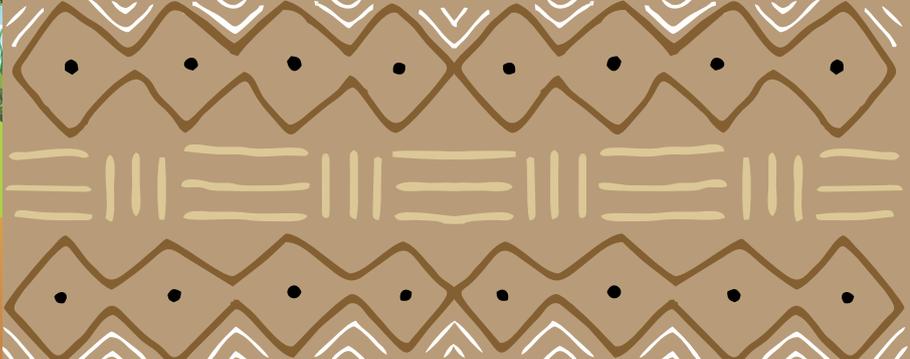


SABIDURÍA AWAJÚN
AWAJUÚNI DEKÁTII

ALTO MAYO - SAN MARTÍN

COMUNIDAD NATIVA SHAMPUYACU





Sabiduría Awajún - Awajuúni Dekátii

Conservación Internacional Perú

Av. Antonio Miró Quesada 425, Oficina 513,
Magdalena del Mar. Lima - Perú.
ciperu@conservation.org

**PRATEC - Proyecto Andino de Tecnologías
Campesinas**

Jr. Daniel A. Carrión 866, 2do piso,
Magdalena del Mar. Lima - Perú.
pratec@pratec.org

Cartilla de saberes elaborada en base a la
recopilación de saberes y dibujos realizados por la
Promotora Cultural María Isabel Batias Petsa.

© **Conservación Internacional y PRATEC, 2023.**

Editado por:

Conservación Internacional Perú y PRATEC, 2023.

Texto castellano revisado por:

Gladys Faiffer.

Traducción Awajún:

Adolfo Juep Nampin.

Edición de dibujos:

Julie Valladolid Caverro.
Julio, 2021.

Diseño y diagramación:

Alejandra Chávez Subiría.

Primera edición:

Mayo 2023.

Tiraje:

2500 ejemplares.

Impreso por:

Nanuk E.I.R.L.
Las Acacias 388, Chaclacayo
Lima, Perú.

Hecho en el Depósito Legal en la Biblioteca
Nacional del Perú N° 2023-03908

INDICE

WAJUK UMIKMAUWAITA

2	Presentación Iwáinamu
3	Introducción Nágkaabau
4	Croquis de la comunidad Nugkéé dakumkámu
6	Calendario de la Comunidad Shampuyacu Shampuyaku tsawánji mamiktúgmau
8	Prácticas de la chacra Aja takamu umiktasa
10	Cosecha de sachapapa Kégke tegamu
12	Siembra de maní Duse ajáamu
14	Cosecha de yuca Máma tegamu
16	Preparación de una chacra nueva Yama aja umiamu
18	Preparativos para la minga Ipamatin asa uminmau
20	Preparación de huacharo Tayu umiamu
22	Elaboración de cerámicas Ichinak weantu ainajua najanmau
24	Elaboración de collares y pulseras Iwagmamku nugkutai, patakumtai, najanmau
26	Preparación de masato Nijamash umiamu
28	Construcción de casas Jéga jégamau
30	Preparación de patarashca de bagre Kumpau yugkuna inagmau
32	Pesca y preparación de bocachico Kagka maa inagmau
34	La pesca Namak maamu
36	Pesca de carachama con atarraya Deka ajunka putu maamu
38	Pesca con la mano Uwejai namak maamu
40	Pesca con barbasco Timui namak maamu
42	El monte Ikam
44	Recolección de suri Bukin ashi juwamu
46	Recolección de frutas como aguaje, kunchai, Yujag achu, kunchai, inak, ujuts juuwamu



PRESENTACIÓN

IWÁINAMU

La naturaleza es junto al awajún los dos grandes protagonistas de esta publicación. Cada una de estas páginas es un diálogo íntimo y poderoso entre la mujer y hombre de este pueblo indígena con el bosque, el río, sus animales y los espíritus que se encarnan en cada uno de ellos.

Cada breve historia que componen este libro es el reencuentro de un pasado más complaciente con un presente que intenta recuperar su sabiduría tradicional como herramienta para seguir consolidando su propia identidad. Una identidad que se constituye en su propio territorio, el cual habita, recorre, aprovecha y al cual vuelve, en un devenir armónico.

Sin embargo, ese círculo virtuoso hoy corre peligro de romperse. Los pueblos awajún del Alto Mayo (San Martín), agrupados en 14 comunidades tituladas que suman un total aproximado de 146,529 hectáreas, lo que comprende 19% de la cuenca, viene experimentando desde la década de los noventa rápidas tasas de deforestación debido a la expansión de la migración y terrenos agrícolas, escenario donde el pueblo awajún optó por aprovechar las ganancias de corto plazo que ofrecía el mercado a través del alquiler de sus tierras.

Los costos de tal decisión han sido muy altos en lo ambiental, social y económico. Pero sobre todo en lo cultural. Con el pasar del tiempo los awajún han perdido el orgullo por su cultura y sus bosques. A la par de la pérdida crítica del hábitat y su consecuente

fragmentación, se perdieron también las prácticas que vinculaban al awajún con su bosque. Ya no hay tamshi para elaborar escobas, ni tucanes para cazar, nadie tiene semillas de sachapapa y en el río ya no se encuentran los camarones.

Frente a este escenario adverso, el único camino posible es revertir esta tendencia y alentar a los awajún a que se sientan orgullosos de sus lazos culturales e históricos con sus bosques y los consideren como intrínsecos para su bienestar humano. Por ello, desde Conservación Internacional junto a la Federación Indígena Awajún del Alto Mayo – FERIAAM, venimos promoviendo en el paisaje Alto Mayo un cambio social y económico hacia un camino de desarrollo sostenible basado en las instituciones indígenas existentes y sus sistemas de conocimiento. Creemos que los cambios deben basarse en lo que los pueblos indígenas entienden y sienten que pueden confiar.

El libro que hoy tienen en sus manos es una recopilación de saberes tradicionales awajún para el pueblo awajún. Este compendio es producto de un largo proceso colaborativo de aprendizaje y enseñanza entre sabios, sabias y jóvenes de las comunidades awajún Alto Mayo, Alto Naranjillo, Huascayacu, Morroyacu y Shampuyacu; bajo una dinámica de respeto y valoración por la experiencia y la práctica, y que busca fortalecer los conocimientos, capacidades e incentivos para que el pueblo awajún se beneficie y prospere a la vez que conserva sus bosques.

Luis Espinel

*Vicepresidente y Director Ejecutivo
de Conservación Internacional Perú.*

INTRODUCCIÓN

NÁGKAABAU

El Libro de Saberes Ancestrales Awajún que tiene entre sus manos fue diseñado como parte del proceso de desarrollo de capacidades dirigido a líderes y lideresas awajún del Alto Mayo, con el objetivo de revalorar las bases bioculturales en comunidades Awajún del Alto Mayo para el fortalecimiento de su autogobernanza, iniciado en el año 2021 entre la FERIAAM, el Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas - PRATEC y Conservación Internacional.

PRATEC es una ONG sin fines de lucro que desarrolla desde hace más de 34 años estrategias y metodologías para la formación y desarrollo de capacidades de agricultores, técnicos y profesionales vinculados al campo y la cultura agrocéntrica andino amazónica. Nuestra estrategia recoge y afirma, de la mano de campesinos y campesinas, los saberes y buenas prácticas ancestrales sobre crianza de la agrobiodiversidad, medicina tradicional, oficios y artesanías para mantener la cultura y la transmisión intergeneracional.

Este trabajo ha impulsado la formación de una Escuela de Gobernanza dirigida a líderes de las comunidades awajún del Alto Mayo. El proceso de formación y desarrollo de capacidades contempla diversas fases en la participación y toma de responsabilidades de mujeres y hombres. Hemos propiciado la presencia de promotoras y promotores que impulsan y promueven pequeñas iniciativas bioculturales a partir de procesos de autoreflexión y planificación de propuestas dirigidas a la regeneración del Tajimat Pújut (buen vivir) de sus comunidades.

Estas pequeñas iniciativas impulsan las prácticas y saberes recogidos en sus Calendarios Comunales para reforzar la

cultura y buenas prácticas en la conservación de suelos, bosques, fuentes de agua y la agrobiodiversidad en sus territorios. Se trata de un pensamiento relacional por el que una práctica debe ser entendida en sus nexos y relaciones con otras entidades de la naturaleza.

Los saberes y prácticas recogidos en este documento responden a la metodología de diagnóstico comunitario reflejada en el Calendario Comunal de la Agrobiodiversidad impulsado al interior de cada comunidad awajún en los cuatro espacios de vida amazónicos, que en este caso son el espacio de vida agua (ríos, cochas, lagunas, quebradas); espacio de vida bosque (purmas, machu sacha y otros bosques); espacio de vida chacra (huertas, aja y áreas de cultivo de diversos productos) y finalmente el espacio de vida casa (donde se elaboran artesanías como cerámica, tejidos, telares, collares, cocina, escobas, canastas, etc.).

Estas dimensiones del saber Awajún deben ser apreciadas por el lector desde una perspectiva holística o totalizadora para su comprensión, considerando como sus principales características la reciprocidad y la complementariedad entre el awajún y su entorno.

Este libro muestra los saberes y prácticas de cada uno de los espacios de vida y forma parte del material pedagógico de la Escuela de Gobernanza Awajún, y que junto con las Cartillas de Saberes formarán parte de las bibliotecas comunales del Alto Mayo. Esperamos que este material pedagógico contribuya a recuperar, revalorar y afirmar las buenas prácticas de la cultura Awajún.

Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas - PRATEC.



RECONOCIMIENTO A LOS AUTORES Y AUTORAS DE ESTE LIBRO

Este libro de autoría colectiva fue posible gracias a la colaboración y compromiso de los sabios y sabias de la comunidad nativa Shampuyacu, y el esfuerzo y dedicación de los promotores comunales awajún.

Sabios y sabias

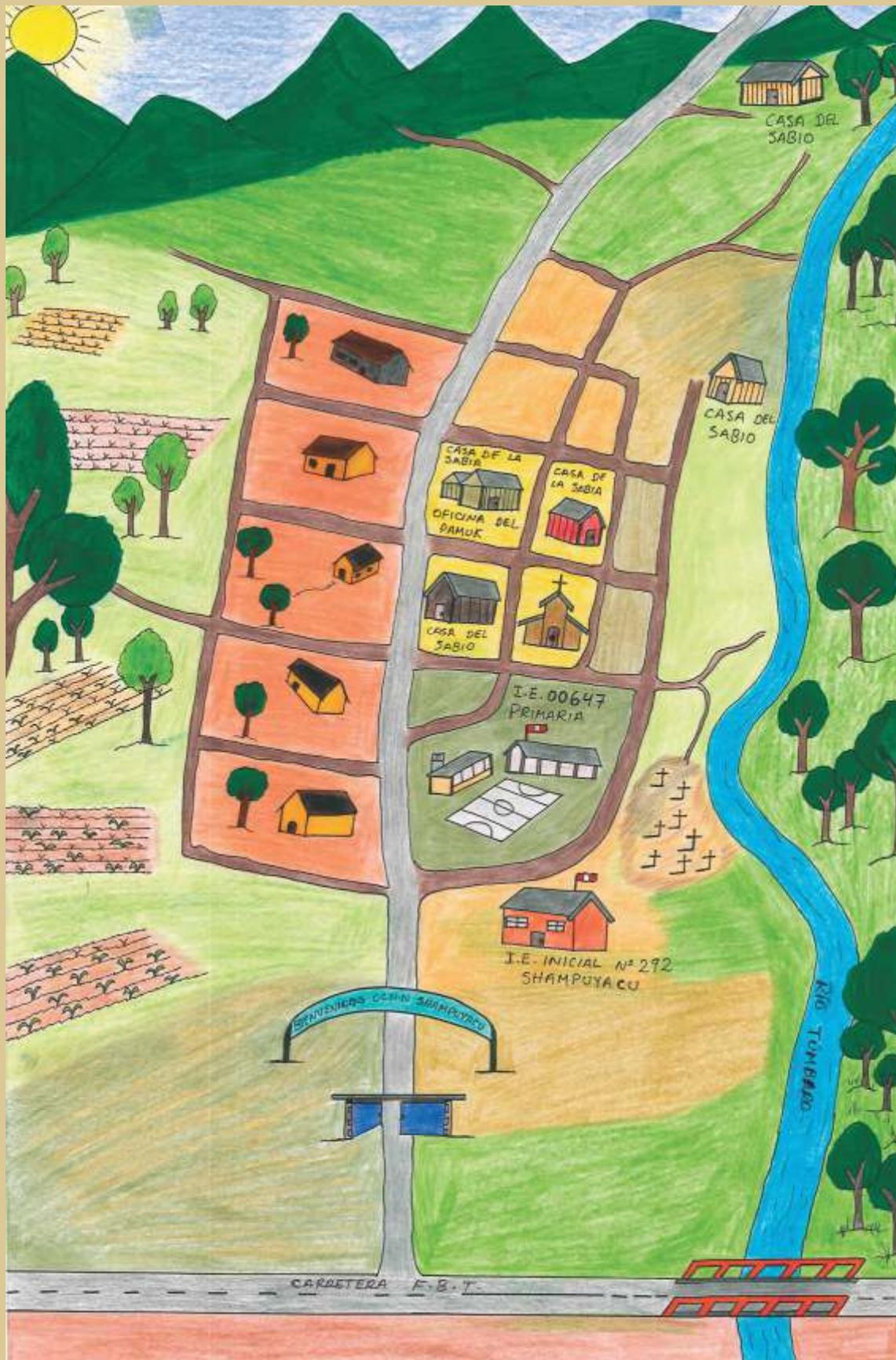
Julia Sejekam Wajajai
Margarita Cumbia Sawau
Jaime Wajai Peas
Cristóbal Wajajai Ampam
José Achayap Nugkuag

Promotora comunal

María Isabel Batias Petsa

SHAMPUYACU - CROQUIS DE LA COMUNIDAD

SHAMPUYAKU - NUGKE DAKUMKAMU



CALENDARIO COMUNAL 2022

SHAMPUYAKU TSAWÁANJI MAMIKTÚGMAU



Elaboración y dibujos: Crisilda Achayap Sejekam, Roxi Etsam Sejekam, Betty Nugkuag Sejekam, Ruth Ester Cumbia Sejekam, Nivia Cumbia Sejekam, Sonia Jimena Tsamash Bazan, Ruth Tavita Sabio Sejekam, María Lety Wajai Sejekam.

Sabios: José Achayap Nugkuag, Carolina Sejekam Wajajai, Wilmer Anpush Nugkuag, Daniel Anpush Nugkuag, Abelardo Sejekam Wajajai, Calisto Wajai Ampush.



COMUNIDAD NATIVA SHAMPUYACU
DISTRITO AWAJÚN, PROVINCIA DE RIOJA, DEPARTAMENTO SAN MARTÍN





PRÁCTICAS DE LA CHACRA

Primero preparamos el terreno para la siembra de yucas, coconas, cayas, camotes, vitucas, zapallos, yacón, etc. A esta actividad van tanto hombres como mujeres para apoyarnos, ahí recolectamos todo tipo de variedades de yuca y plátano para la siembra.

Para realizar la siembra de maní, se esperan 5 días después de la luna nueva para que dé buena cosecha. Cuando se siembra maní no se debe comer dulces, porque el grillo se lo come. El que va a sembrar maní no debe amarrar la patarashca porque el fruto del maní va a tener más cáscara que semilla.

La siembra del plátano se hace en luna llena para que dé buen fruto y no crezca muy alto. Cuando hay buena producción de plátanos se benefician todas las familias.

El cultivo de la yuca se mantiene limpio y cuidado para que no le dé la plaga y evitar que lo tape la montaña. La cosecha de yuca como de otros cultivos es a partir de los 7 meses. Las mujeres invitan para que le ayuden a cosechar sachapapa, camote y yuca. La yuca la usamos para comer y preparar el masato.

AJA TAKAMU UMIKTASA

Dekatkauk ajaa takatiame máma, kukuch, caihua, idauk, sagku, yuwí, damau, tikich ajak ainau ajaata takuik, juuju takatnumak aishmag nuwa ainaujai yainitaiyai. Mamá dajíg kuashtai, pampanushkam imanke nuna ajake ainau imatiksaik yajumtayame nuunú ajakmatasa.

Duce ajaata takuik nantu yama takamtai 5 tsawan kanaja ajatiame shiig nejkti tabaunum. Duse ajakmaik yumintsak ainauk yuchatía, tigkishap yuwa amuuwa. Dusen ajaatna duka yugkuntanash yugkuntsa. Au takagsamak paketnai nejeuchiji piipich egkemna.

Paampa ajanuk nantu antuma aniai ajatía untsují nejkti senchi esagman tsakatsuk tusa. Paampa untsuji nemagmataig ii pataji ainaush betek ajamataiyai.

Mama ajaik unupchatía, diyaku ataya iji achikai, dupashkam yutuawai tusa. Tikich ajak ainau 7 nantu asa nejeena aujai betek jegau asamtai nuunu tsawantai tegatiame. Nuwak tikichin ipaame kégke, idaukan mama aidaun tegamun yainkati tusa. Mamak, yutayai, nijamchishkam umitaiyai.

Autor / Augmattsau: Julia Sejekam Wajajai,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



COSECHA DE SACHAPAPA

Son muy pocas las mujeres que se dedican a sembrar sachapapa, porque demora en dar frutos, las pocas que se dedican son muy cuidadosas en mantenerla bien cultivada. Cuando se siembra se excava redondo y poco profundo para que pueda madurar bien.

Para saber si la sachapapa está madura se le ven sus hojas, si las hojas se están secando eso quiere decir que ya está listo para cosechar.

Cuando se va a cosechar la sachapapa se debe llevar nuestra canasta y machete. Una vez que se cosecha se debe dejar sembrando porque demora un año en dar fruto.

KÉGKE TEGAMU

Nuwak tikishtag aiawai kégken ajauk waamak nejechu asamtai, aun ajauk aun aina nunuka ajajinak wakegas kuitamnai. Nugka tentee ininit tautia ninika kutsai ajataiyai, dutika ajaam shiig pegkejan tujungti tusa.

Kégkesh tujuajeash tusa dekata takuik duke diigtaya, tujash duke chijuaug wainkaik umintsagapi tutaya. Tegaitasa wegakuik chagkin, machitjai jutayame.

Kégke jukik ataktu nuwig pataka ajatia makichik mijan pujuwai ataktu tujuagtitus.

Autor / Augmattsau: Julia Sejekam Wajajai,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







SIEMBRA DE MANÍ

Para realizar la siembra de maní se deben esperar 5 días después de la luna nueva para que de buena cosecha. Quien siembra el maní no debe comer maní, para evitar que se lo coma el grillo. Tampoco se debe amarrar patarashca porque el maní sale con más cáscara que semilla.

El maní se cosecha en otoño, se lo saca cuidadosamente para no romperlo. Cuando se termina de cosechar se divide en dos partes la semilla, para consumo y otro para sembrar.

DUSE AJÁAMU

*Duse ajakuik nantu yama taka 5 tsawan
wegai ajatia pegkejan jegas tujuagti tusa.
Dusen ajauk dusen yumaitsui tiggishap
yuwawai tusa. Nuwigtush
yugkunmaunash yugkunmait sui,
dutikamak duse saepe muun neje piipich
egkemin, paketuk nejechu asamtai.*

*Dusek nuni aidau duke kakegainamunum
tegatime, emamkensa tegatia tsujiajai
tusa, tegaa, nagkankaik jimag (2)
akantayame ajake nuwigtu yuwatin.*

Autor / Augmattsau: Margarita Cumbia Sawau,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



COSECHA DE YUCA

La cosecha de yuca se realiza en tiempo de verano. Las mujeres se van a cosechar cuando se acerca una actividad, minga o fiesta para preparar el masato.

La cosecha se realiza 7 meses después de haber sembrado. Algunos invitan a sus familiares para que les apoyen a cosechar, se lleva canasta y machete.

Cuando se termina de cosechar las mujeres se llevan las semillas para sembrar, mayormente la yuca se siembra en las playas cerca del río.

MÁMA TEGAMU

Mamak tegatía esattin. Nuwa ainauk mamanak takat takamu jegattak wajai tegauwai, ipaamamu, nantsemau atin asamtai nijamchin umiktatus.

Tegauwai 7 nantu pujus. Dita nuniauk patajin ipawai uweamun yainkati tus, weenakug chagkinan, machitan juinawai, uweniag nagkaankajag nuwa ainauk ajaken yajumnai, ajainakug kaamatak namaka wenin ajataiyai.

Autor / Augmattsau: Margarita Cumbia Sawau,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







PREPARACIÓN DE UNA CHACRA NUEVA

Para hacer chacra, tenemos que hacer minga y tener preparado las variedades de semillas que vamos a sembrar como yuca, plátano, camote, vituca, etc. El varón se encarga de convocar a otros para talar los árboles, tumbar todo. Las herramientas que se utilizan son hacha, machete y limas.

Las mujeres se encargan de preparar el masato, para ofrecer a los invitados y sientan ganas de seguir trabajando. También, las mujeres se encargan de cocinar gallina. En la minga para hacer chacra todos participan. Cuando se secan los árboles tumbados, se empiezan a quemar, después de 3 días ya se puede sembrar.

YAMA AJA UMIAMU

Ája ajamkuik, ipamatiame. Ashij ajak aina nuna ajake juuja ijumjau asa, mama, paampa, idauk, pituk, nuni kuashat aina nushakam. Aishmagkuk ipamawai numin ajagtatus.

Nuunu umiktasa takatai aina duka jacha, machit, lima, aina au ainwai.

Nuwak nijamchin umiawai, ipakan ajamsatatus, shiig aneas wakegas taka pujumainun wakeekati tusa. Nunashkam nuwak atashun maa inójame. Aja ajamtasa ipamu ainauk ashij takainawai.

Numi ajagmau ainau kagakmataig apetiame, dutika kampakatum kanaja tsawaku ajatía.

Autor / Augmattsau: Margarita Cumbia Sawau,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



PREPARATIVOS PARA LA MINGA

El hombre y la mujer se sientan a conversar y planear cómo hacer una minga para construir una casa o hacer chacra. El hombre se encarga de reunir los materiales y buscar a los ayudantes, la mujer en preparar el masato y la comida.

El hombre se va a chapanear en el bosque. Después de una larga noche trae un añuje, majás o carachupa, con eso la mujer se encarga de hacer la preparación para compartir con todos.

La mujer comienza con la preparación del pescado (bagre, boca chico, carachama, plateado, etc.) en patarashca, caldo y asado. Antes de eso el hombre se va a pescar, eso se hace en tiempo de verano, se lava el barbasco y se aprovecha que el caudal del río está bajo.

Se convoca a los líderes para realizar esta actividad comunal. Las mujeres se van a cosechar la yuca para el consumo y para preparar el masato cuando se realice la actividad y compartir con todos los que apoyan.

IPAMATIN ASA UMINMAU

Aishmag nuwejai ekemas chichauwai ipaamatnun umiktatus, jega jegamkatnun aja ajamtinun pachis, aishmagkug uyumawai takatai aidaun ijumjatatus, atujatkatin ainaun egaak, nuwa nijamchin yujumak yuwatnun uyumawai.

Aishmag ikam jiinui egamak. Kashi wekae wekaekawa kayukan, kashain, shushuinakesh itawai, nuna nuwa inajui ashi ipaamu ainaujai yuwatnun. Nuwak nagkamui namak ainau inagtan, kumpaun, kagkan, putun, mamayakin, tikich ainaunash yugkuná, painak, achijua ajamastinun.

Aishmagkug tsawantan emtika namakan matatus weawai, juka esattin takatai ainawai, timui namak kuyukmaunum. Aents wajiú ainau ipatía juuju ijuntuja umikmi tusa. Nuwak maman kayaumui yuwátnun, nijamash umigtinnashkam nuunú takak nagkamnamtaig ashij betek yainikmi tuinau ásaag.

Autor / Augmattsau: Jaime Wajai Peas,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







PREPARACIÓN DE HUACHARO

Los huacharos son aves nocturnas que luego de alimentarse regresan a las cuevas a descansar. Los huacharos no se crían, son animales que viven en las montañas, anualmente nos vamos a cosecharlos. Los guácharos son aves muy grasosas, cuando se lo prepara en asado su grasa disminuye.

La mayoría en Shampuyacu lo come asado. Aparte de asado, también se hace patarashca o frito con su propio aceite, el huacharo se come al natural.

TAYU UMIAMU

Tayuk kashi yujau asaag yujajin yuwa uminak waajin waketug chimpimnai ayamainak. Auk chigkik tsakapakchamui tuke ikam batsamnai, mija mijantin yutai ainawai. Tayuk chigki shiig kuntugmame, jiyamak wiyaji utsaanak chuwiyame.

Shampuyakunmaya aents ainauk jinum jiyaa inajuk yuu ainawai. Yaja inajuinakug yugkunawag, niina wiyajinak duwikag umin ainawai, tayuk pachimtsuk aikasaik imaj nigki inagka yutayai.

Autor / Augmattsau: Cristóbal Wajajai Ampam,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



ELABORACIÓN DE CERÁMICAS

La arcilla es el elemento principal para hacer la cerámica, se obtiene como barro húmedo. A la arcilla se le echa yukuúku, que se obtiene de quemar cortezas de apacharama, se le agrega también dúwe para hacer la arcilla.

Todo esto es para que la cerámica pueda resistir altas temperaturas.

Cuando la arcilla está lista se realiza la pieza que se desea. Las mujeres se sientan sobre su kutág, o sobre el suelo.

ICHINAK WEANTU AINAJUA NAJANMAU

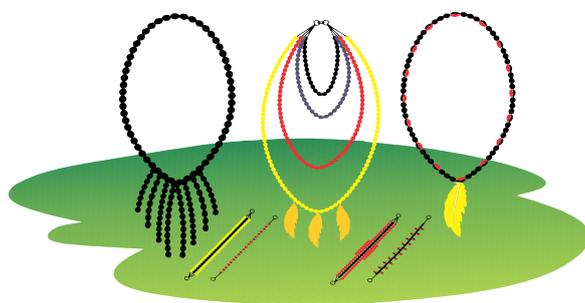
Dekatkauk duwea auwai ichinak weantu ainau najantaig, tsakus pukutsama annai. Duwek yukukujai, numi saepe apeka jukimua nujai pachimtaiya, tikich duwe ainau nujaish pachimtaiyai dekas duwe ematasa. Au imatika umiaji shíig atsaneg najuati tamaunum.

Duwe imatikam shíig uminkamtaig ii najanatasa anentaimtamu umitía. Nuwak kutagnum, nugkashkam ekeemas takauwai.

Autor / Augmattsau: Margarita Cumbia Sawau,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







ELABORACIÓN DE COLLARES Y PULSERAS

Las mujeres en sus tiempos libres se dedican a elaborar collares y pulseras de diferentes variedades de semillas. En el verano se recolectan las semillas.

Algunas semillas se hierven, otras se dejan en el sol para que sequen. Para comenzar a hacer los collares y pulseras, las semillas deben tener hueco y estar bien secadas en el sol, las herramientas que se utilizan son aguja, tijera, hilo grueso, etc.

Cuando se termina, se lleva a solear, para que la semilla se mantenga estable por más tiempo y que el gusano no se coma las semillas.

IWAGMAMKU NUGKUTAI, PATAKUMTAI, NAJANMAU

Nuwa tuwig tsawan agkan ajawa nuna diis uminai kuntujeanum nugkutain, patakumtainash, tikich jigkai ainau tinamja. Esatiin jigkaik yajumtaiyai, jigkae aina duka ukuutaigke, etsanum jiitaish ainawai. Au jigkai aina duka ayugmau amainai au nugkutai, patakumtai najantai aina duka juwai aug, tijig, niji kampujam, tikich ainaushkam. Au umikaik etsanum jiija anati, jigkae ainau kuashat tsawan katsuag ati tamaunum, jii yuwak tsupijai tamaunum.

Autor / Augmattsau: Margarita Cumbia Sawau,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



PREPARACIÓN DE MASATO

La mayoría de mujeres se dedica a la preparación de masato para una fiesta, minga o para el consumo diario. Su preparación es muy sencilla. Se deben tener listas las yucas de la chacra que se lavan, pelan y parten en dos. Se colocan en una olla o tinaja grande para cocinar las yucas. Una vez cocinada se les saca toda su agua para chancar y masticar.

Antiguamente se masticaba la yuca para que se fermente más rápido, a muchos aún les gusta el masato masticado. Los hombres son los que mayormente consumen el masato ya sea en fiesta o minga, es una bebida que se toma para la sed o para embriagarse

NIJAMASH UMIAMU

Nuwa aina auwai nijamchin tuke umin ainau umaku nantsematnun, takat ipamaku ajamastinun, kitámaku uwagtinnashkam. Auk najanbauk untugchatchauwai. Juka dutika takastinuk uminas amainai, tekaja dakaja umitía. Ichinak muunum inagtayame. Au najukmataig yumiji akanka juki buku emaj numii ijujaj tsaika, apatiame. Initaikik dawa umitai aa wajakui waamak kajati tusa, yamaikish dawamun uwagtatus yajá umin ainawai.

Aishmagkuk tukee yajamchin yayas uminai, nantsemainakush, ipanía takainakush, nuintushkam juka kitamaku umutai, nampektasaishkam.

Autor / Augmattsau: Julia Sejekam Wajajai,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







CONSTRUCCIÓN DE CASAS

Se debe buscar buena madera, para que puedan soportar y durar mucho tiempo, tanto madera como hojas de yarina.

A los palos de pona se los coloca en 6 lugares, en cada pona se hacen unos cuernitos gruesos, esto se hace para que en la parte de arriba se apoyen 4 palos y no se muevan.

Luego se hace la parte de arriba, ahí van palos más livianos y las hojas de yarina, se deben colocar en forma de triángulos, entran unos 9 palos. En la parte de arriba se siguen haciendo triángulos, se colocan los palos largos y los menos gruesos, hasta que vaya quedando el techo.

Cuando se termina de poner todo, se colocan las hojas de yarina. Estas hojas se trenzan o se parten en dos, se dejan solar hasta que las hojas se sequen.

Una vez hecho el tejido de la casa, viene la parte de abajo. Para cubrirla se utiliza tallo de siname partido con hacha.

JÉGA JÉGAMAU

Áuk ashi numi shiig katsújam númi áinau etégtaya, kúashat tsawán tajíakti támaunun áiktaya, dúka chápia aúshkam nuunú anentaiyaik umitía.

6 shigki tsupija ajitía. Maki makichik shigki aina duka tsakajin chinapka umitaiyai, yaki ipakusumat numi awakattajía nuunu buchitmainchau ati tamaunum.

Nuwi enagkeaki yaki ekenjatin diitía, awaig numi nunii wampu ainau patanui awi dukashkam weawai, jipit wajautin wegkajan yakin chuwiju, aaja jegamu asaa.

Chaikjinig tukee tsakaskatu nagkaannai, awig tuke numi esajam kampugputu mainautía ainawai, imaa imatikam jega niimtin wegawai.

Ashij ekenja umikaik, chapi duke jeet nagkamtayame. Juka dukak dapiitaiyai, dutikashkuish etsestayai jimaituk, aika anakaj adaitaya kagakmatai jegaatasa. Jegaa ashimkaik, shigki jachai dakaja tanishmatía.

Autor / Augmattsau: José Achayap Nugkuag,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



PREPARACIÓN DE PATARASHCA DE BAGRE

Para preparar patarashca de bagre se utilizan hojas de bijao y cuerdas de plátano que se trae de la chacra, debemos lavar bien las hojas para que no tengan mal sabor, de igual manera al bagre se le tienen que sacar las tripas.

Si el bagre tiene huevera, se colocan aparte y también se prepara patarashca. Cuando ya están todos los ingredientes se cogen 3 o 4 hojas de bijao y se coloca el bagre. Se pone en la fogata, se cocina con el carbón.

A la patarashca se la acompaña con plátano, yuca y sal.

KUMPAU YUGKUNA INAGMAU

*Kumapuk pumpuwai yugkuntayame
jigkatiame paampa yaisin ajanmaya juki,
dukak shíig nijatía mejeeni tusa, aikasaik
kumpaushkam ejaptaya.*

*Kumapuu teegtinaikuig yajuaka dusha
yugkuntaya, yugkunain ashij umikaik
kapatum ipak usumat pumpu jukí aitka
nuwi kumpau aepka yugkuna
jitayamejinum, nuwa nuwi jii kaijin inajui,
nunu yuwakuik paampa, mama, wee
iman ijumja yutayame.*

Autor / Augmattsau: Julia Sejekam Wajajai,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







PESCA Y PREPARACIÓN DE BOCACHICO

Los hombres van al río Naranjillo y Tumbo a pescar bocachico mayormente en la noche. Pescan con chinchorro, lo dejan listo para el siguiente día. Una vez que se pesca, las mujeres preparan la patarashca.

Si se pesca en verano algunos de los peces tienen huevos, de eso también se hace patarashca.

También se prepara asado y caldo de bocachico. En el verano muchas personas se van a los ríos a pescar con chinchorro, ahí si hay bastante bocachico.

KAGKA MAA INAGMAU

*Aishmag ainauti Naranjillo, Tumbo
tukee kashi wetayai kagka maata takuik.
Chinchorrowai maaku, kashin distajai tusa
shíig nená umika ukutaiyai. Namak maa
ajinik, nuwa, nuwa yugkuna inajame.
Esattin maamak teegmaku mautaiyai
dushakam, aikasaik yugkuna inagtayai.
Kagkag achijua, painka yutayai. Esata
tsawan tepeamtai kagkanak chinchorro
detua kagkanak mainawai. Nuunu
tsawantai imaj kuashat kagkanak
mainawai.*

Autor / Augmattsau: Julia Sejekam Wajajai,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



LA PESCA

Cuando el río Naranjillo está bajo los hombres van a ver si los peces están a simple vista y si se puede echar barbasco, entonces planean reunirse en dos grupos, un grupo se va a sacar el barbasco de la chacra y el otro grupo se va a tapar con piedras el río para que no haya mucha corriente y el barbasco no baje muy rápido.

Antiguamente se cazaba con tupo y también sumergiéndose. Ahora para pescar por ejemplo, la carachama se mete la mano en las orillas del río. Los hombres se juntan para echar el barbasco, lavan el barbasco, deben confirmar que su mujer no se encuentre embarazada, porque si no el barbasco pierde su fuerza y los peces no mueren fácilmente.

La pesca con anzuelo, atarraya y chinchorro se da cuando el río está aumentado o sucio, es más pesado. En tiempo de verano las pozas se secan y es fácil pescar con la mano o con poco barbasco.

La pesca con putu se hace cuando el río está bajo, ahí sale carachama y pez plateado, algunos hombres aún conservan y utilizan nantag para atraer a los peces con facilidad.

NAMAK MAAMU

Namak Naranjillo Kuyuakuig aishmag ainauti ashinka diinujj paan namak ayau wainnatsuash tusa, timui nijamain achaintash tusa. Nunika wenu umigtaya, tau asa jimag (2) kanataiyai makichik kanaka nuunu timun tagak weenai, tikichia nuunu kayan patujuinawai namakan chichigman imijiaktatus. Timu najamnujish waamak nagkaemaki tusa.

Initaikik ajagkegai yushmawag maamui. Yamaik putu maakug uwejeén namaka anuas takasa mainawai.

Aishmag timunak umiawai namak nijaami tuinakug, niniak akatnayainawai nuwak ejamtinchau aagti tusa. Dutikashmak timu suwjiin mijaakmatai namak kakajus jachauwai tsagagkak shimuinawai.

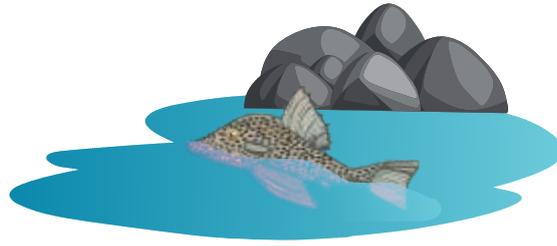
Namakak agsea, deka, chinchorro aun aina awi mautaiyai, dujajak washukmaunum. Tsawan esaattinig kunajig awankaush waigmaunum kakajus mautiame uwejai, timu manchuch takushaish.

Putuk mautiame namak kuyukmaunum, dupajam mamayak aina asuhkam. Nii nuniauk aishmag tikishtajai namak kakajus ujuigka mautai kaya nantaag tutain takau ainawai.

Autor / Augmattsau: José Achayap Nugkuag,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador: María Isabel Batias Petsa, 2021.







PESCA DE CARACHAMA CON ATARRAYA

La pesca de la carachama se realiza en tiempo de lluvia, en especial en el mes de enero, en esos tiempos el río Naranjillo está aumentado su caudal.

Con la atarraya se pescan más las carachamas, cuando se vota en los bordes el río, viendo que la corriente no sea fuerte.

Cuando es tiempo de verano, el río Naranjillo y Tumbo bajo su caudal, por lo que algunos hombres de la comunidad se van a pescar por la noche.

Cuando se lleva el pescado a la casa no se debe permitir que los perros se acerquen a comer las espinas, porque en otra oportunidad ya no se sacan más pescados.

DEKA AJUNKA PUTU MAAMU

Putuk yumi tsawantai mautaiyai, dekaskek nantu enero auwai, nuunu tsawantaik Naranjillo abauwai. Deka ajunka imak kakajus mautaiyai, namaka anuusa ajunka putuk kajeetaiyai. Chichijam dakapa diisa.

Esat tsawan tepeamtai Naranjillo, tumbo shíig kuyuuwe, nunukmatai comunidad batsatina nuwiya asihmag aidau kashi yujas main aagme. Dutika jegá itag yawanak ukunchin ayugmatsui, tikich tsawantai imattiksag betek maumatsui.

Autor / Augmattsau: Jaime Wajai Peas,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



PESCA CON LA MANO

La pesca con la mano se realiza cuando el caudal del río está bajo, cuando las piedras están por encima del agua. Las mujeres se juntan en grupo para ir a pescar, llevan su machete, cuchillo y canasta.

Cuando se llega al río se busca el lugar donde hay más piedras y rocas grandes, colocan su canasta en el suelo. Como es verano hay bastantes peces, en especial la carachama es fácil de agarrar.

Las carachamas ponen bastantes huevos en verano, se dice que cuando pones la carachama en tu boca es muy peligroso, porque como se mueve fuerte puede entrar en nuestra boca.

UWEJAI NAMAK MAAMU

Namakak uwejai mautaiyai namak kuyukmatai, kaya awantak jinjamtai. Nuwak nuna matasag ijunag ashinai, au weenakug juinawai machit, kuchi, chagkin ainaun. Namaka jegaa utsanawag kaya apu ainau tuwi imak kuashat ayawa nui chagkinnak ayaunas apujus, esattinig kuashat kakajus putun achinawai. Putuk esattinig kuashat petsainawai.

Shashmak apashtaya ishamainai, senchi kaka imaniak suwenum akaetugki mantumainai.

Autor / Augmattsau: Julia Sejekam Wajajai,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







PESCA CON BARBASCO

El barbasco es una planta que es utilizada desde nuestros ancestros, es una planta muy peligrosa para los humanos, es muy fuerte y eficaz. Para ir a pescar con barbasco nos reunimos toda la comunidad, para que todos pesquen con igualdad.

El barbasco demora unos 20 a 30 minutos en hacer efecto, el hombre que lo lava lo debe dejar bien exprimido y chancado, con un palo grueso y su shikitái. El hombre que lava el barbasco siempre se queda atrás, por eso son los que pescan menos.

TIMUI NAMAK MAAMU

Timuk makichik ikamia ajakai iina muunji initaik nagkamas takasmau. Aentstinak au ajaka auk shíig ishaamainai, auna senchijik wagakui uwaetumainchauwai. Namak timui maami tusa shimutkuik, jutijai ijunag batsataina auk betek ipataiyai ashij mawagtinme tusa.

Timuk jegajui 20-30 minutos asa, aents auna nijauk numi kampugmai shíig dekeg ijug idainai. Aents timun nijauk shikitan juki ukunum pataewai niniau asa eme namaknak maatsui.

Autor / Augmattsau: Cristóbal Wajajai Ampam,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



EL MONTE

En el bosque encontramos frutas como uvilla, sacha mango, chopé, mijiku, pijuayo, akágnum, wakám, sachamaní, etc, también encontramos árboles maderables como tornillo, caoba, cedro, madera blanca, pona, etc. Cuando hay muchas frutas, los animales salen a buscarlas y se les puede cazar más fácil con perro o escopeta.

No todos los hombres salen a chapanear, algunos encuentran el camino del majas o añujes, entonces buscan plátano maduro o maíz y buscan un lugar para su chapana. Luego regresan de noche llevando su escopeta y linterna.

El hombre sale con su perro a la montaña para matar animales como añuje y majas. Se suele decir que el hombre antes que vaya a la montaña debe tener un buen sueño, para ir con más seguridad a matar a los animales con su perro campero.

En el monte también recolectamos suri en tiempo de lluvia y verano. Para su recolección se cosecha la pona, aguaje o siname, 3 meses antes.

La cosecha de rana se realiza en cualquier noche, el hombre y la mujer salen con sus botas, linternas, canastas y machetes. Se debe tener mucho cuidado, porque hay serpientes que también se alimentan de las ranas, a ellas se las caza con suku o canasta.

IKAM

Ikam aina awig yujag ainawainnawai, shuwiya, apai, inak, mijiku, uyai, akagnum, bakau, suwa, majambo, dusénis, aitak weajui. Wainnawai numi wegamjau dakajá sujutai ainaushkam auk juuji ainawai tsaik, awag, seetug, tikich numi ainaushkam, shigki. Kuashat yujag ayamunum kuntinchakam yujainawai nuna yuinak, nuninaw kákaju yawayai, akajuwaikesh mautaiyai.

Ashi aents ainawainnawainnawai yujajin ainatsui, yaa yujainawa nuunú kashain, kayukan jintin wainkug tsabaun, shaan aepjuinawai nugka bukun diis. Dutikau asa waketjawai nunan yuwaun maatatus akajun, linternan juki.

Aents yawan juki ikam wawai kayuukan, kashain maatatus, tutaya. Aents kashing tsawak wetin asa kuntuknaju amainai. Kuntuknajak tukee kuntinun maattajapi tusa anentaimas weawai yawan mantinun juki weakug.

Ikam aina awi dukuchik esattinish, yumitinish juki yutaiyai. Dukuch yuwami takuik duwik inina kumpatum nantu asa yuwatna nuunú eemka ajátaiyai tuntuam, achu, kugkug, aun aina nuu.

Puwachik achitaiyai tuke kashi, aishmag nuwejai butasan wegamak, linternan, chagkinan, machitan, aantus. Ashik niimsa wekaetay, dapishkam puwachin yuwak yujajin asamtai esati tusa. Puwachik sukunum chagkinum chimpia jutaiyai.

Autor / Augmattsau: Cristóbal Wajajai Ampam,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







RECOLECCIÓN DE SURI

El suri es extraído del aguaje y siname, donde los escarabajos negros depositan sus huevos que luego se convierten en gusanos.

Los suris se cosechan después de 3 meses, tanto en época de verano e invierno. Los suris son de color amarillo o marrón oscuro, tienen una tenaza en su cabeza para cortar la pulpa del aguaje o siname.

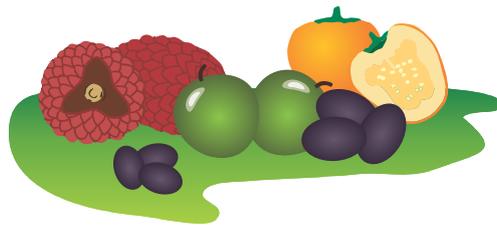
Tienen un aspecto grasoso y ha sido consumido desde siempre por nuestros ancestros.

Con el suri se prepara patarashca acompañado con chonta. El anticucho del suri es más exquisito aún.

BUKIN ASHI JUWAMU

Bukintik achunmaya, kugkuknumia ashi jutaiyai, aunak tsampu bukintin dukují petsajui, nuunú bukin najaneawai. Bukintik Kampatum nantu asáa esaattin, yumitinish ashi jutayame. Dukuchik kijituu kapantuam, bukintii naig jimag tsegkeaku empek asamtai achu, kugkukin sakutinak tujintus tsupichui. Iyashig ayatak wiyake, initaik nagkamas iina muunji yuwamui. Bukintik ijujai tanáa yugkuna jinum jiyaj, wegajaishkam injua yutayai.

Autor / Augmattsau: Jaime Wajai Peas,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.



RECOLECCIÓN DE FRUTAS COMO AGUAJE, KUNCHAI, CHOPE Y ÚJUTS

En verano es donde más se consumen frutas. Hay que tener mucho cuidado porque los animales también andan buscando las frutas del bosque, para ellos un árbol con frutas es como su casa.

La fruta de kunchai tiene un olor muy agradable, es muy consumido en Shampuyacu, sale en el mes de febrero.

El újuts y kunchai son casi idénticas pero con distinto sabor, el ujuts tiene un sabor más agradable y dulce. La preparación de ambas frutas es con agua tibia y se deja que suavice en unos 15 minutos. El aguaje es una de las frutas del bosque más consumida, se cosecha en tiempo de lluvia, se cocina con agua tibia. En el bosque muchas aves y animales se alimentan del aguaje.

Para recolectar el chopé, el hombre debe pintar su cara y cuerpo con achiote, eso es parte de nuestras costumbres.

YUJAG ACHU, KUNCHAI, INAK, UJUTS JUUWAMU

Esat tsawan nagkamna nuunu tsawantai imj kuashat yujagkeg yutaiyai. Kuashat kuitamnaka wekaetutía, tikich kuntin ainaushkam ayau asamtai. Yujag senchi nejekmaunmak ditá jee tumainai.

Kunchai nejeg pegkejan kugkuinai, nantu febrerotin Shampuyakunmak aunak senchi wakegas yuu aagme.

Ujuts kunchaijai apatkamak niimeg betekai, tujash yuwamak kugkunti yajupnawai, ujuts ima wagaaku kugkuuwame nuintushkam yumiskai, auk mai betek jeke papaapatui imintayai ichinkanum chumpia 15 minutos dakasa.

Achuk ikamia yujag kuasht wakejusa senchi yutayai. Au yutaig yumi tsawan tepea aun tsawantai. Ikamnumag chigki, kuntin ainau yutaiyai.

Inak juwakuik, aishmagti ipak usumtayai yapinum, iyashnumash tuke nunitai asamtai.

Autor / Augmattsau: Jaime Wajai Peas,
Comunidad Nativa Shampuyacu / Batsatkamu Shampuyaku.
Recopilador / Augmattsamun agaju: María Isabel Batias Petsa, 2021.







