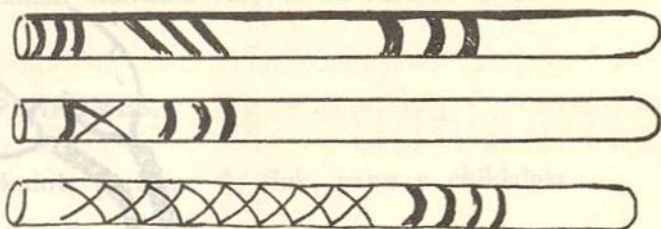
— **Senta akachumtai:** cinturón con que las mujeres sujetan el tarachi.

— **Senta apayamu:** dos cintas de distintos colores unidas.

— **Nutsún:** cinturón para sostener el itipi. Se caracteriza por unos mechones de pelos humanos que cuelgan.

B.— ADORNOS DE LAS MUJERES:

— **Tukúnap:** carrizo de dos pulgadas que colocan en un agujero practicado en el labio inferior. Se lo ponen para ser buenas mujeres.



- **Etsémak:** cinta que se pone en el pelo.

- **Shakáp:** se pone en la cintura para bailar; saltando, hace un ruido que acompaña el sonido de otros instrumentos.



- **Núpish:** mullo pequenísimo que sirve para tejer una banda para terciársela.

— **Akiamu:** aretes de pluma de tsu — kanká (tucán), que usan hombres y mujeres.

— **Sháuuk:** mullos. Las mujeres usan collares de muchos hilos. Los traen del Perú.

— **Sarsea:** Sarcillos. No son autóctonos. Llamen así también a las “lágrimas de San Pedro”.

— **Yapúch’:** plumas suaves que se encuentran alrededor del ano del mashu (pajuil) y tsunkanká (tucán).

C.— PEINILLAS: Temash:

La elaboración de la peinilla corre a cargo del hombre. Utiliza unas flechitas finísimas, sacadas de guadúas y pindos, sujetán dolas entre dos tiritas que amarra con hilo de kumai. Las flechi-

tas se llaman **tsentsak**. Hay varias formas de amarrarlas.

D.— PERFUMES.

- **Kukuint**: perfume de tink, yaun y chikiainia.
- **Payáshnia**: una pepa.
- **Sekút**: vainilla.



instrumentos musicales

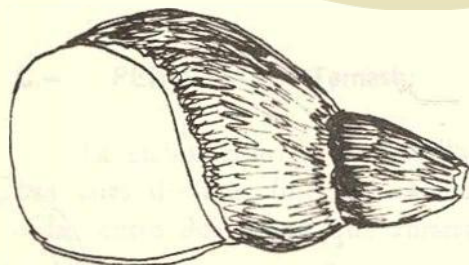
Los instrumentos musicales los toca solamente el hombre; a sí mismo es él sólo quien los fabrica.

A. INSTRUMENTOS DE AIRE:

- Pinkiui (pingullo), hecho con caña delgada de guadúa.
- Peem: hecho con el mismo material, pero más corto que el pinkiui. Tiene 4 orificios para los dedos y uno para la boca.



- Kantash: (rondador), hecho con tres carrizos de distintos tamaños, pero los Shuar no lo utilizan.



- Kunku: (caracol) se practica un hueco y toca como cacho.

B.— INSTRUMENTOS DE CUERDA:

— **Tsayantur:** se trata de un carrizo templado con tripas de kuji. Se toca teniendo en la boca una extremidad, para modular el



sonido con los labios; con la mano se va tocando la cuerda. Se usa para cantos de amor y cantos del uwishín. Se llama también tumank.

— **Kitiar:** violín hecho con madera de cedro. Las cuerdas se hacen con pelos de personas. El orificio se llama wáa. Este instrumento se llama también keer. El arco para tocar se llama Tseréan y la cuerda se hace de tripa de kuji.



Las flautas y el tumank son prohibidos para menores porque les coge la ociosidad y se les hacen blandos los huesos.

— **Piapia:** pito para llamar a las guatusas, hecho con hueso, tagua o madera.

C.- INSTRUMENTOS DE PERCUSION:

- **Tuntui:** tronco ahuecado de madera de shimiut. Se golpea con un palo llamado tuntui tutikri, produciendo un sonido que



se oye desde muy lejos. Se usa para anunciar noticias, accidentes, para dar el comienzo del ritmo en las fiestas, para anunciar el natem.

- **Tampur:** (tambor), hecho con madera de cedro y piel de sajino, de mono nocturno (kuji) o de mono sepur. Usan también piel de pescado "sawech'nia".



juguetes

Los niños tienen una gran variedad de juguetes, que fabrican ellos mismos o sus papás.

— **Nanku:** es un tubito sacado del tallo de la zanahoria o de la hoja de papaya.

Con él, los chicos soplan pequeñas saetas hechas con kenku o con shinki o pepas de wámputs para matar wirísam (ranitas) y wam pishuk.

— **Nankuchip:** es un segmento de unos treinta centímetros, de ca rrizo. Tiene el mismo uso.

— **Chiniap:** segmento de una caña más pequeña que la guadúa.



En un extremo se coloca un taco hecho con la corteza seca del tallo de plátano; después se coloca otro taco, presionándolo con un palito hata que el primero sale disparado.

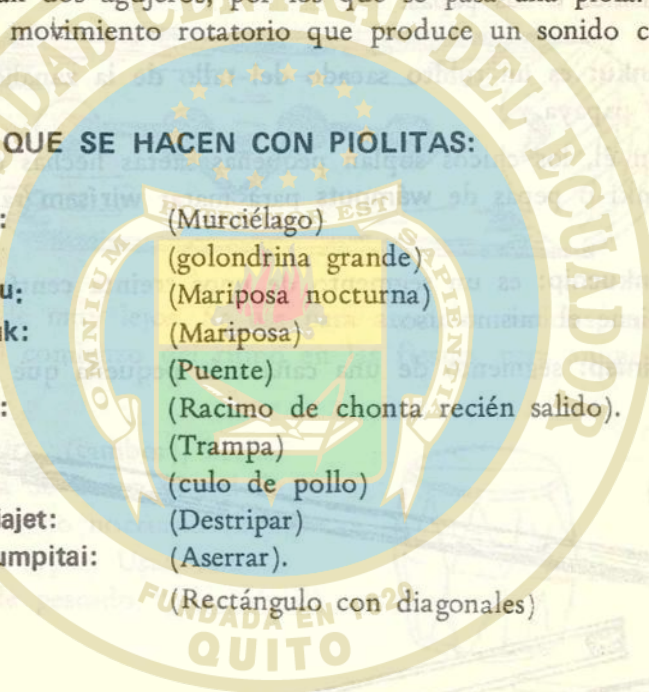
Los chicos organizan guerras entre dos bandos de ellos, combatiéndose con esta arma.

— **Waash:** es la pepa grande, como limón, de la planta **Tserentsre**. Se le practica un hueco y se vacía; luego se atraviesa con un palito.

Los chicos la hacen rodar a manera de trompo. Mientras está en movimiento produce un silbido característico.

— **Weesham:** Es un rombo obtenido de la corteza de pitiuk. Se le practican dos agujeros, por los que se pasa una piola. Se le imprime un movimiento rotatorio que produce un sonido característico.

JUEGOS QUE SE HACEN CON PIOLITAS:



Jéencham:	(Murciélago)
Chinimpi:	(golondrina grande)
Wámpanku:	(Mariposa nocturna)
Wámpishuk:	(Mariposa)
Chaka	(Puente)
Chuntank:	(Racimo de chonta recién salido).
Chinia	(Trampa)
Chimi:	(culo de pollo)
Ampuj Majet:	(Destripar)
Numi Tsumpitai:	(Aserrar).
Aarem:	(Rectángulo con diagonales)

armas de guerra

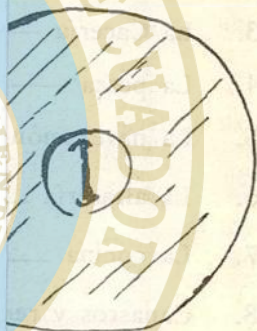


SIB - UCE

[illegible]

con la punta a mane-

para empujar la canoa.



ESTE LIBRO ES PROPIEDAD
DE LA BIBLIOTECA GENERAL
DE LA UNIVERSIDAD CENTRAL
TRAL, SU VENTA ES PENALIZADA
POR LA LEY.

INDICE

1.	Construcción de la casa	pág. 1
2.	La huerta	" 17
3.	La Cacería	" 29
4.	La pesca	" 37
5.	La navegación	" 40
6.	La alfarería	" 42
7.	La cocina	" 47
8.	Canastos y recipientes varios	" 53
9.	Actividad textil	" 58
10.	Adornos	" 60
11.	Instrumentos musicales	" 66
12.	Armas de guerra	" 71



29975