



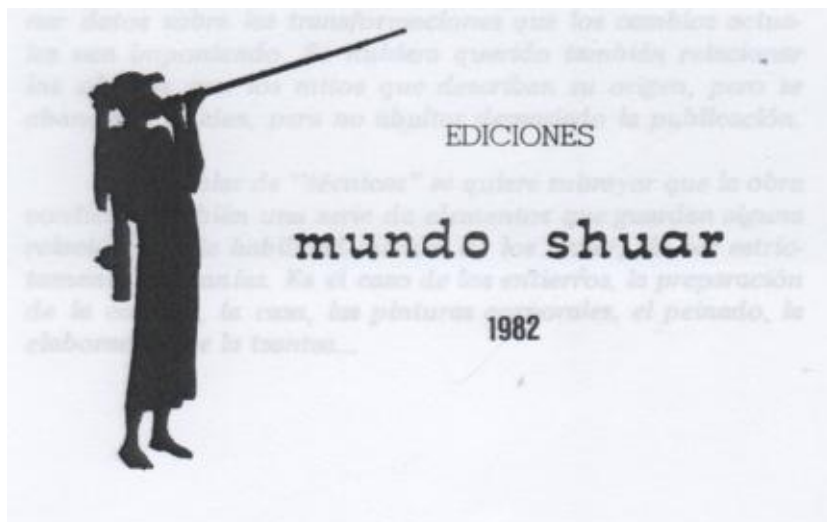
CESAR BIANCHI Y AA.VV.

ARTESANIAS Y TECNICAS SHUAR

**ARTESANIAS
Y
TECNICAS
SHUAR**

CESAR BIANCHI Y AA.VV.

ARTESANIAS Y TECNICAS SHUAR



PRESENTACION

Los títulos de los libros no siempre son un reflejo fiel de su contenido: muchas veces, en su afán de crear impacto, prometen mucho más de lo que ofrecen en realidad.

Espero no sea el caso de esta obra. Para lograr una mayor correspondencia entre su título y su contenido y evitar que el lector sea inducido a pensar tan solo en una lista de objetos (algo así como el catalogo de una exposición) se ha utilizado una doble indicación: ARTESANIAS Y TECNICAS.

En primer lugar se trata en efecto de una descripción de “artesanías”. Pero la obra no se limita a presentar los distintos artefactos, sino que se describe todo el proceso de elaboración e indica cuales personas pueden intervenir en ella. Cada capítulo además tiene una breve introducción, que se propone ubicar las distintas manufacturas en el contexto social en que la comunidad las utiliza, sin descuidar de proporcionar datos sobre las transformaciones que los cambios actuales van imponiendo. Se hubiera querido también relacionar los objetos con los mitos describen su origen, pero se abandono la idea, para no abultar demasiado la publicación.

Al hablar de “técnicas” se quiere subrayar que la obra contiene también una serie de elementos que guardan una relación con la habilidad manual de los Shuar, sin ser estrictamente artesanías. Es el caso de los entierros, la preparación de la comida, la casa, las pinturas corporales, el peinado, la elaboración de la tsantsa...

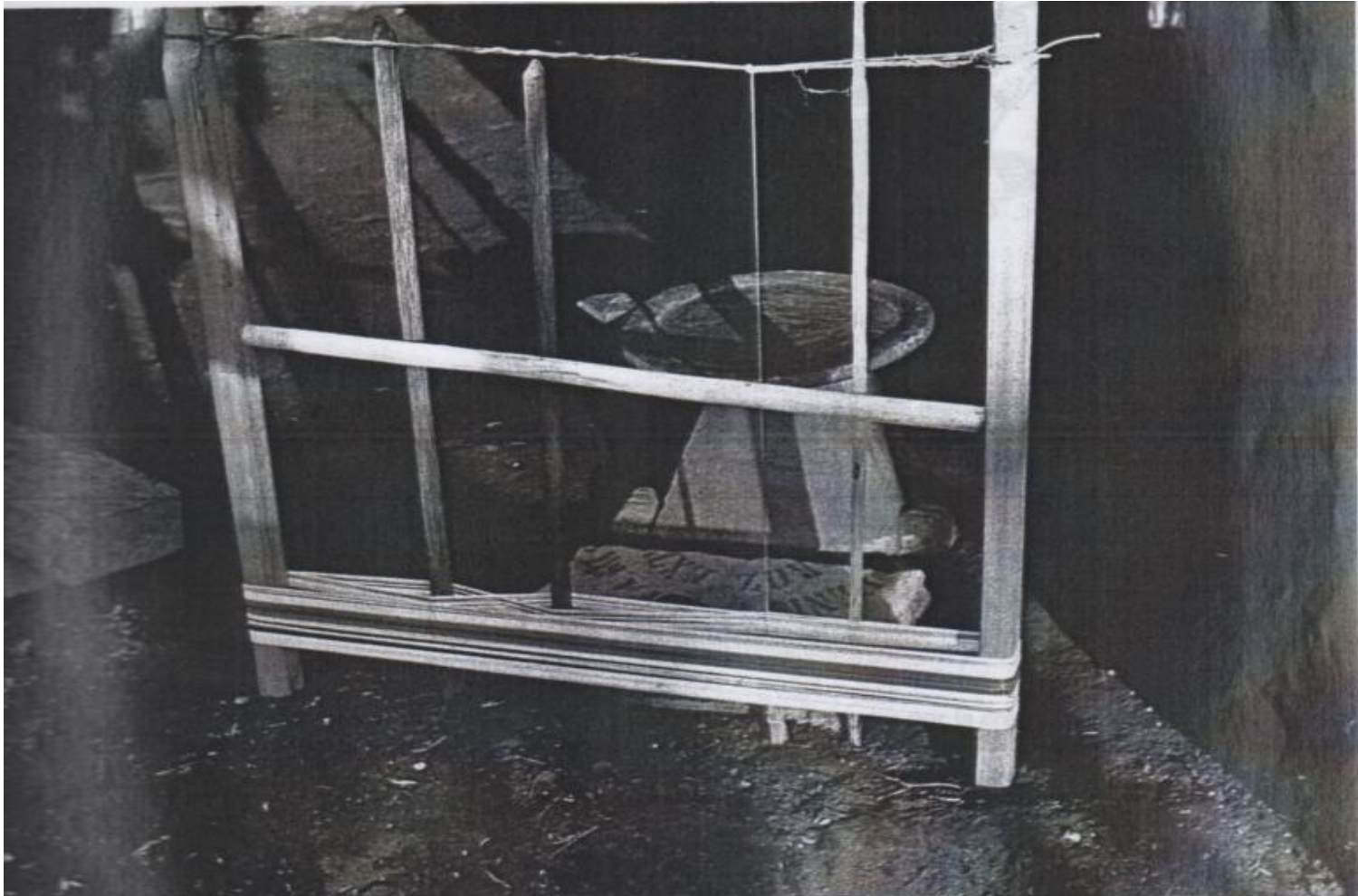
Este material había sido ya publicado en varios fascículos, de acuerdo a los distintos temas. En vista de la presente edición se lo ha revisado, enriquecido y mejorado, especialmente en lo que se refiere a las ilustraciones.

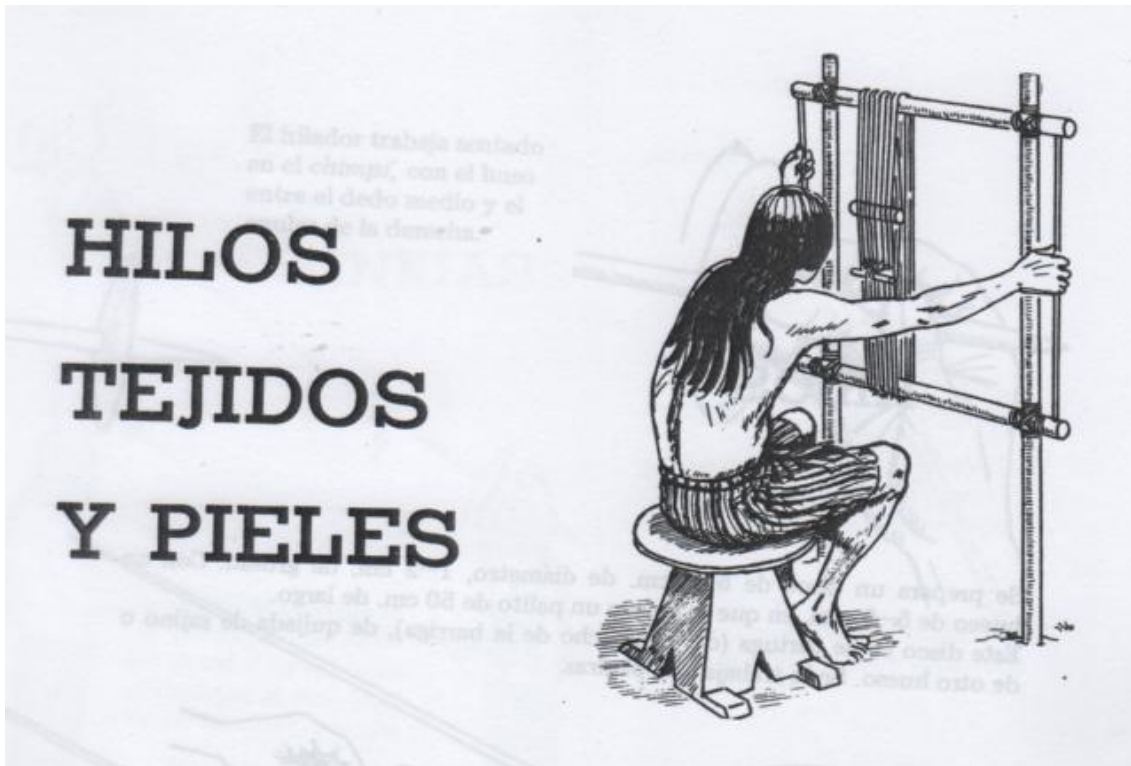
El hecho de que ahora toda la cultura material del Pueblo Shuar aparezca en un solo volumen contribuye a ofrecer de la misma una visión más unitaria y global y a dar una idea más exacta de su “estilo” y homogeneidad, a pesar de que las ilustraciones se deban a varias manos.

Esta no es una obra SOBRE los Shuar, destinada al deleite de estudiosos y curiosos, sino, ante todo, una obra PARA los Shuar: los realizadores consideran haber alcanzado su objetivo en la medida en que estas páginas ayuden al Pueblo Shuar a sentirse más orgullosos de su tradición y a rescatar valores que van desapareciendo.

Juan Bottasso

Octubre, 1981





Entre los Shuar la actividad textil ha sido normalmente monopolizada por el varón (pero entre los Achuar son las mujeres las que tejen cintas).

Como se puede ver, las técnicas usadas son muy parecidas a las de muchísimos otros grupos. Ciertos detalles permitirán tal vez establecer los parentescos culturales con otras poblaciones.

Tratándose de una investigación de tipo etnográfico, se ha preferido representar a los Shuar vestidos a la manera tradicional, aunque resulte siempre menos frecuente encontrarlos así.

Actualmente la actividad textil es una de las afectadas por la creciente facilidad de contactos e intercambios comerciales. Haría falta mucho apego a la tradición para seguir tejiendo con estos instrumentos y con este desgaste de paciencia, cuando es tan fácil adquirir un corte de tela.

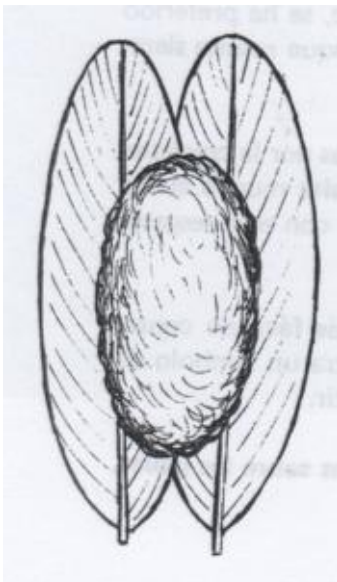
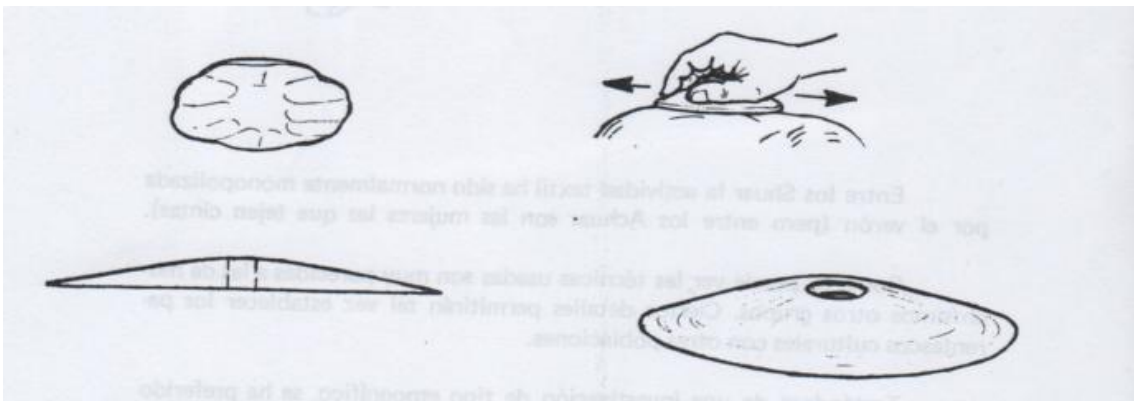
Además, un par de pantalones no es solamente más fácil de conseguir que un itip': es el emblema de la "civilización". Contra un símbolo de "status" de esta fuerza, no hay consideración que logre resistir.

El tema del tejido se complementación unas páginas sobre las pieles, aunque los Shuar nunca las usan a manera de vestido.

HILOS

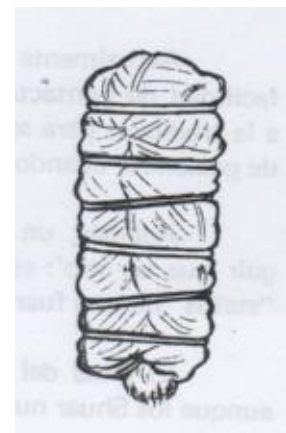
Se prepara un disco de 5 – 7 cm. De diámetro, 1 -2 cm. De grueso. Con un hueco de 5 – 6 mm. En que se coloca un palito de 50 cm. de largo.

Este diario es de tortuga (del carapacho de la barriga), de quijada de sajino o de otro hueso. Se lo trabaja con piedras.

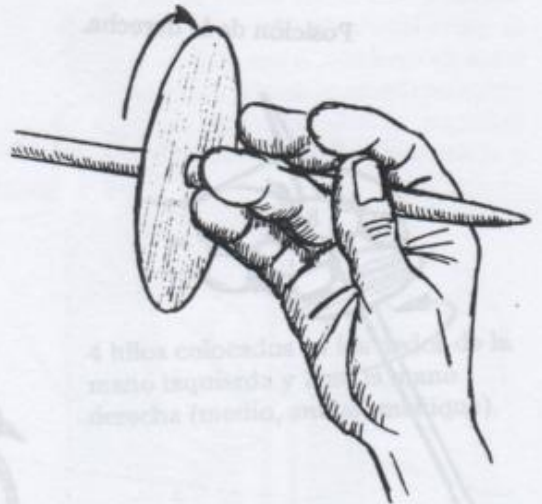
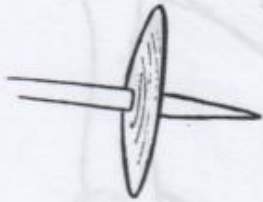


Los hilos se obtienen del algodón (uruch´) este se siembre en la chacra y al cosecharlo se coloca en un canasto de embocadura estrecha (chiik).

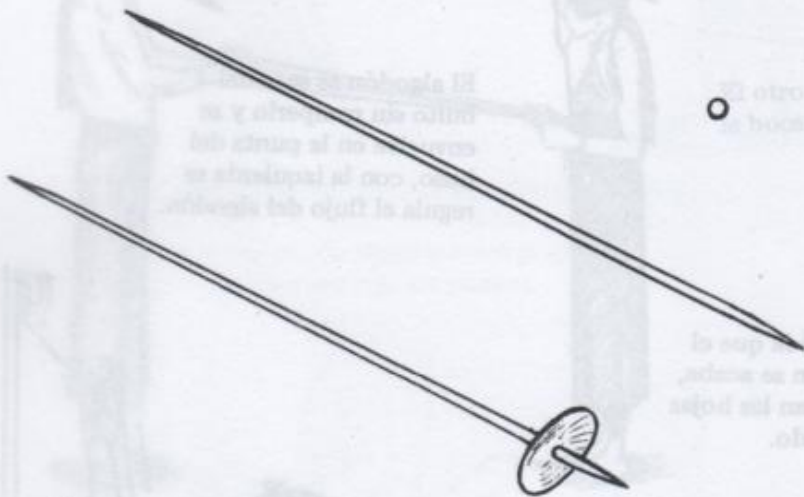
Cuando se ha reunido la cantidad deseada, se envuelve en hojas y se amarra con un bejuco, in apretar demasiado.



El hilador trabaja sentado en el *chimpi*, con el huso entre el dedo medio y el anular de la derecha.



Huso completo.

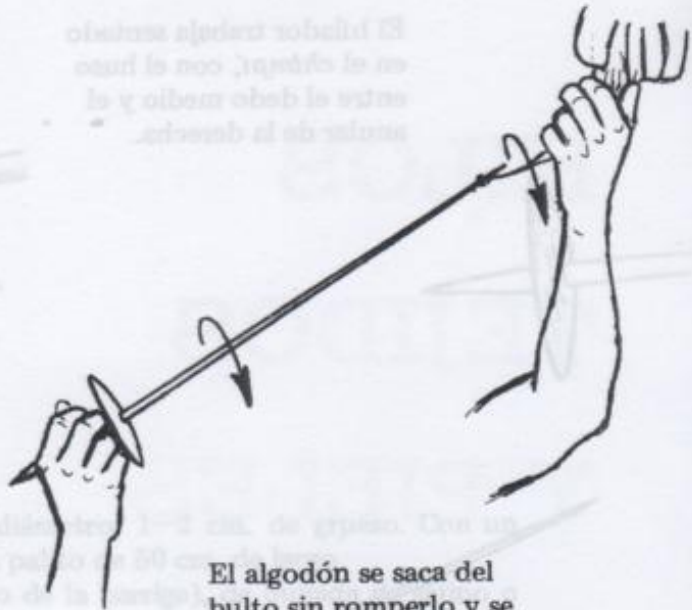


El bulto de algodón se cuelga de un palo de 1,70 m. de alto clavado al lado del asiento.



Posición de la mano izquierda, al momento de hilar.

Posición de la derecha.



El algodón se saca del bulto sin romperlo y se envuelve en la punta del huso, con la izquierda se regula el flujo del algodón.

A medida que el algodón se acaba, se cortan las hojas del atado.



La ilustración indica los movimientos, al momento de hilar.

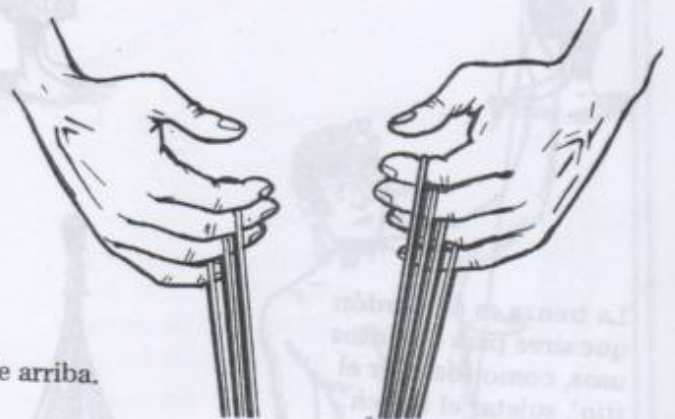
TIRINKIAS



Con el movimiento de los dedos de la mano izquierda, se hacen bajar los hilos de un dedo, o sea, el hilo que antes estaba en el anular baja al meñique, el del medio baja al anular y el del índice baja al medio.



Los dedos de la derecha quedan todos ocupados.



Posición de los dedos, vistos desde arriba.

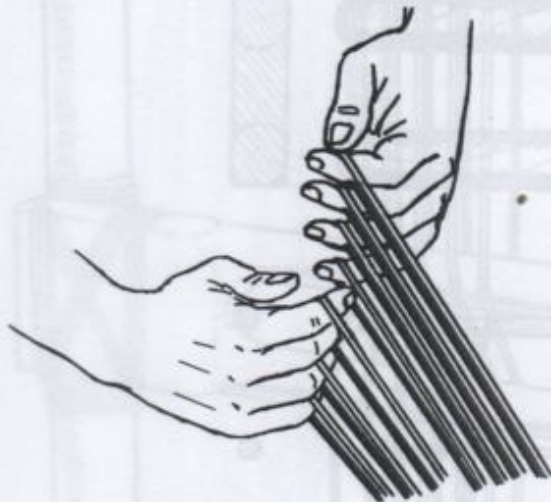


El talar se hace con 2 postes de turquí clavados en el suelo y amarrados con bejucos. Los laterales se ponen para que los transversales y se ablozen después.

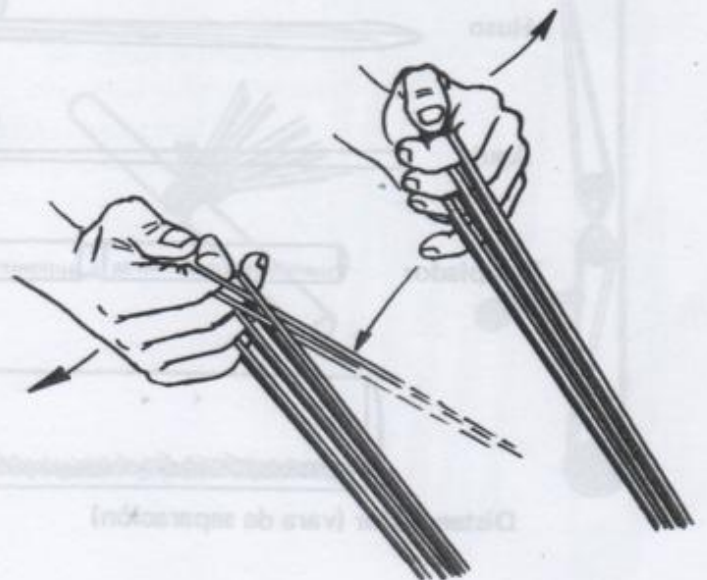


Una vez terminado el talar, se hace pasar un hilo de cada hilo de la red inferior. Estos hilos sirven para tejer. Se hace una pasada de 10 cm. para que se coja...

De esta manera se sigue hasta acabar los hilos. A cada punto el hombre alarga los brazos para que la mujer pueda coger los dos grupos con las dos manos y apretar los puntos.

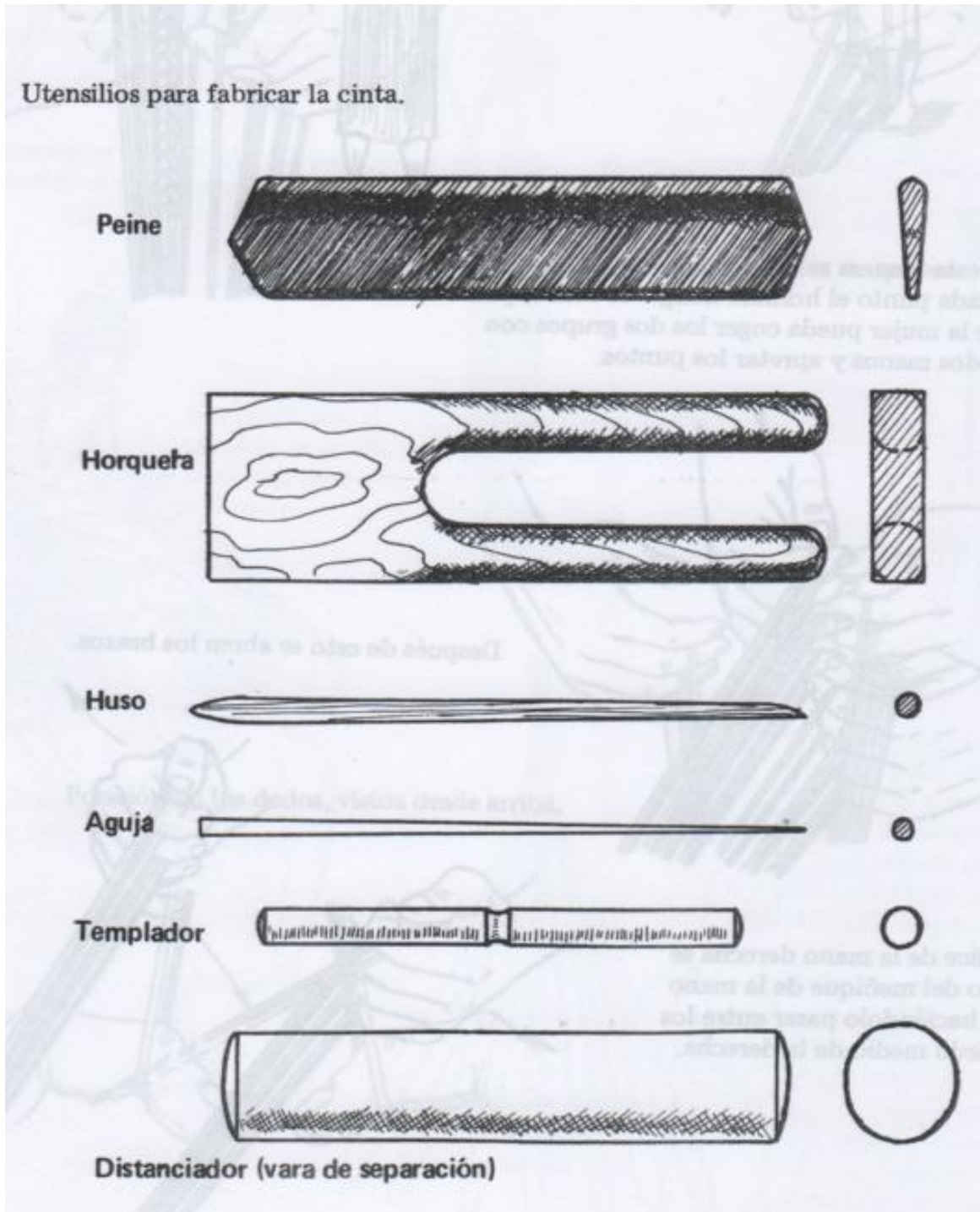


Después de esto se abren los brazos.



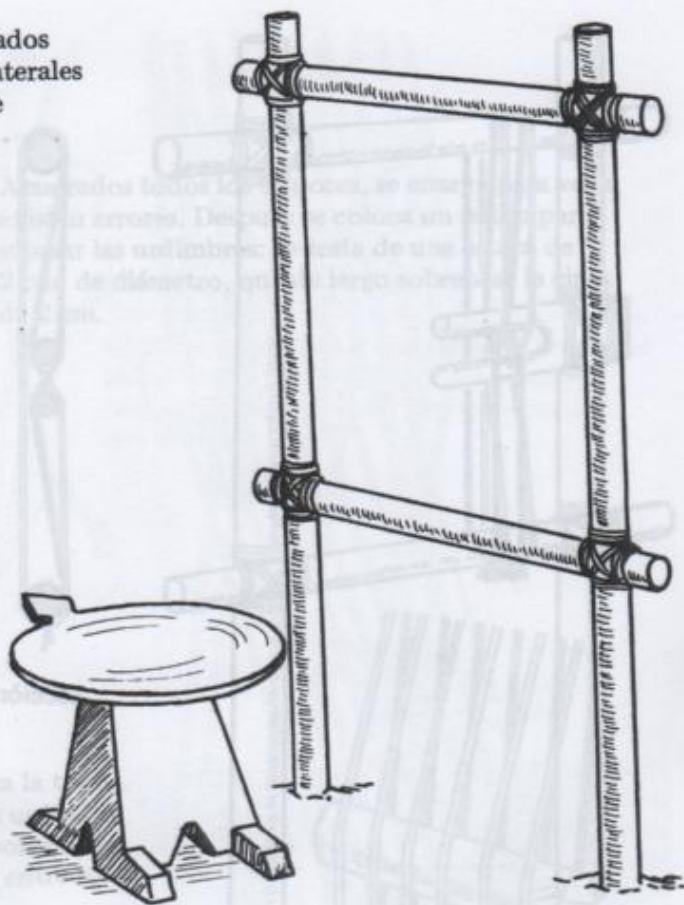
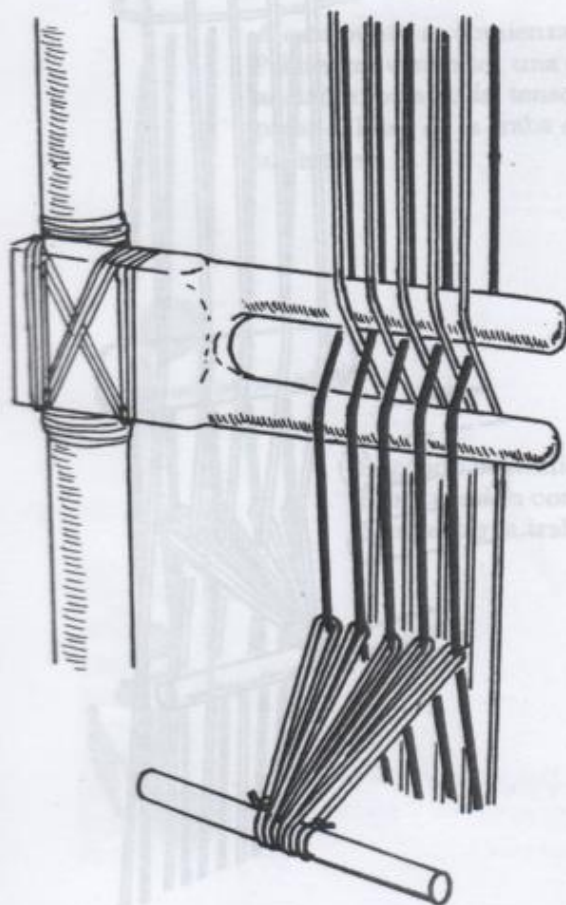
Con el índice de la mano derecha se coge el hilo del meñique de la mano izquierda, haciéndolo pasar entre los hilos del dedo medio de la derecha.

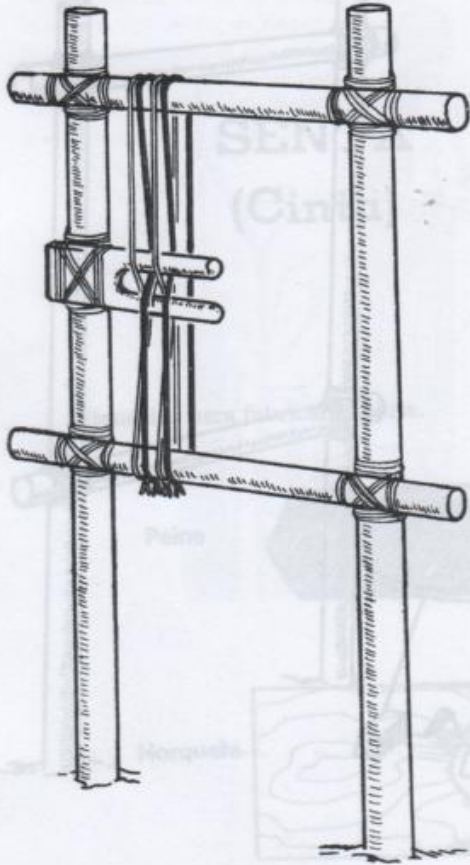
SENTA (Cinta)



El telar se hace con 2 palitos de *turuji* clavados en el suelo y amarrados con bejucos. Los laterales se ponen para templar los transversales y se colocan después de los hilos.

Una vez tendida la urdimbre, se hace pasar un hilo detrás de cada hilo de la urdimbre inferior. Estos hilos sirven para templar. Se los pasa por un palito de 10 cm. para que se conserven recogidos. Hay que evitar hacer nudos y procurar que los hilos tensores sean todos iguales.



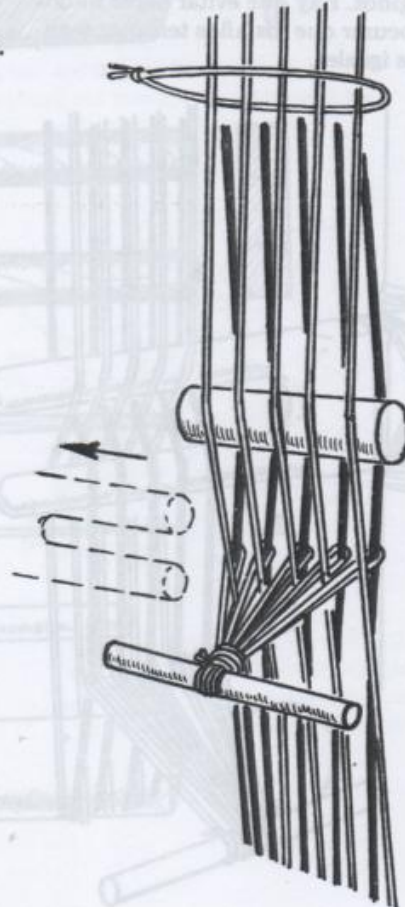


La horqueta se amarra en la mitad del telar, como en la parte delantera. Después se amarran los hilos, de modo que el nudo quede en el travesaño inferior. Los hilos de la urdimbre pasan alternadamente dentro y fuera de la horqueta.

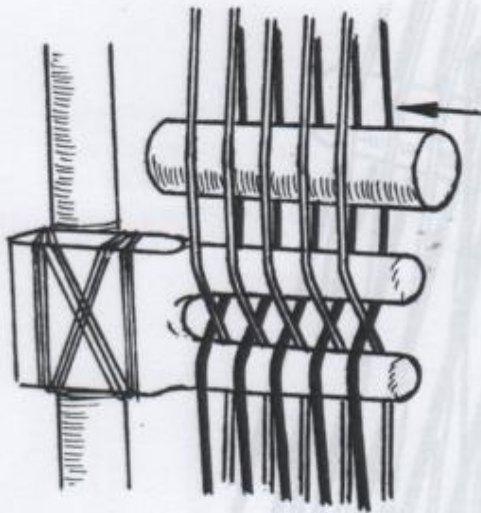
Sección.



Una vez colocado el palito de separación se quita la horqueta.



Distanciator (vara de separación)

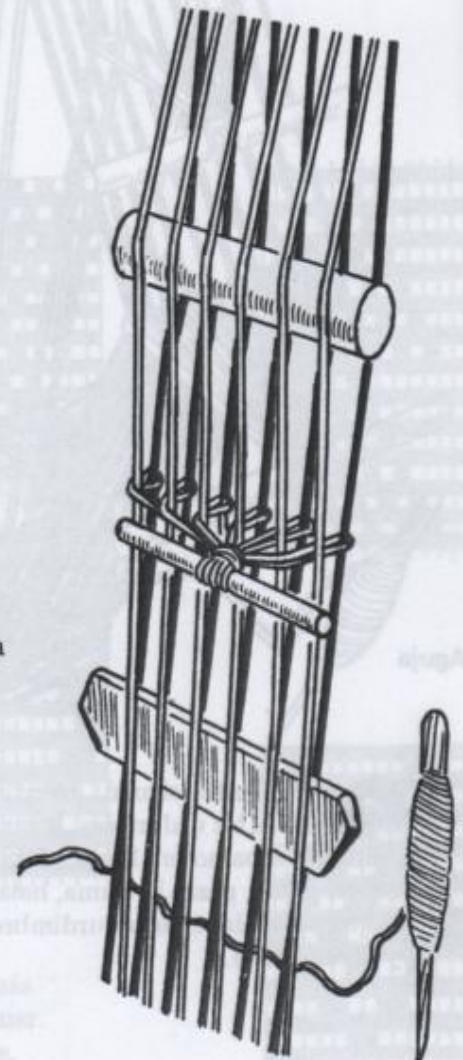


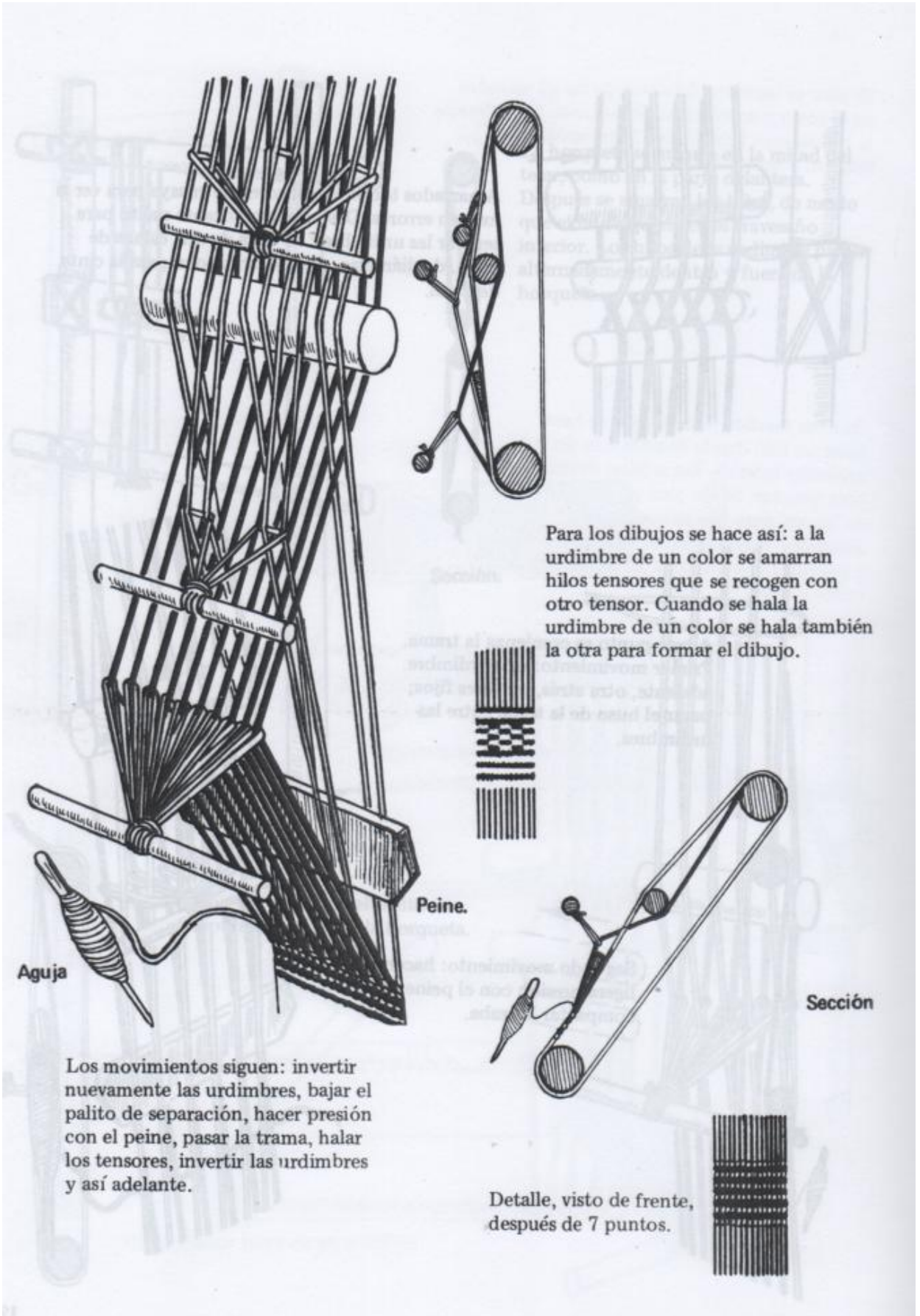
Amarrados todos los tensores, se ensaya para ver si existen errores. Después se coloca un palito para separar las urdimbres: se trata de una estaca de 2 cm. de diámetro, que de largo sobrepasa la cinta de 2 cm.

A este punto se comienza la trama. Primer movimiento: una urdimbre adelante, otra atrás, tensores fijos; pasar el huso de la traba entre las urdimbres.



Segundo movimiento: hacer una ligera presión con el peine para compactar la traba.





Para los dibujos se hace así: a la urdimbre de un color se amarran hilos tensores que se recogen con otro tensor. Cuando se hala la urdimbre de un color se hala también la otra para formar el dibujo.

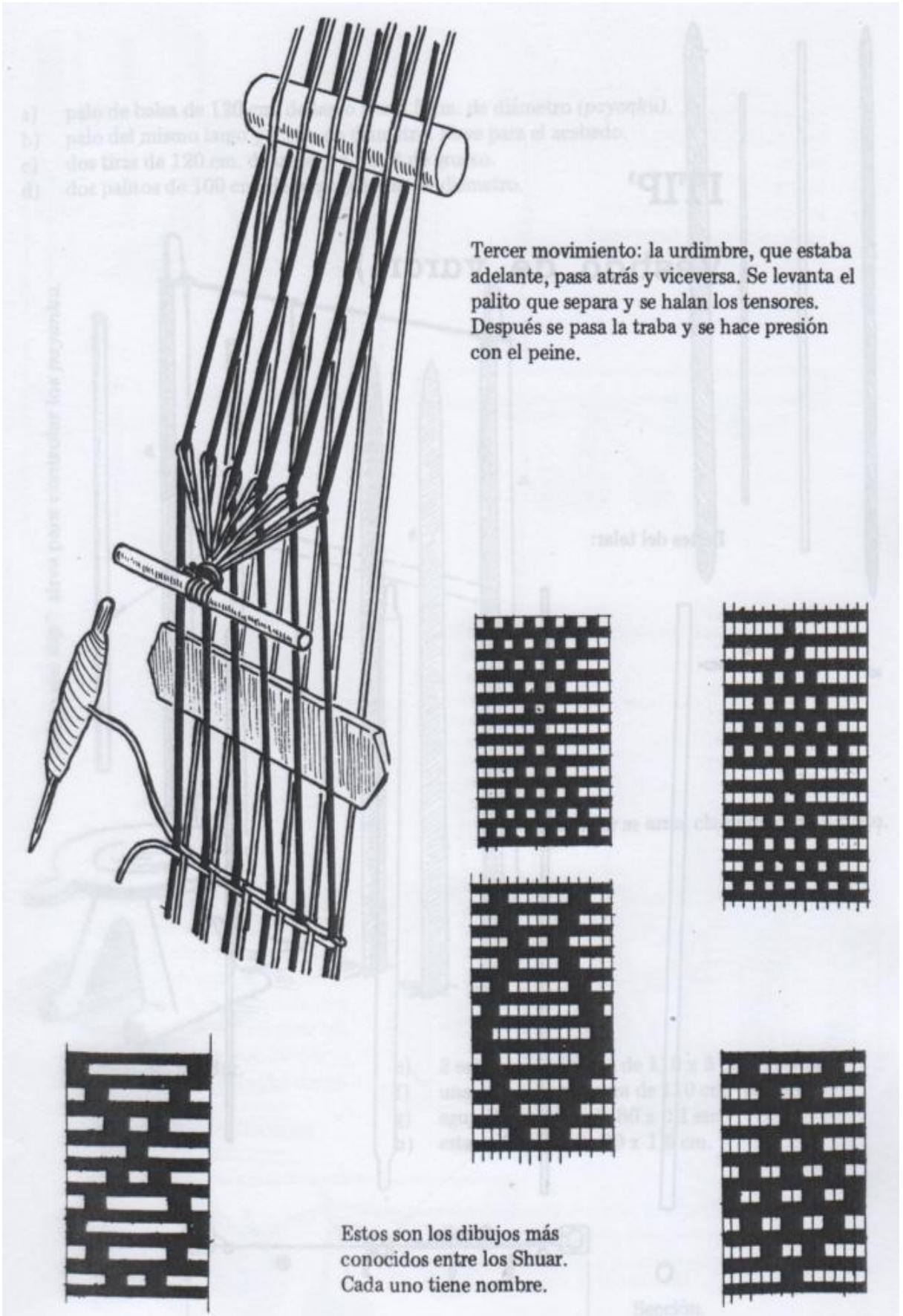
Aguja

Peine.

Sección

Los movimientos siguen: invertir nuevamente las urdimbres, bajar el palito de separación, hacer presión con el peine, pasar la trama, halar los tensores, invertir las urdimbres y así adelante.

Detalle, visto de frente, después de 7 puntos.



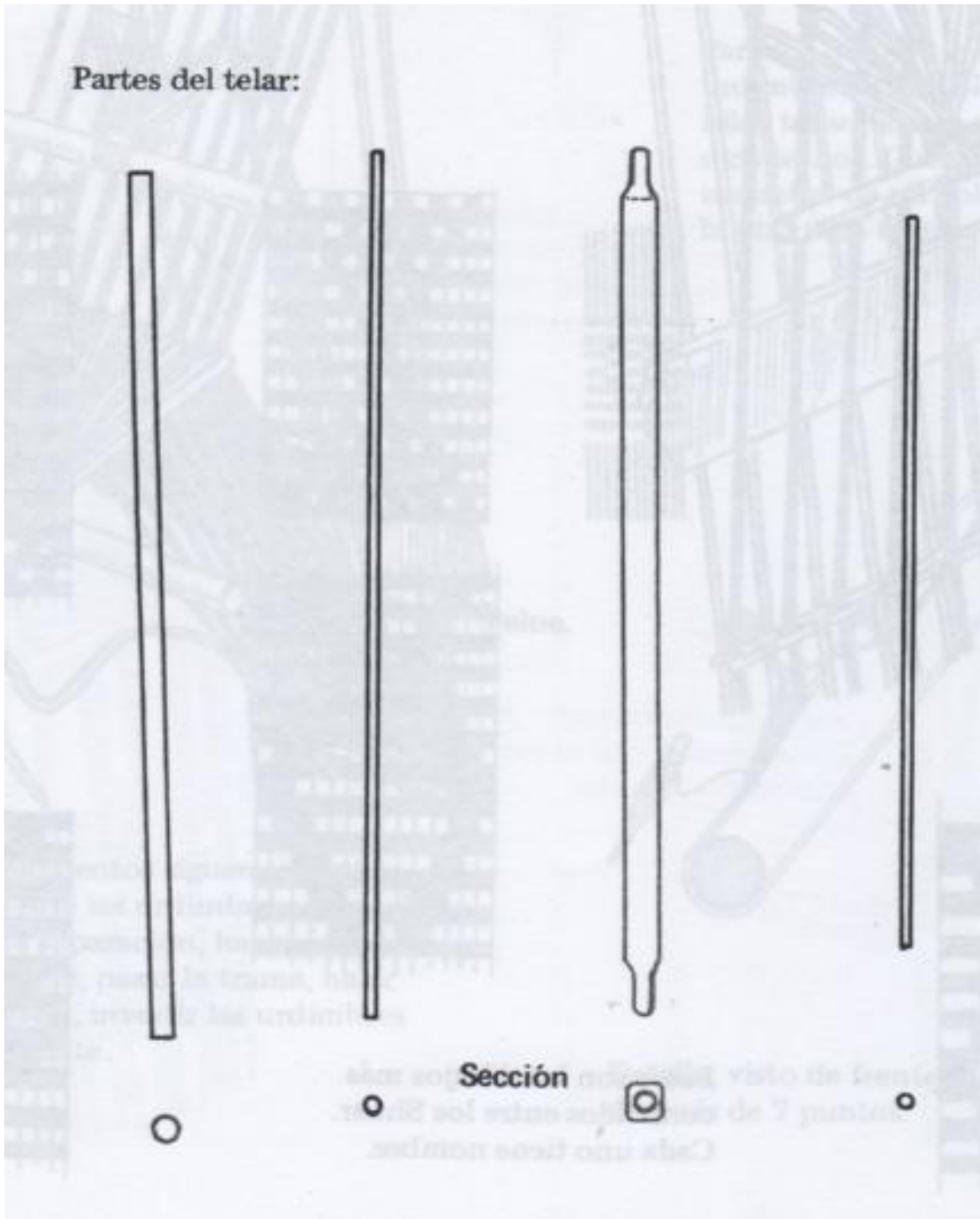
- a) palo de balsa de 120 cm de largo y 2 cm de diámetro (poyonka).
- b) palo del mismo largo y 1 cm de diámetro para el arbolado.
- c) dos tiras de 120 cm de largo y 2 cm de ancho.
- d) dos palitos de 300 cm de largo y 2 cm de diámetro.

Tercer movimiento: la urdimbre, que estaba adelante, pasa atrás y viceversa. Se levanta el palito que separa y se halan los tensores. Después se pasa la traba y se hace presión con el peine.

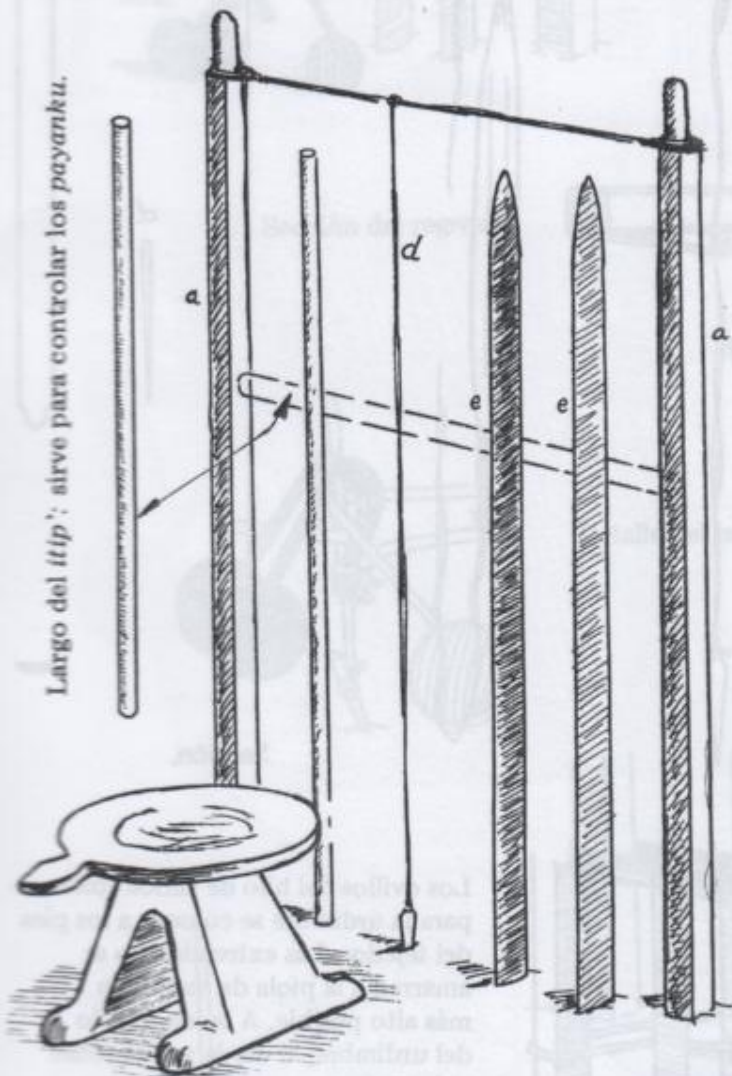
Estos son los dibujos más conocidos entre los Shuar. Cada uno tiene nombre.

ITIP'

(Vestido de varón)



- a) palo de balsa de 120 cm. de largo por 2,5 cm. de diámetro (*payan̄ku*).
- b) palo del mismo largo y 1 cm. de diámetro. Sirve para el acabado.
- c) dos tiras de 120 cm. de largo y 4 por 4 de grueso.
- d) dos palitos de 100 cm. de largo y 1 cm. de diámetro.

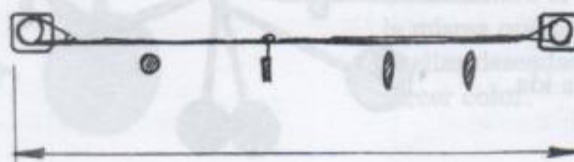


Largo del *itip*: sirve para controlar los *payan̄ku*.

Sitio del tejedor.

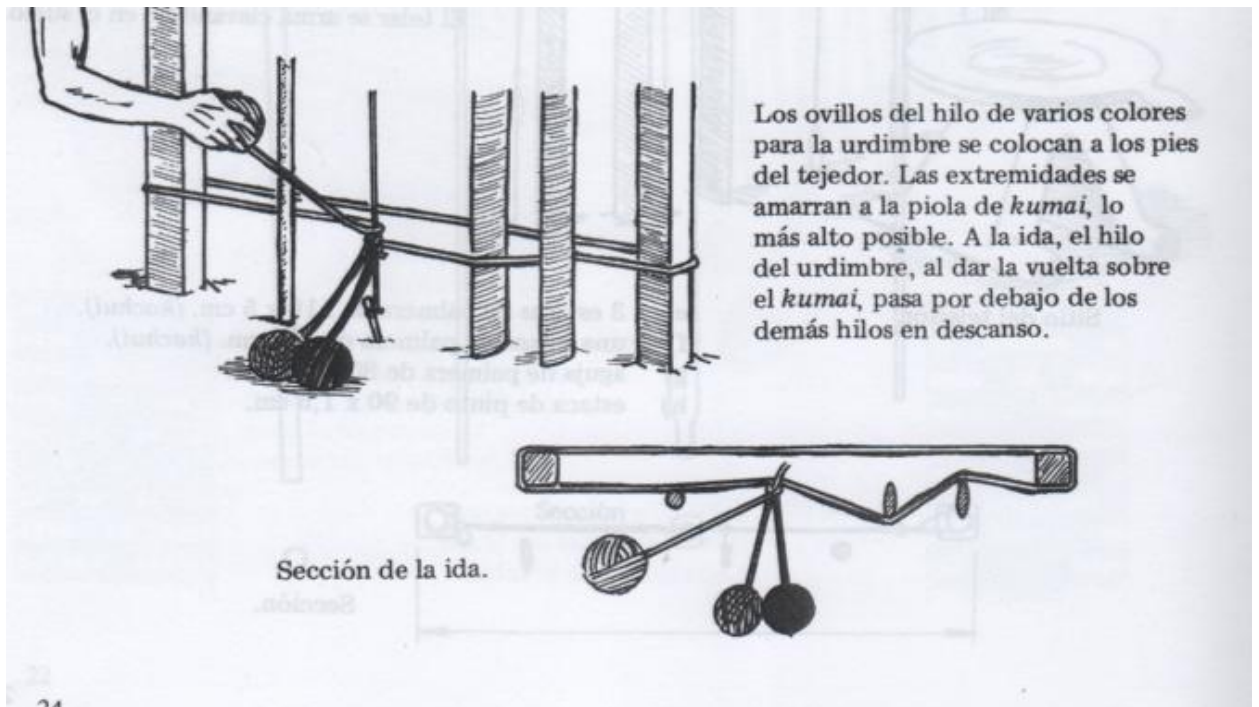
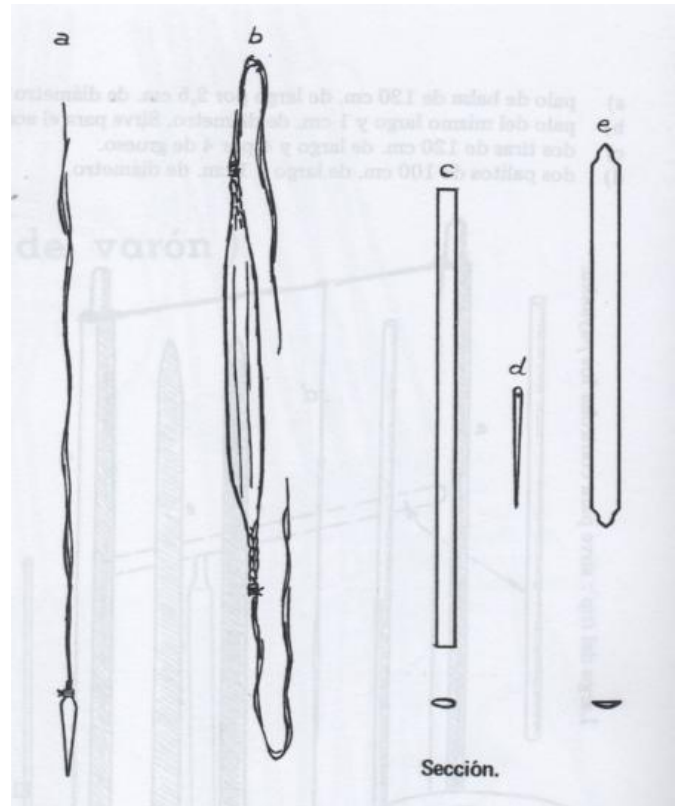
El telar se arma clavándolo en el suelo.

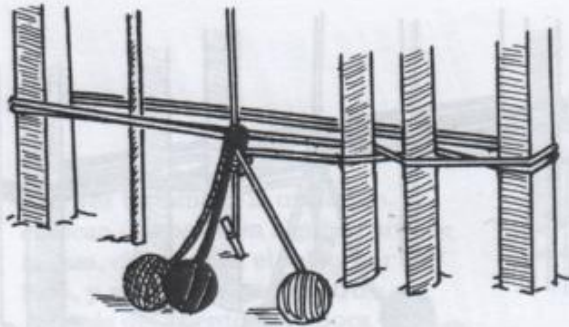
- e) 3 estacas de palmera de 110 x 5 cm. (*kachui*).
- f) una estaca de palmera de 110 cm. (*kachui*).
- g) aguja de palmera de 80 x 0,1 cm.
- h) estaca de pinto de 90 x 1,5 cm.



Sección.

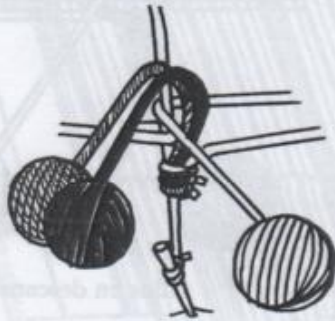
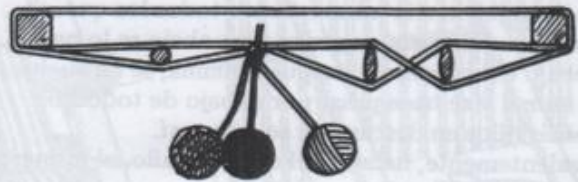
- a) Piolita de kumai
- b) Bejuco para templar el telar
- c) Peine
- d) Agujas
- e) Separador de las urdimbres hecho de pindo. Debe tener el mismo largo del itip´



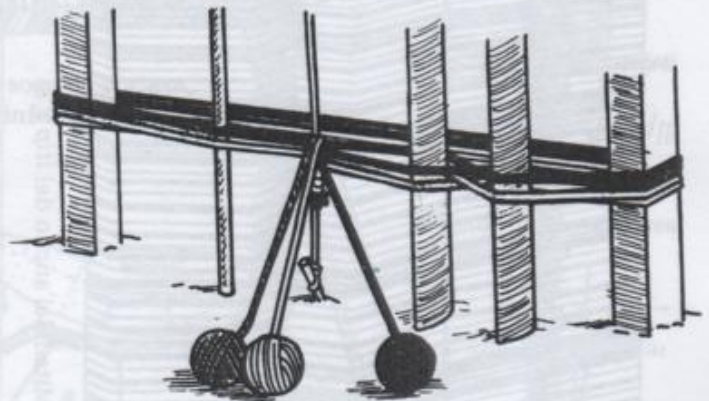
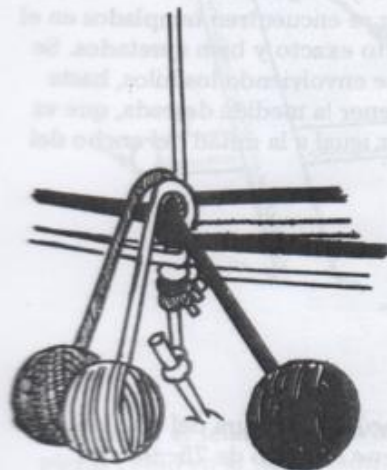


Al regreso el hilo de la urdimbre, al dar la vuelta sobre el *kumai*, pasa por debajo de los demás hilos en descanso.

Sección del regreso.

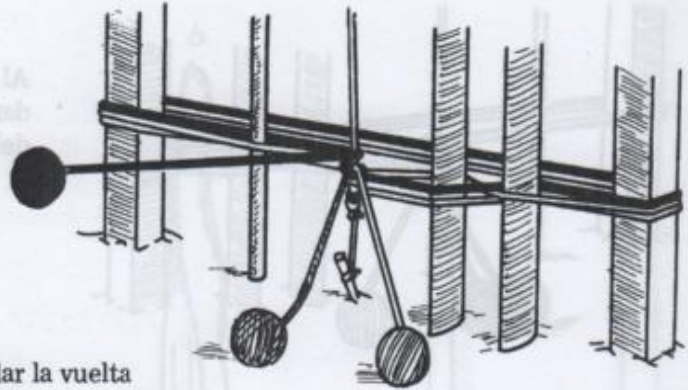


Detalle del lado de la piola del *kumai*.

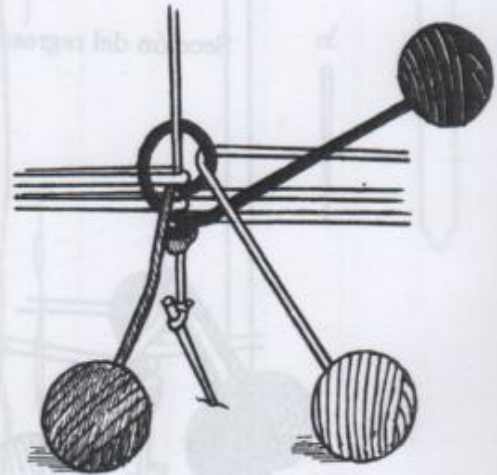


Combinando el color, se sigue haciendo la misma operación, dando el número de vueltas deseadas y pasando después al tercer color.

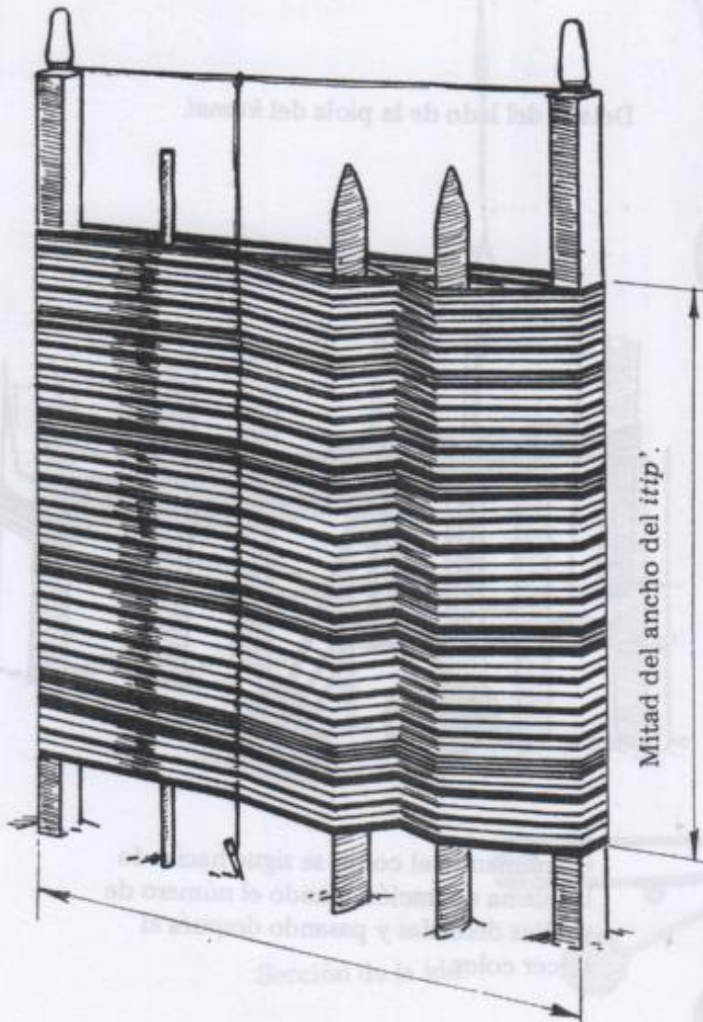
Detalle del cambio de color.



Llegando con el primer hilo, antes de dar la vuelta alrededor de la piola, se coge el segundo hilo que corre paralelo a la misma, como todos los que están en descanso, de arriba para abajo se lo pasa debajo del primero y después encima, se da vuelta al *kumai* y se hace pasar por debajo de todos los demás hilos en descanso y se sigue así. Evidentemente, halando el segundo hilo, el primero se acerca al *kumai*.



Hilos en descanso.

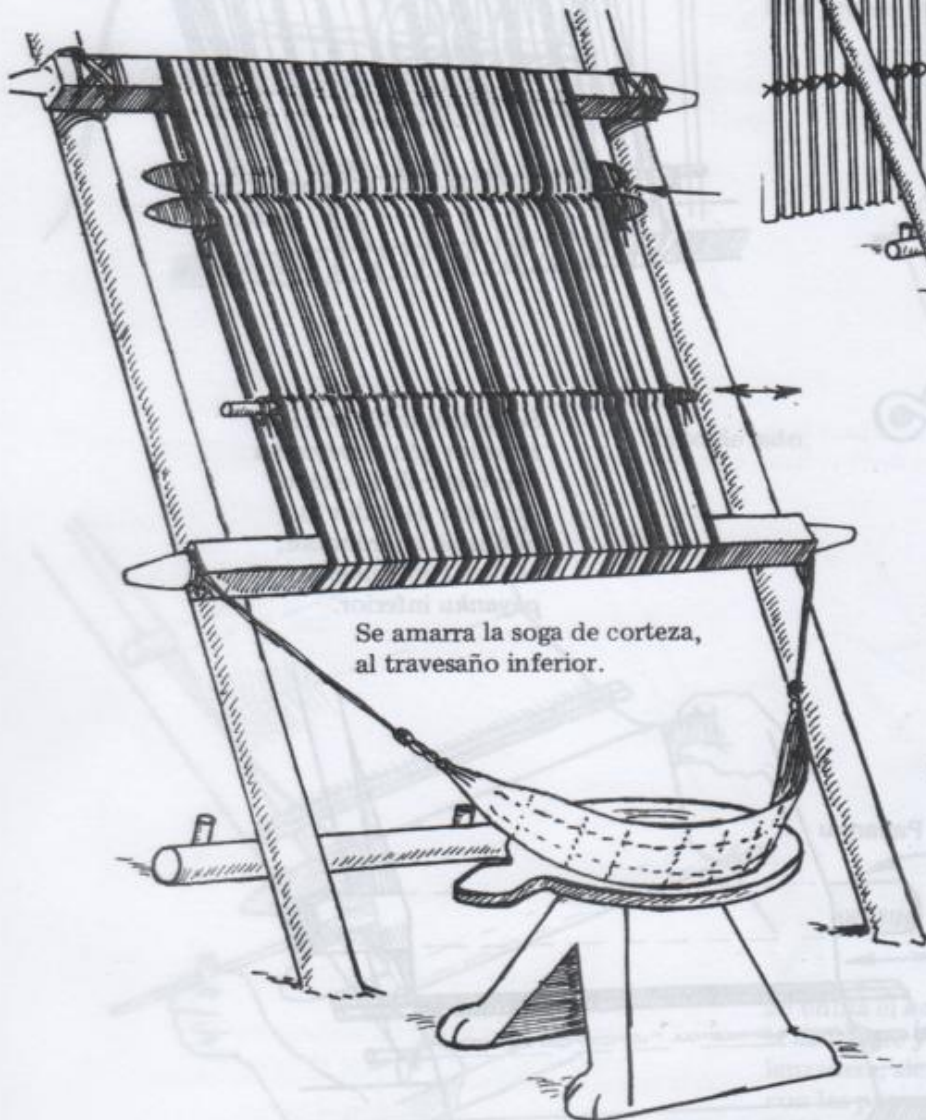
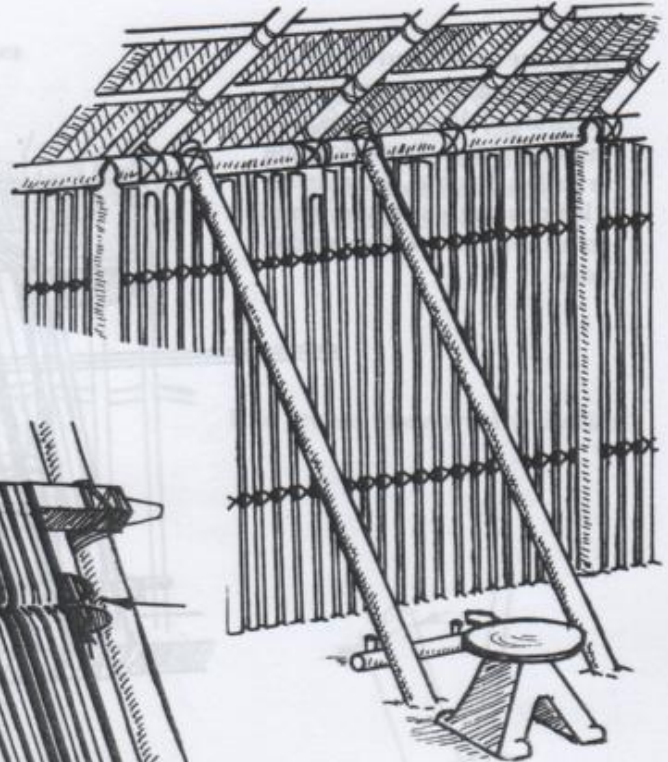


Sugerencias: es indispensable que los hilos que siguen envolviéndose en el telar se encuentren templados en el punto exacto y bien apretados. Se sigue envolviendo los hilos, hasta obtener la medida deseada, que va a ser igual a la mitad del ancho del *itip*.

Según la estatura del que lo usa, tiene un largo de 75—90 cm.

Una vez terminada la urdimbre, se colocan dos palos en alguna parte de la casa, clavados en el suelo por un lado, y amarrados por el otro.

Además del asiento, se coloca una tira para hacer fuerza con los pies.



Se amarra la soga de corteza, al travesaño inferior.



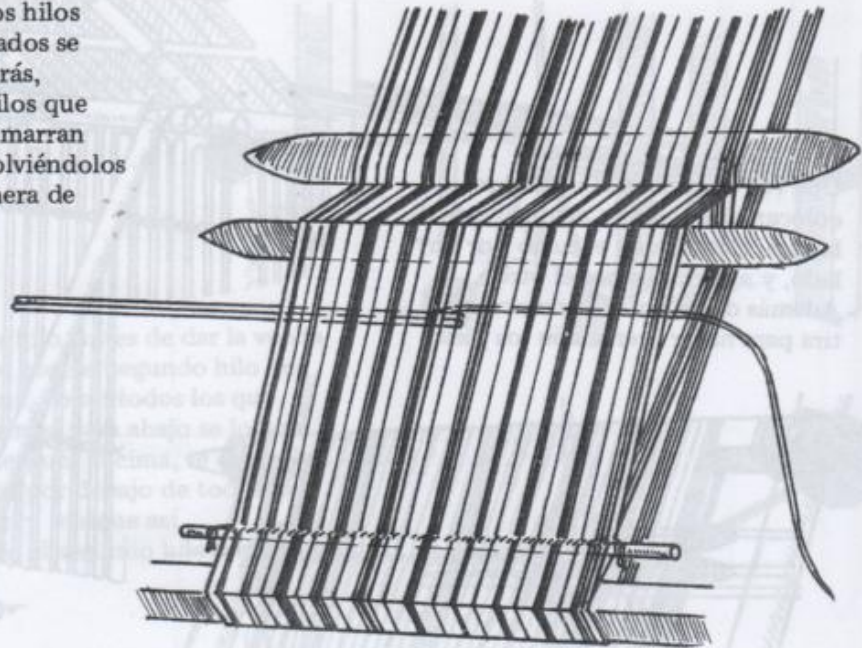
Detalle de los amarres.



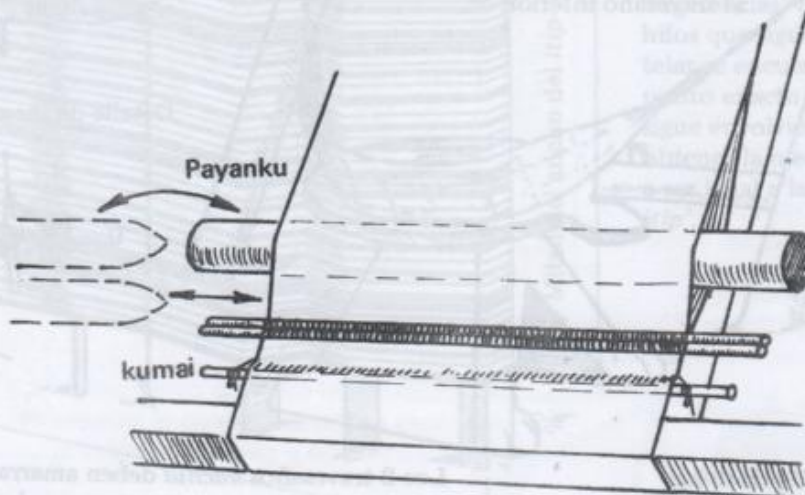
Para armar el telar se ponen las piezas como en la ilustración.

Los 2 travesaños *kachui* deben amarrarse firmemente para que no se muevan las tiras.

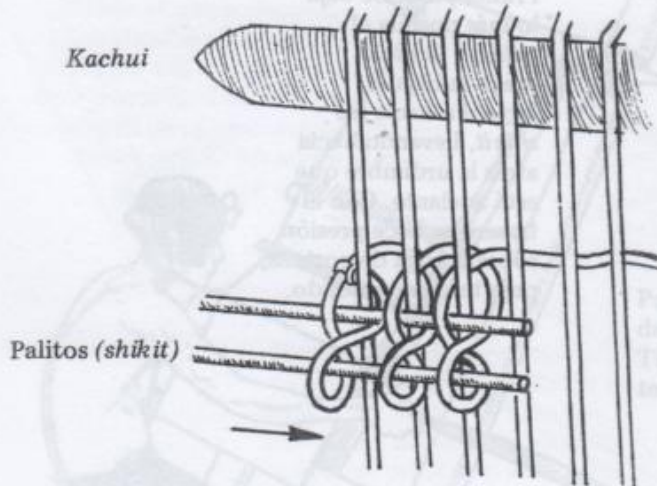
Al soltar los *kachui* los hilos de la urdimbre alternados se hallarán adelante y atrás, mitad y mitad. Los hilos que se hallan delante, se amarran a los dos palitos, envolviéndolos en un solo hilo a manera de ocho.



Se sustituye el *kachui* superior con el *payanku* y se controla la exacta posición de todos los nudos de la urdimbre; se saca también el *payanku* inferior.

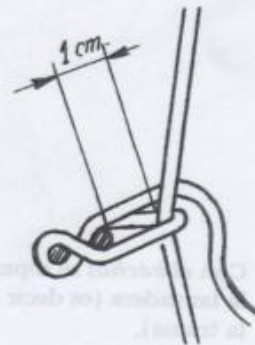


Detalles

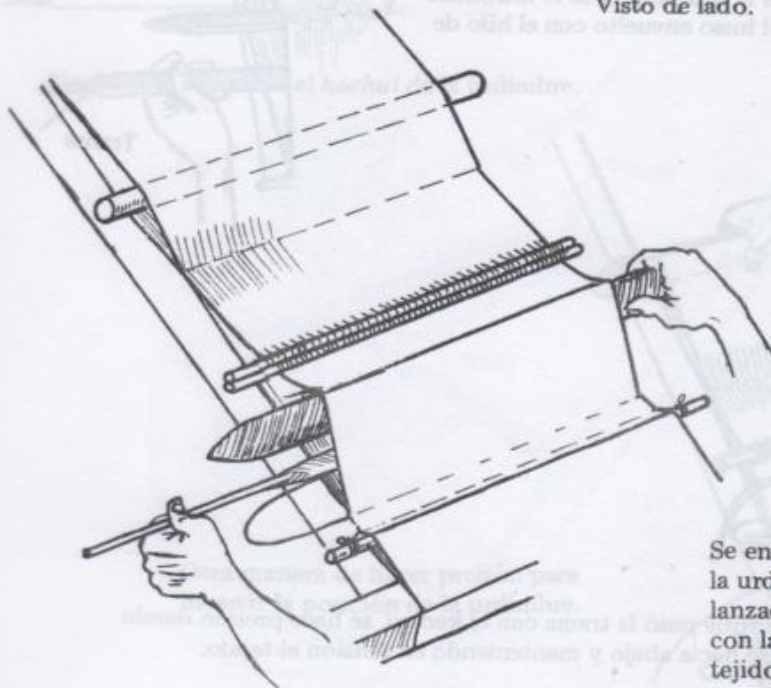


Al seguir hacia la derecha se hacen correr en esa dirección los 2 palitos. Es importante que haya, entre el palito y el tejido, 1 cm.

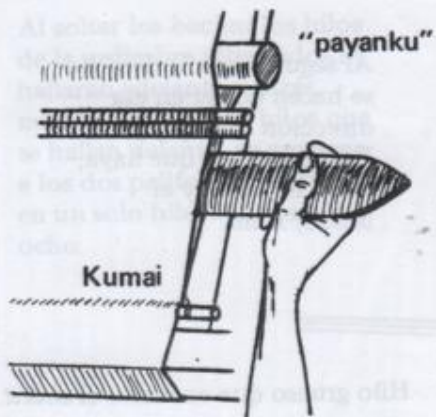
Hilo grueso que envuelve el shikit.



Visto de lado.

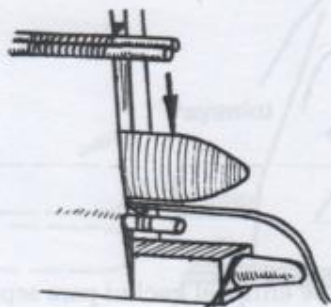
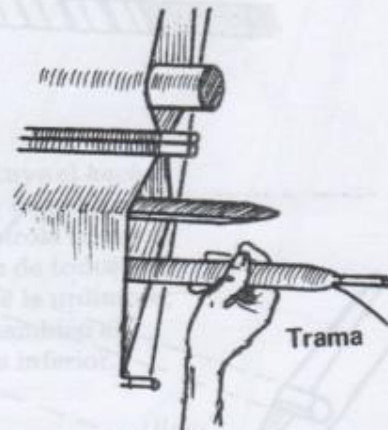


Se enfile el *kachui* para separar la urdimbre y se hace pasar la lanzadera, siempre presionando con las piernas para templar el tejido. Otra vez se comprime con el *kachui* sobre la trama y se lo extrae.

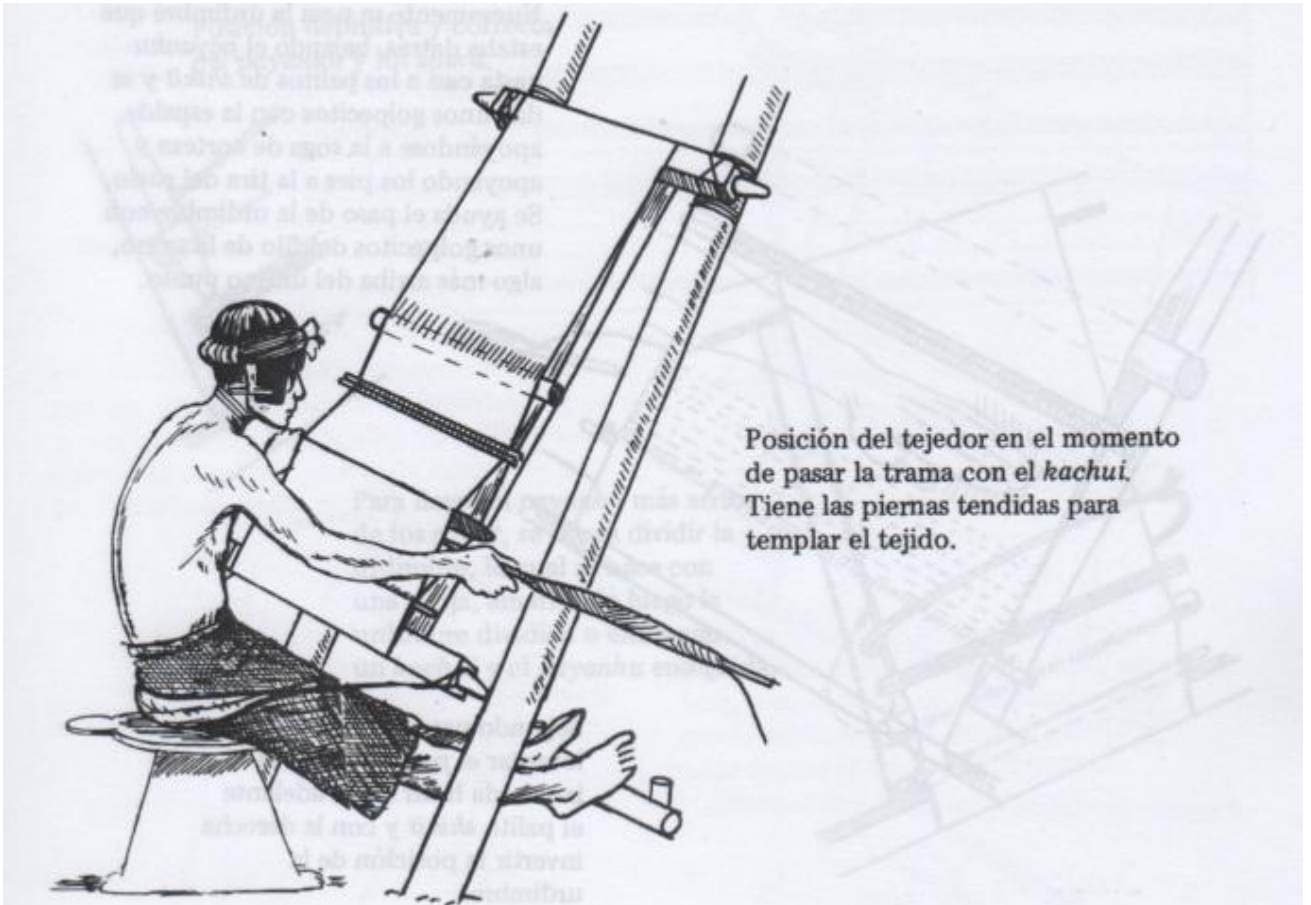


Se comienza a tejer.
 Primer paso: Se baja lo más posible el palito y la piola, luego se baja el *payanku* hacia los *shikit*, llevando hacia atrás la urdimbre que está adelante. Con el trasero se hace presión sobre la soga de corteza, para templar el tejido.

Con el *kachui* se separa la urdimbre y se le introduce la lanzadera (es decir el huso envuelto con el hilo de la trama).

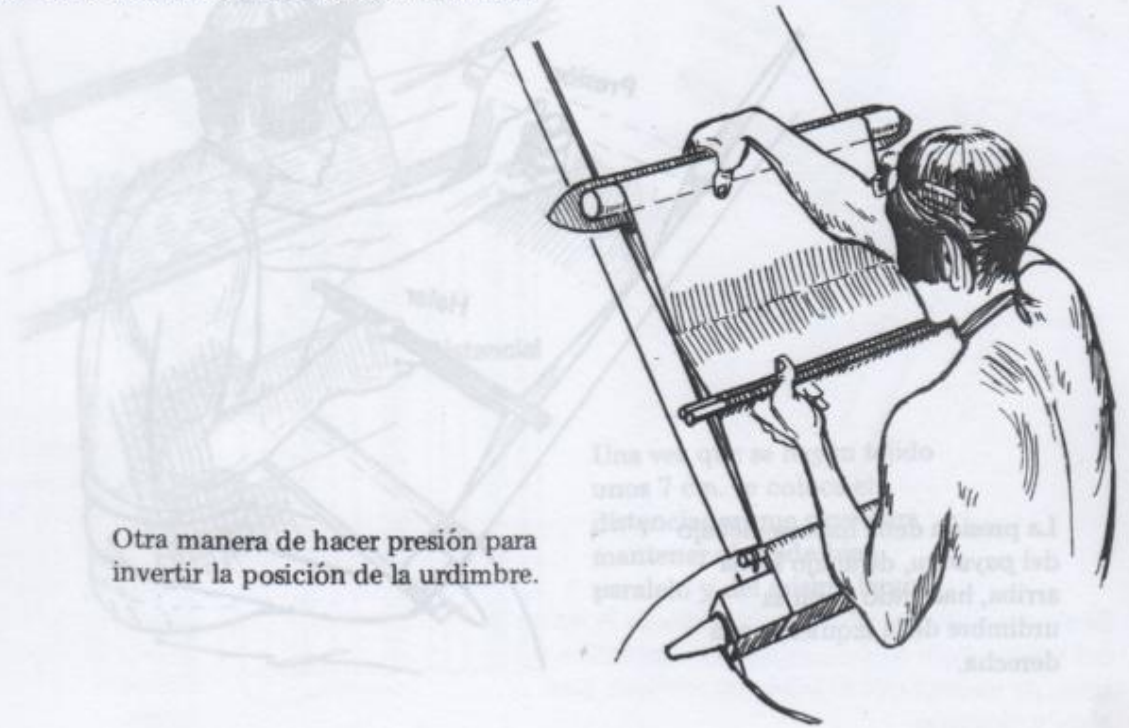


Una vez que pasó la trama con el *kachui*, se hace presión dando un golpe hacia abajo y manteniendo en tensión el tejido.

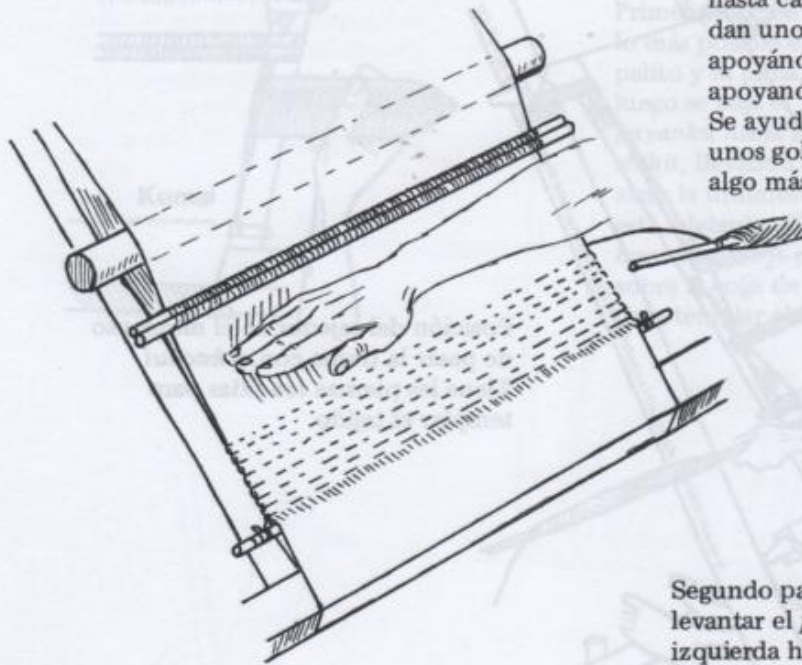


Posición del tejedor en el momento de pasar la trama con el *kachui*. Tiene las piernas tendidas para templar el tejido.

Finalmente se extrae el *kachui* de la urdimbre.

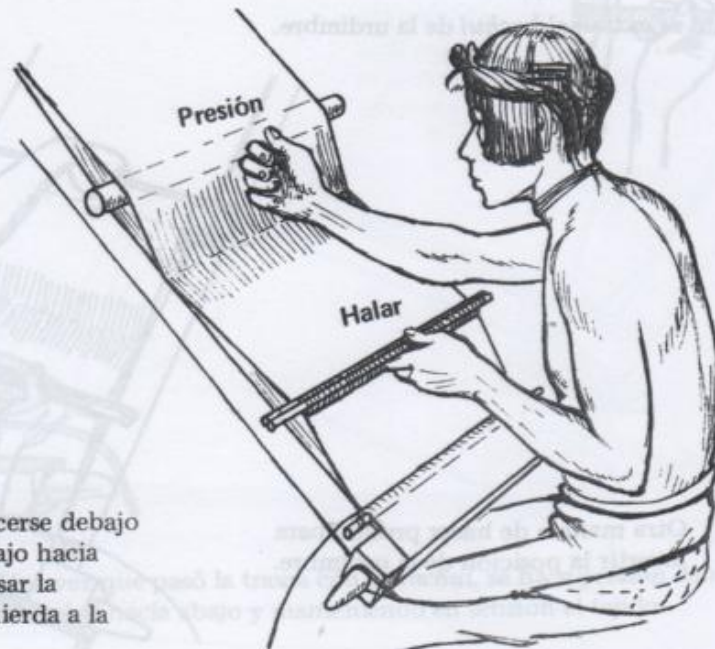


Otra manera de hacer presión para invertir la posición de la urdimbre.



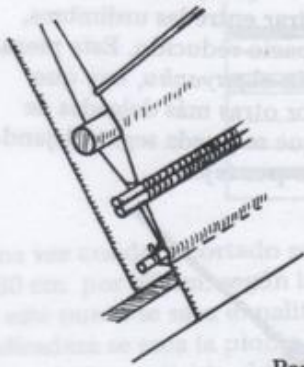
Nuevamente se pasa la urdimbre que estaba detrás, bajando el *payanku* hasta casi a los palitos de *shikit* y se dan unos golpecitos con la espalda, apoyándose a la sogá de corteza y apoyando los pies a la tira del suelo. Se ayuda el paso de la urdimbre con unos golpecitos del filo de la mano, algo más arriba del último punto.

Segundo paso: Aflojar el tejido, levantar el *payanku*, con la izquierda halar hacia adelante el palito *shikit* y con la derecha invertir la posición de la urdimbre.

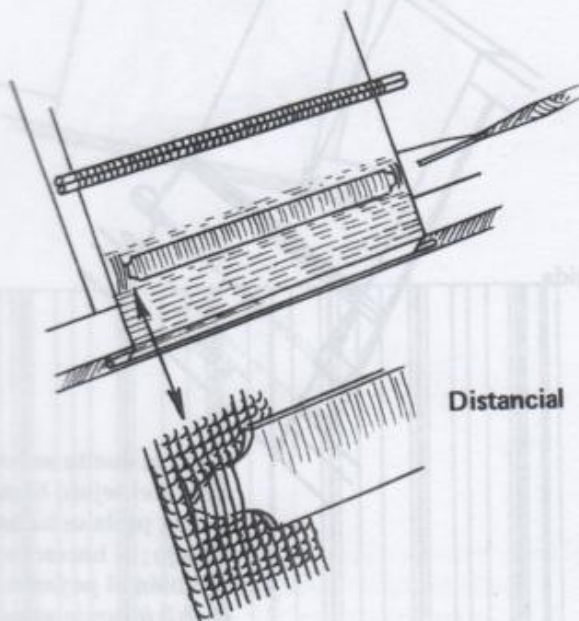
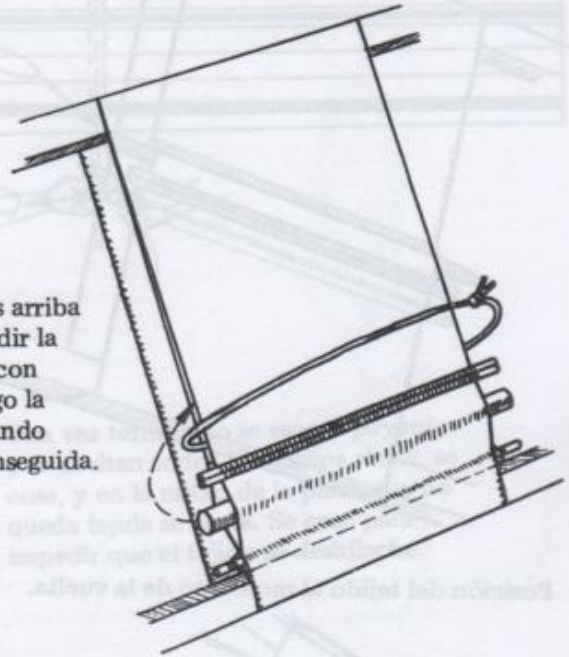


La presión debe hacerse debajo del *payanku*, de abajo hacia arriba, haciendo pasar la urdimbre de la izquierda a la derecha.

Posición definitiva y correcta del *payanku* y los *shikit*.

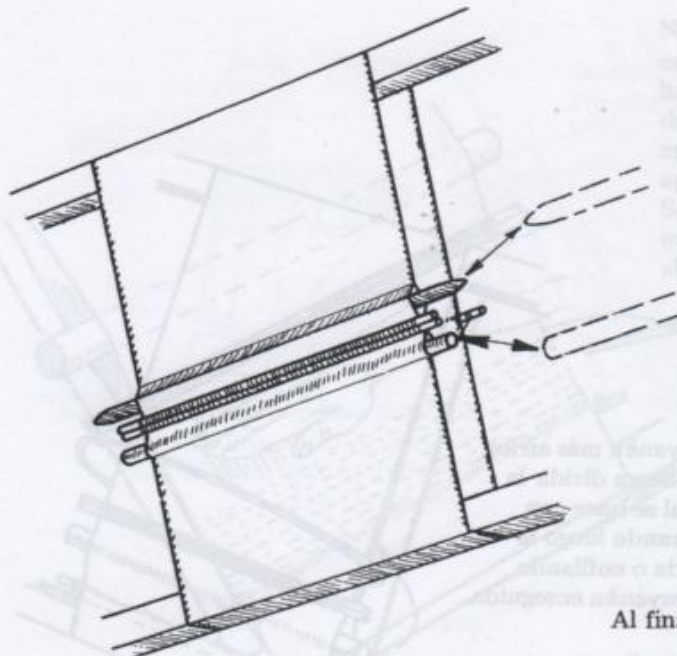


Para llevar el *payanku* más arriba de los *shikit*, se busca dividir la urdimbre, lo cual se hace con una aguja, amarrando luego la urdimbre dividida o enfilando un *kachui* y el *payanku* enseguida.



Distancial

Una vez que se hayan tejido unos 7 cm. se coloca el distanciador que sirve para mantener el tejido bien paralelo y del mismo largo.

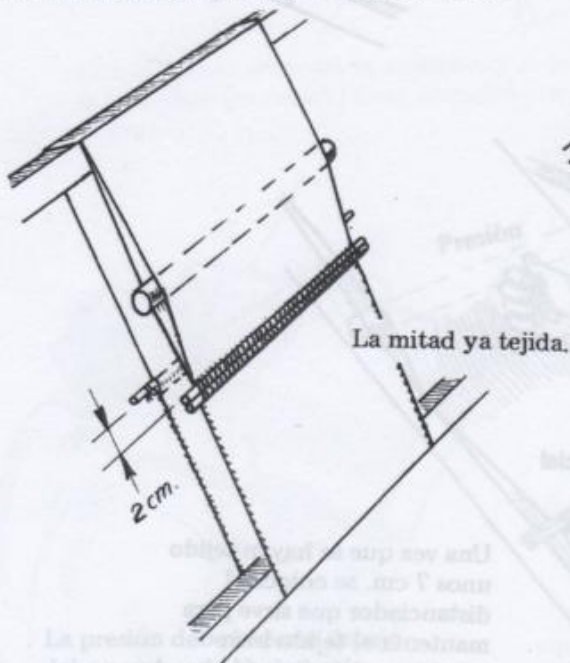


Tejiendo la otra mitad se completará el tejido. Para terminar se encuentra cierta dificultad porque el *kachui* ya no puede entrar entre las urdimbres, por ser el espacio reducido. Esta pieza, como también el *payanku*, hay que sustituirla por otras más delgadas de tal manera que se pueda seguir dejando sólo 3-4 cm. por tejer.

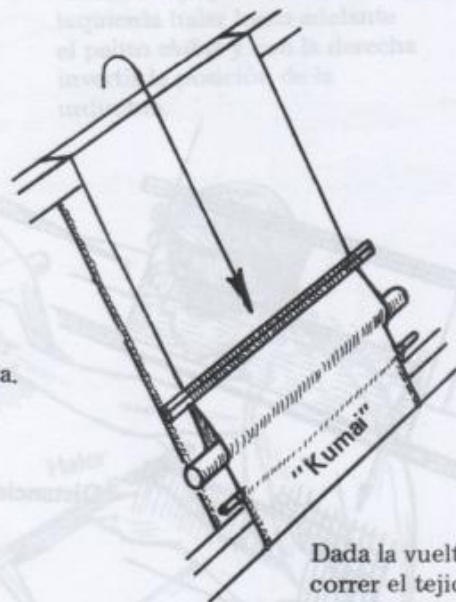


Al final hay que utilizar el peine pequeño.

Posición del tejido al momento de la vuelta.



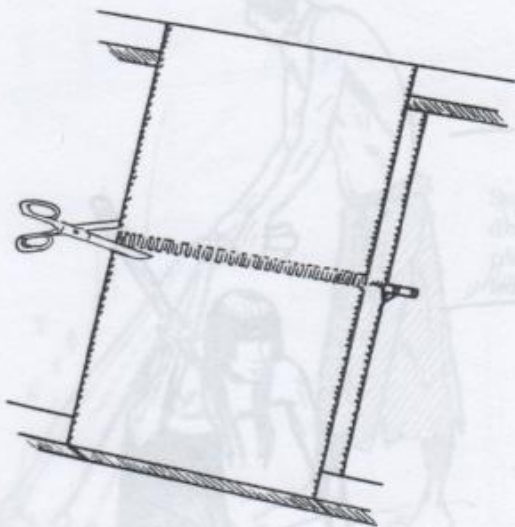
Se sigue tejiendo hasta llegar a 2 cm. de la mitad del tejido. Aquí se da la vuelta a los *payanku* del telar, de manera que el tejido de adelante pase atrás y viceversa.



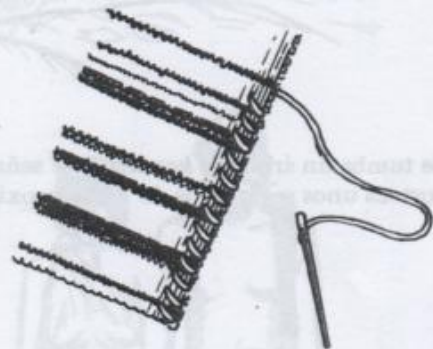
Dada la vuelta se hace correr el tejido hasta que la piola se halla debajo; se hacen correr también el *payanku* y el *shikit* desde atrás hacia adelante. El *payanku* se queda debajo y los *shikit* arriba.



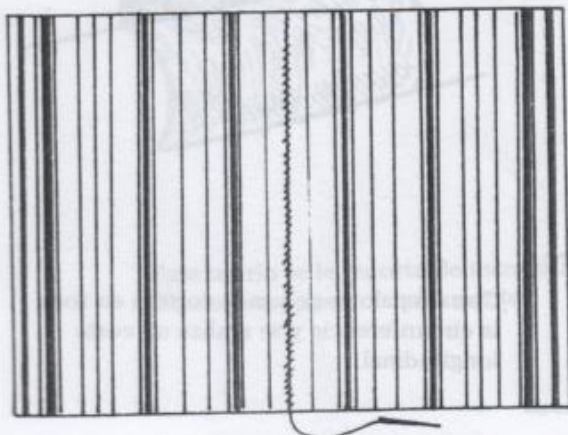
Una vez cosido y cortado se obtiene el tejido de 180 cm. por 80 cm. según las medidas escogidas. A este punto se saca el palito de pindo y con delicadeza se saca la piolita de *kumai*, de tal manera que se divide el tejido por la mitad.



Una vez terminado se saca el *payanku* y se sueltan todos los palitos *shikit*, se cose, y en la mitad de la parte que no queda tejida se corta. Se cose para impedir que el tejido se deshilache.



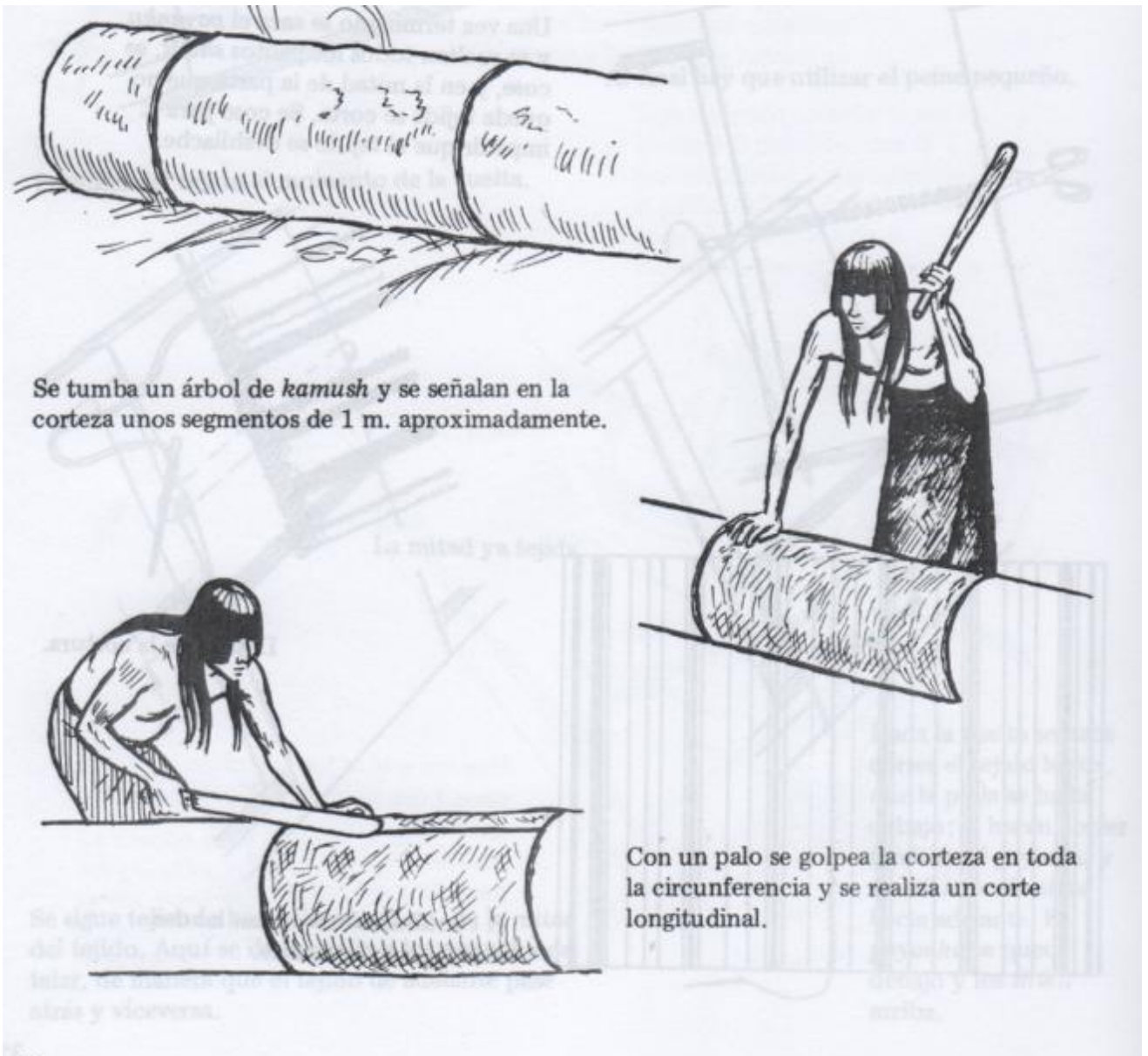
Detalle de la costura.

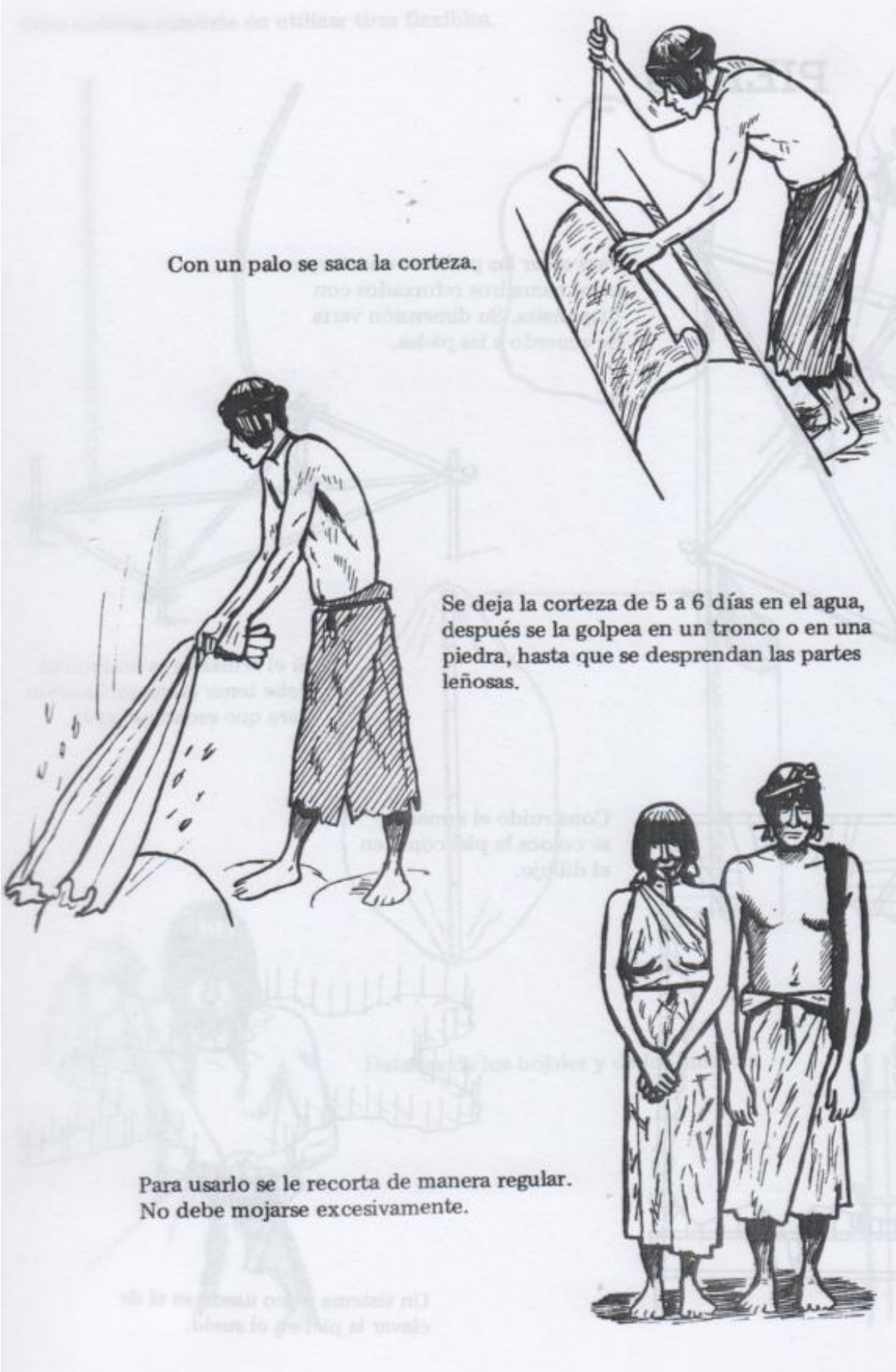


A continuación se cosen las dos mitades verticalmente.

KAMUSH

(Vestido de corteza)



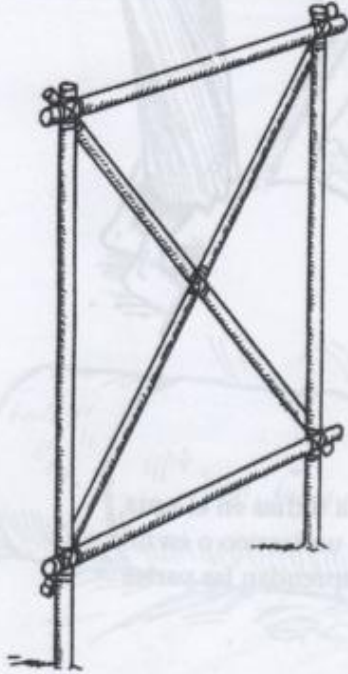


Con un palo se saca la corteza.

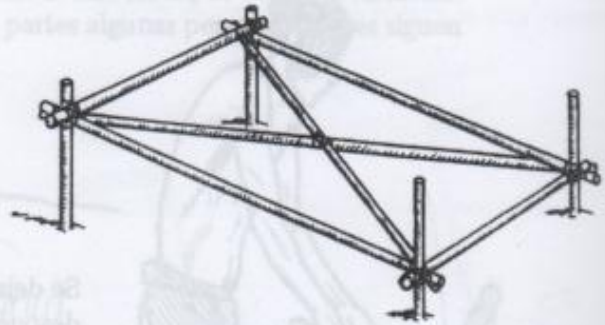
Se deja la corteza de 5 a 6 días en el agua, después se la golpea en un tronco o en una piedra, hasta que se desprendan las partes leñosas.

Para usarlo se le recorta de manera regular. No debe mojarse excesivamente.

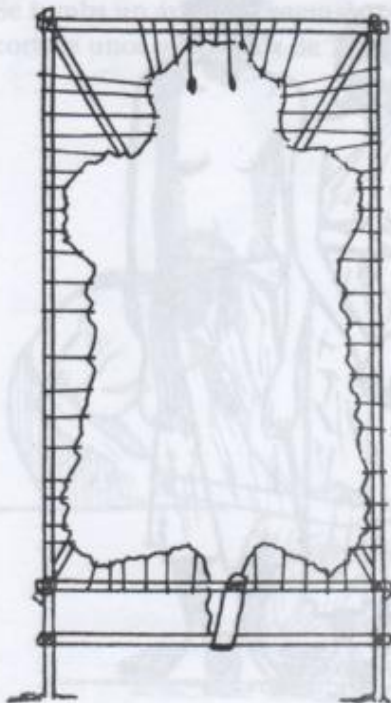
PIELES



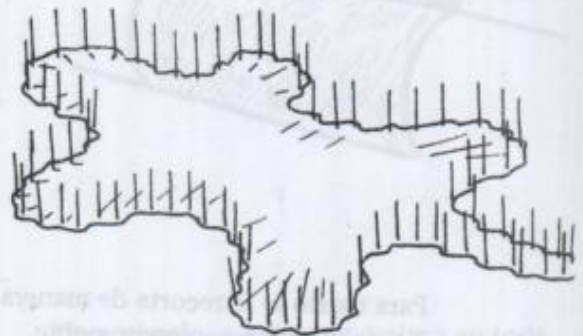
Para secar las pieles se construyen unos recuadros reforzados con diagonales. Su dimensión varía de acuerdo a las pieles.



Si el armazón es horizontal, debe tener cierta inclinación para que escurra el agua.

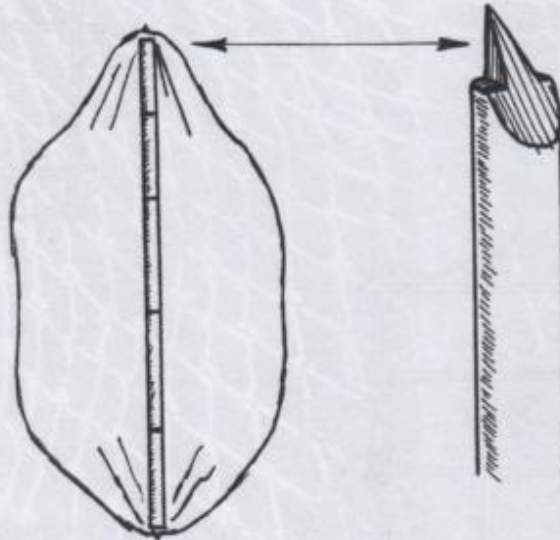


Construido el armazón se coloca la piel como en el dibujo.



Un sistema poco usado es el de clavar la piel en el suelo.

Otro sistema consiste en utilizar tiras flexibles.

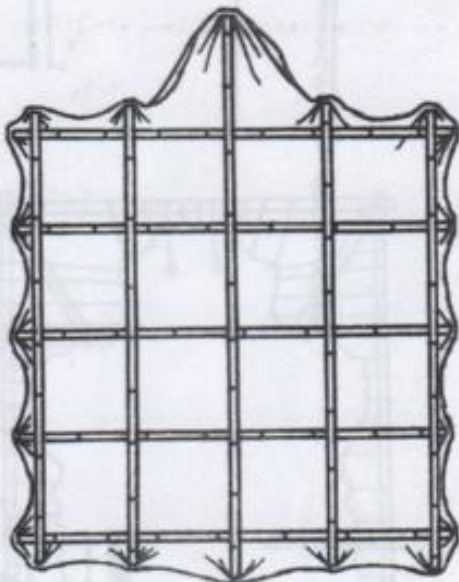
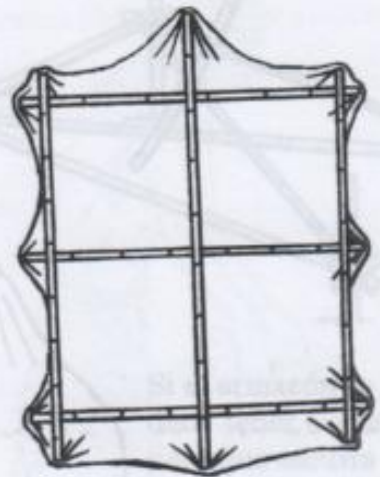


Detalles de los hojales y de los amarres.





Para secar las pieles se construyen
unos cuadros reforzados con:
Se añaden tiras verticales y transversales.



Construido el armazón
se coloca la piel como en
el dibujo.
Para que la piel quede bien tiesa hay
que poner el mayor número de tiras.
Se requiere que sean muy flexibles.
Una vez colocadas las tiras, se expone
el cuero al sol.



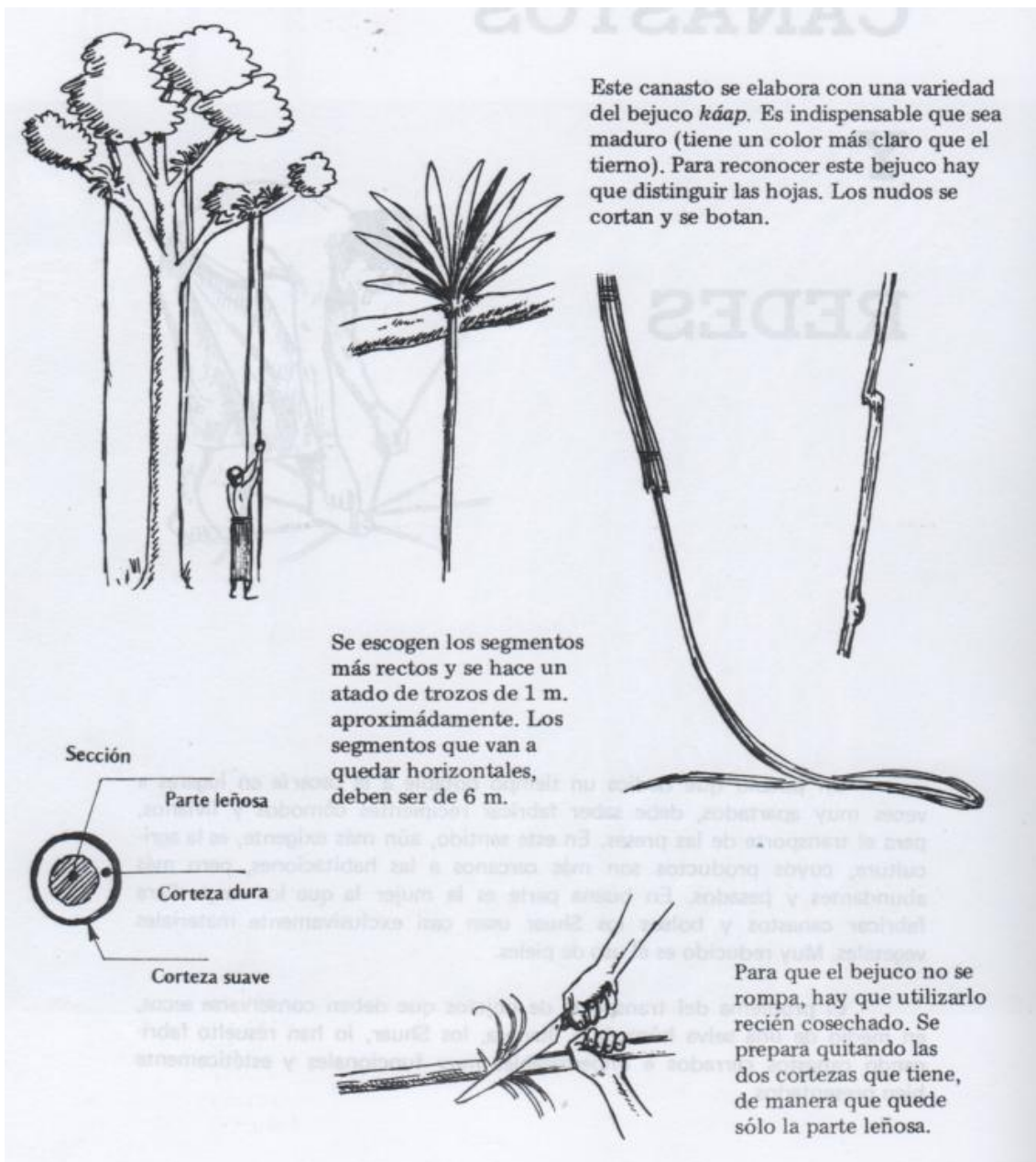
CANASTOS Y REDES

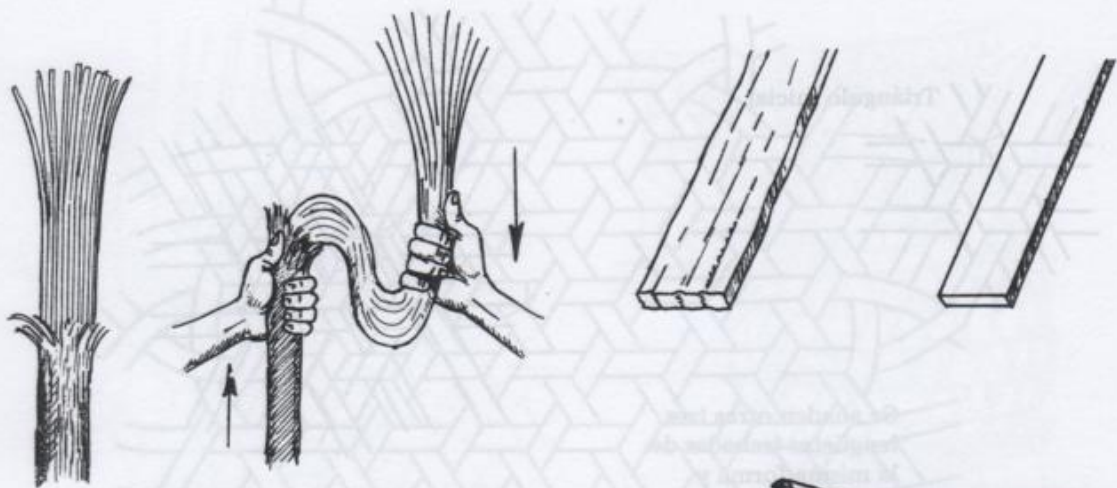


Un pueblo que dedica un tiempo notable a la cacería en lugares a veces muy apartados, debe saber fabricar recipientes cómodos y livianos, para el transporte de las presas. En este sentido, aun más exigente, es la agricultura, cuyos productos son más cercanos a las habitaciones, pero más abundantes y pesados. En buena parte es la mujer la que carga. Para fabricar canastos y bolsos los Shuar usan casi exclusivamente materiales vegetales. Muy reducido es el uso de pieles.

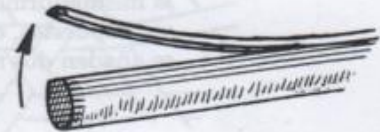
El problema del transporte de objetos que deben conservarse secos, en medio de una selva húmeda y lluviosa, los Shuar, lo han resuelto fabricando canastos cerrados e impermeables muy funcionales y estéticamente bien presentados.

CHANKIN (Canasto)





Este trabajo se puede hacer, raspando el bejuco, o torciéndolo como indica la ilustración.



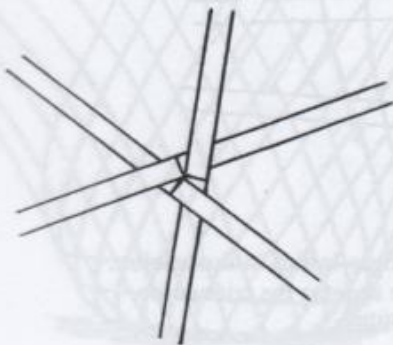
Primera forma

Segunda forma

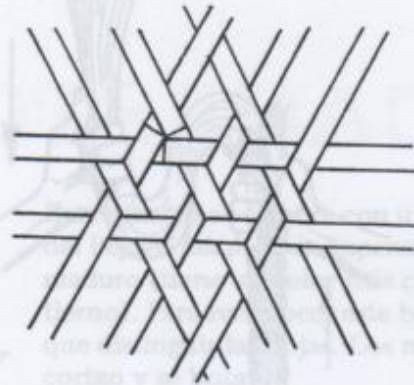
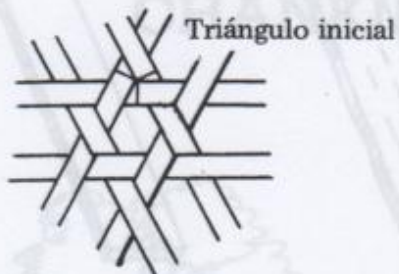


A continuación se sacan unas cuantas lengüetas y se las adelgaza hasta que tengan un grueso de 0,8 – 1 mm.

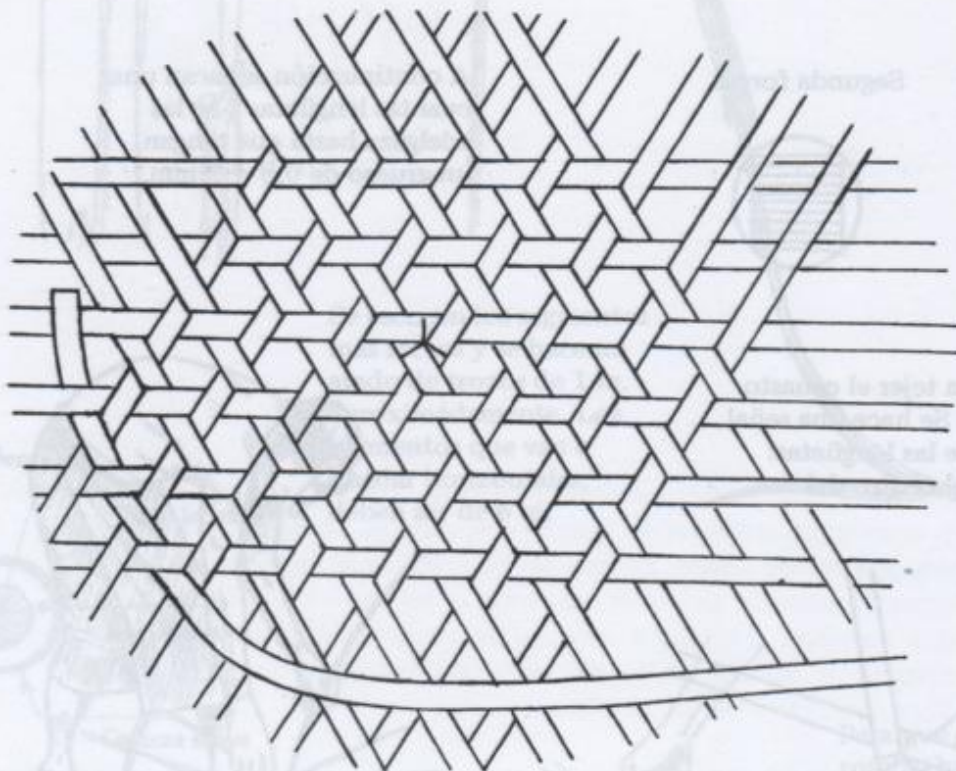
Se comienza a tejer el canasto por el fondo. Se hace una señal en la mitad de las lengüetas: este va a ser el centro del canasto.



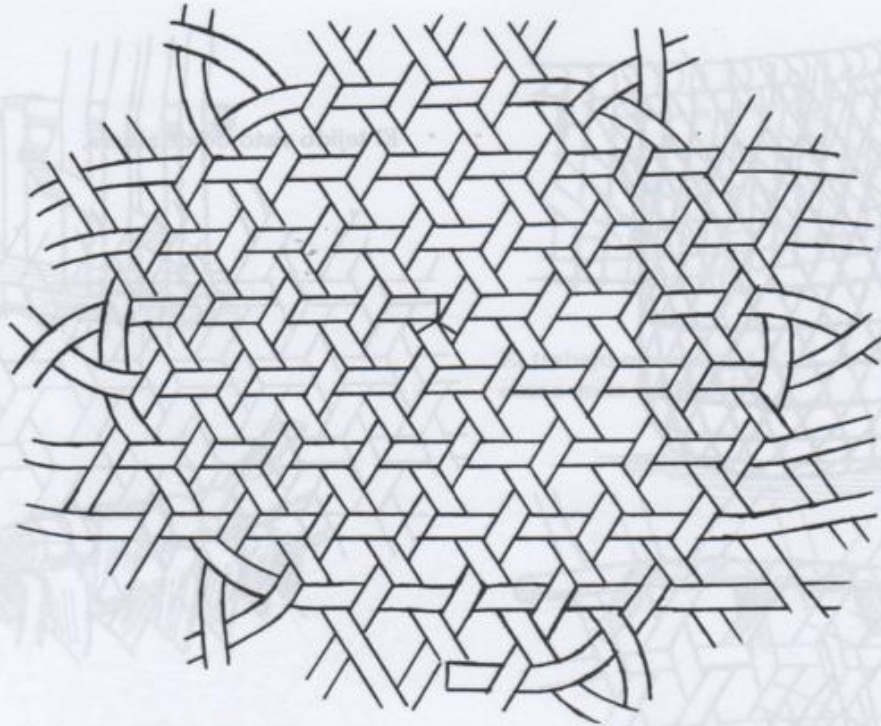
Primer paso.



Se añaden otras tres
lengüetas trabadas de
la misma forma y
yuxtapuestas, después
se añaden dos más.



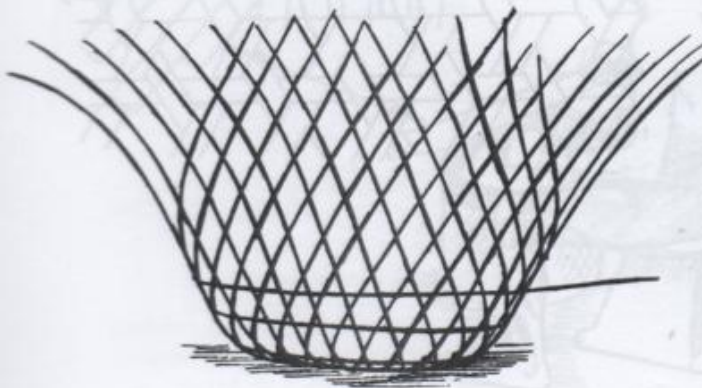
Se sigue tejiendo como indica la ilustración.
Es muy importante apretar los triángulos
con el índice y el pulgar.

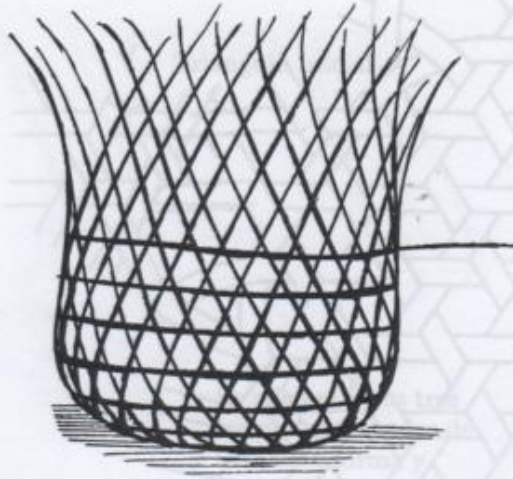


En el interior se curtan todas
Una vez tejido el fondo, se inserta la lengüeta larga que se teje en especial en las paredes. Con esta lengüeta se darán 2 vueltas en el fondo,



Después de 3—4 vueltas, se comienza a apretar y el canasto va tomando forma. Se lo estrecha un poco más hacia la boca.



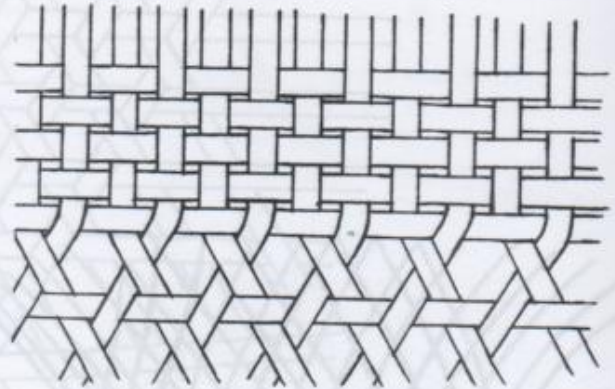
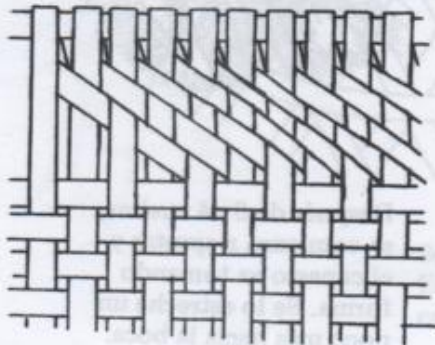


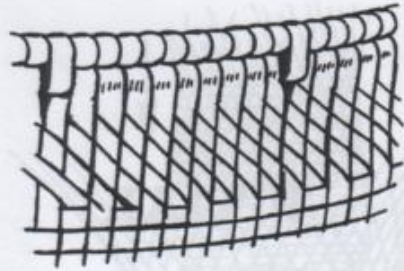
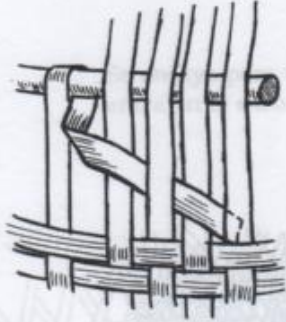
El tejido visto desde afuera.



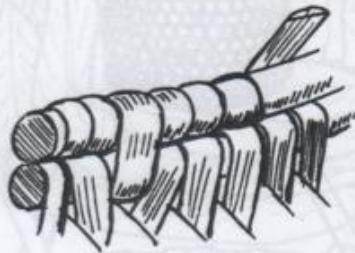
Cuando una lengüeta se acaba, se añade otra, afilando las puntas.

Para concluir, se pasa el tejido diagonal al rectangular y se sigue por 5-6 vueltas más.

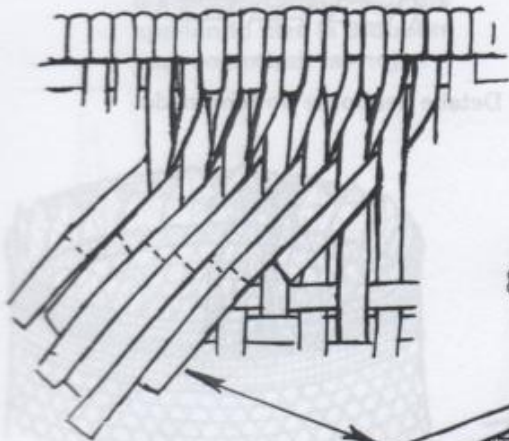
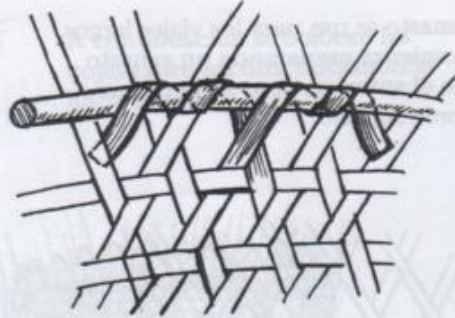




El trabajo se concluye como en la ilustración.



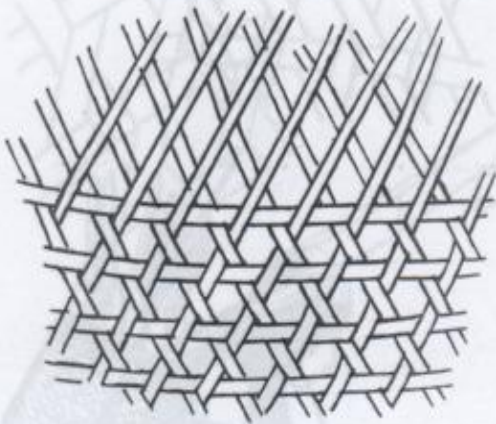
En el interior se cortan todas las puntas que han sobrado.



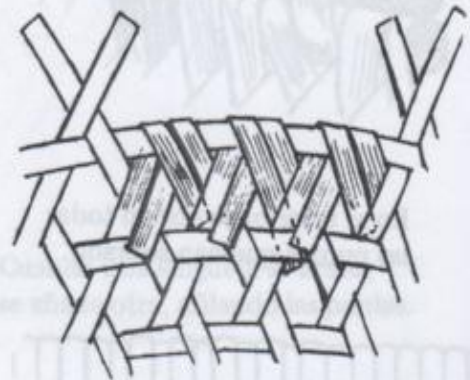
PITIAK

(Canasto impermeable)

El canasto se usa para los viajes largos.
Se comienza preparando un canasto
como el anterior, pero sin terminar
el borde superior.



Se prepara el fondo de otro canasto
con las mismas medidas y se tejen
unos 5 cm. de pared.

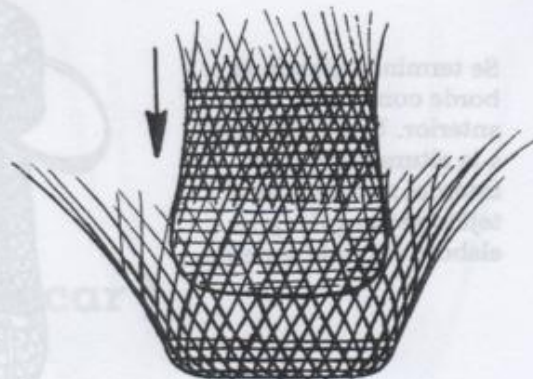
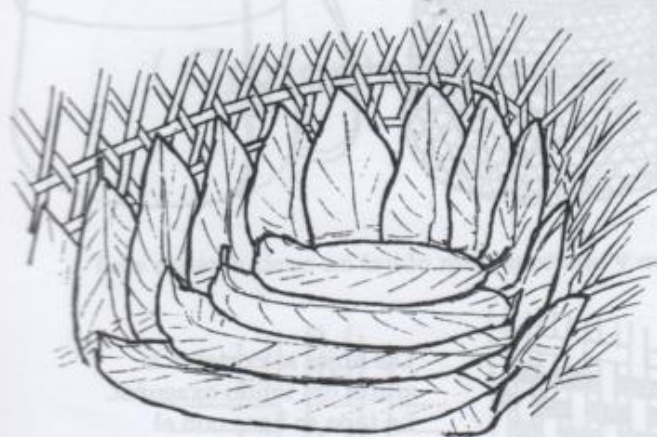


Detalle del borde no terminado.



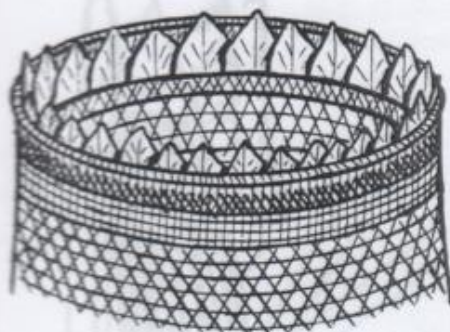
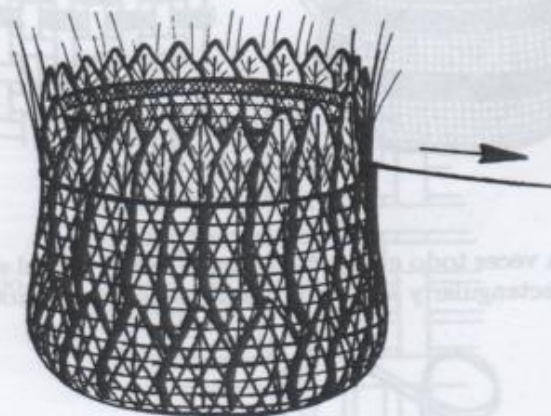
Se recogen y se secan en la candela
unas hojas de *apai* que son muy
duras o de *pumpu* o de otros.

Se ensaya para ver si el un canasto entra en el otro.

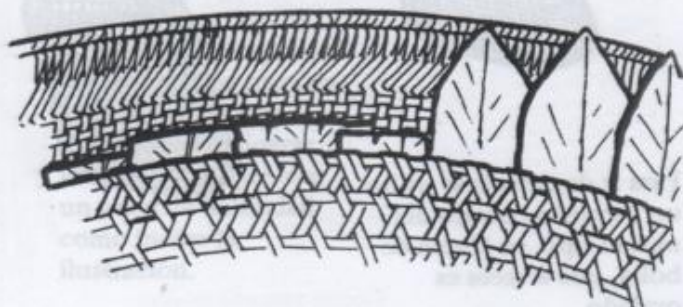


A continuación se colocan las hojas entre los dos, doblándolas hacia afuera.

Las hojas se sobreponen de la izquierda a la derecha. Se sigue tejiendo el canasto externo apretando bien la urdimbre para comprimir las hojas.



La colocación de las hojas vista desde arriba.



Se termina tejiendo el borde como en el canasto anterior. Una vez llegado a la altura del canasto interno, se comienza el tejido rectangular y se elabora el borde superior.



Las hojas se cortan a la altura del tejido exagonal. La tapa se hace con el mismo sistema.

A veces todo el canasto externo se teje con el sistema rectangular y se adorna con fajas negras horizontales.

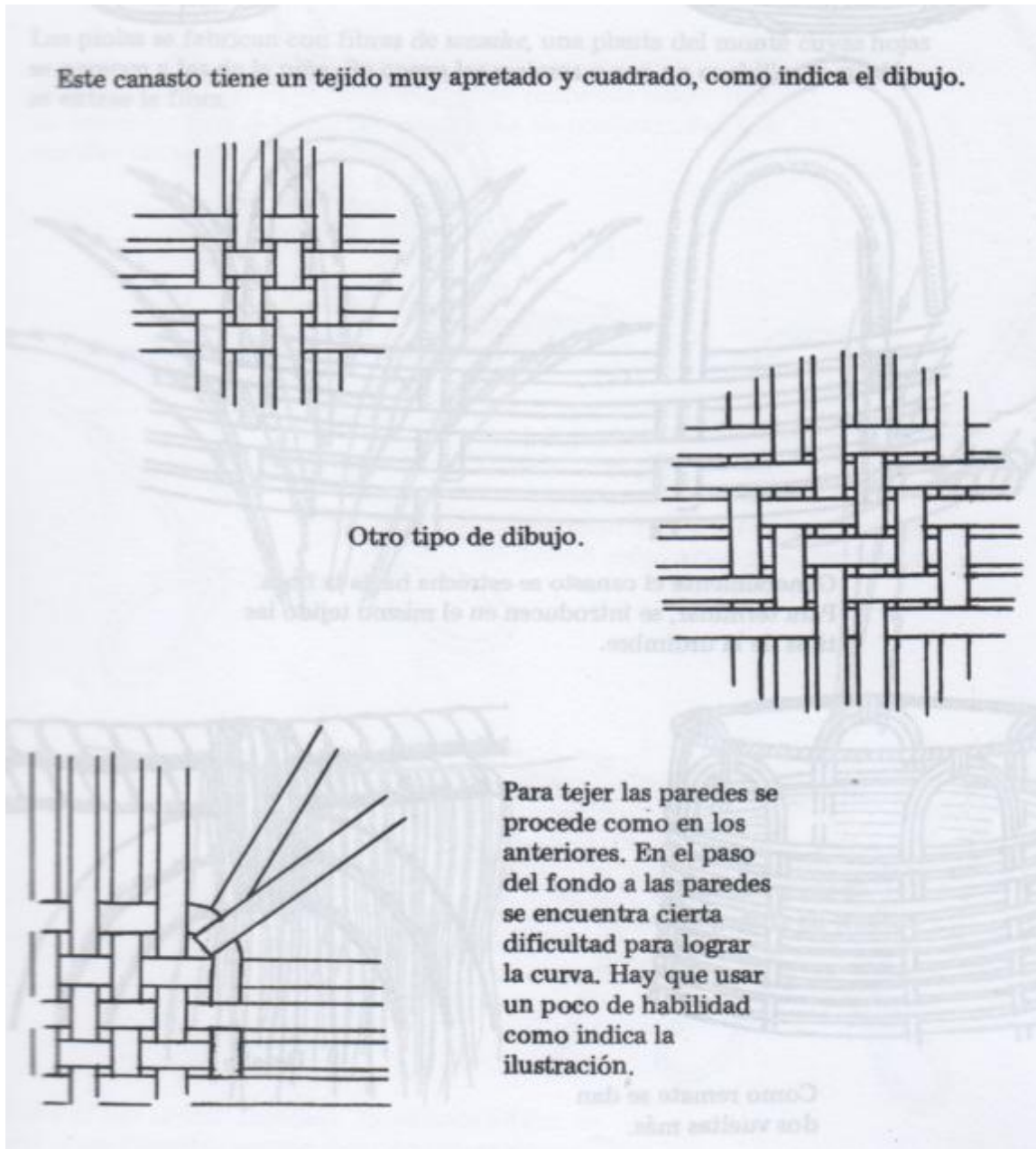


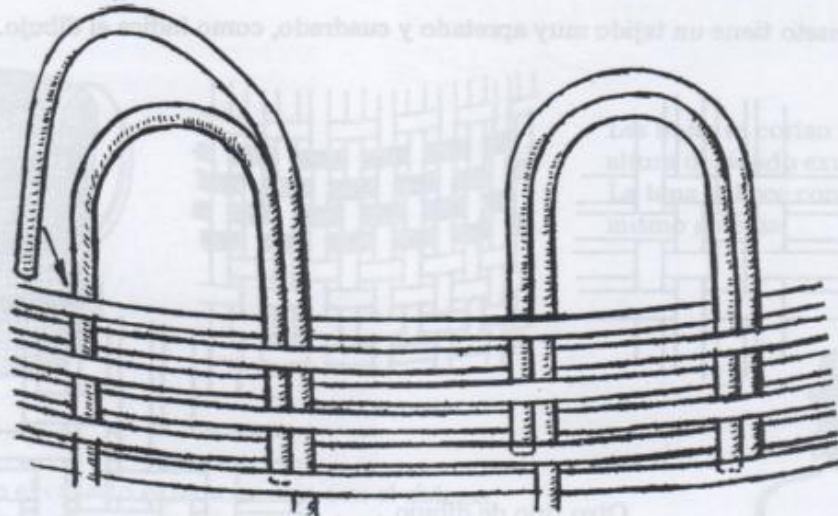
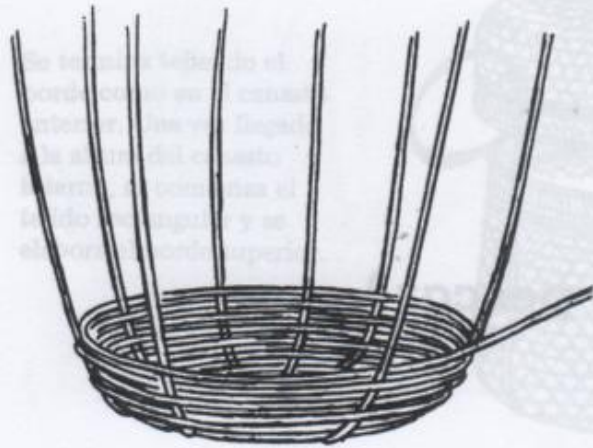
Para ir de cacería se utiliza un pequeño canasto del mismo tipo, en forma de bolsa, que a veces es ovalado.



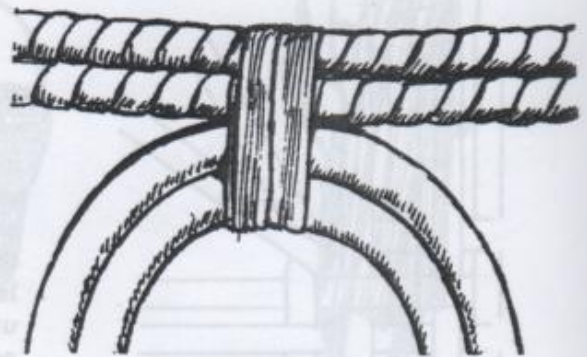
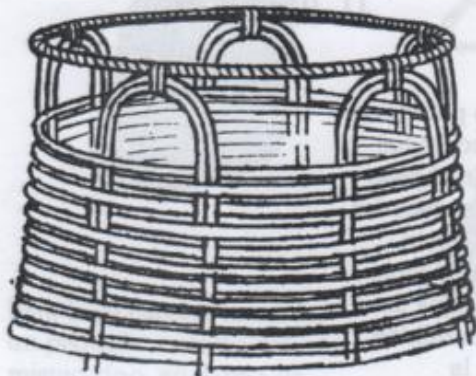
SUKU

(Canasto para pescar)





Generalmente el canasto se estrecha hacia la boca.
Para terminar, se introducen en el mismo tejido las
tiras de la urdimbre.



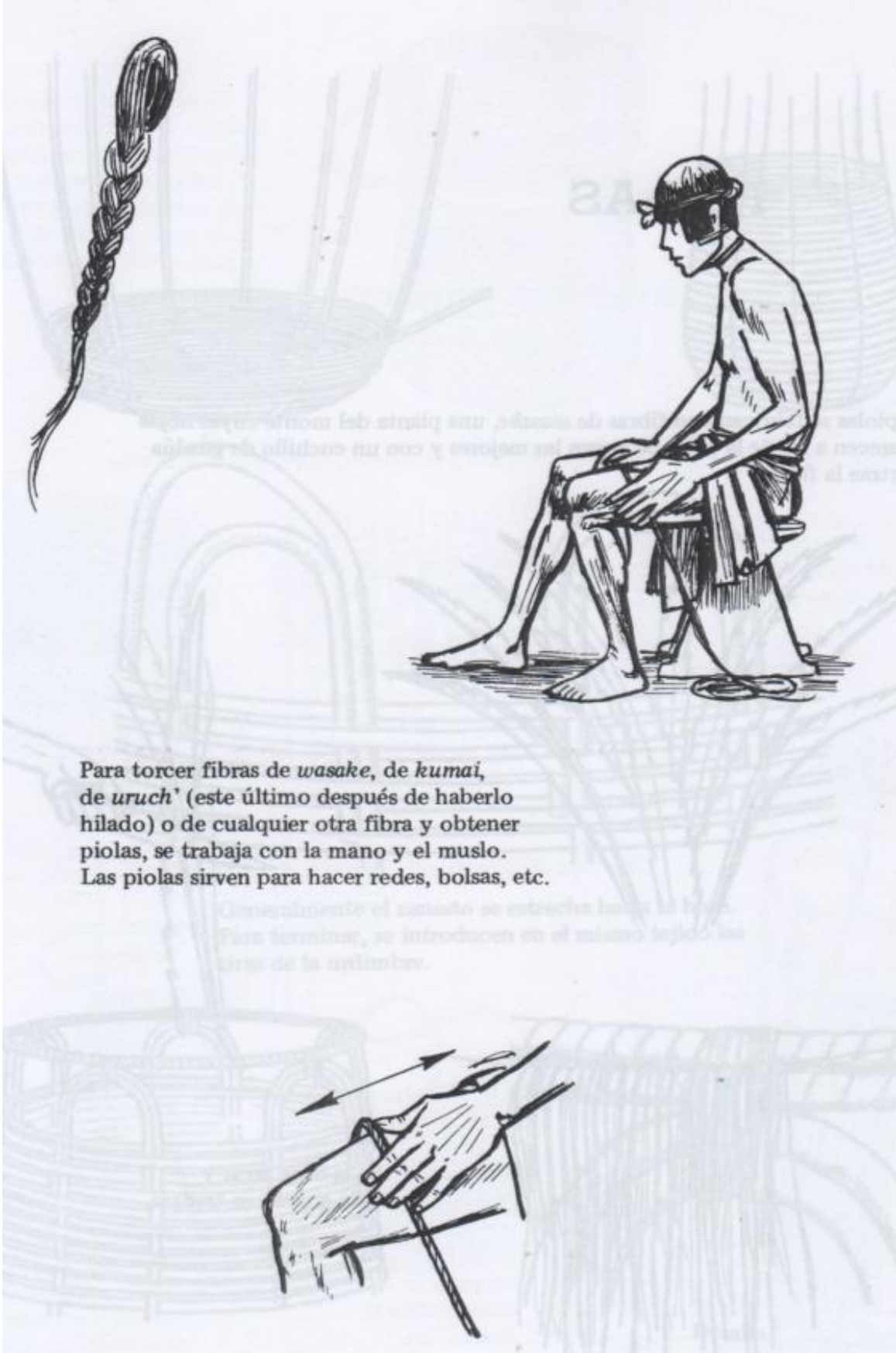
Detalle.

Como remate se dan

PIOLAS

Las piolas se fabrican con fibras de *wasake*, una planta del monte cuyas hojas se parecen a las de la piña. Se cogen las mejores y con un cuchillo de guadúa se extrae la fibra.





Para torcer fibras de *wasake*, de *kumai*, de *uruch'* (este último después de haberlo hilado) o de cualquier otra fibra y obtener piolas, se trabaja con la mano y el muslo. Las piolas sirven para hacer redes, bolsas, etc.

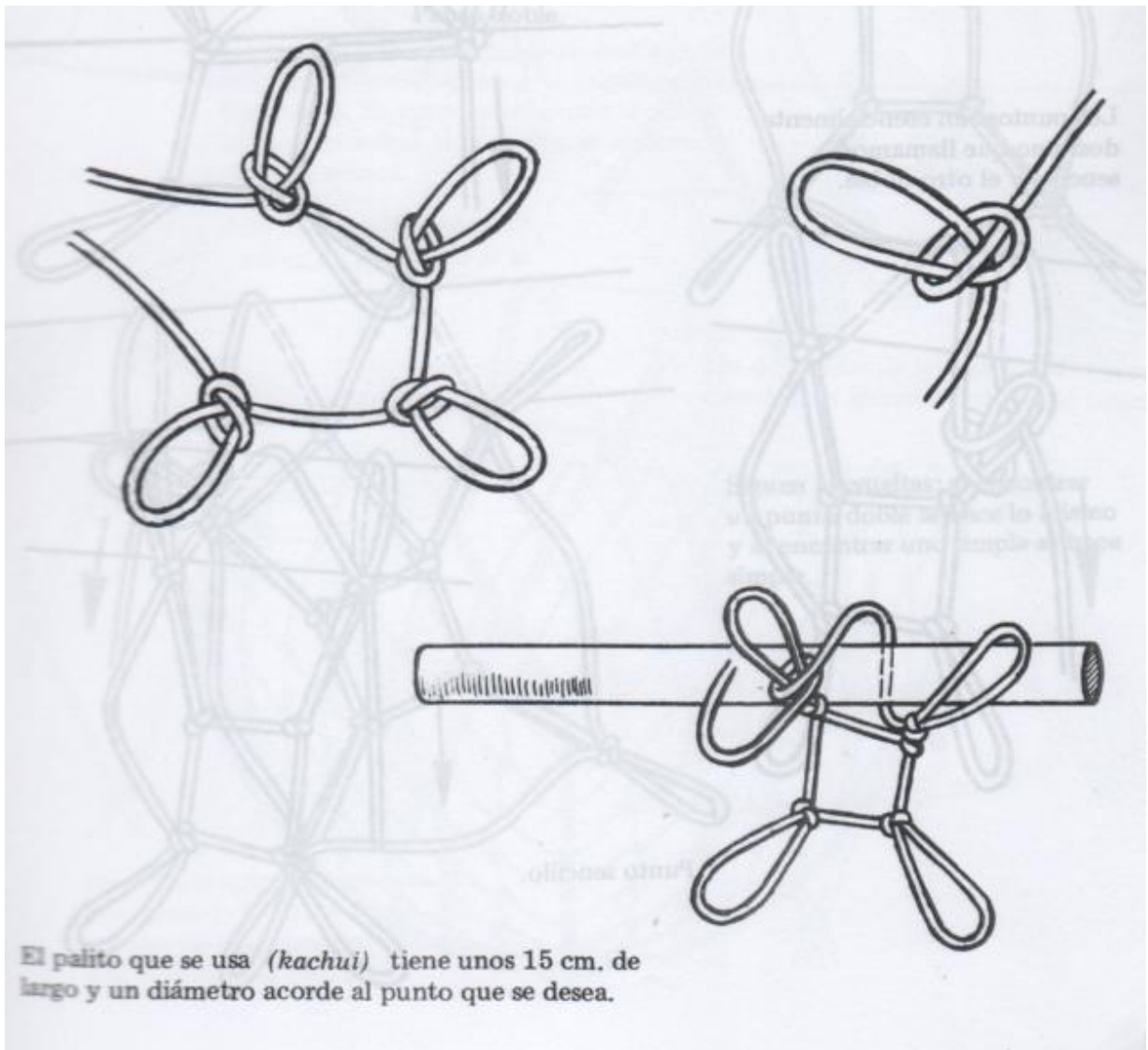
Generalmente el canasto se estrecha hacia el fondo. Para terminar, se introducen en el mismo tejido las liras de la untimbr.

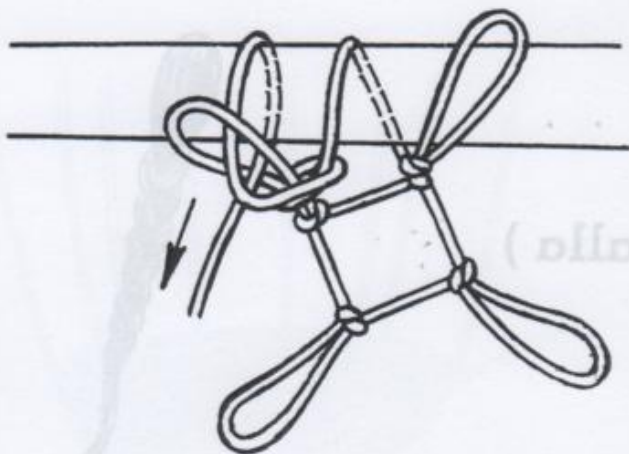
SHIKIAR

(Bolso de malla)

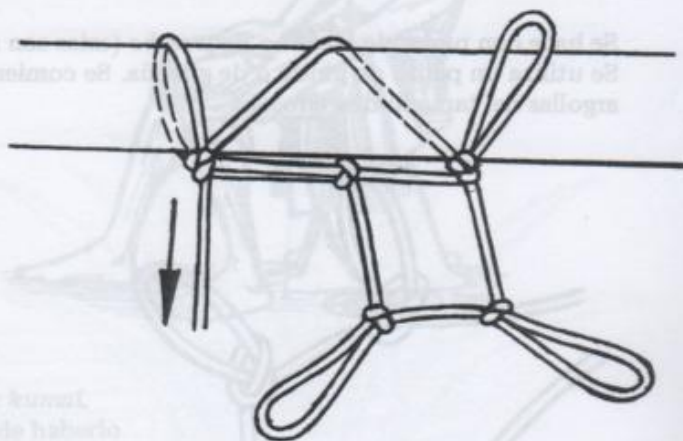
Se hace con piolas de kumai o de wasake (estas son menos fuertes).

Se utiliza un palito de pindo o de guadua. Se comienza con tres argollas del tamaño deseado.

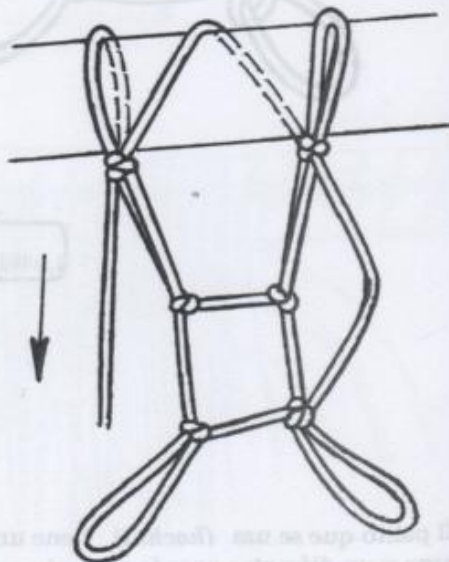
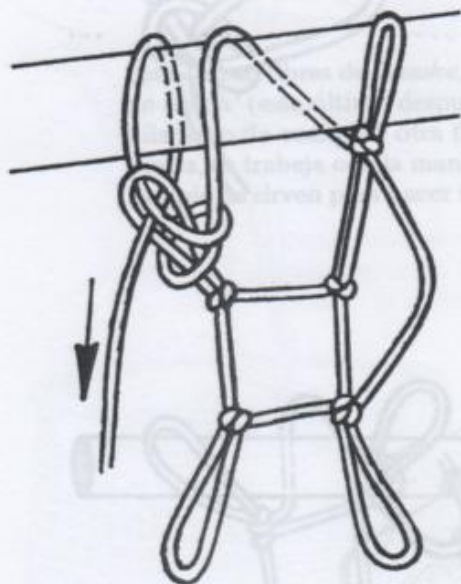




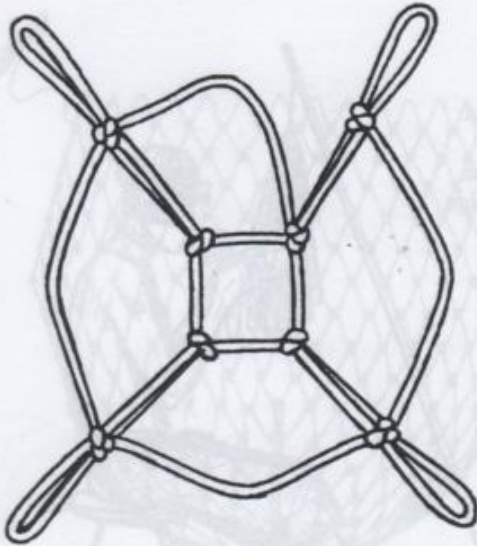
La segunda vuelta se hace con el palito. El círculo se va ensanchando a medida que aumentan los puntos.



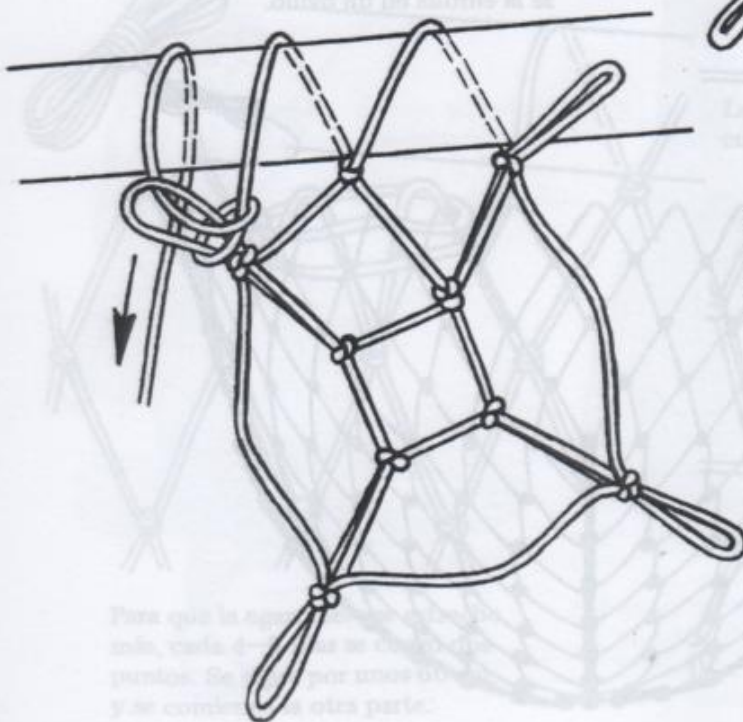
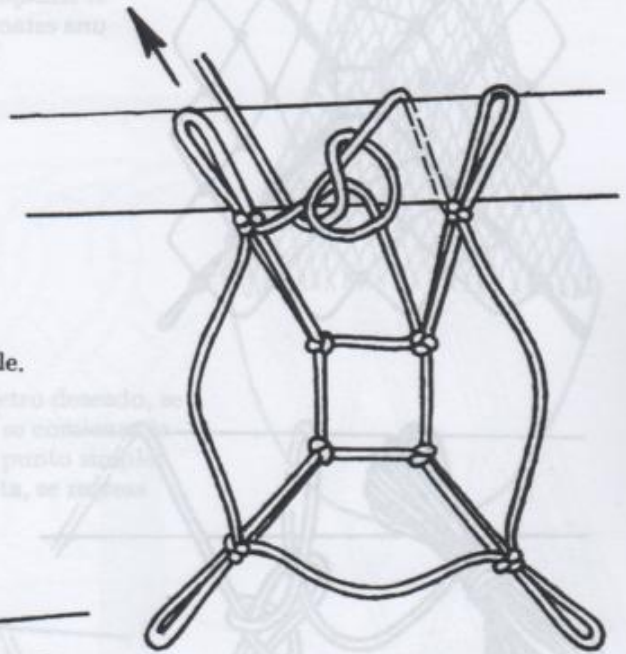
Los puntos son esencialmente dos: uno que llamamos sencillo y el otro doble.



Punto sencillo.



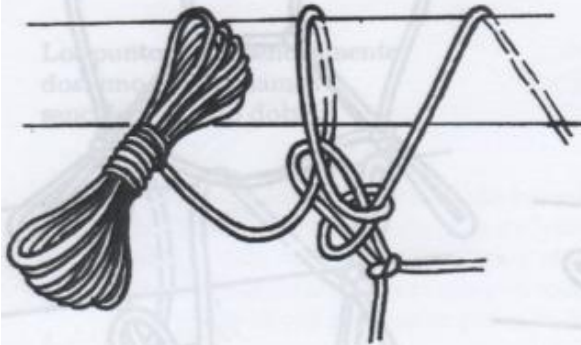
Punto doble.



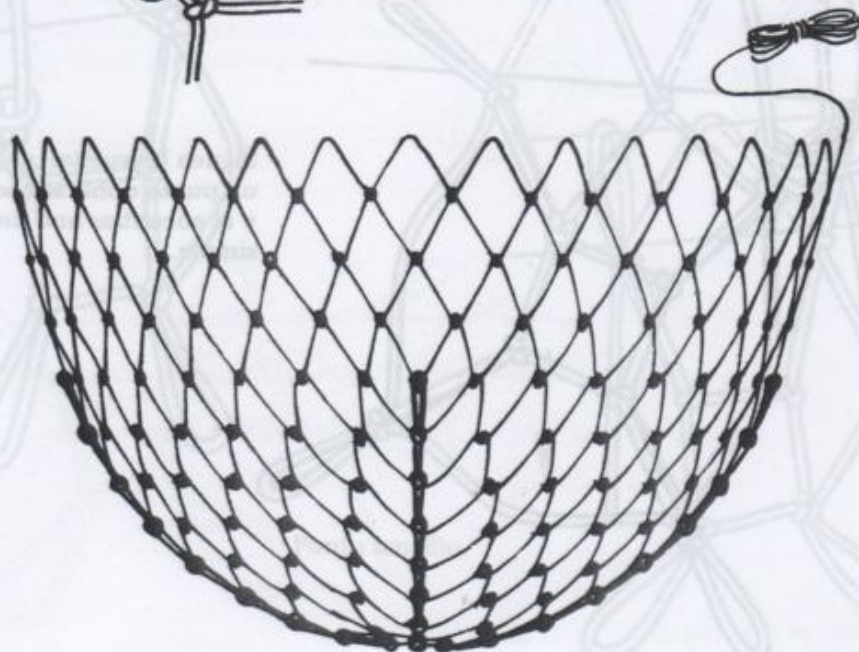
Siguen las vueltas; al encontrar un punto doble se hace lo mismo y al encontrar uno simple se hace simple.

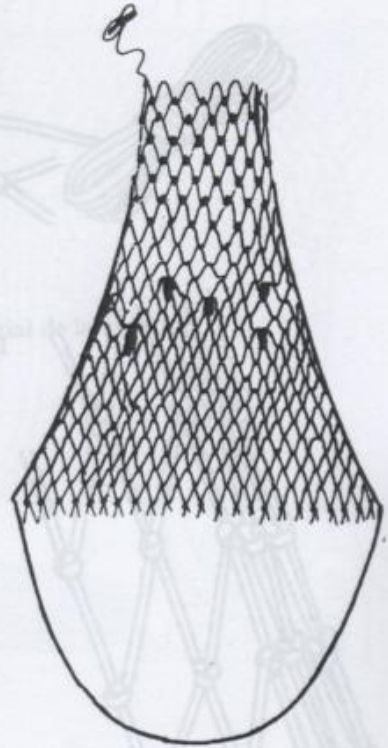
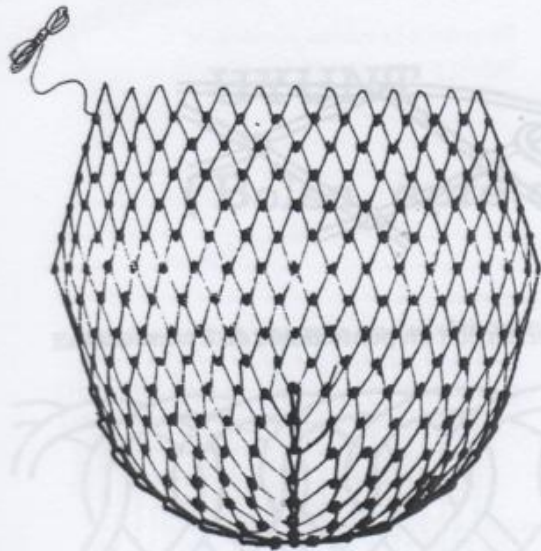


Así se presenta después de algunas vueltas. El tejedor cuelga el trabajo en una estaca.

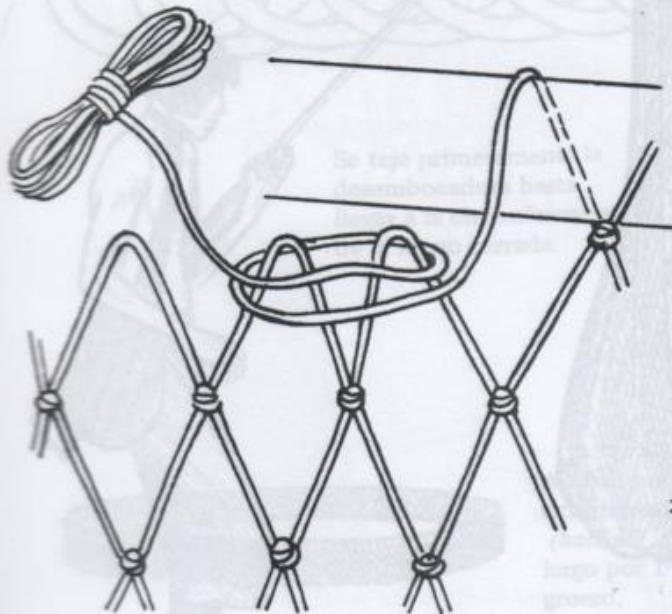


Cuando hay bastante piola, se la enrolla en un ovillo.

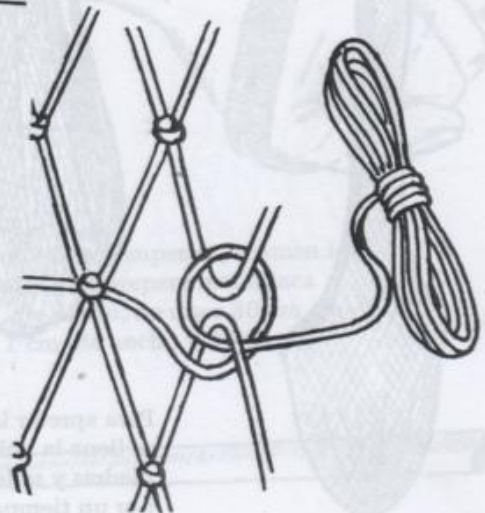




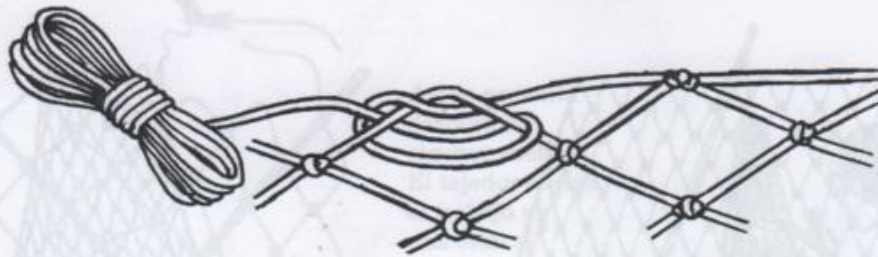
Una vez alcanzado el diámetro deseado, se suspende el punto doble y se comienza la agarradera. Se sigue con el punto simple; hecha una mitad de la vuelta, se regresa sobre la misma.



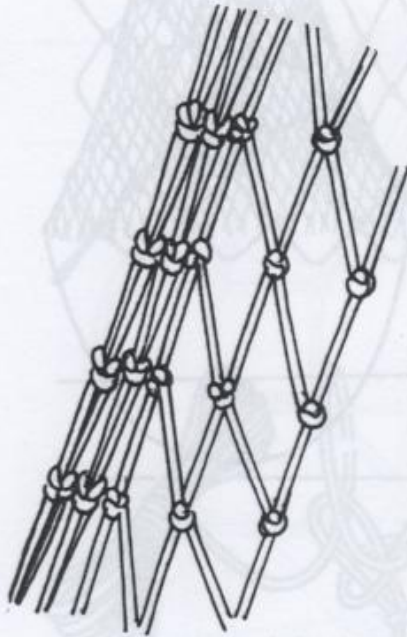
Las dos partes de la agarradera se unen cuando han alcanzado el mismo largo.



Para que la agarradera se estreche más, cada 4-5 filas se cogen dos puntos. Se sigue por unos 60 cm. y se comienza la otra parte.



Los bordes se refuerzan con un punto doble de 2-3 vueltas.

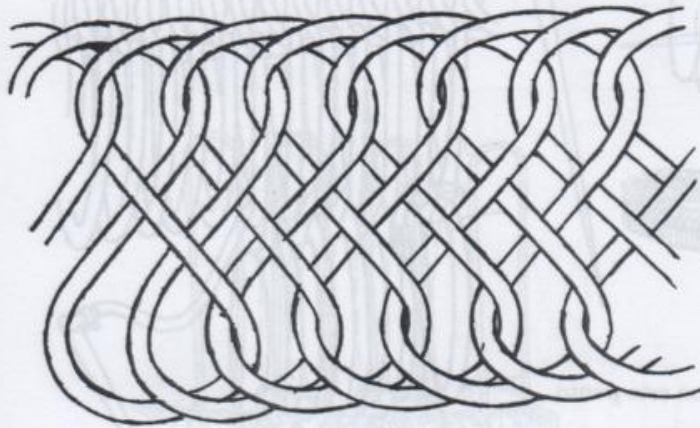


Para apretar los nudos, se llena la bolsa de piedras y se la deja por un tiempo.

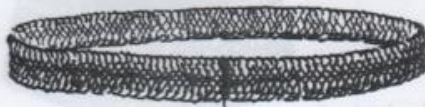
UYUNT

(Bolsa apretada)

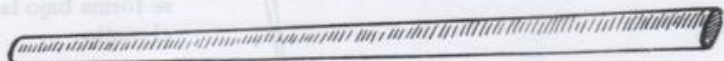
Es una bolsa más pequeña que se elabora con el mismo material de la anterior.

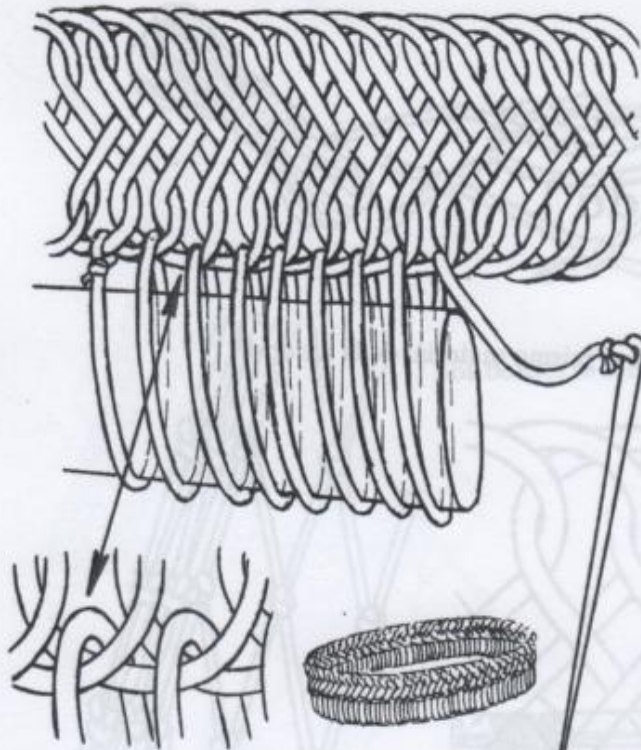


Se teje primeramente la desembocadura hasta llegar a la circunferencia de la mano cerrada.

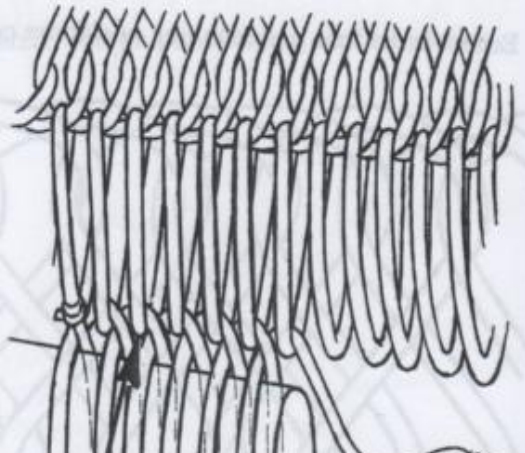


Acabado este borde superior, se unen las extremidades y se prepara una estaca (*kachui*) de pindo, de unos 30 cm. de largo por 1 cm. de ancho y 1 mm. de grueso.

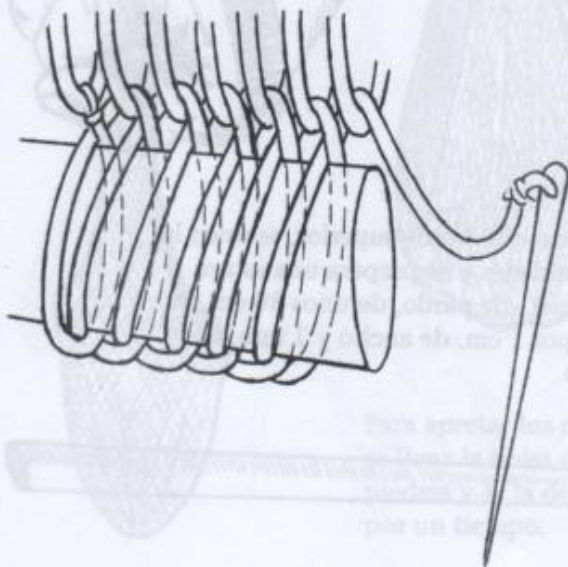
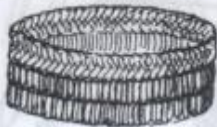




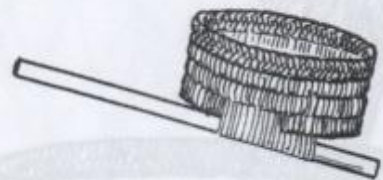
Se coloca la estaca paralela al tejido y con la aguja se hace el primer punto.



Se da una vuelta con este punto.

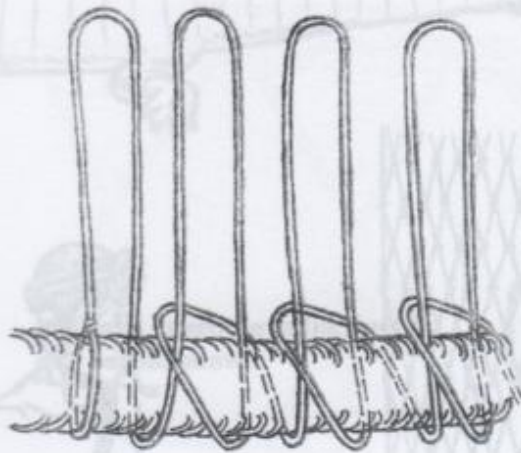
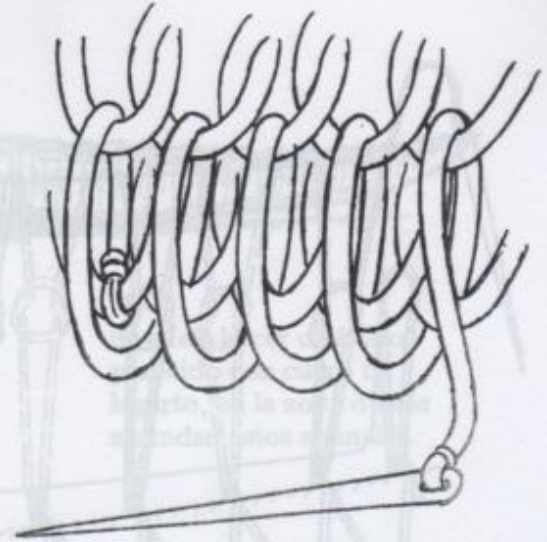


Para la siguiente vuelta se hace pasar la aguja por la argolla que se forma bajo la estaca y se temple el punto.

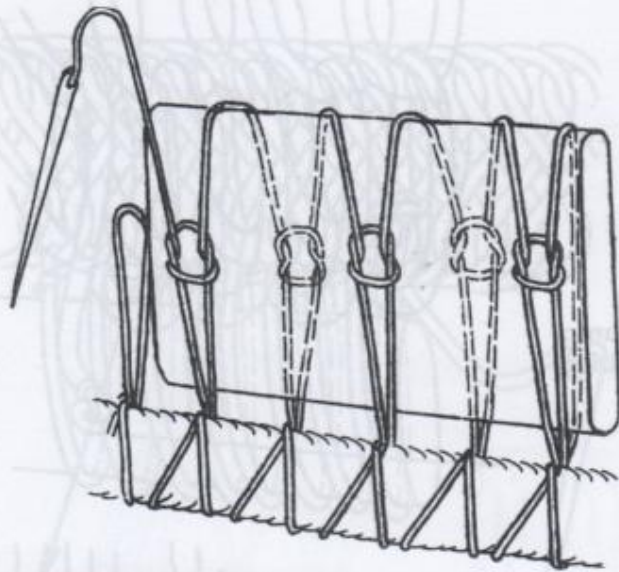




Así se ve el punto, mirando la estaca.



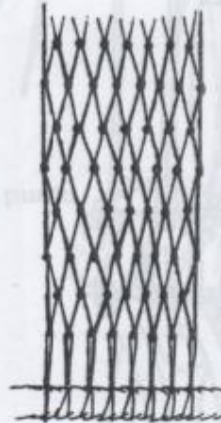
Se sigue hasta llegar a unos 20 cm.
La bolsita va asumiendo una forma trapezoidal.
El fondo se cose punto por punto.



Se coloca la estaca paralela al tejido y con la piola se hacen el primer punto.



En los extremos superiores se hace una agarradera, con el mismo punto usado para la red. Se prepara una estaca de 10 cm. de largo y 5 cm. de ancho. En un punto del borde superior se amarra la piola, se hace una argolla y se regresa el borde: se hacen 8-9 argollas de 3 cm.



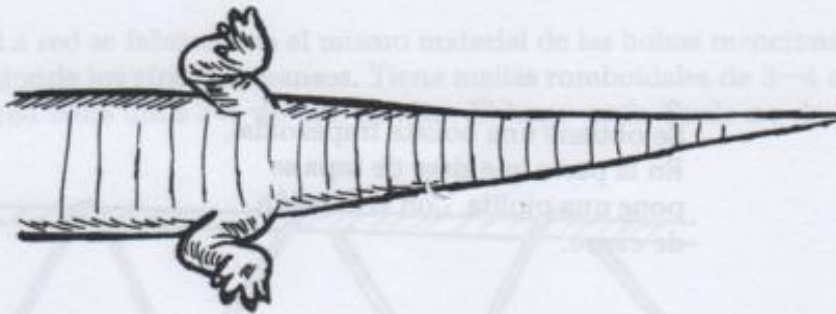
Hechas las argollas, se regresa, se pone la estaca entre una argolla y otra, se hace pasar la piola detrás y delante de la estaca, formando otras argollas y con un nudo doble se coge la argolla precedente. Se termina amarrando el extremo opuesto.





(Red)

Se suele hacer un bolso parecido con cuero de lagarto, en la zona donde abundan estos animales.

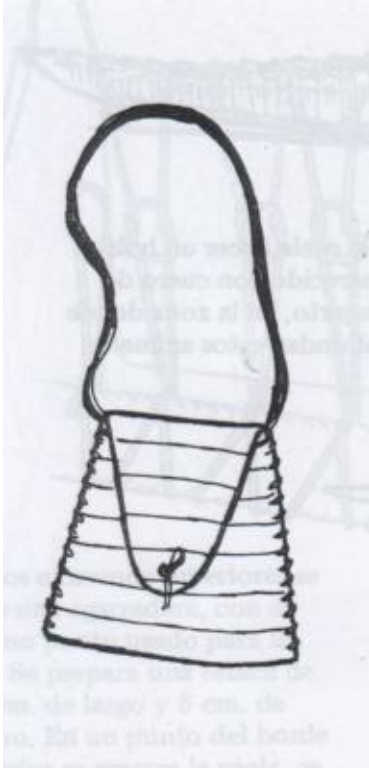


Se usa el cuero de la barriga que es más suave.



Una vez seco, se dobla en tres partes: las dos más anchas se cosen con hilo de kumai.

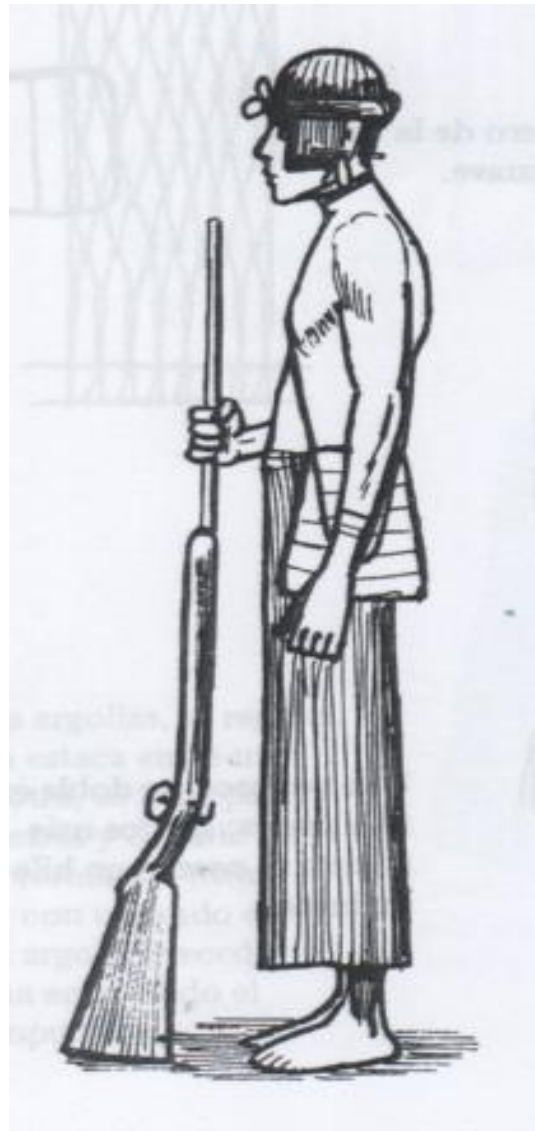




Se obtiene una bolsita trapezoidal

En la parte que sirve de tapa se pone una piolita,

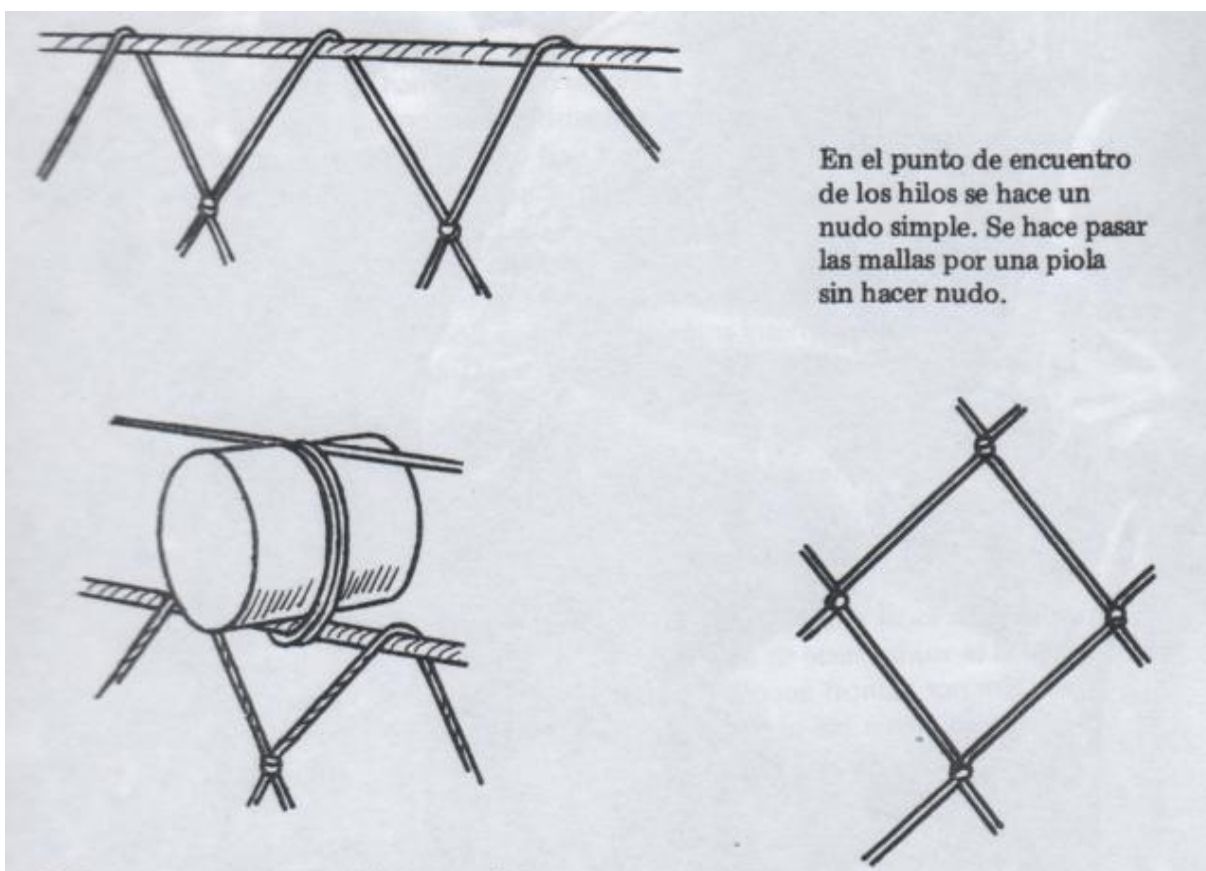
Con la función de cierre



NEKA

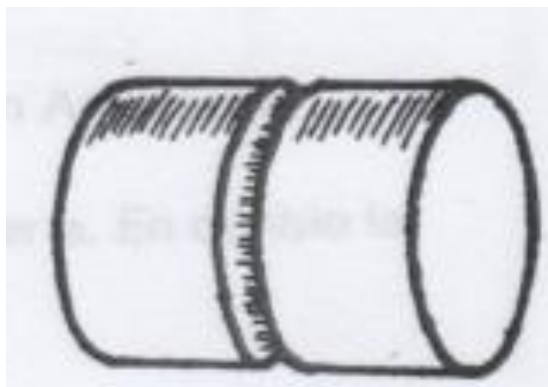
(Red)

La red se fabrica con el mismo material de las bolsas mencionadas que se usa donde los ríos son mansos. Tiene mallas romboidales de 3 – 4 cm. de lado. La red tiene unos 30 - 40 cm. de alto. El largo varía. Suele ser de 10 – 12 m.

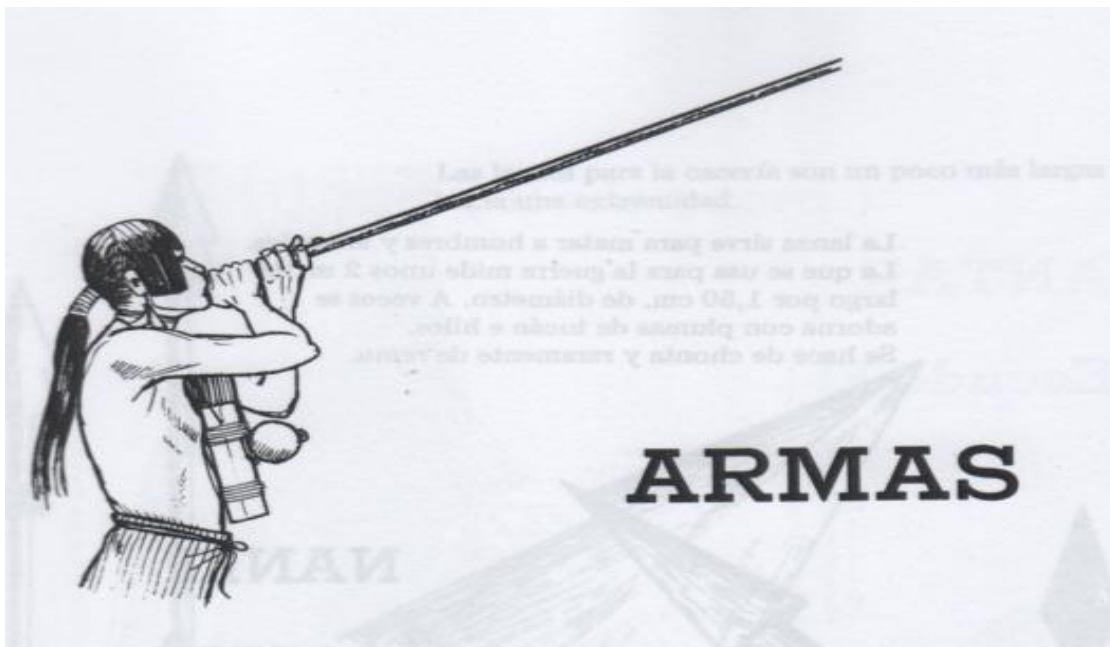


En la parte superior, paralela a esta piola, corre otro más delgado. Cada 30 – 40 cm. da unas vueltas alrededor de unos segmentos de madera muy liviana y coge también la piola inferior. Estos trocitos de madera (2 – 3 cm. de diámetro), sirven de flotadores.

Para que no resbalen, se les practica una ranura.







Los Shuar se han hecho acreedores a una merecida fama de pueblo guerrero. Por siglos su indómita actitud frente a todo tipo de invasores ha sido juzgada como algo negativo, pero hoy se ve claramente que tiene el merito de haberles permitido sobrevivir y conservarse libres.

De todas maneras hay que tener en cuenta que las guerras de los Shuar se han dirigido solo excepcionalmente hacia los pueblos extraños: su beligerancia se han manifestado casi siempre en enfrentamientos internos. Antropólogos, sociólogos y ecólogos siguen formulando las mas distintas hipótesis sobre el por que de este fenómeno.

Lo que aquí interesa es simplemente ver la herramienta que han elaborado y utilizado con fines bélicos. Se trata de algo muy sencillo, extraído de manera exclusiva del mundo vegetal.

El arma tradicional y típica de los Shuar ha sido la lanza de chonta.

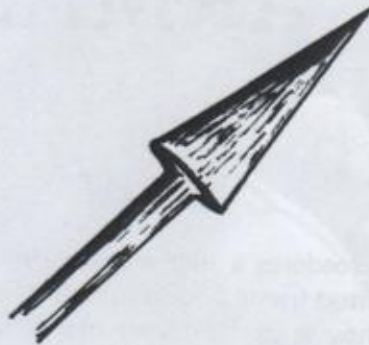
Pero más que el arma, lo que es decisivo en el tipo de guerra Shuar es la habitabilidad del hombre. Casi nunca el Shuar acude al choque frontal: son mas bien esenciales la astucia, el saber esperar, el conocimiento del medio geográfico, los pacientes contactos diplomáticos.

La introducción de las armas de fuego no han cambiado mucho las tácticas guerreras, pero han vuelto mucho más mortales los enfrentamientos, haciendo correr a ciertos grupos el peligro de auto exterminio.

Los Shuar no conocen el arco, tan típico de la Región Amazónica.

La lanza sirve tanto para la guerra como para la cacería. En cambio la bodoquera o cerbatana, se usa exclusivamente en la cacería.

La lanza sirve para matar a hombres y animales.
La que se usa para la guerra mide unos 2 m. de
largo por 1,50 cm. de diámetro. A veces se
adorna con plumas de tucán e hilos.
Se hace de chonta y raramente de *remu*.



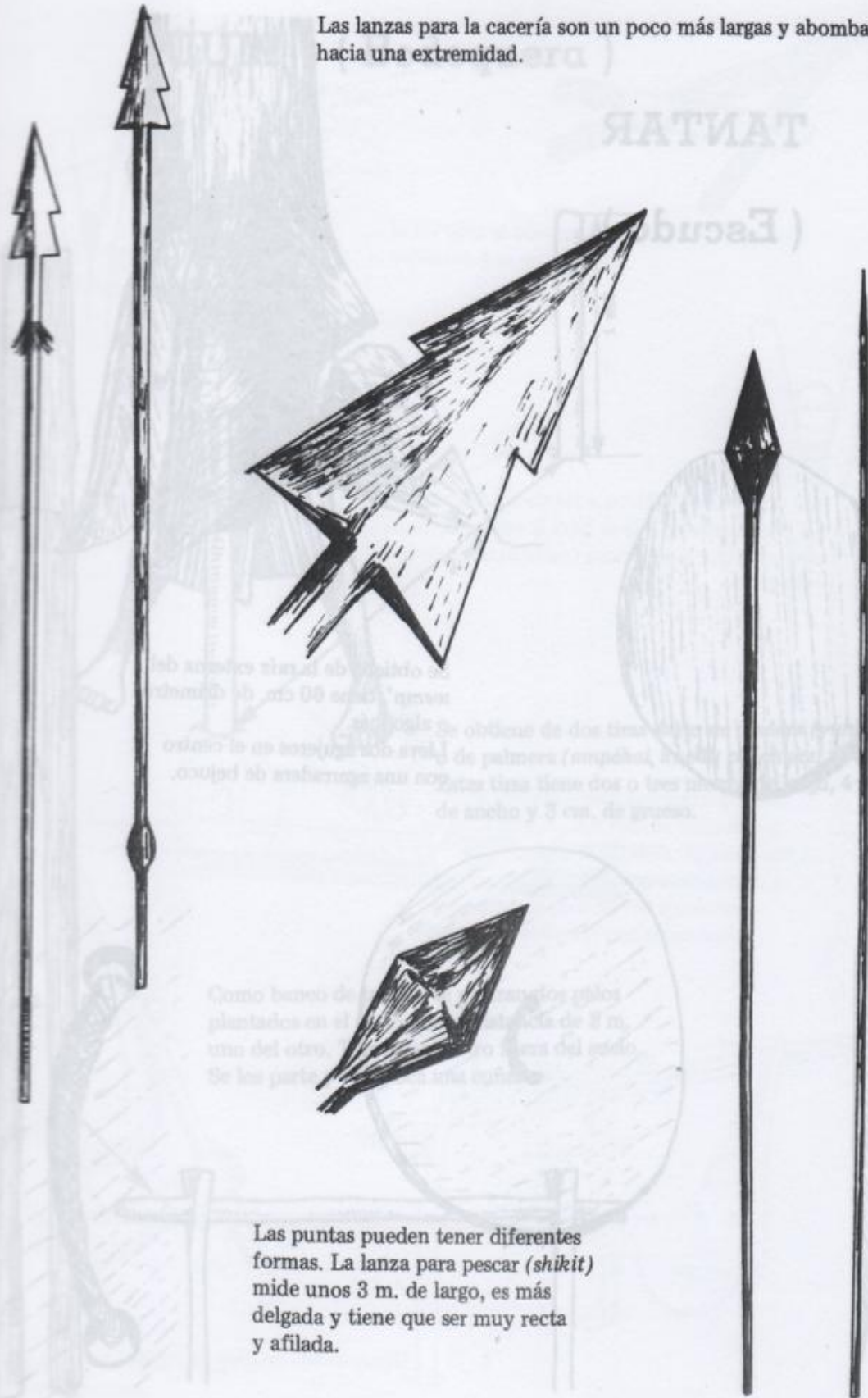
NANKI (Lanza)

A veces en la punta de un palo se
amarra un cuchillo a manera de
lanza.



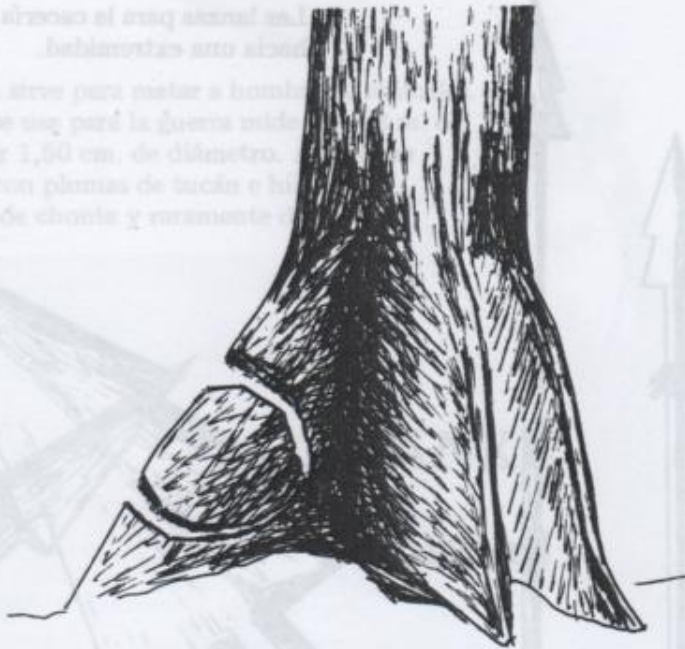
GROSOR cm 1,5

Las lanzas para la cacería son un poco más largas y abombadas hacia una extremidad.

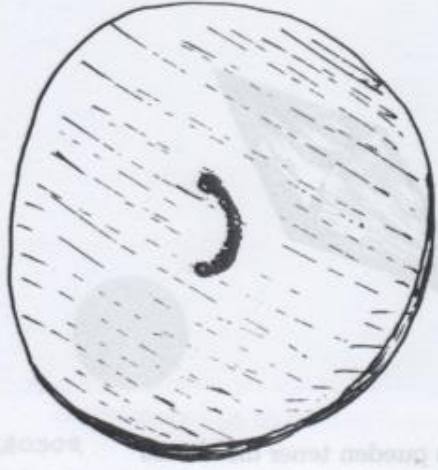


Las puntas pueden tener diferentes formas. La lanza para pescar (*shikit*) mide unos 3 m. de largo, es más delgada y tiene que ser muy recta y afilada.

TANTAR (Escudo)

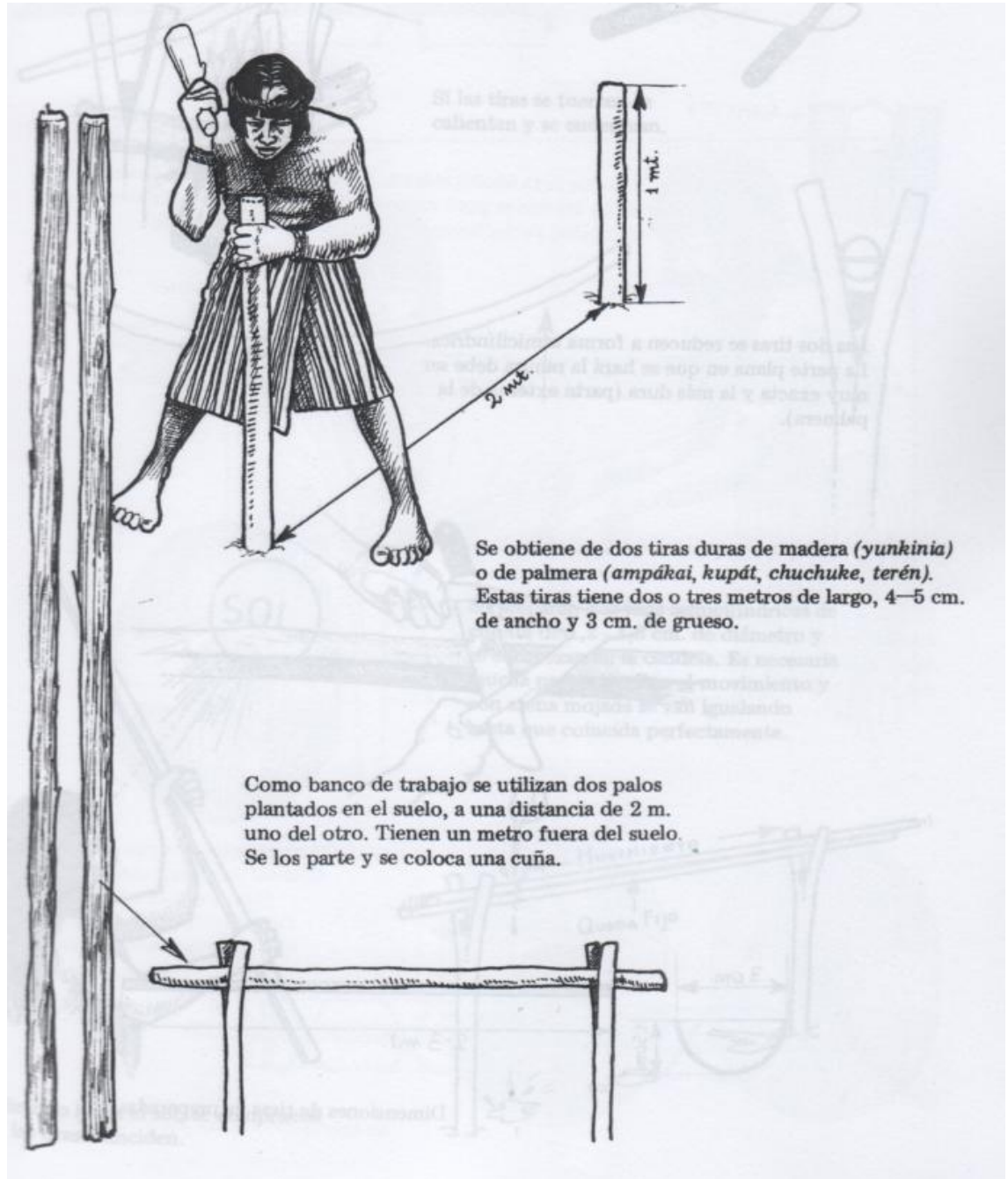


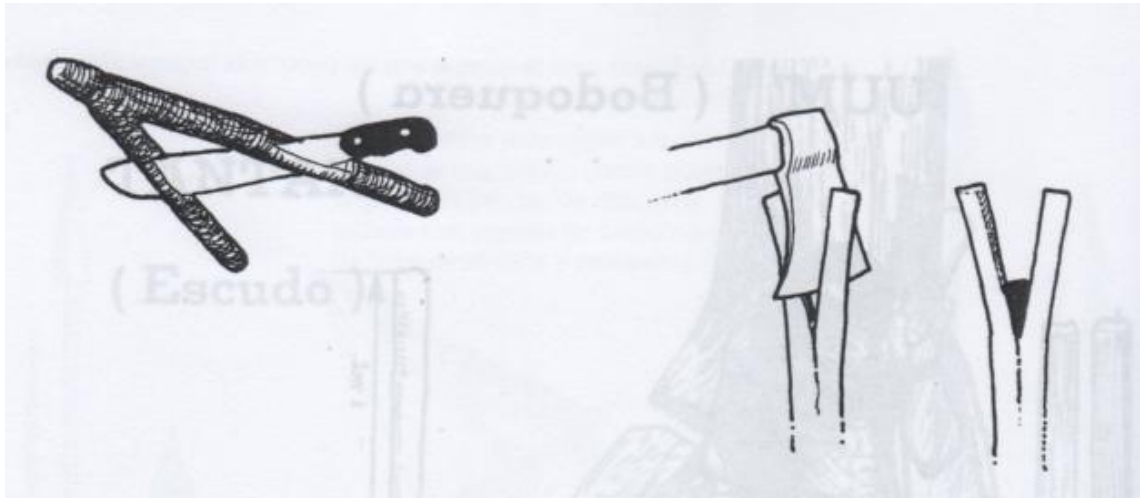
Se obtiene de la raíz externa del *wemp'*, tiene 60 cm. de diámetro o algo más.
Lleva dos agujeros en el centro con una agarradera de bejuco.



UUM´

(Bodoquera)

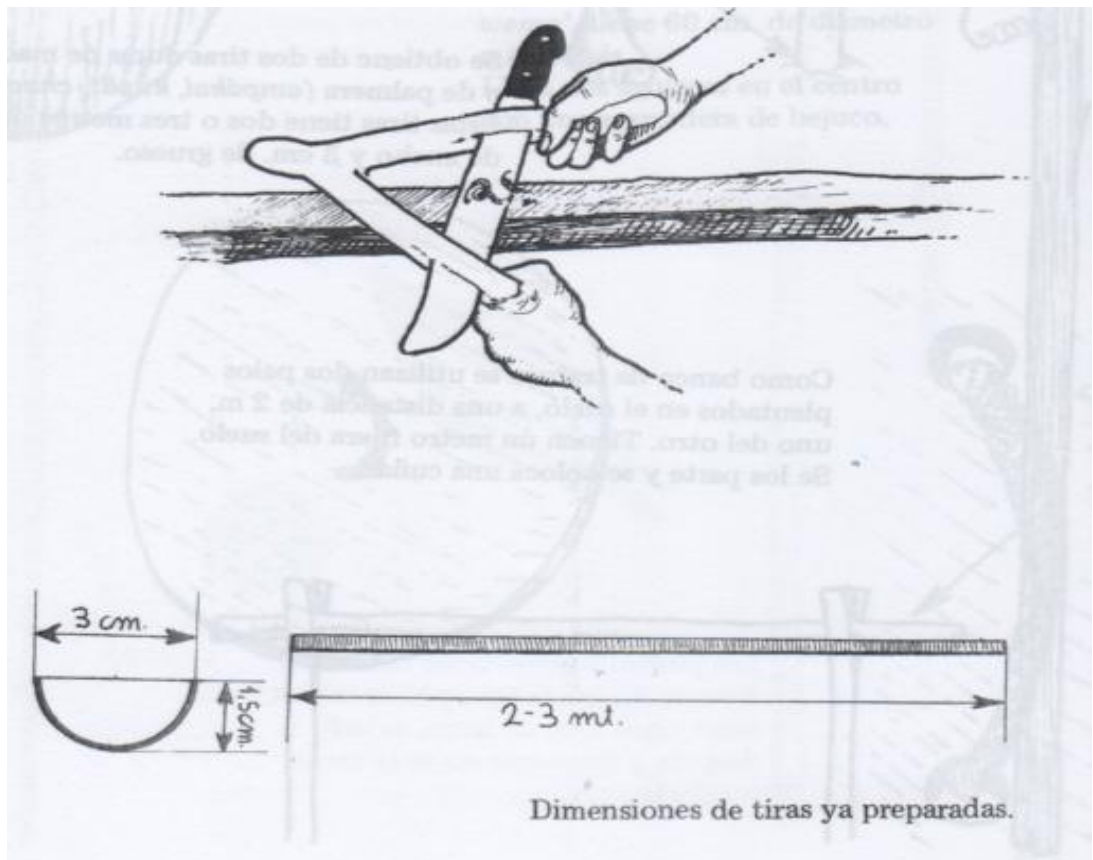


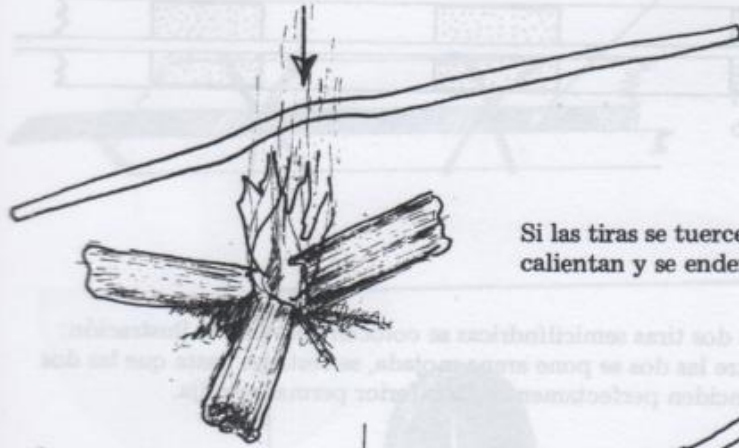


Las dos tiras se reducen a forma semicilíndrica.

La parte plana en la que se hará la ranura debe

ser muy exacta y la más dura (parte externa de la palmera)



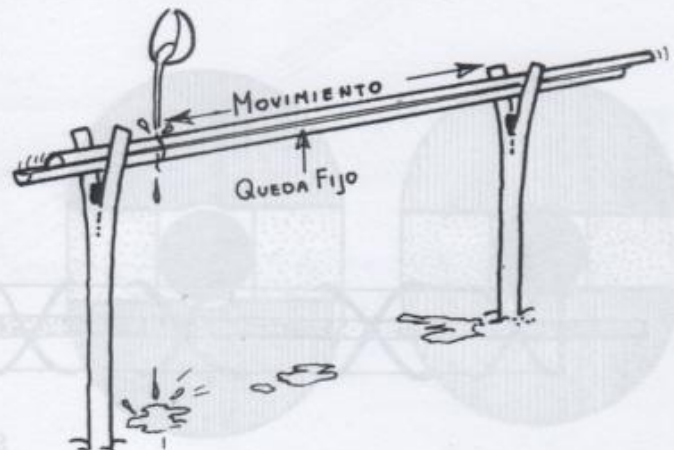


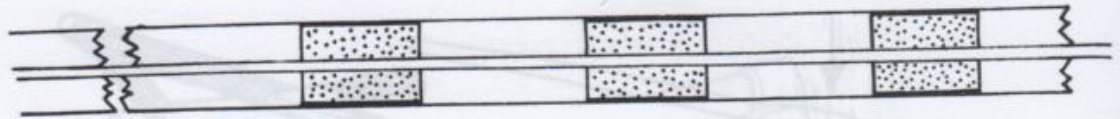
Si las tiras se tuercen se calientan y se enderezan.



Mirando hacia el sol, se comprueba si las tiras coinciden.

Se preparan dos tiras semicilíndricas de chonta de 1,2 - 1,3 cm. de diámetro y se enderezan en la candela. Es necesaria mucha precisión. Con el movimiento y con arena mojada se van igualando hasta que coincida perfectamente.

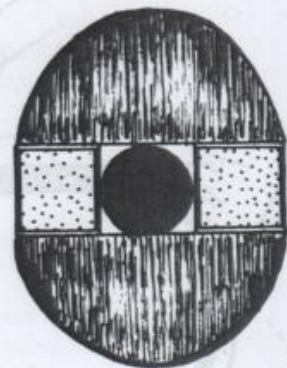




Las dos tiras semicilíndricas se colocan como en la ilustración: Entre las dos se pone arena mojada, se restrega hasta que las dos coinciden perfectamente. La inferior permanece fija.



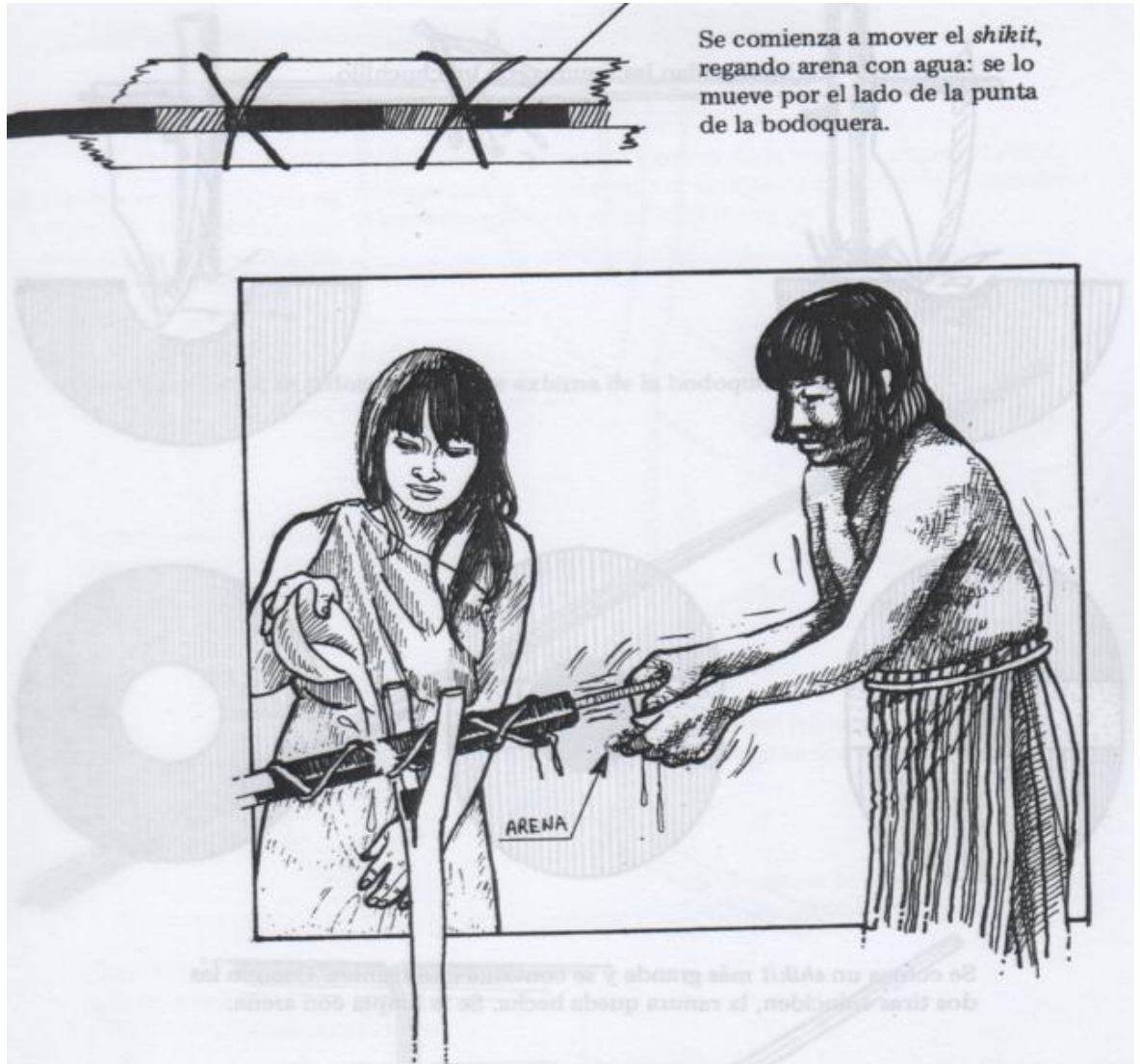
Una vez que las dos tiras están bien lisas se pone un *shikit* (palito redondo para cavar la ranura). En la mitad y a sus lados se colocan unas tiritas de su mismo grosor, sacadas del meollo de una palmera.



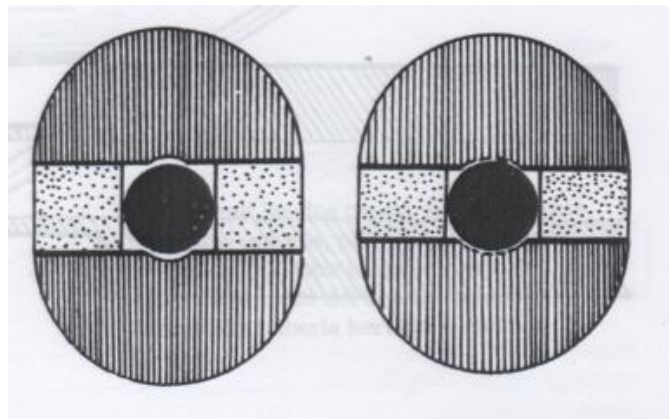
SECCION



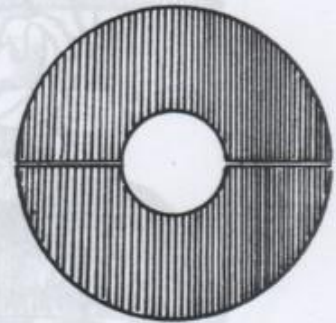
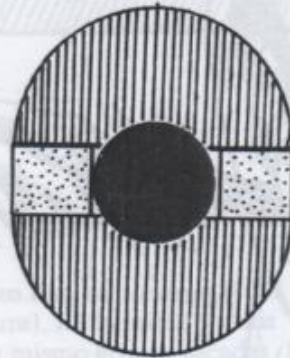
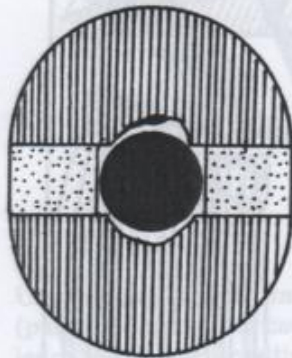
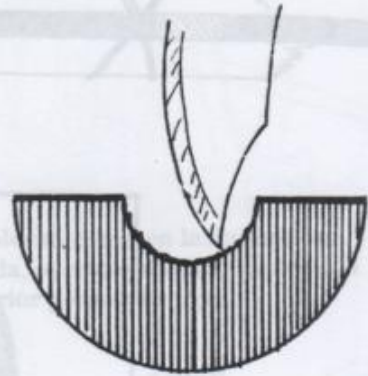
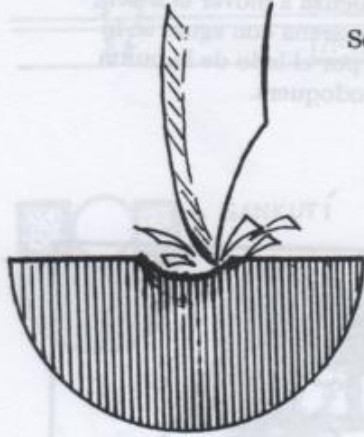
Se sobrepone la otra tira y se amarra.



Al *shikit* hay que imprimirle un movimiento giratorio. Cuando comienza a moverse muy fácilmente se sustituyen las tiras laterales con otras más delgadas.



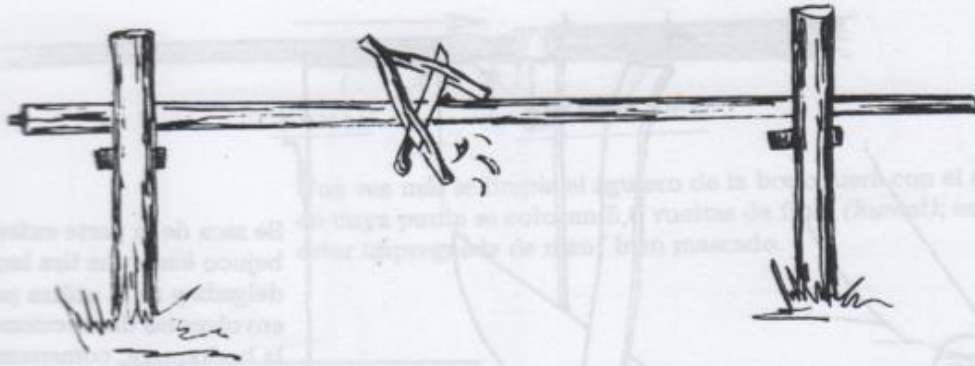
Se ahondan las ranuras con un chuchillo.



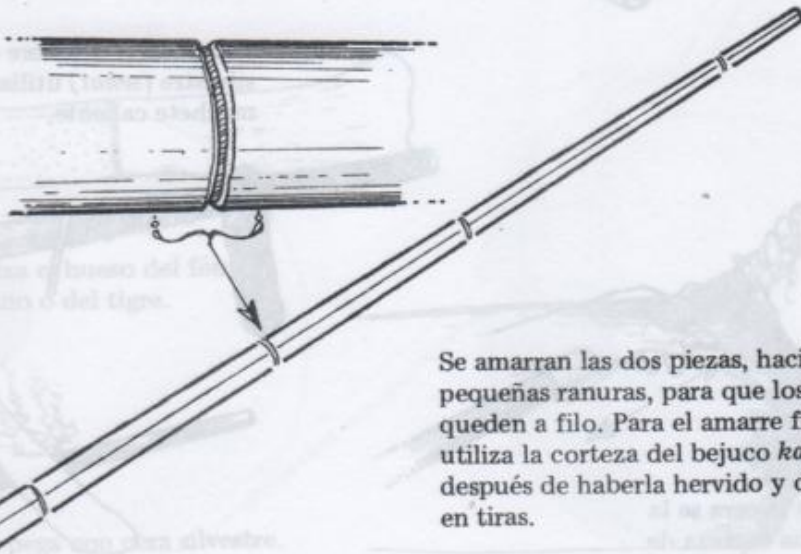
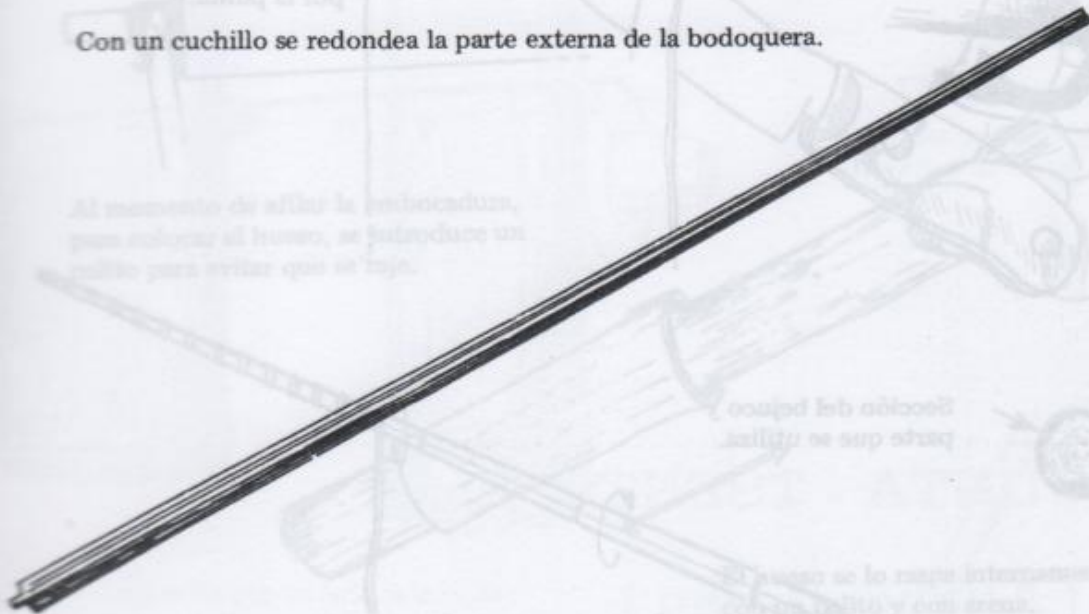
Se coloca un *shikit* más grande y se continúa como antes. Cuando las dos tiras coinciden, la ranura queda hecha. Se la limpia con arena.



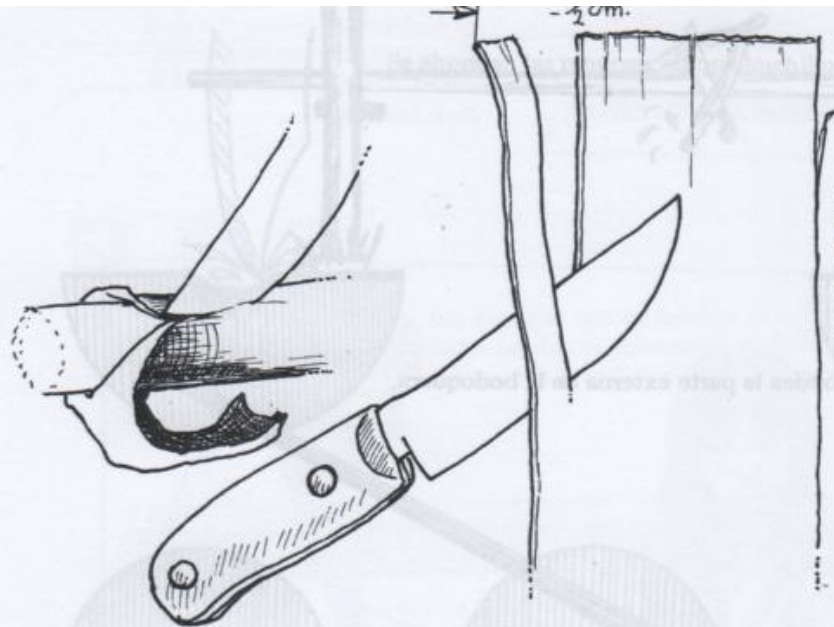
En la base se hace una embocadura de 1,3 cm. de diámetro externo y 2,5 de largo.



Con un cuchillo se redondea la parte externa de la bodoquera.



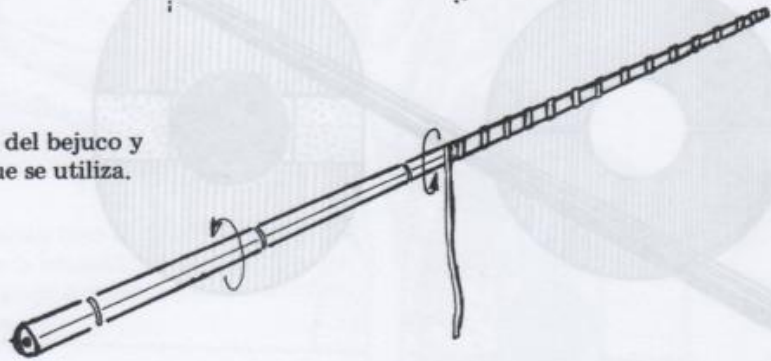
Se amarran las dos piezas, haciendo unas pequeñas ranuras, para que los amarres queden a filo. Para el amarre final se utiliza la corteza del bejuco *kankúm*, después de haberla hervido y dividido en tiras.



Se saca de la parte externa del bejuco *kaap* una tira larga y delgada y se la utiliza para envolver las dos secciones de la bodoquera, comenzando por la punta.



Sección del bejuco y parte que se utiliza.

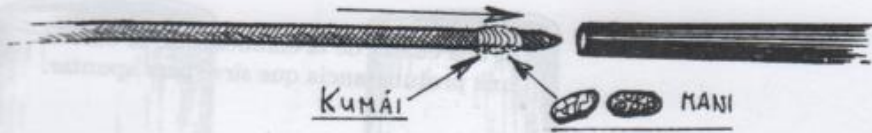


Este amarre se cubre con cera silvestre (*sekat*) utilizando un machete caliente.



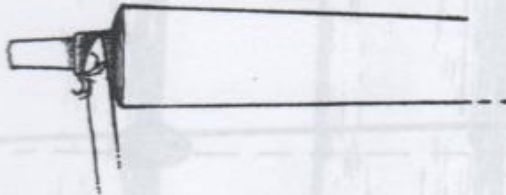
Para alisar bien la cera se la restrega con una corteza de yuca.



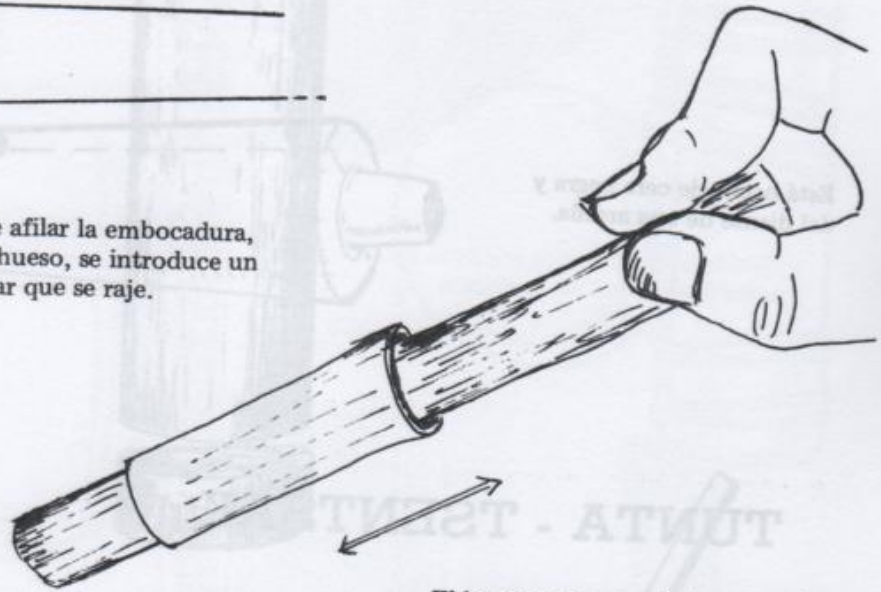


KUMAI MANI

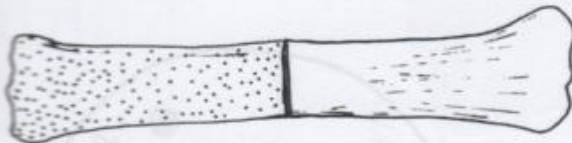
Una vez más se limpia el agujero de la bodoquera con el *shikit*, en cuya punta se colocan 5,6 vueltas de fibra (*kumai*); esta debe estar impregnada de maní bien maseado.



Al momento de afilar la embocadura, para colocar el hueso, se introduce un palito para evitar que se raje.



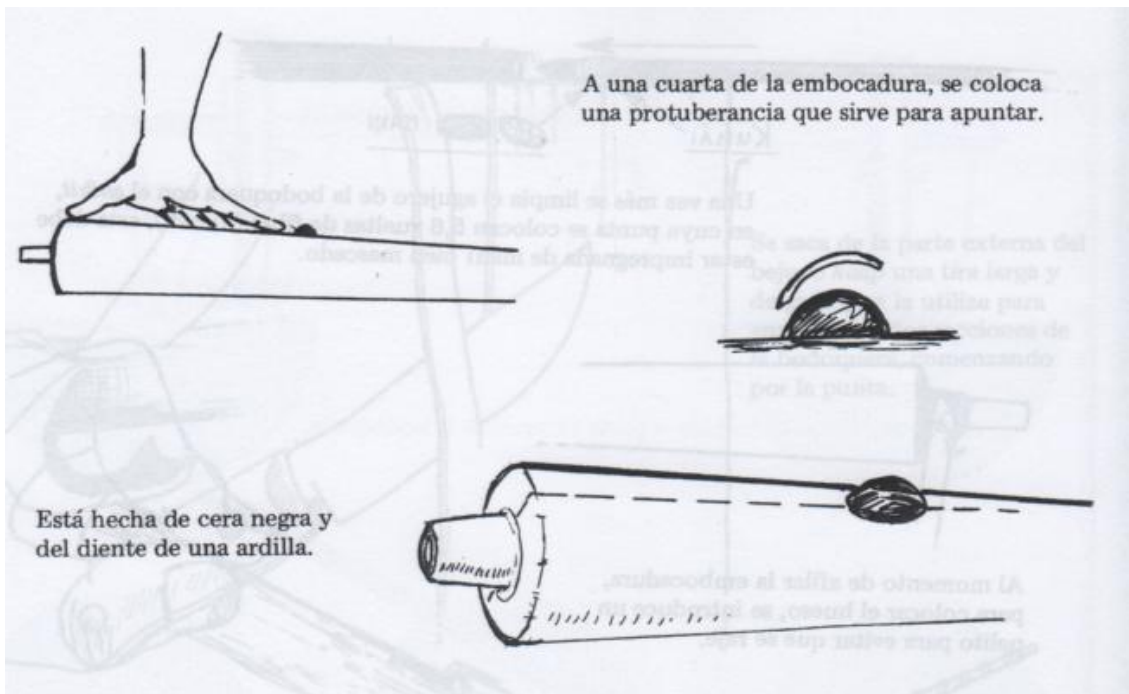
El hueso se lo raspa internamente con un palito y con arena.



Se utiliza el hueso del fémur del sajino o del tigre.

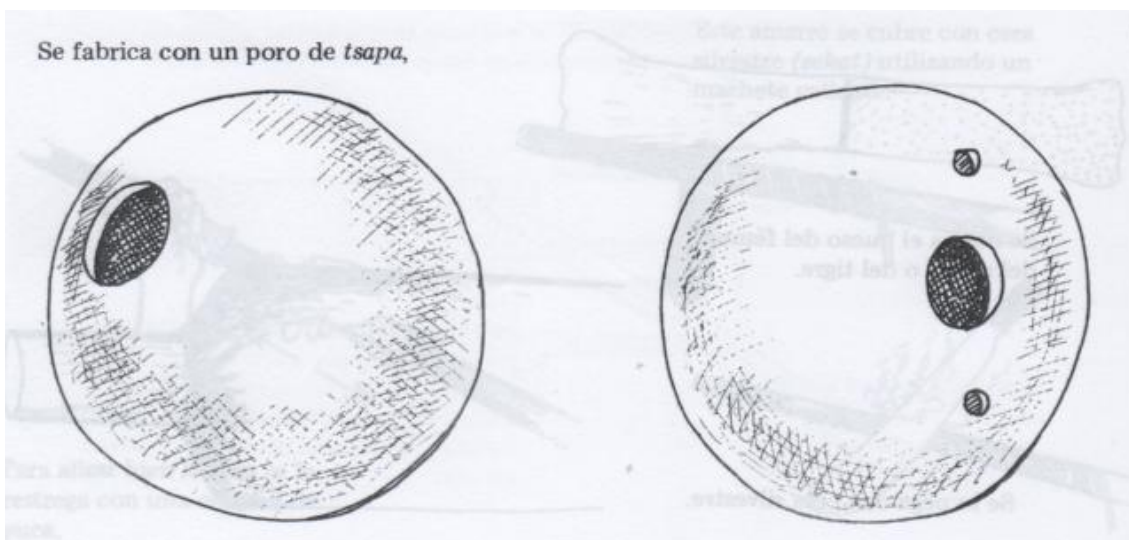


Se lo pega con cera silvestre.



TUNTA – TSENTSAK

(Aljaba – flecha)

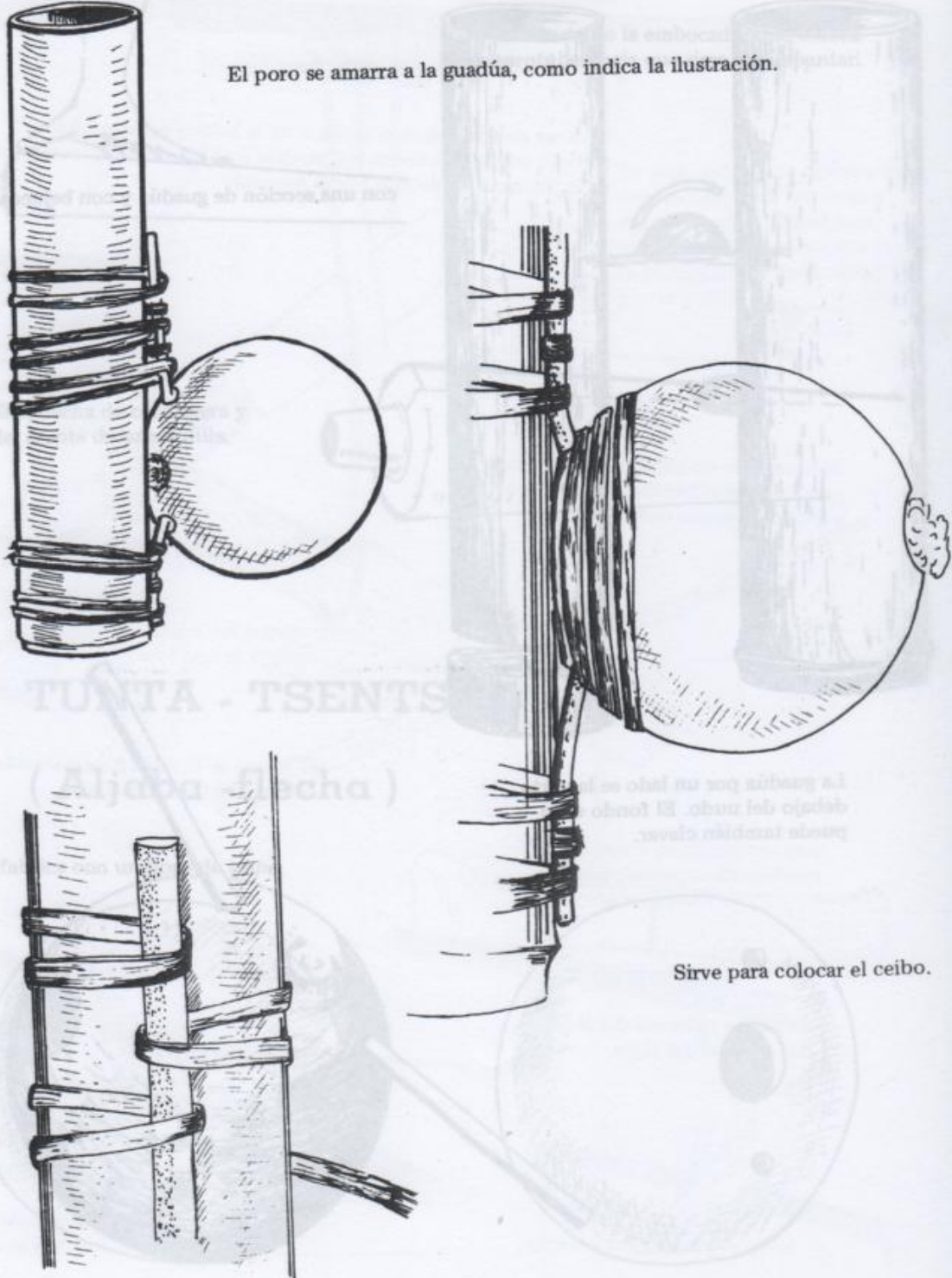




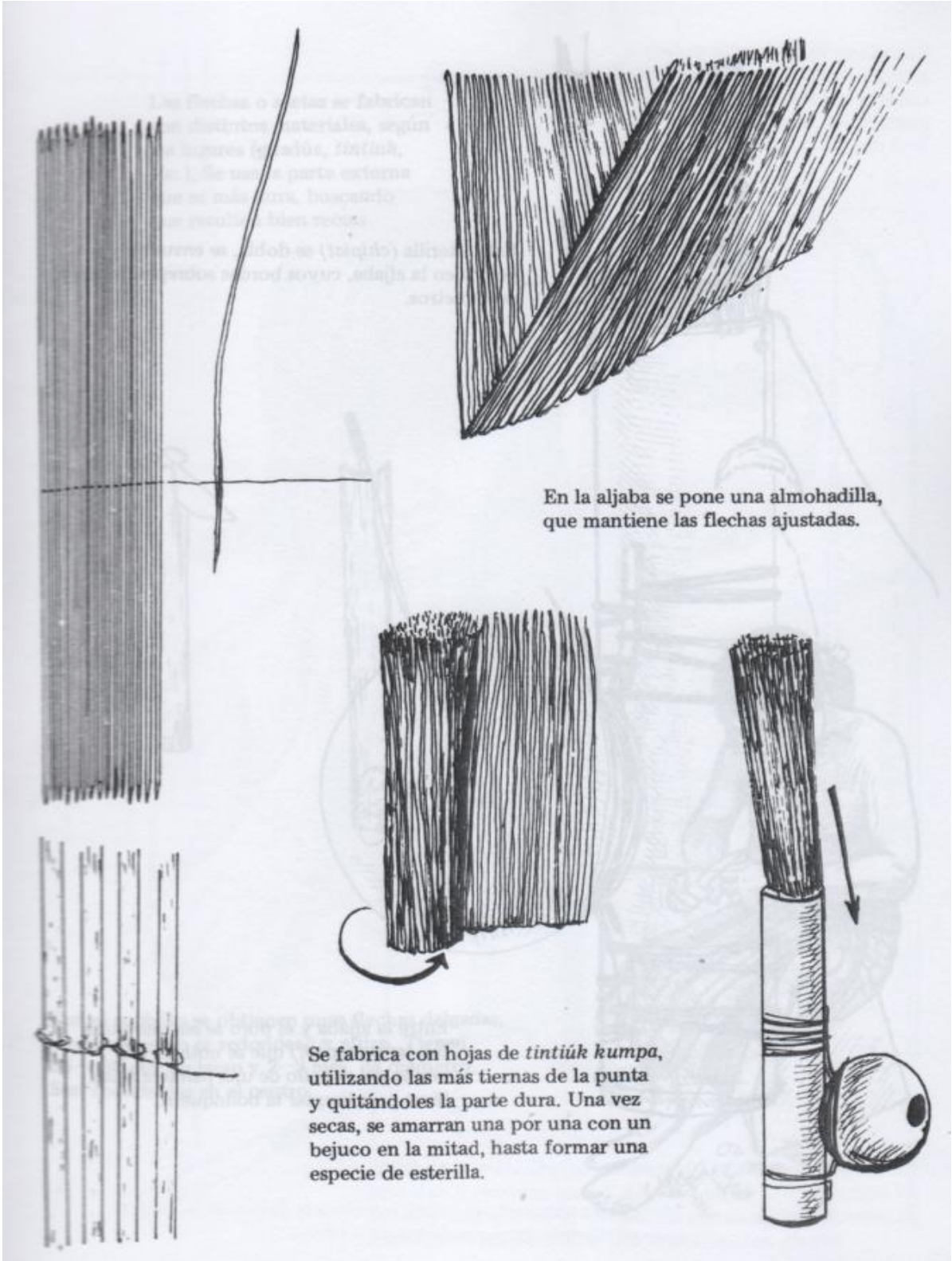
con una sección de guadúa y con bejuco.

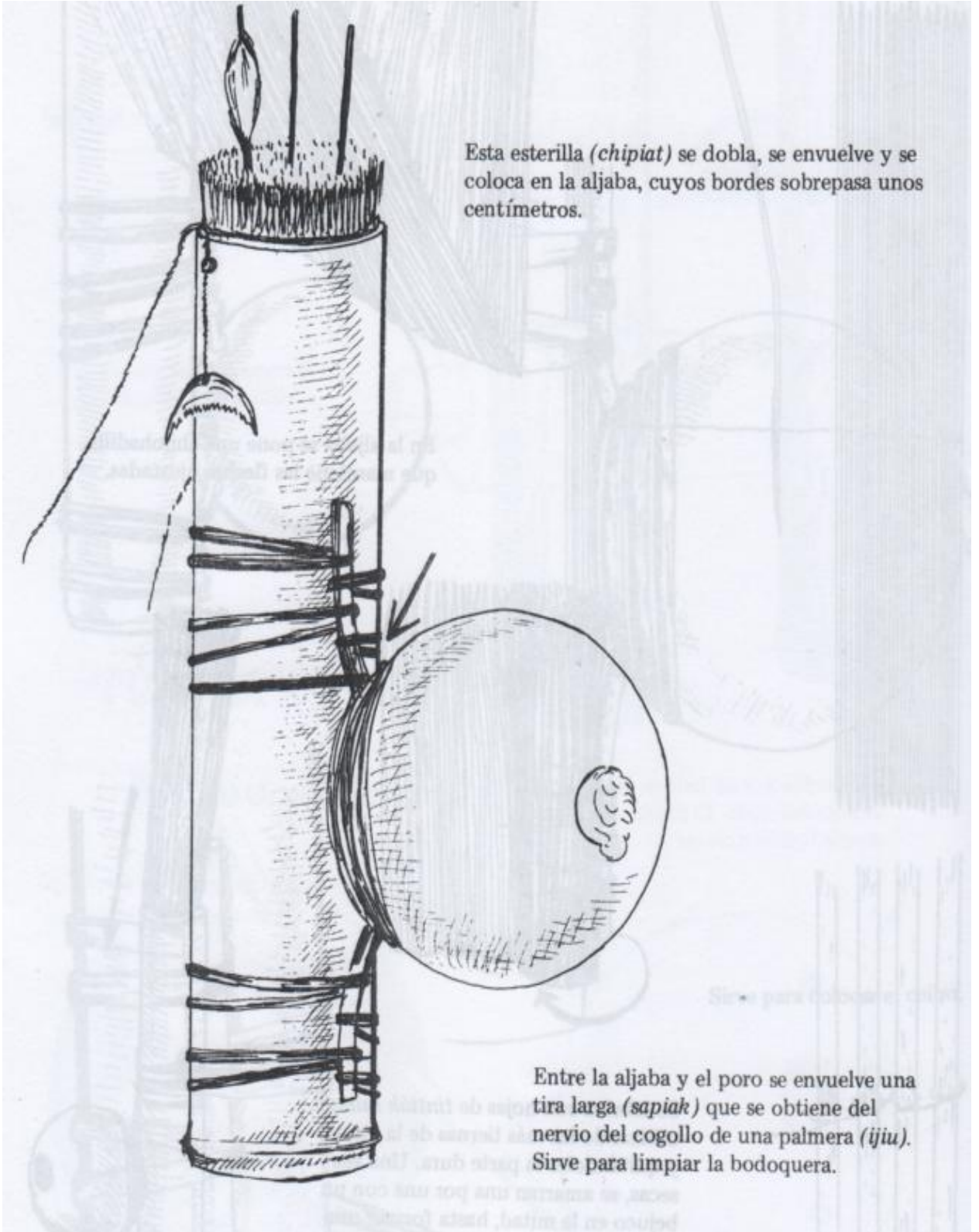
La guadúa por un lado se la corta debajo del nudo. El fondo se lo puede también clavar.

El poro se amarra a la guadúa, como indica la ilustración.



Sirve para colocar el ceibo.

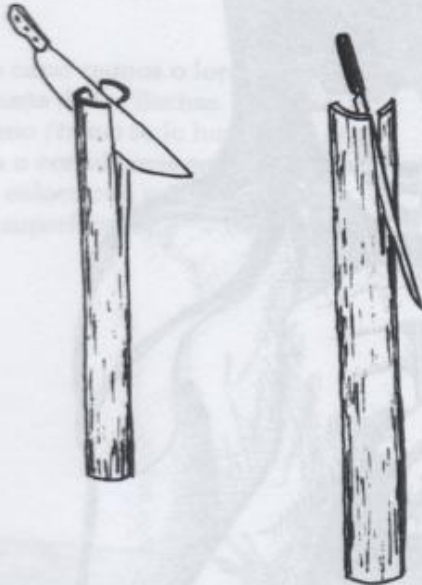




Esta esterilla (*chipiat*) se dobla, se envuelve y se coloca en la aljaba, cuyos bordes sobrepasa unos centímetros.

Entre la aljaba y el poro se envuelve una tira larga (*sapiak*) que se obtiene del nervio del cogollo de una palmera (*ijiu*). Sirve para limpiar la bodoquera.

Las flechas o saetas se fabrican con distintos materiales, según los lugares (guadúa, *tintiuk*, etc.). Se usa la parte externa que es más dura, buscando que resulten bien rectas.



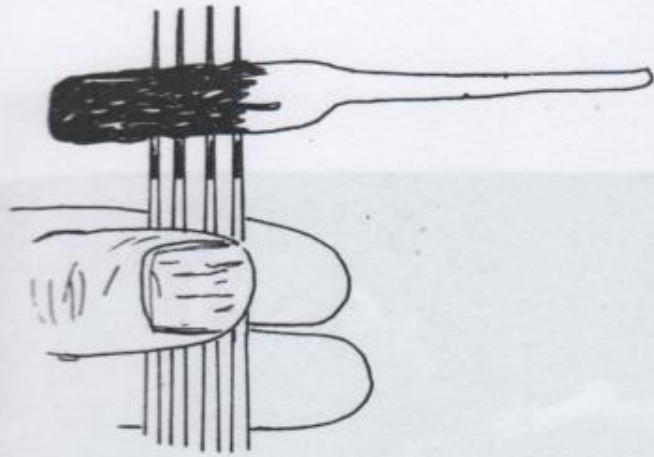
Con el cuchillo se obtienen unas flechas delgadas, y con el mismo se redondean y afilan. Tienen 25 – 30 cm. de largo y 2-3 mm. de diámetro. Son abombadas en el centro.



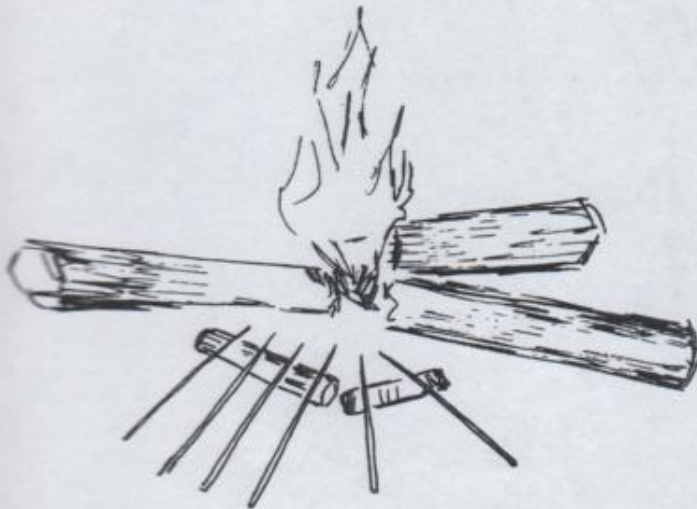
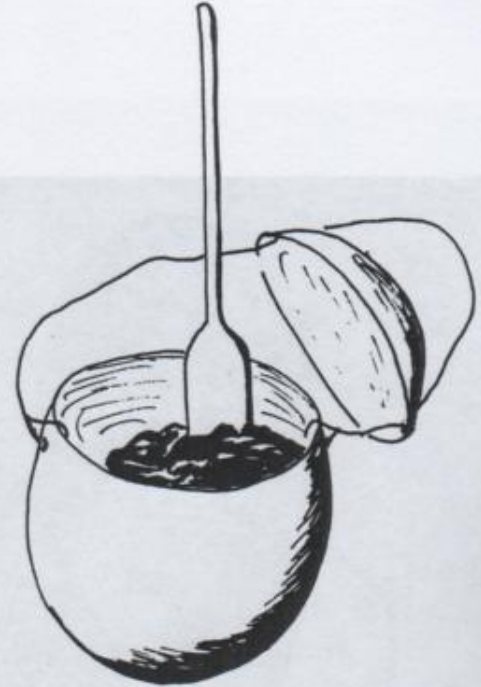
Cuando se va de cacería se tienen siempre unas flechas preparadas. El ceibo se coloca con un movimiento giratorio en la parte inferior a unos 2—3 cm. de la extremidad.



Para volver compacto el ceibo, se coloca la flecha en la boca y se lo comprime entre los dedos y los labios.



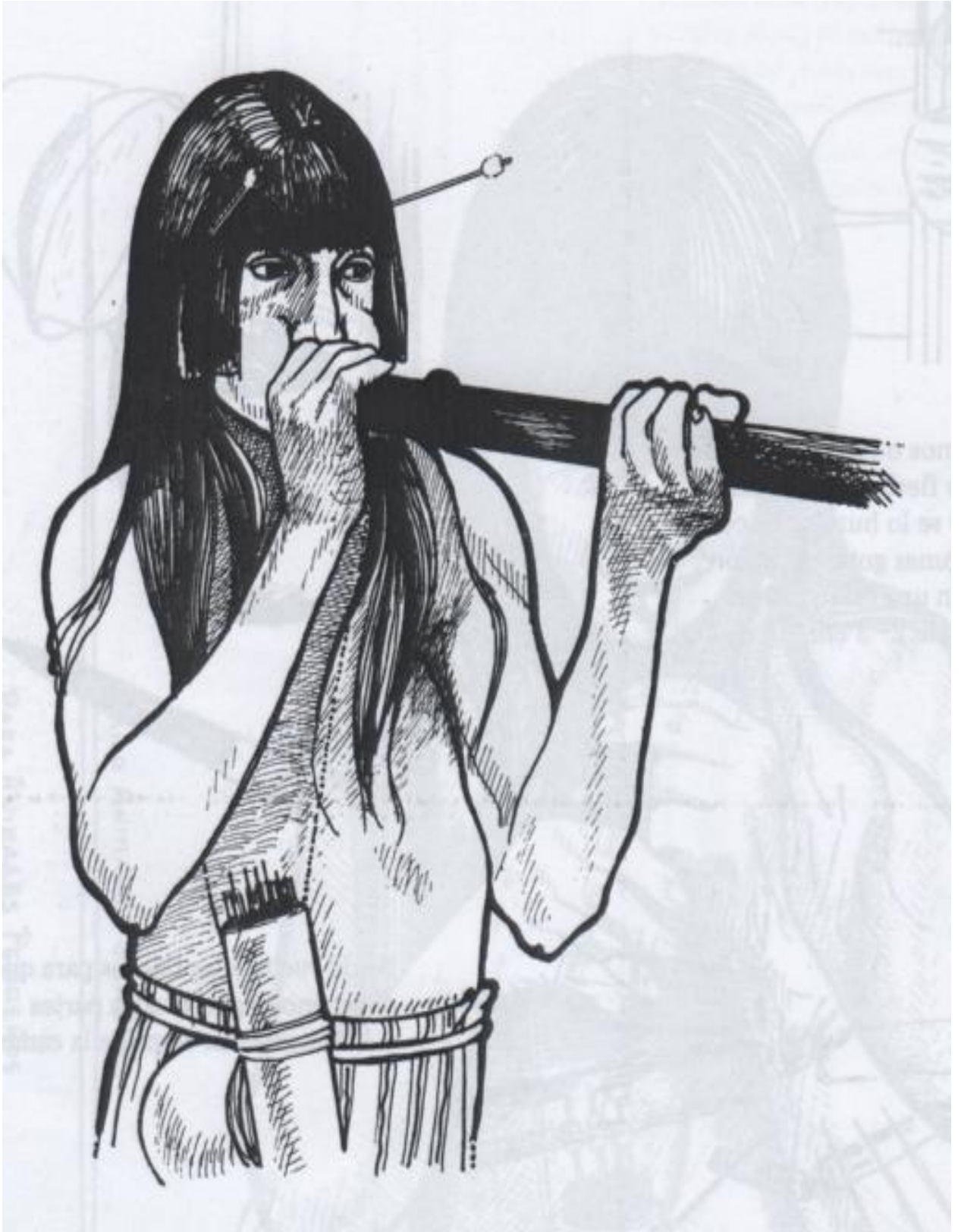
Para cazar monos o loros se envenena la punta de las flechas. Para usar el veneno (*tseas*) se lo humedece con agua o con algunas gotas de limón y se coloca con una estaquita en una superficie de 2-3 cm.



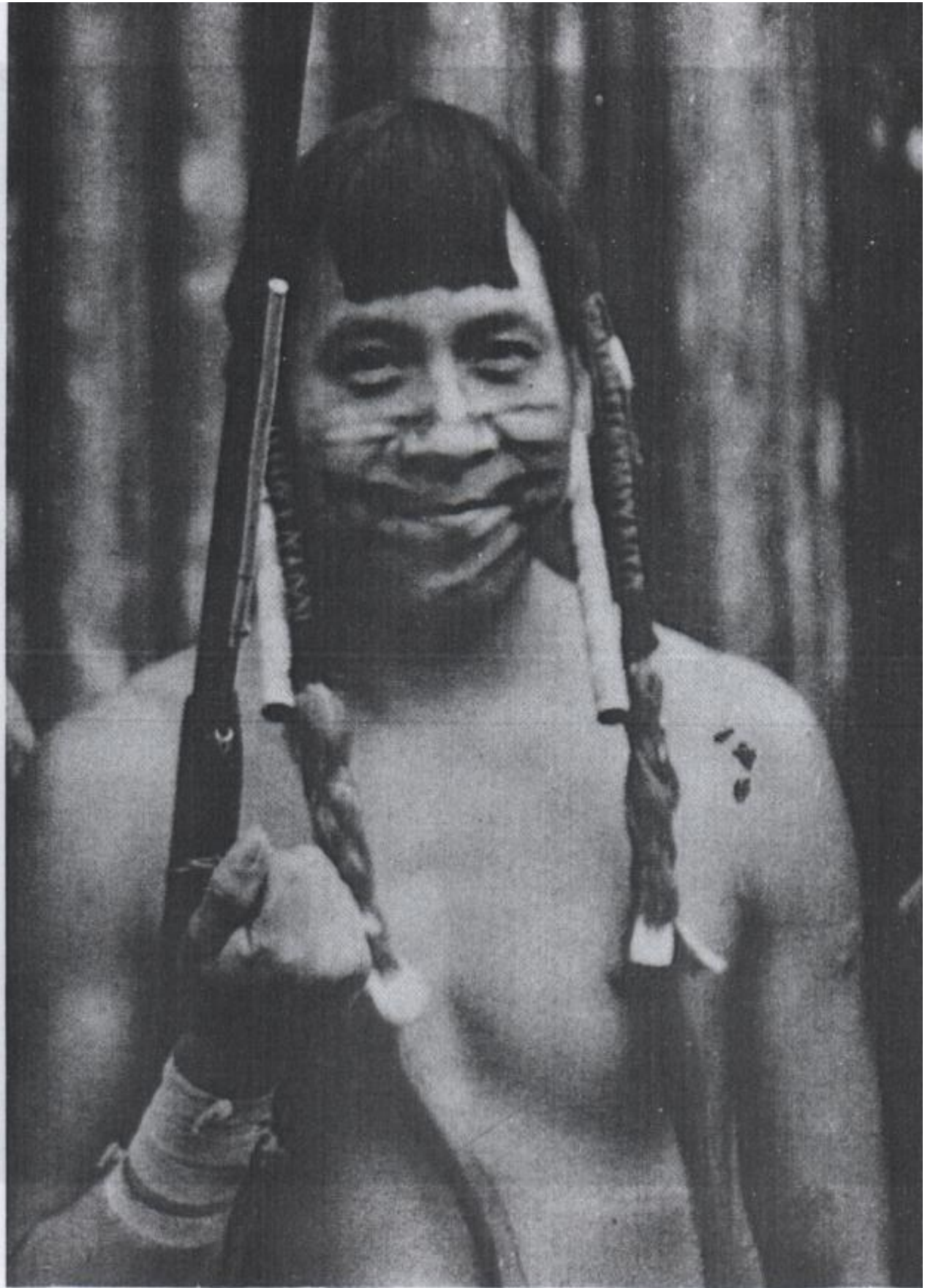
Se da vuelta a las flechas para que el veneno llegue a todas partes y luego se secan cerca de la candela.

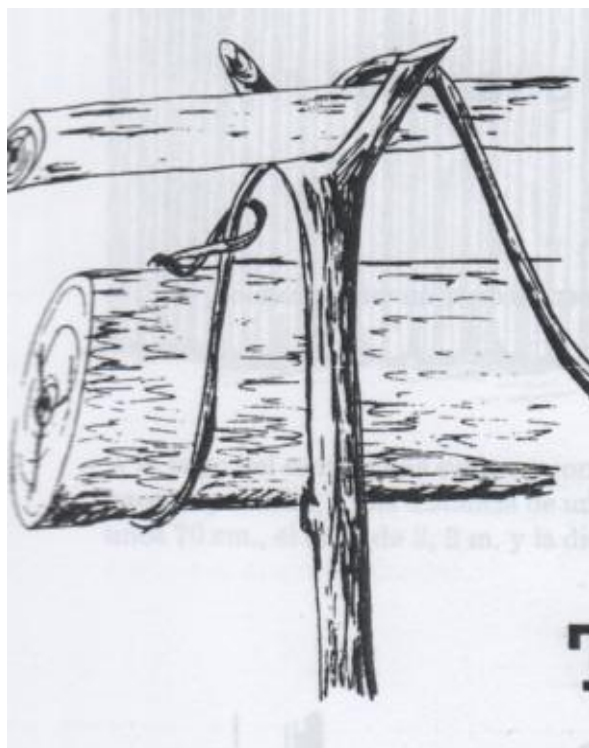


Antes de usar las flechas envenenadas se practica una ranura, para que la punta se rompa para cuando el animal sacuda la flecha y se quede en su cuerpo. La ranura se hace girando la flecha entre los dientes de una mandíbula de piraña.









TRAMPAS

Decir que los Shuar son un pueblo de cazadores no es exacto, porque los productos de la cacería no constituyen el elemento principal de su alimentación. Con esto tampoco se quiere afirmar que las proteínas animales obtenidas de la selva no resulta un rubro importante en su dieta.

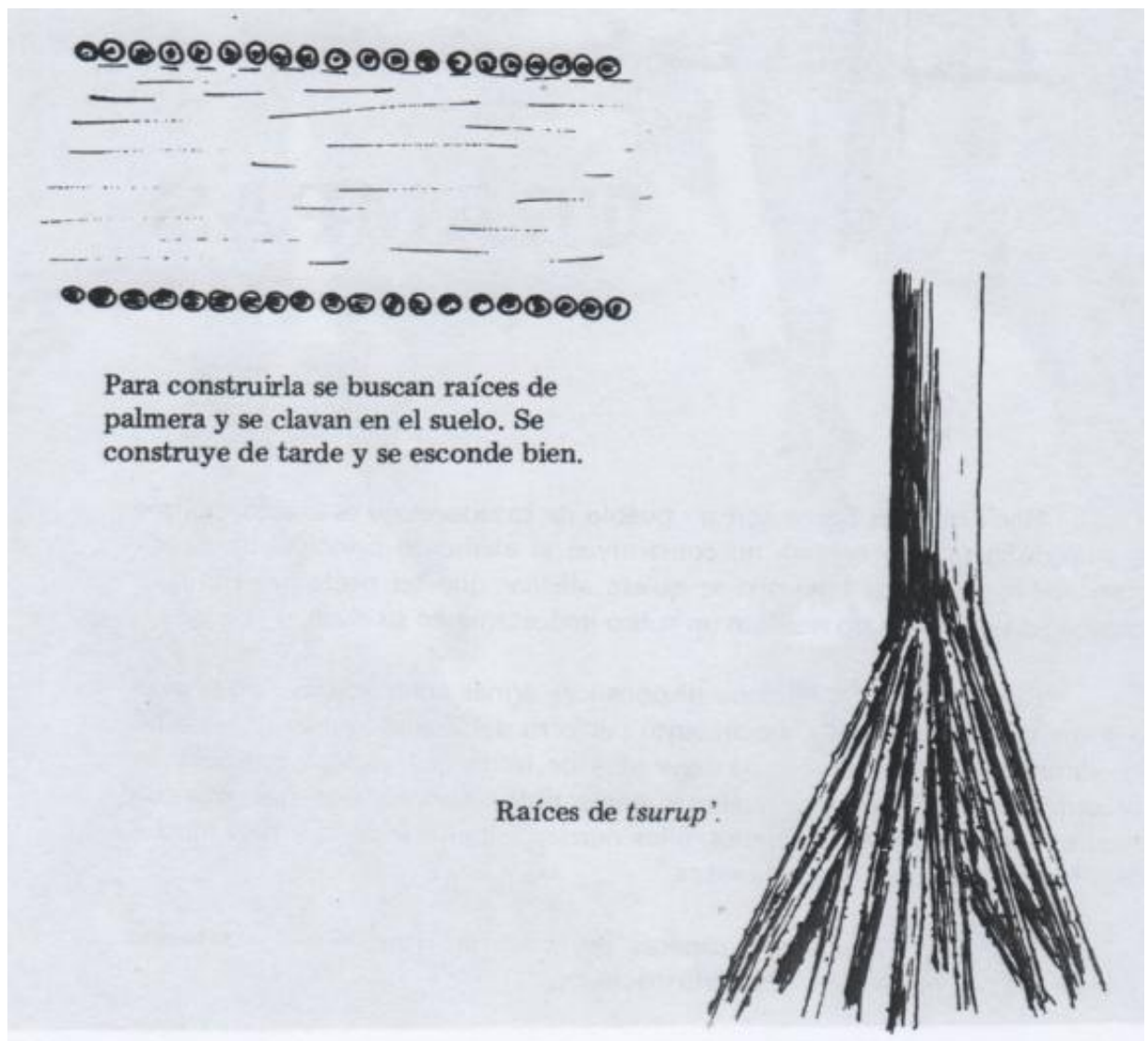
Como cazadores ellos no disponen de armas complicadas pero poseen algo más importantes: el conocimiento perfecto del medio ambiente, y de las costumbres de los animales; la capacidad de imitar sus voces y descubrir su presencia por el olor o por huellas imperceptibles. Todo esto permite que con medios extremadamente simples, ellos puedan adueñarse de los animales mucho más fuertes y veloces que el hombre.

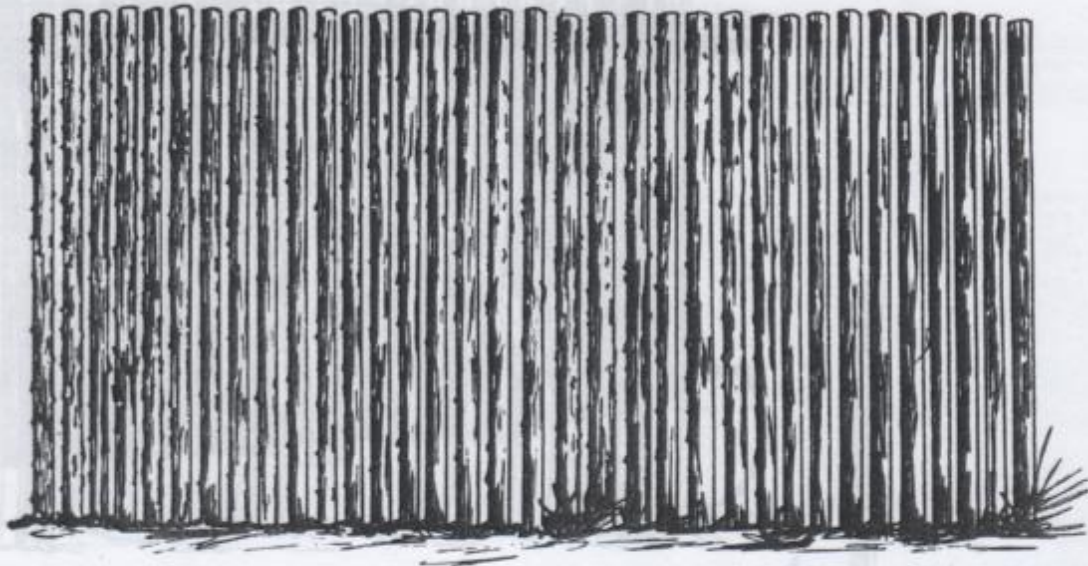
Las trampas que son capaces de construir constituyen una buena prueba de la verdad de estas afirmaciones.

CHINIA

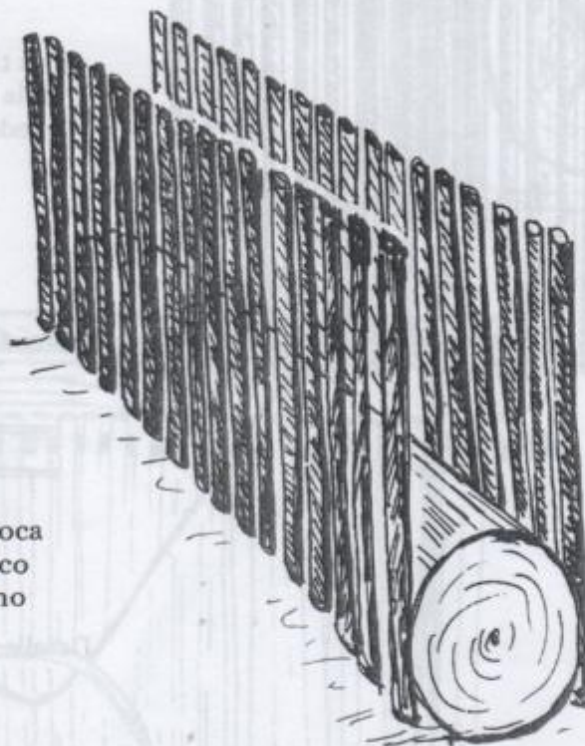
(Trampa para guatusas)

Esta trampa sirve para cazar animales que suelen recorrer un mismo camino, como el armadillo, la guanta o la guatusa.

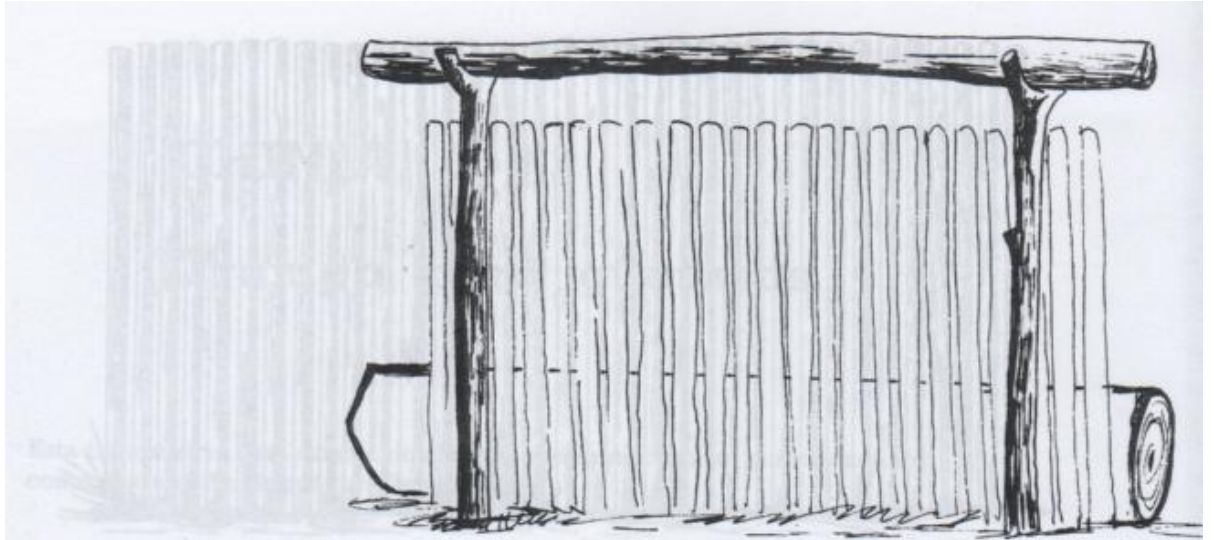




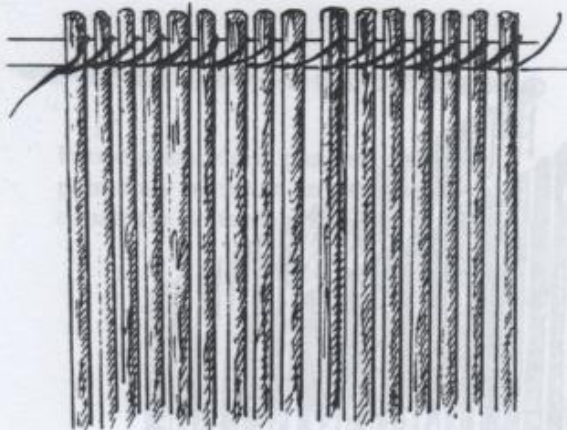
A lo largo del camino que suelen recorrer los animales por cazar, se levantan paredes paralelas, a una distancia de unos 20 cm. El alto de las paredes es de unos 70 cm., el largo de 2, 3 m. y la distancia, entre tira y tira, 1 cm.



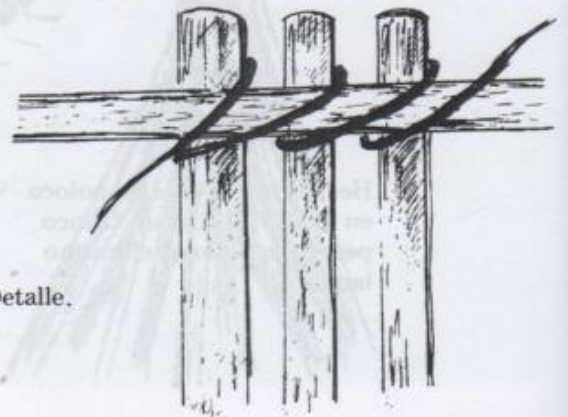
Hechas las paredes, se coloca en medio de ellas un tronco pesado, que tenga el mismo largo.



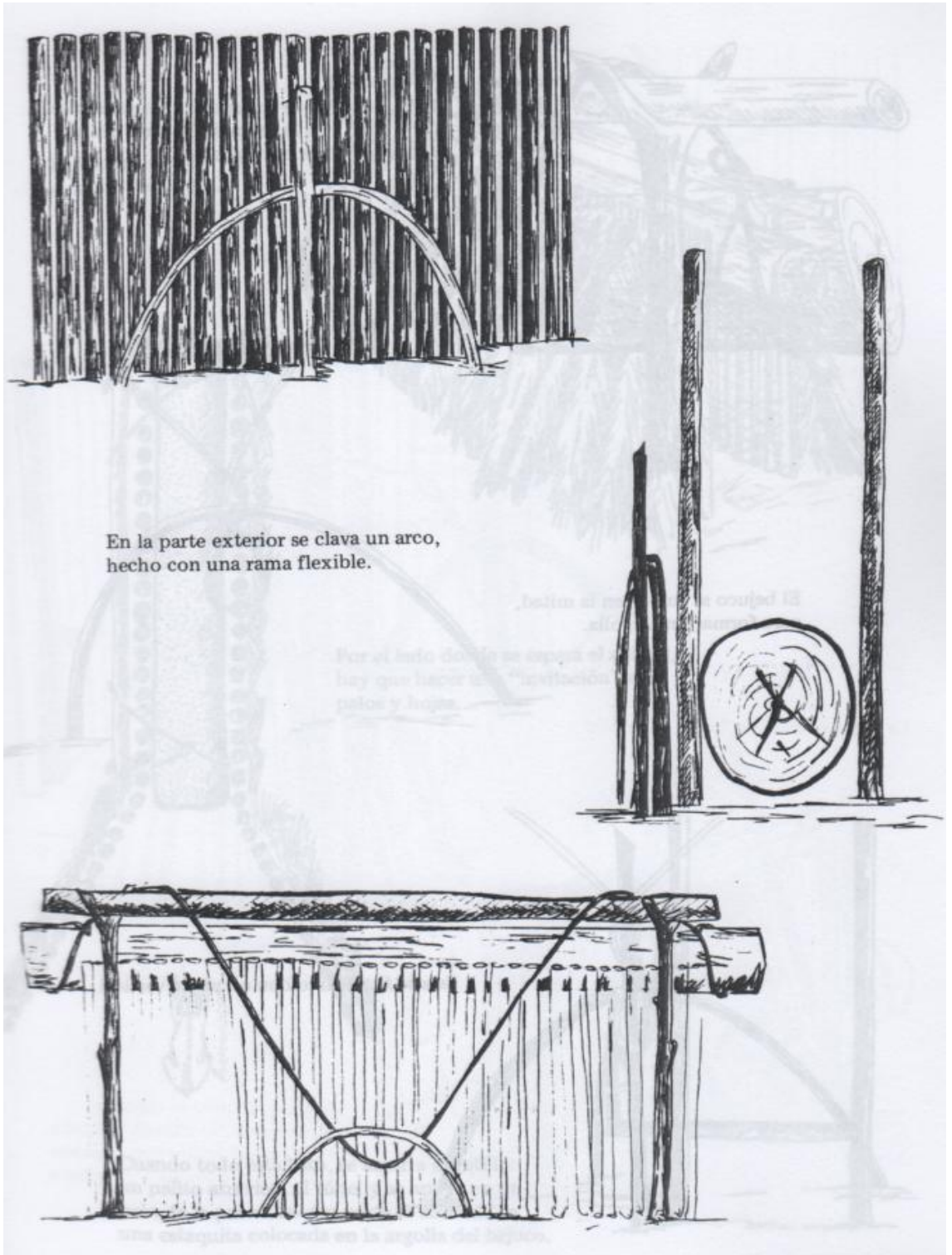
En las extremidades de las paredes se clavan dos horquetas sobre las cuales se coloca un travesaño: deben ser 30 cm. más altas que las paredes.



Las tiras de las paredes se amarran en la parte superior, para que queden firmes.

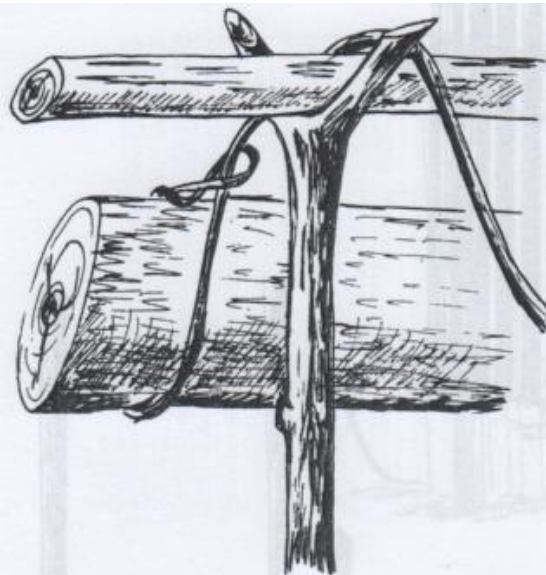


Detalle.



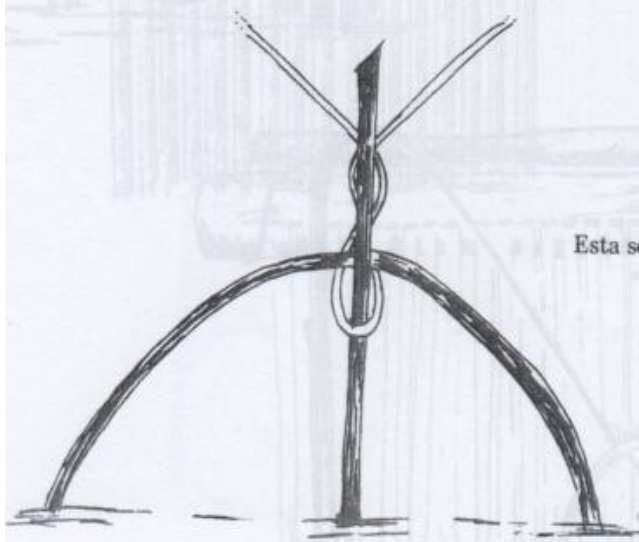
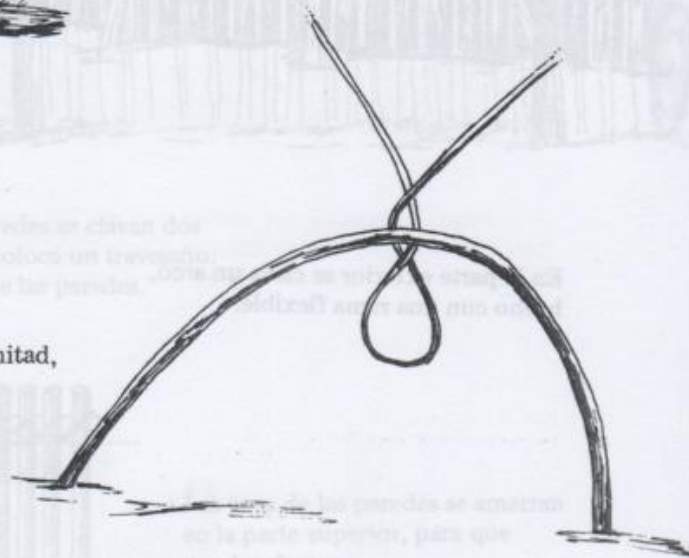
En la parte exterior se clava un arco, hecho con una rama flexible.

Una cascara enterrada en la argolla del agua.



Con un bejuco se amarran las extremidades del tronco y se lo levanta. La parte central del bejuco llega hasta el arco.

El bejuco se tuerce en la mitad, para formar una argolla.

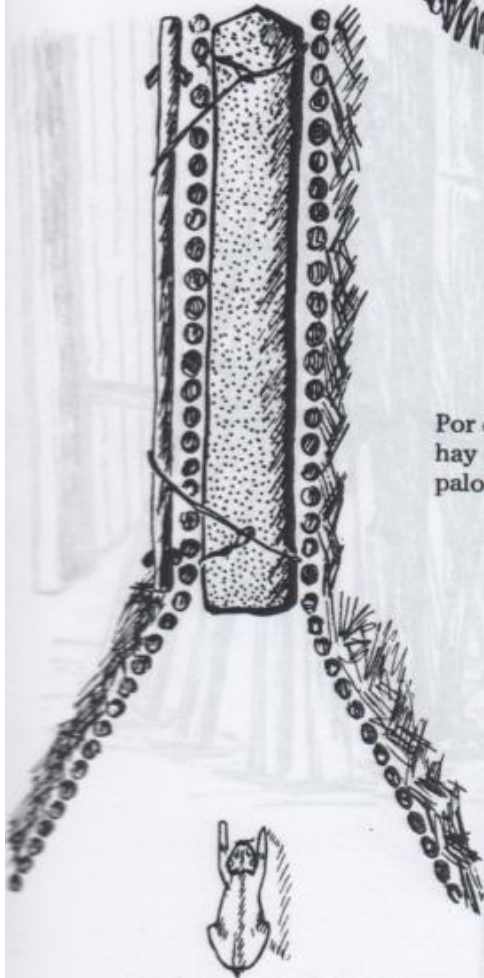


Esta se fija al arco con un palito vertical.

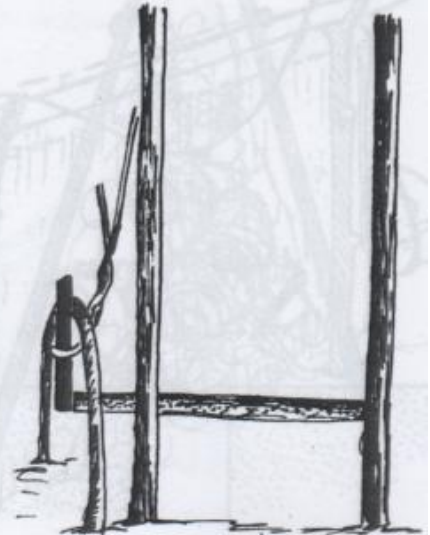
La trampa se tapa y se
esconde con hojas.

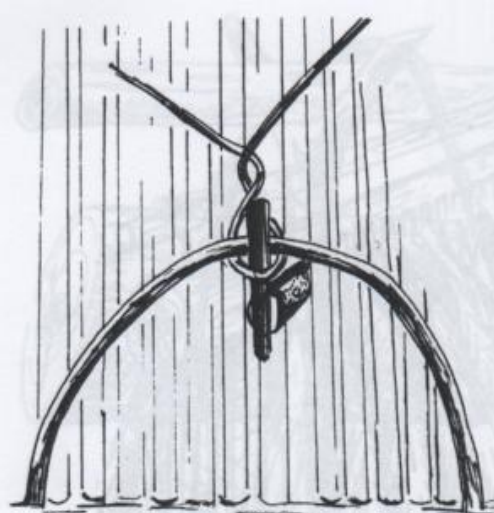


Por el lado donde se espera el animal,
hay que hacer una "invitación" con
palos y hojas.

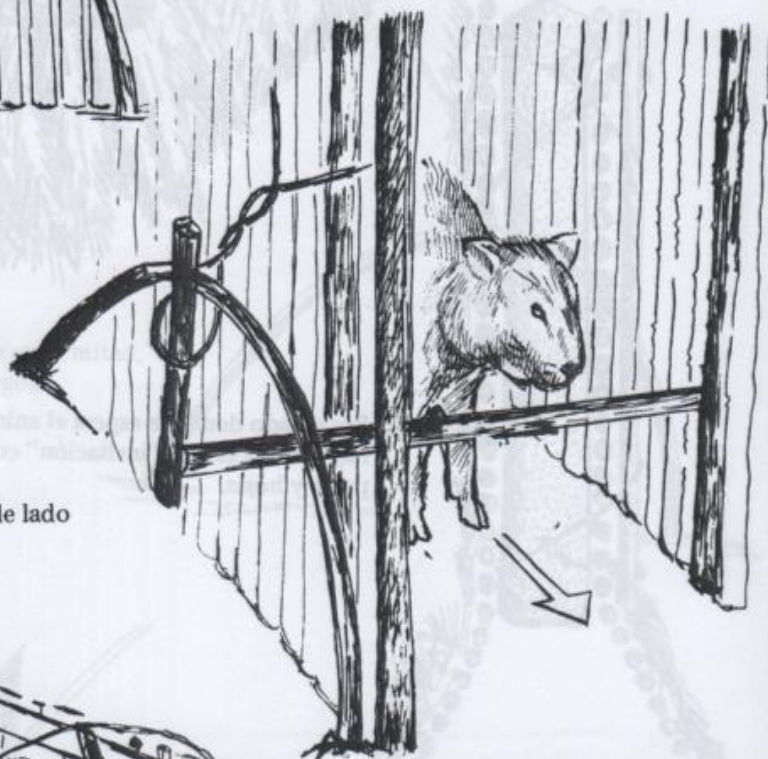


Cuando todo está listo, se amarra el gatillo:
un palito atraviesa el túnel y se apoya en un
palo de la pared; la otra parte se sostiene en
una estaquita colocada en la argolla del bejuco.

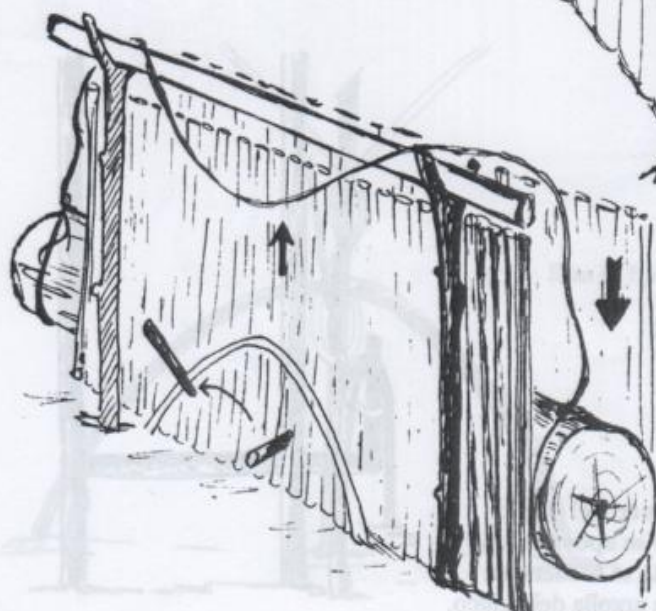




Manera de colocar el gatillo.



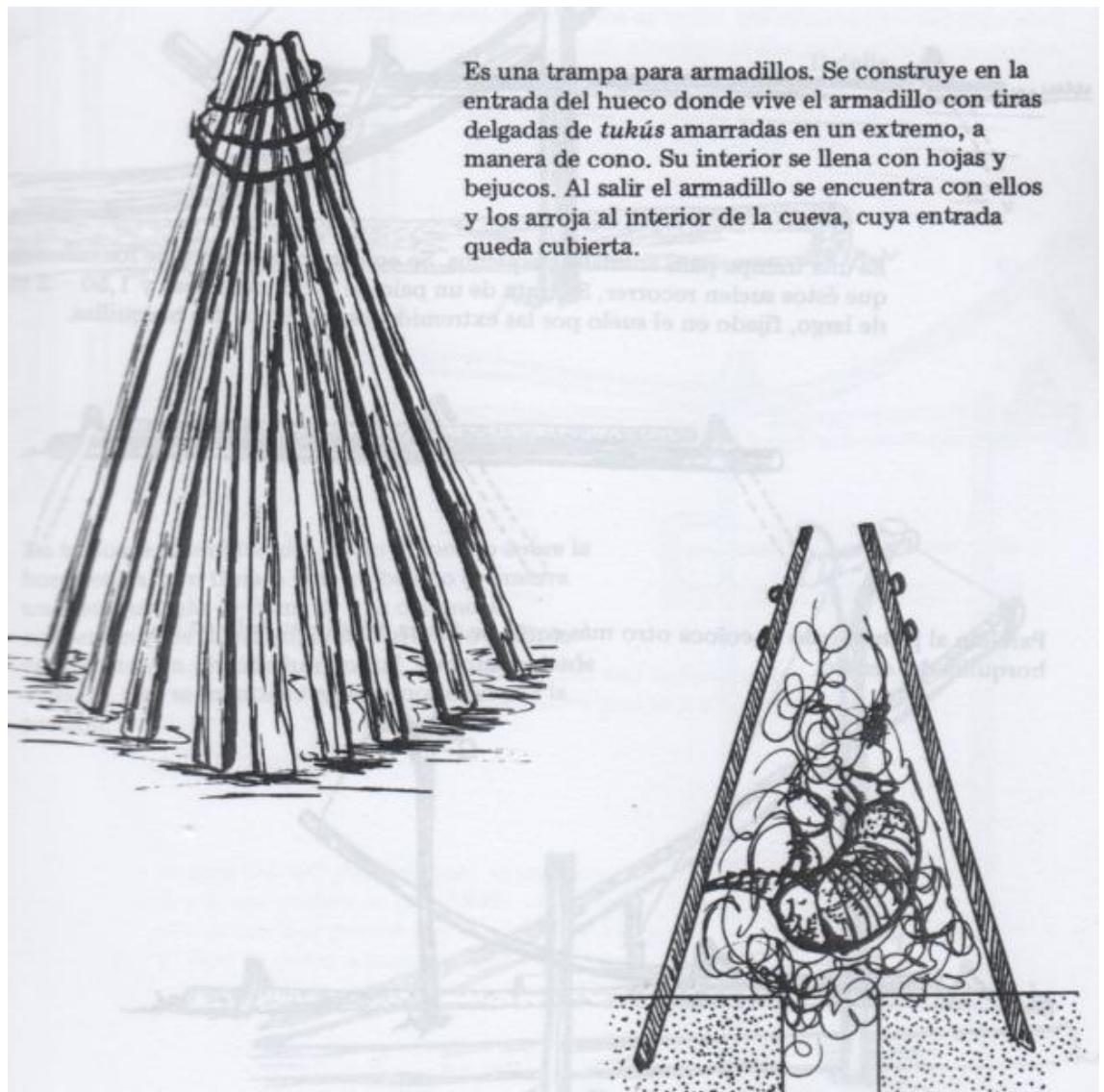
La trampa, vista de frente y de lado



Sobre el tronco se colocan otros pesos. El animal, pasando, topa con el gatillo que atraviesa el túnel: el palo cae y lo aplasta.

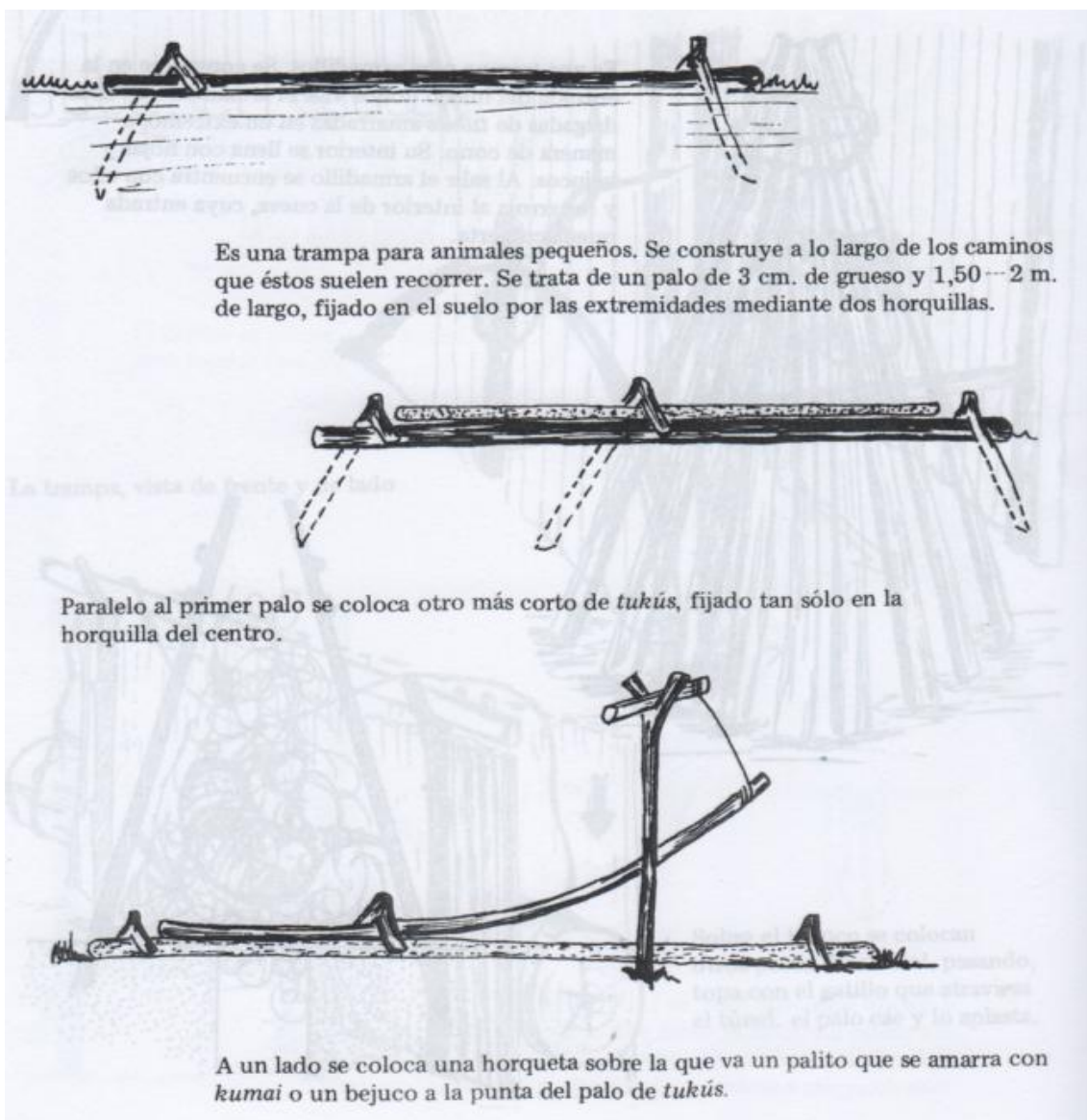
WASHIM

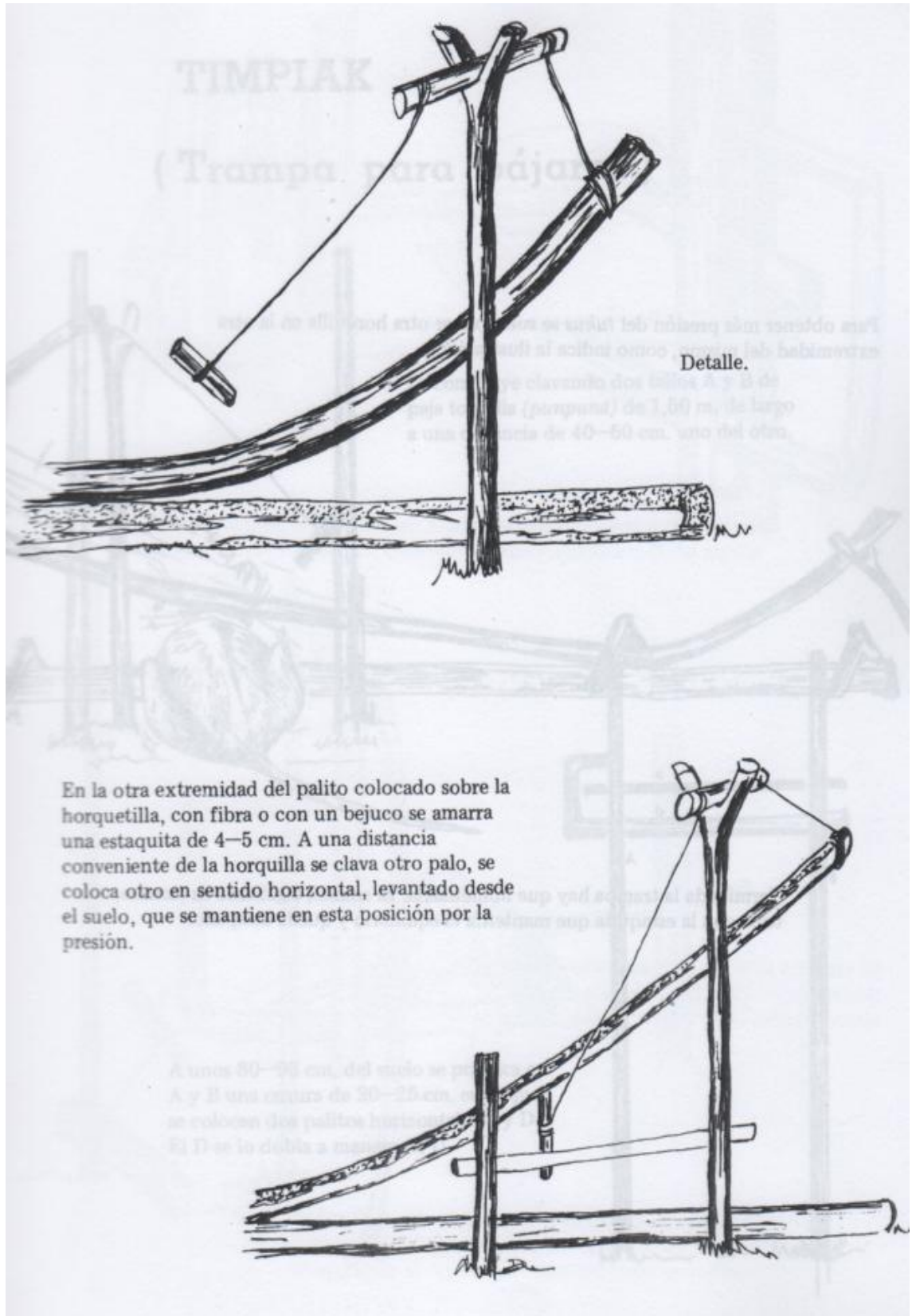
(Trampa para armadillos)



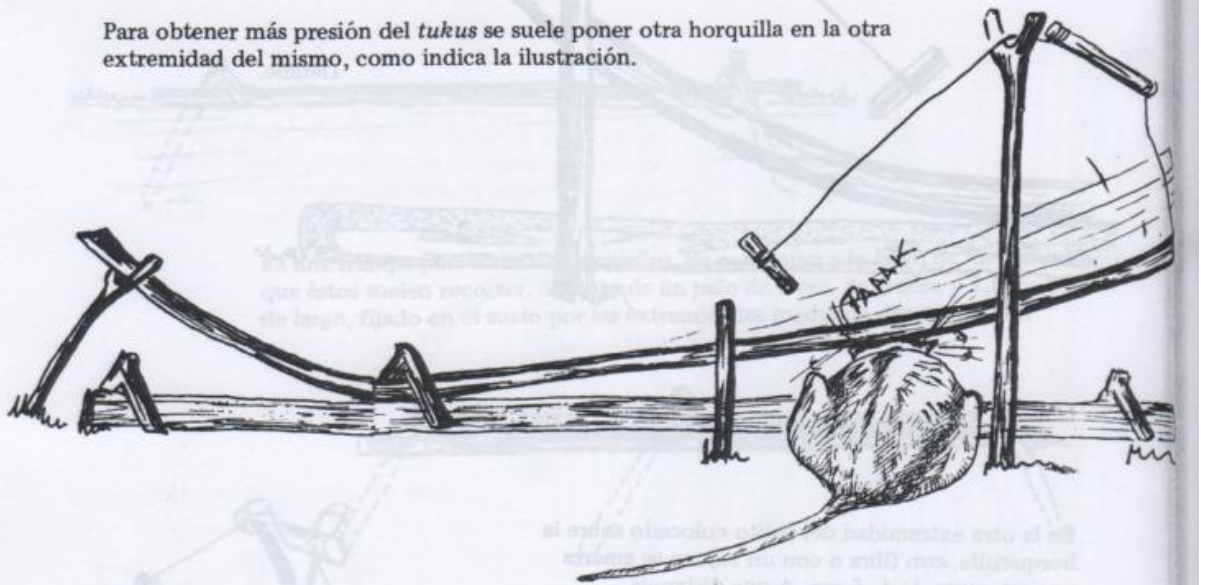
TASHITASH'

(Trampa par animales pequeños)





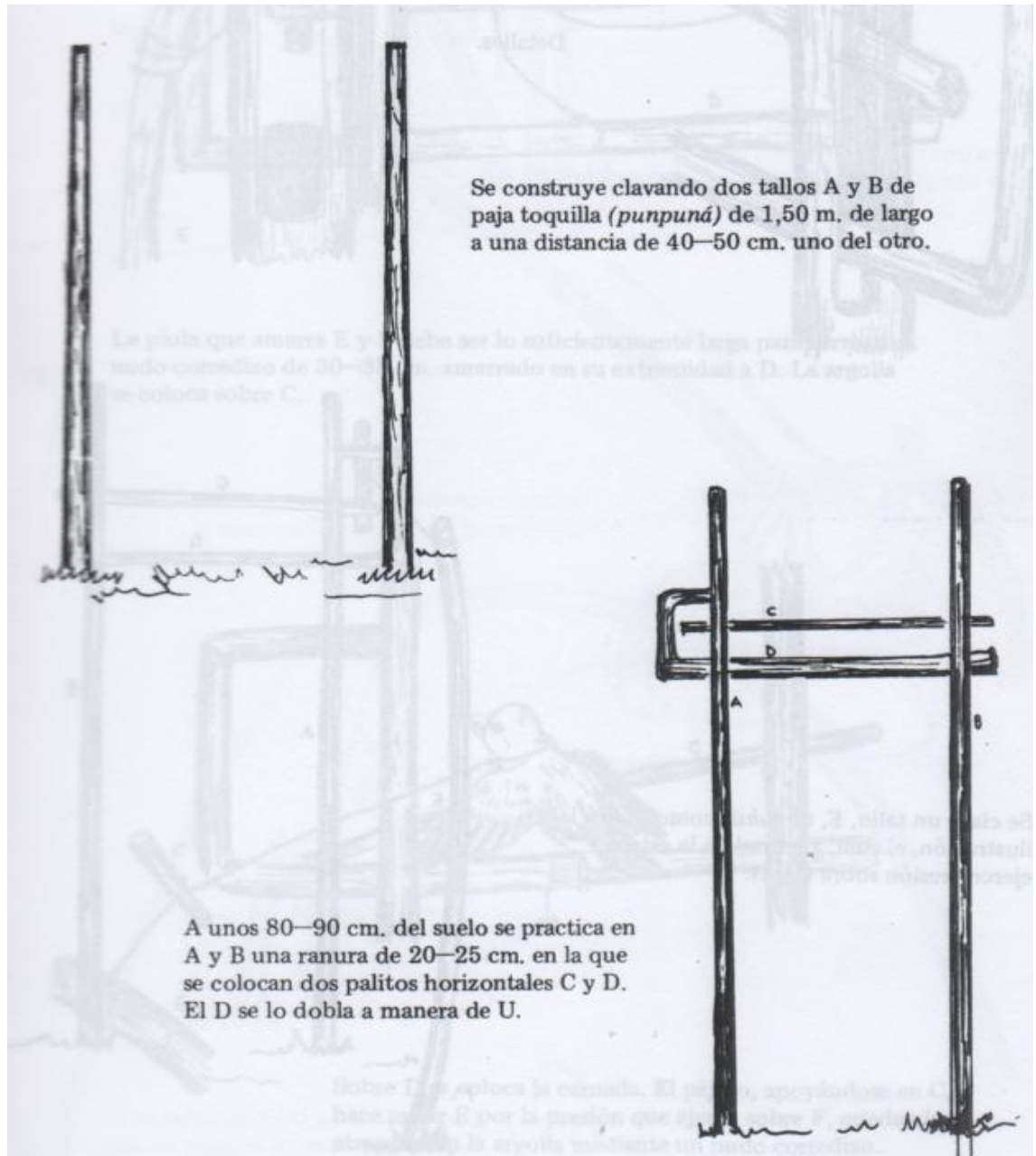
Para obtener más presión del *tukus* se suele poner otra horquilla en la otra extremidad del mismo, como indica la ilustración.

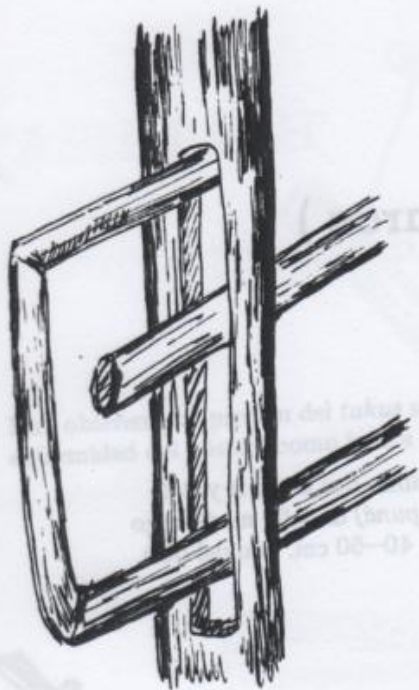


Terminada la trampa hay que mimetizarla. El animal, siguiendo su camino, topa con la estaquita que mantenía el equilibrio y queda atrapado.

TIMPIAK

(Trampa para pájaros)

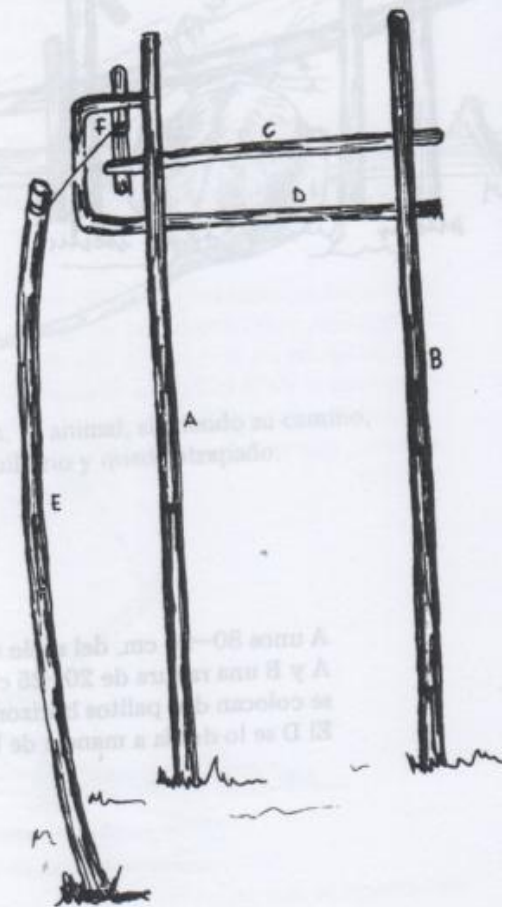


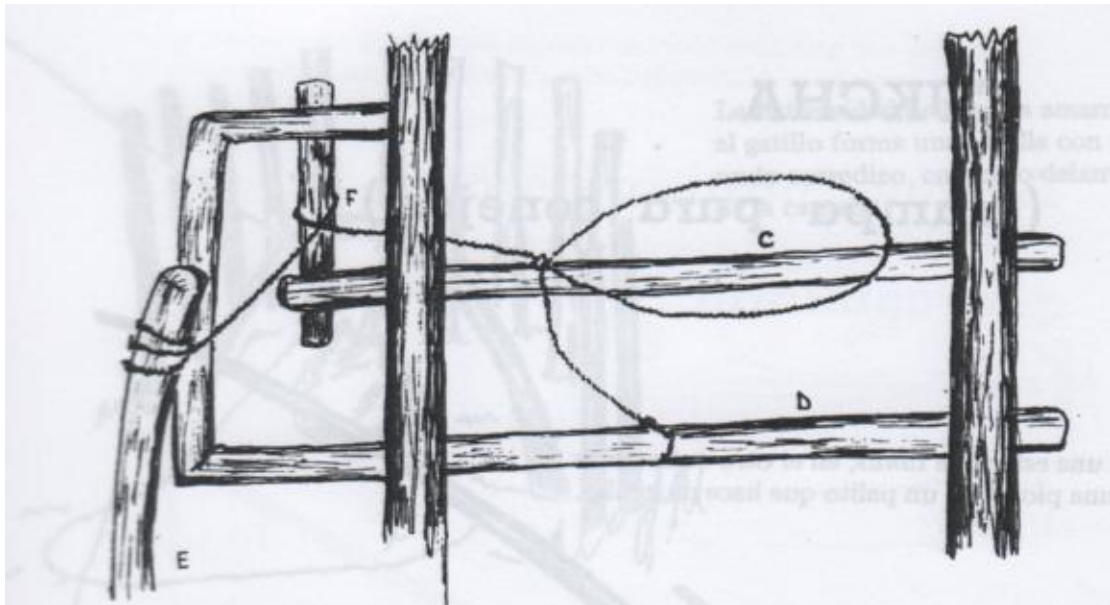


Detalles.



Se clava un tallo, E, de *tukús* como indica la ilustración, el cual, amarrado a la estaca F ejerce presión sobre C y D.





La piola que amarra E y F debe ser lo suficientemente larga para formar un nudo corredizo de 30—35 cm. amarrado en su extremidad a D. La argolla se coloca sobre C.

Quando el animal intenta comerla,
hace saltar el gatillo y queda atrapado.

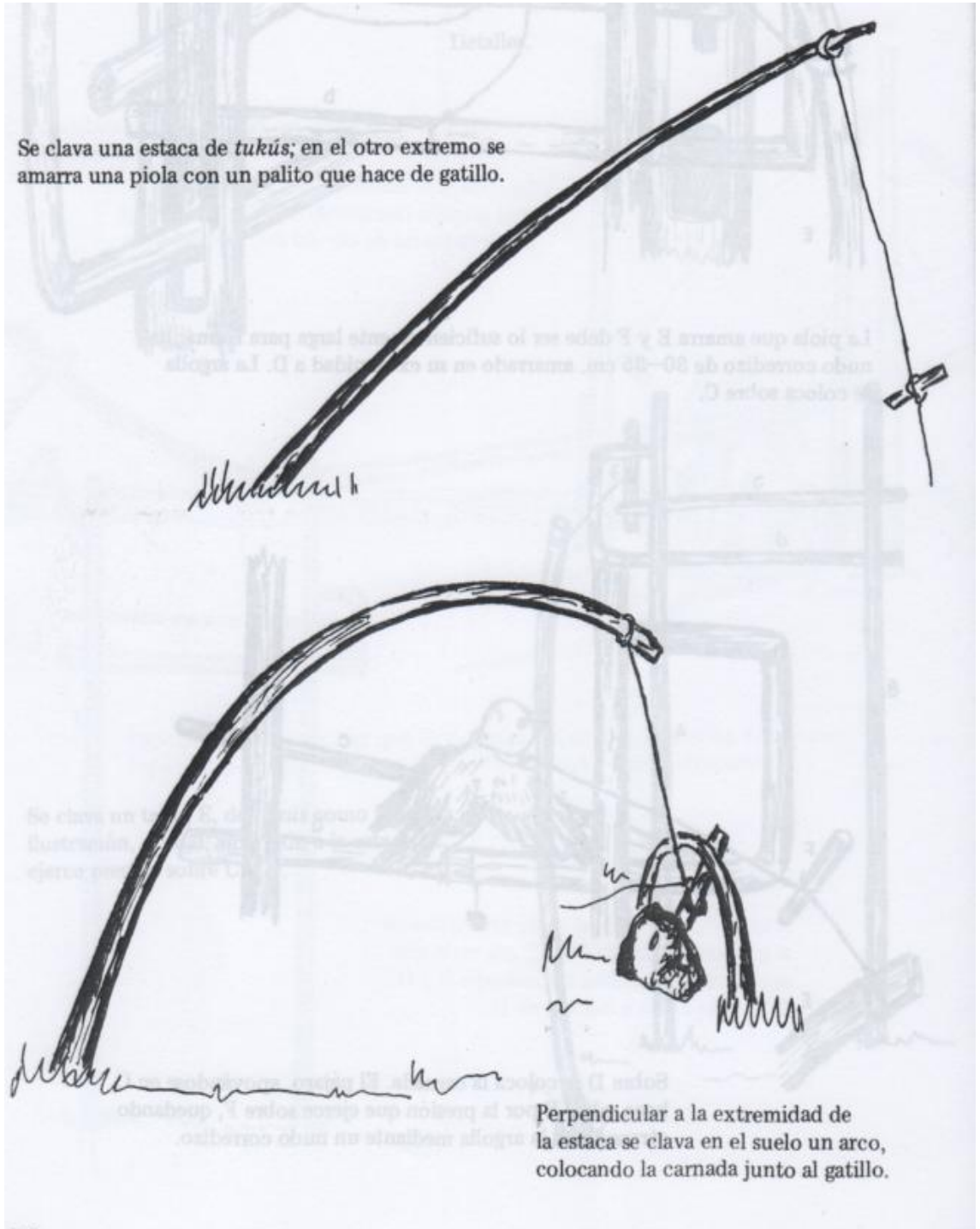


Sobre D se coloca la carnada. El pájaro, apoyándose en C, hace saltar E por la presión que ejerce sobre F, quedando atrapado en la argolla mediante un nudo corredizo.

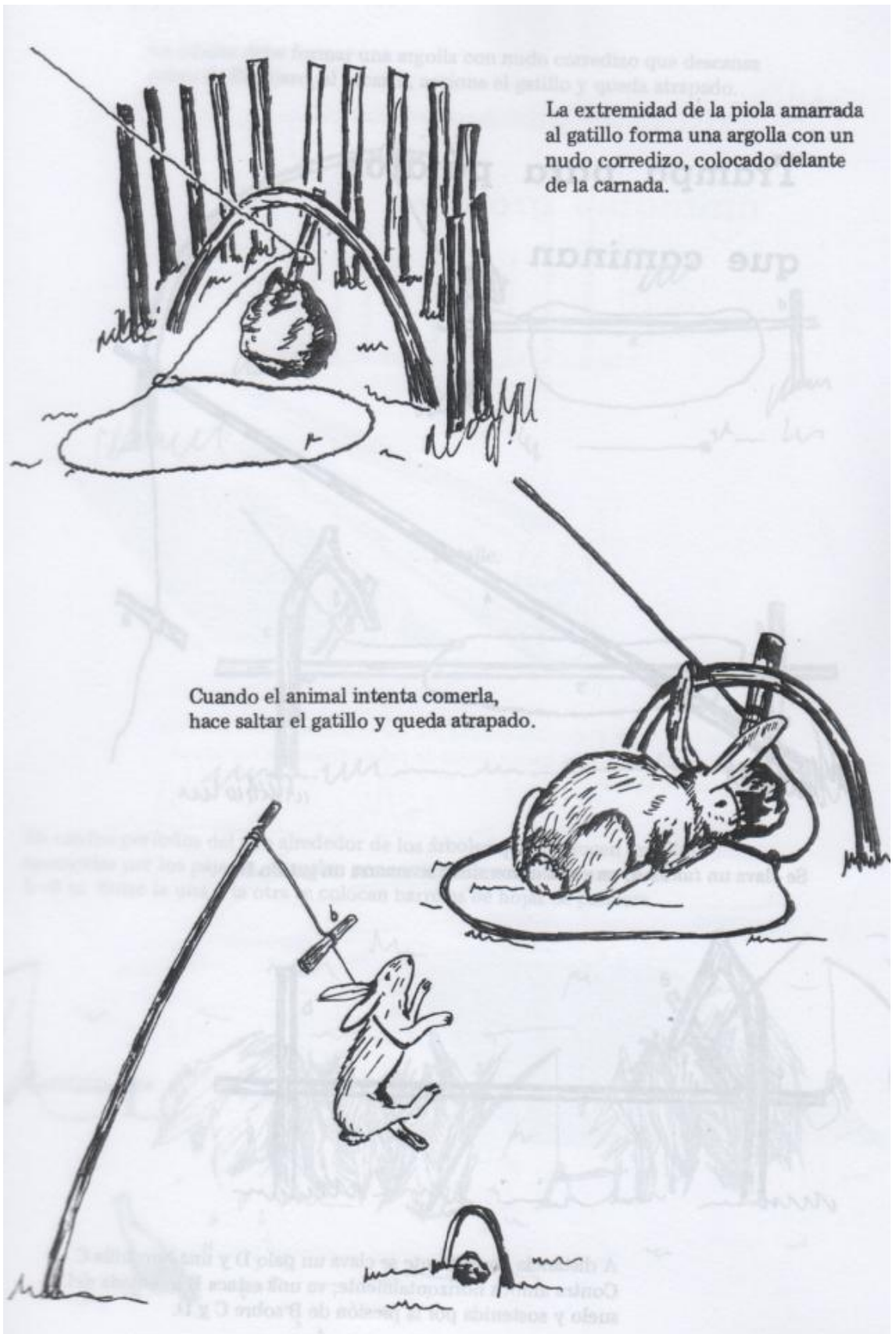
TUKCHA

(Trampa para conejos)

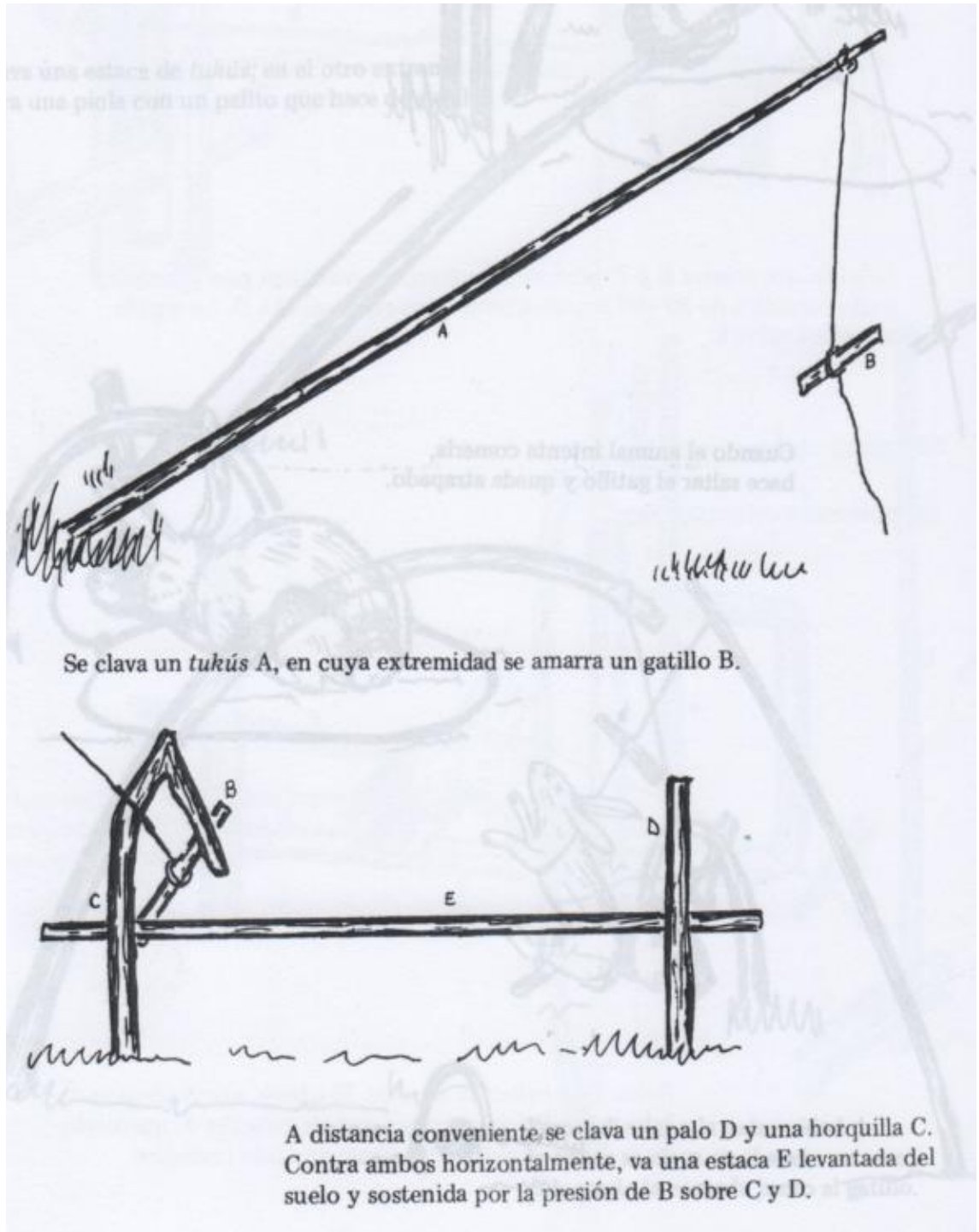
Se clava una estaca de *tukús*; en el otro extremo se amarra una piola con un palito que hace de gatillo.



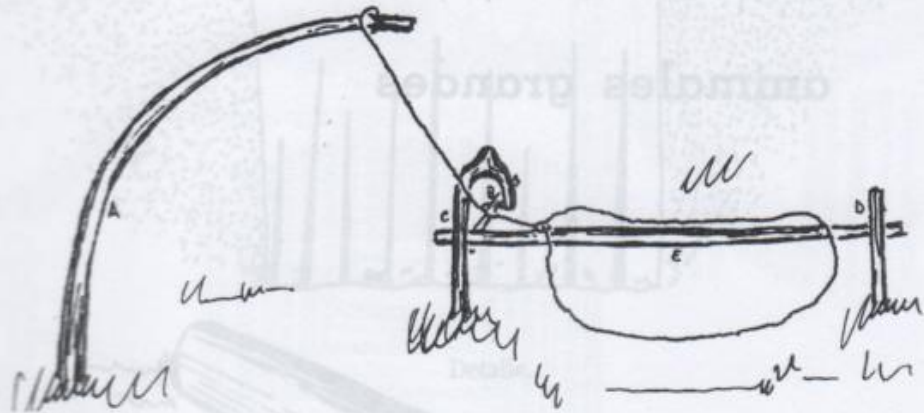
Perpendicular a la extremidad de la estaca se clava en el suelo un arco, colocando la carnada junto al gatillo.



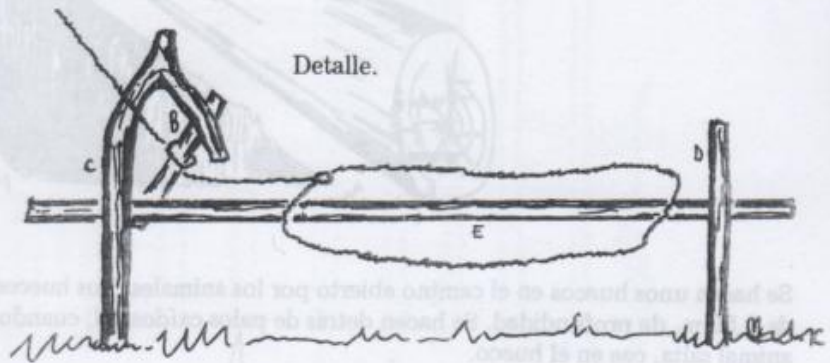
TRAMPA PARA PAJAROS QUE CAMINAN



La piolita debe formar una argolla con nudo corredizo que descansa sobre E. El pájaro, al tocar E, acciona el gatillo y queda atrapado.



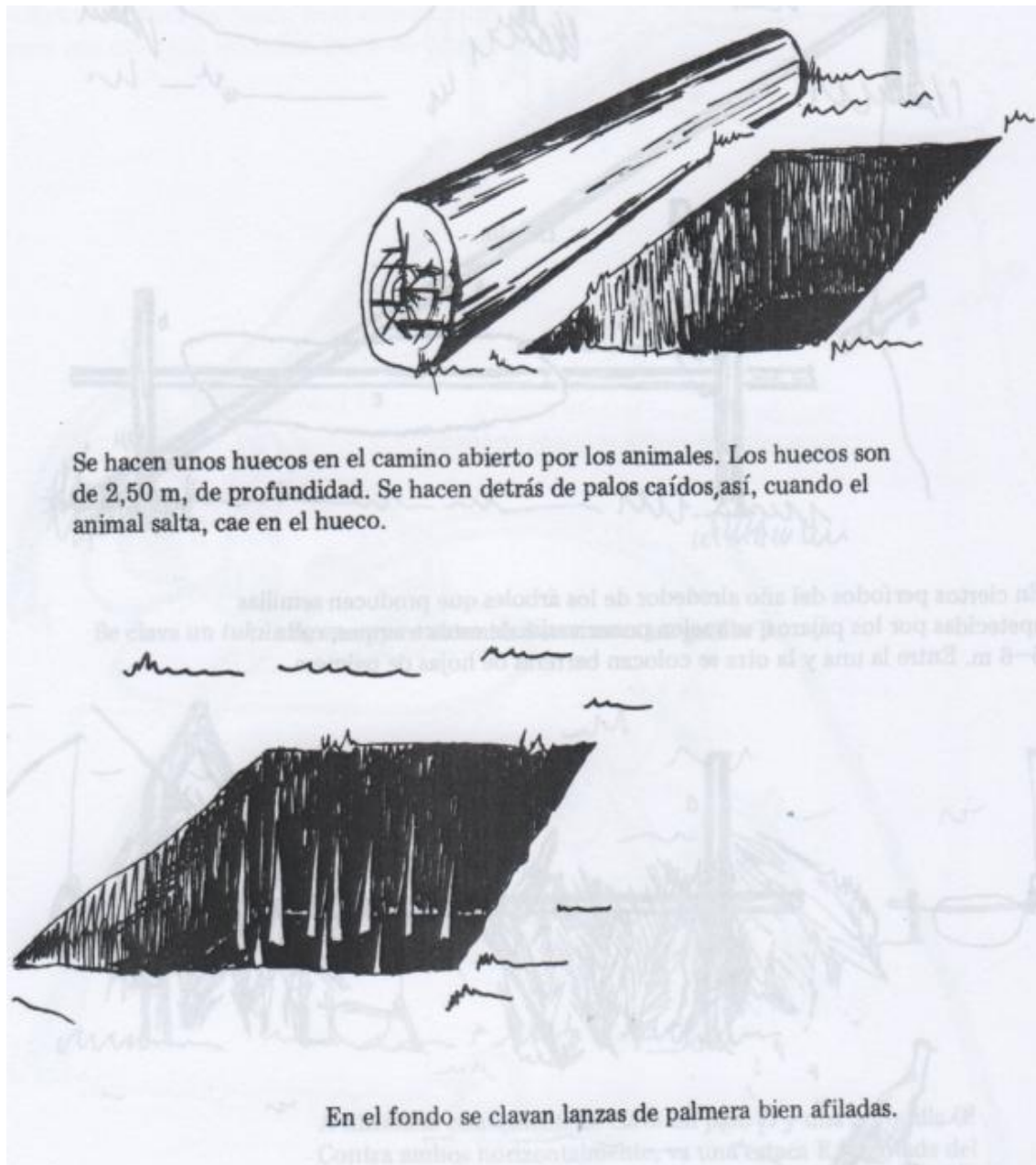
Detalle.



En ciertos períodos del año alrededor de los árboles que producen semillas apetecidas por los pájaros, se suelen poner varias de estas trampas, cada 5-6 m. Entre la una y la otra se colocan barreras de hojas de palmera.



TRAMPA PARA ANIMALES GRANDES

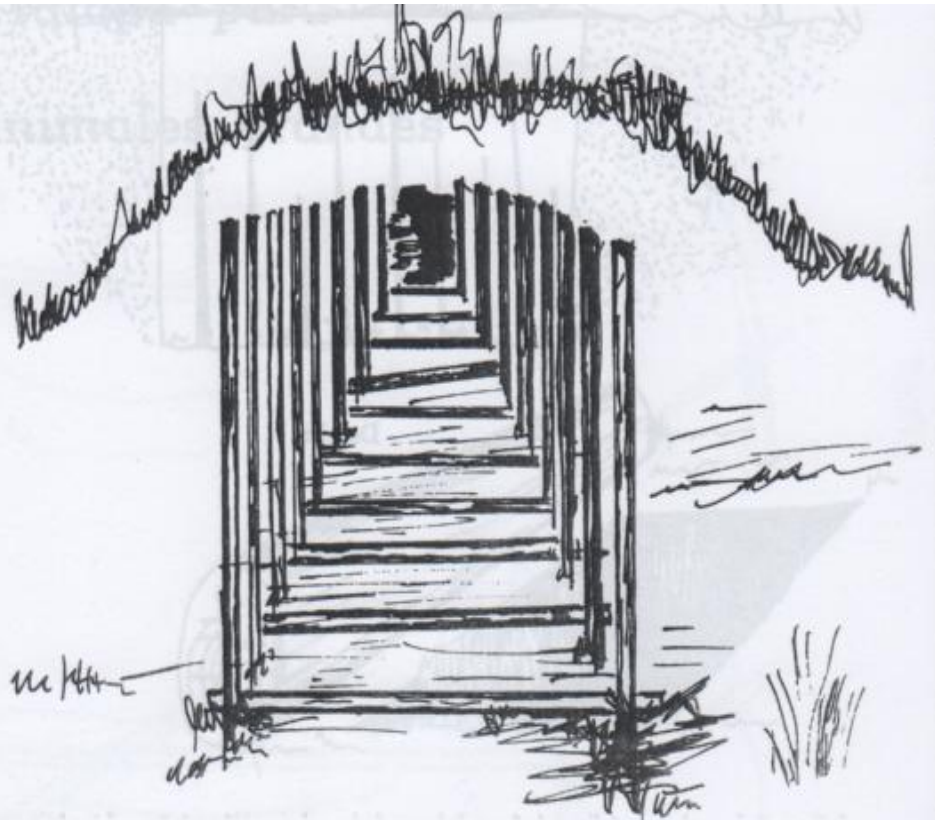




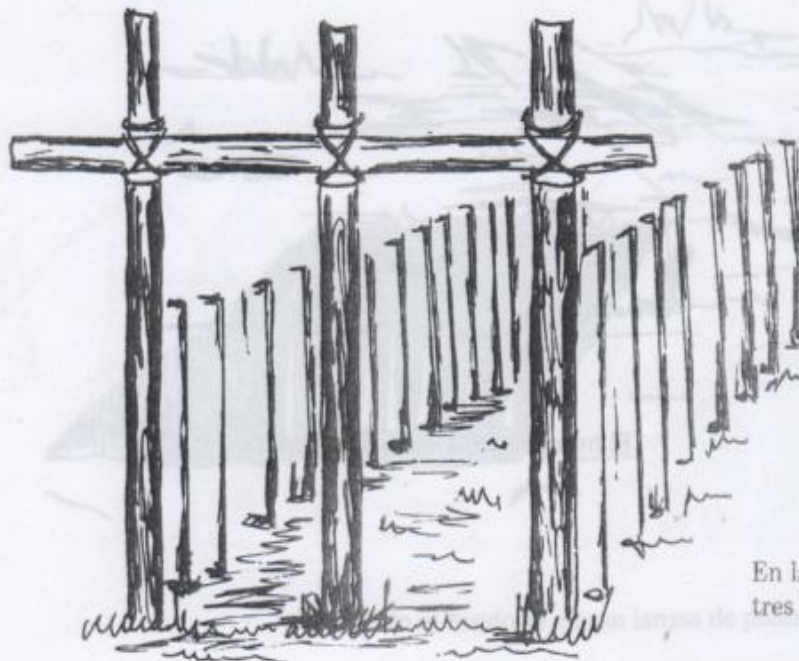
Detalle.



El hueco se tapa con hojas y ramas.

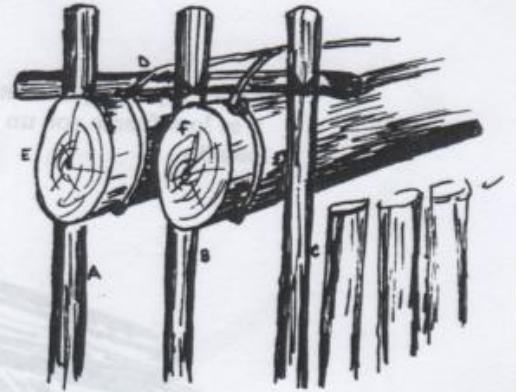


A la entrada del túnel que suele cavar el animal, se construye un pasadizo de palmera *terén*.



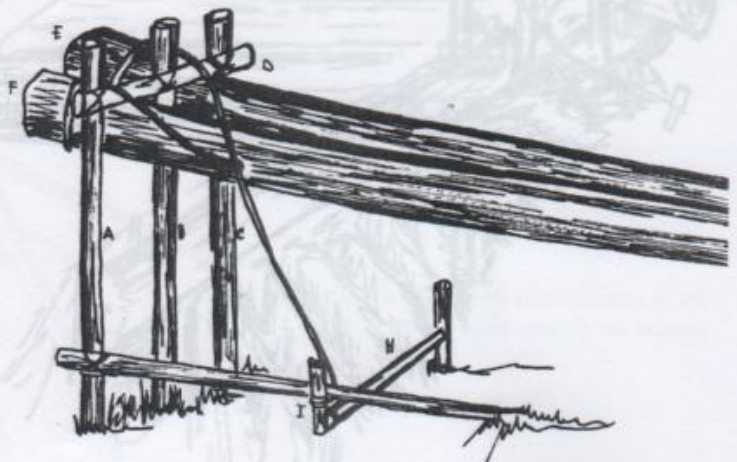
En la boca del túnel se clavan tres palos con un travesaño.

E y F se sostienen con un bejuco que pasa sobre D.



La trampa vista de lado.

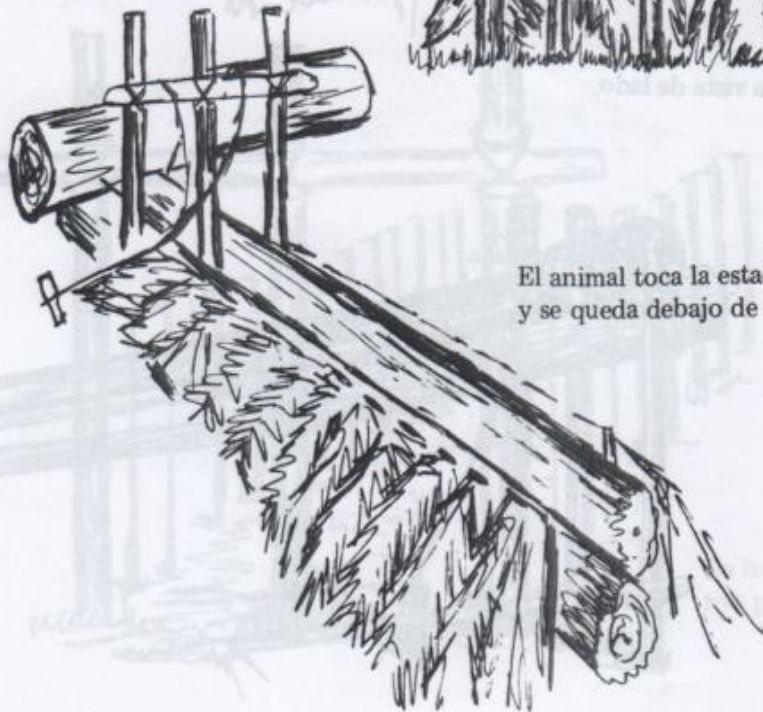
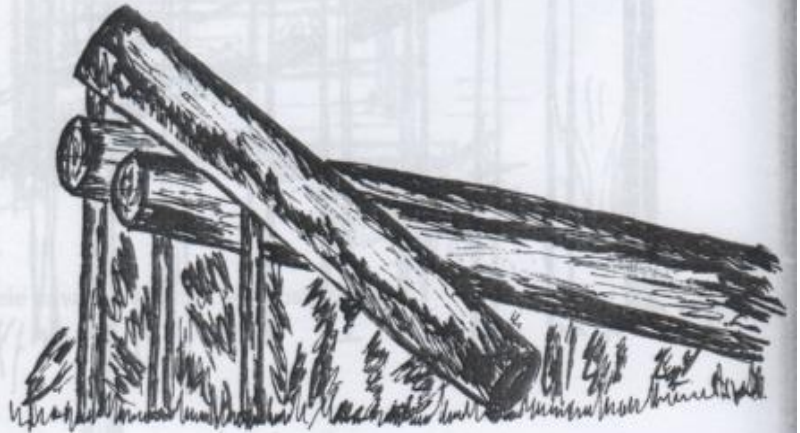
El bejuco sostiene un gatillo I que, por presión, mantiene una estaca H que atraviesa el túnel.



Sobre E y F se pone un peso
y se lo refuerza con un palo
pesado.

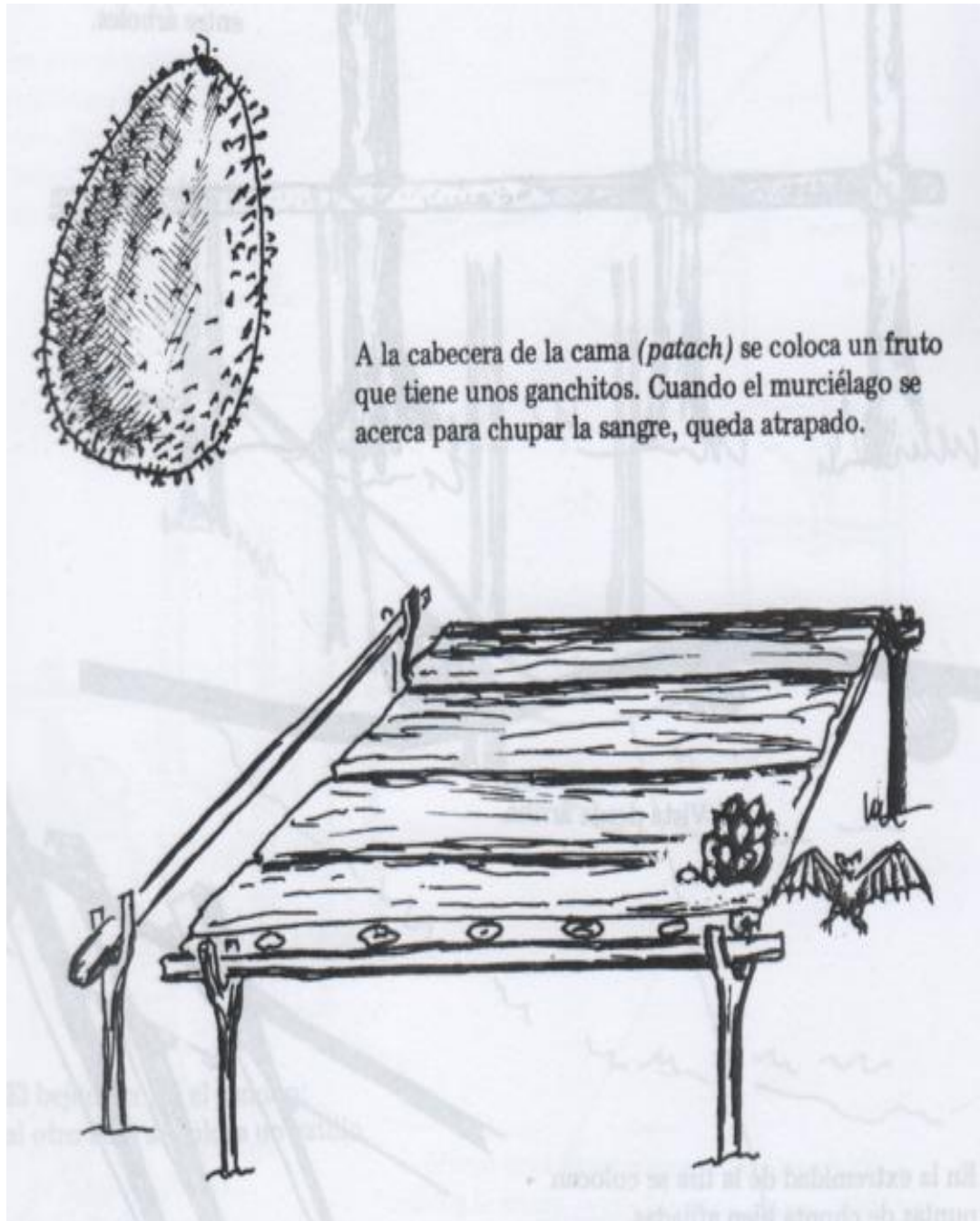


Se oculta la entrada
con hojas.



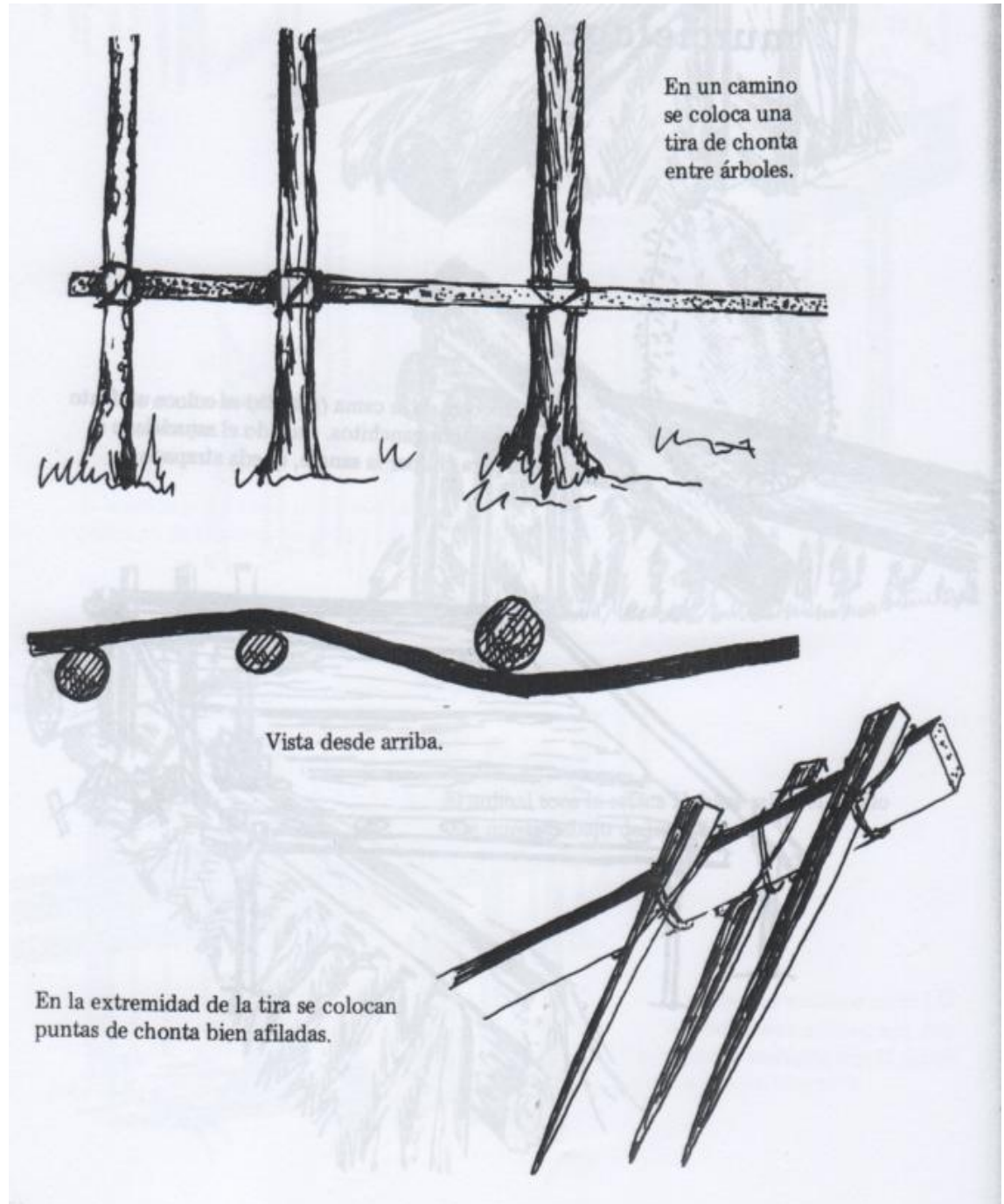
El animal toca la estaca H, hace saltar el gatillo
y se queda debajo de los palos.

TRAMPA PARA MURCIELAGOS

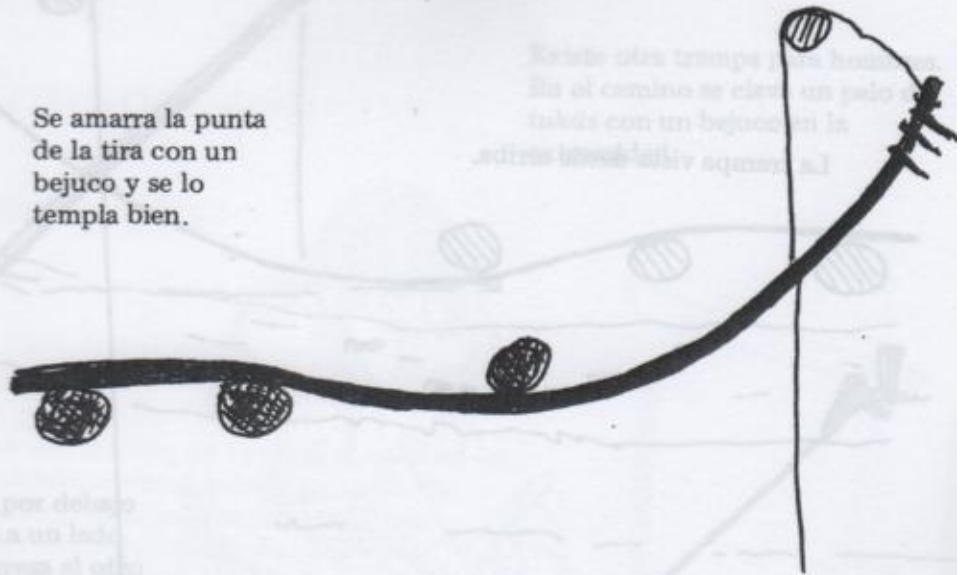


TAMPUNCH´

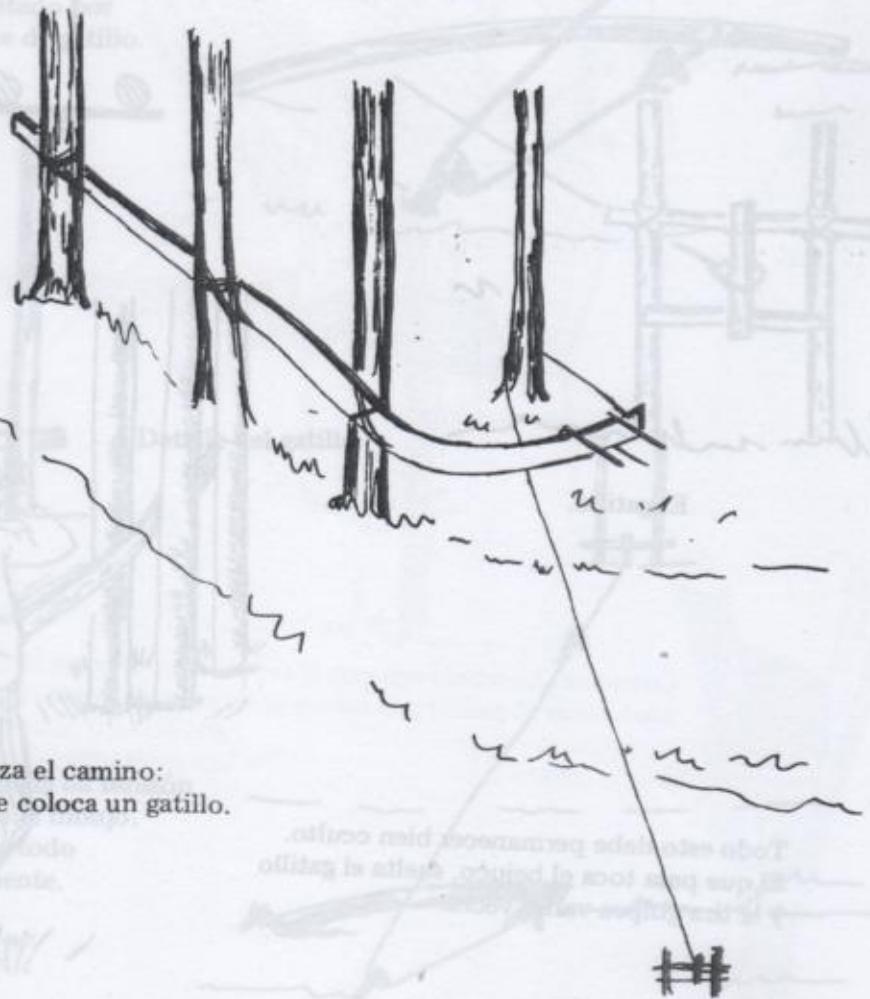
(Trampa para hombres)

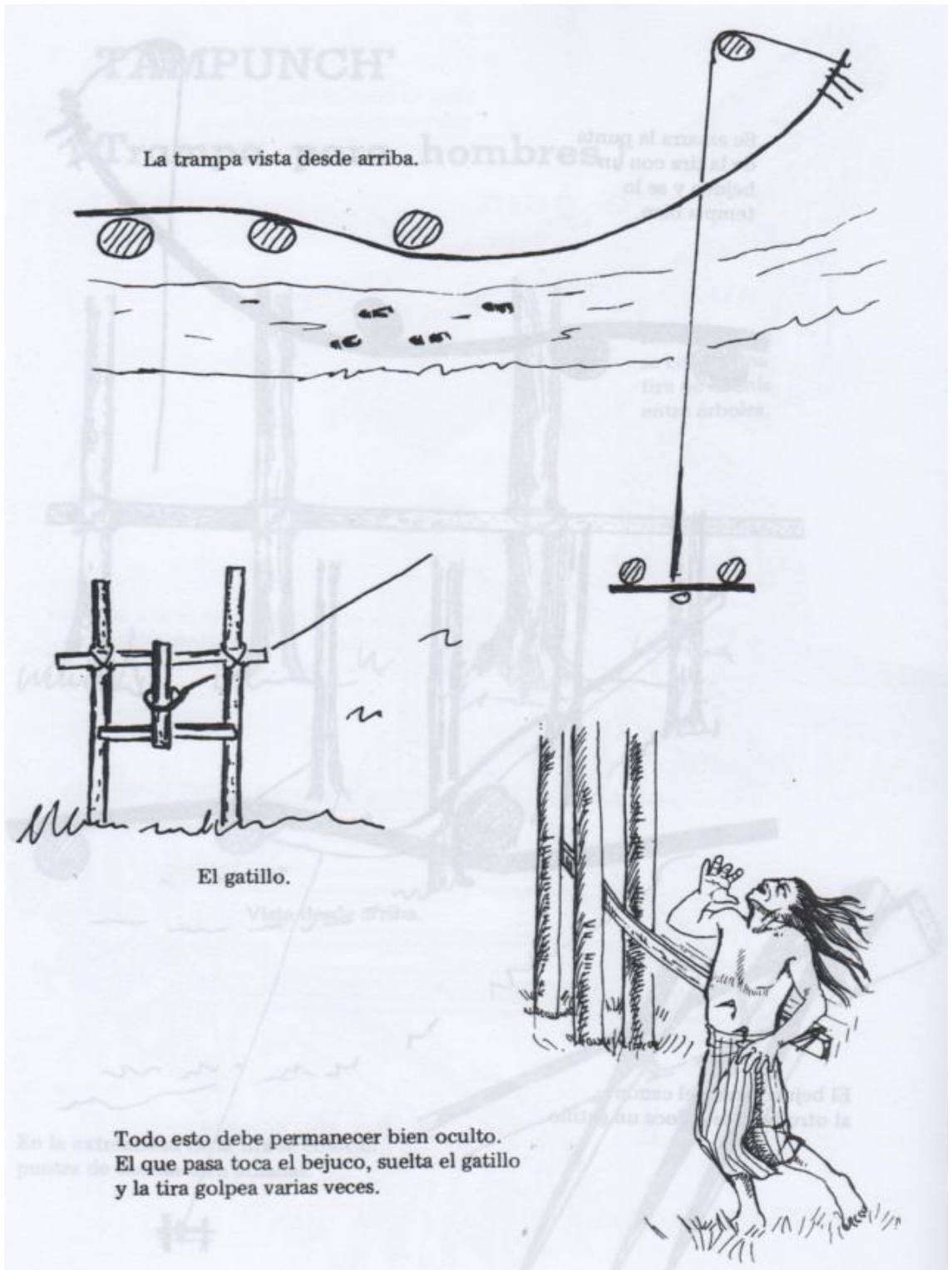


Se amarra la punta
de la tira con un
bejuco y se lo
templa bien.



El bejuco cruza el camino:
al otro lado se coloca un gatillo.

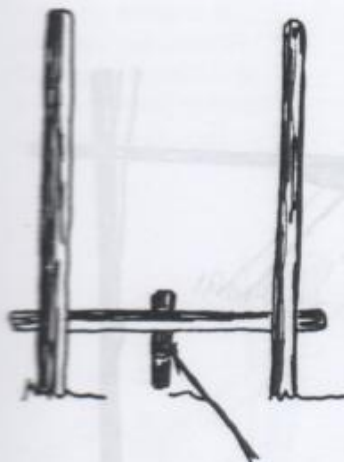
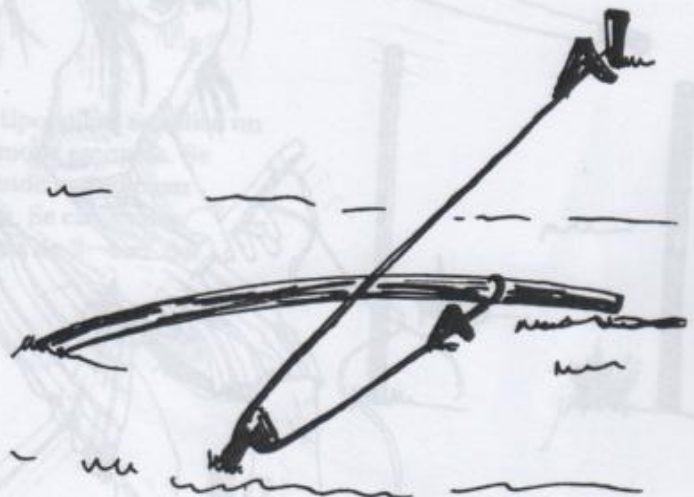






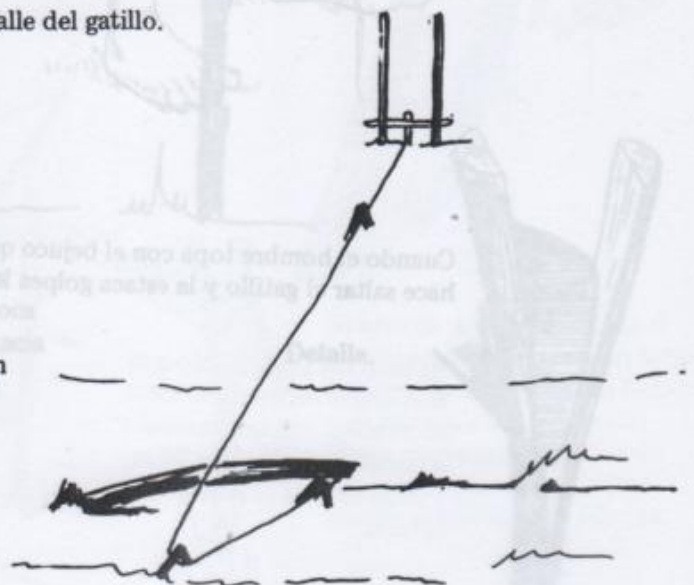
Existe otra trampa para hombres.
En el camino se clava un palo de
tukús con un bejuco en la
extremidad.

El bejuco pasa por debajo
de 2 horquillas a un lado
del camino, regresa al otro
lado y termina sujetado por
una estaca que hace de gatillo.



Detalle del gatillo.

La estaca queda en tensión
como ilustra el dibujo.
Se mimetiza todo
cuidadosamente.

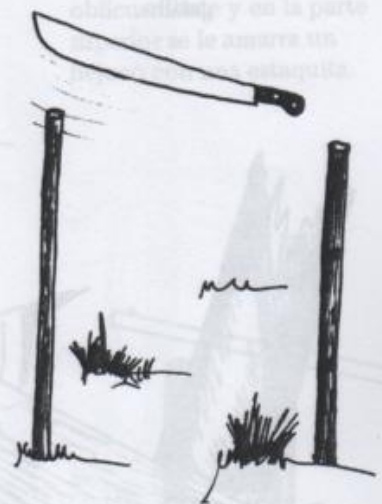




Cuando el hombre topa con el bejuco que cruza el camino, hace saltar el gatillo y la estaca golpea los genitales.

TRAMPA CON ESCOPETA

A una trampa, de tipo shuar se aplica un objeto extraño como la escopeta. Se escoge un lugar donde suelen pasar animales del monte. Se clavan dos palos a una distancia de 3-4 m. del camino.

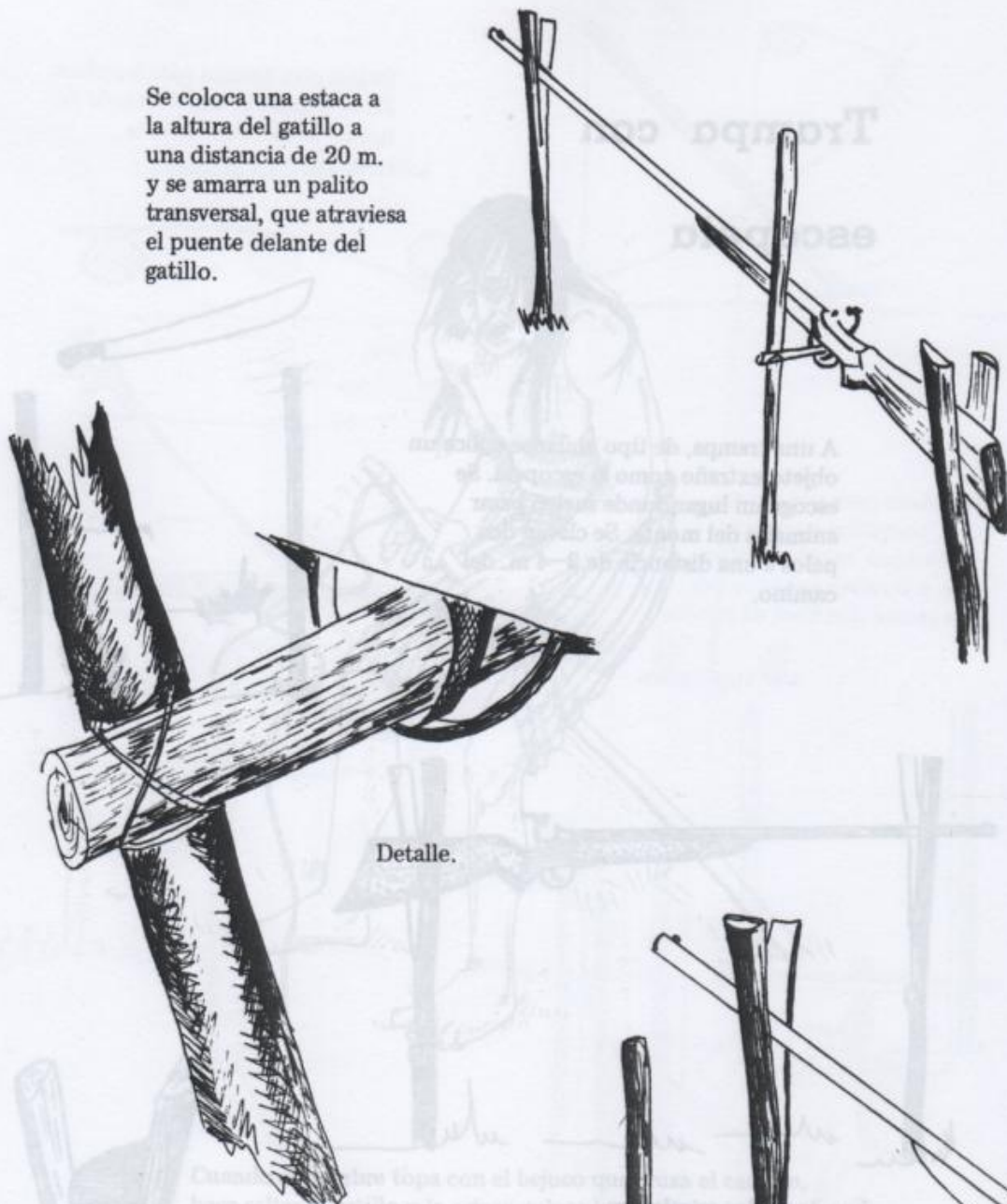


Los dos palos se rajan en una extremidad y se coloca la escopeta apuntando hacia el camino.

Detalle.

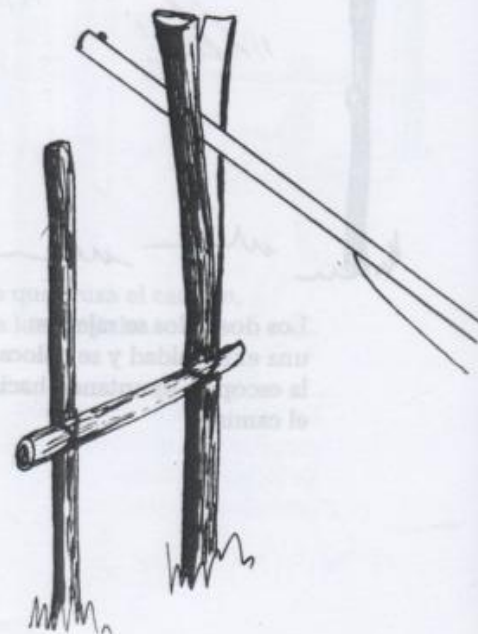


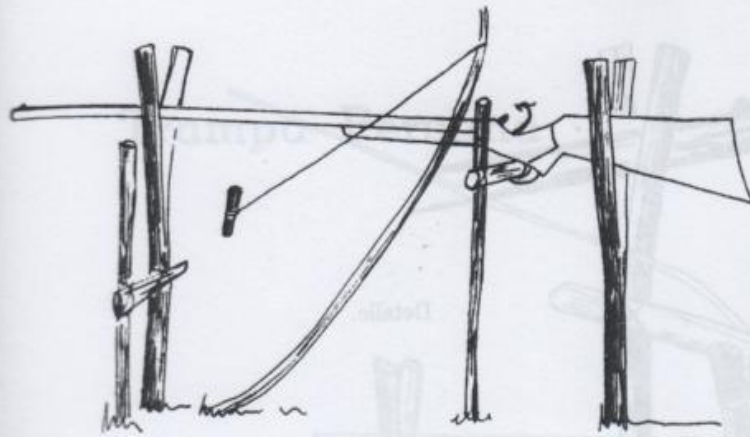
Se coloca una estaca a la altura del gatillo a una distancia de 20 m. y se amarra un palito transversal, que atraviesa el puente delante del gatillo.



Detalle.

Al lado del primer palo que sostiene la escopeta se clava una estaca con un travesaño a la distancia de unos 40 m, y se lo amarra al palo y a la estaca.

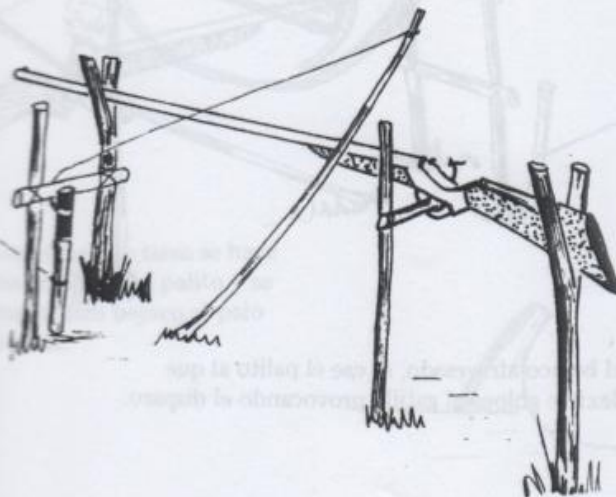




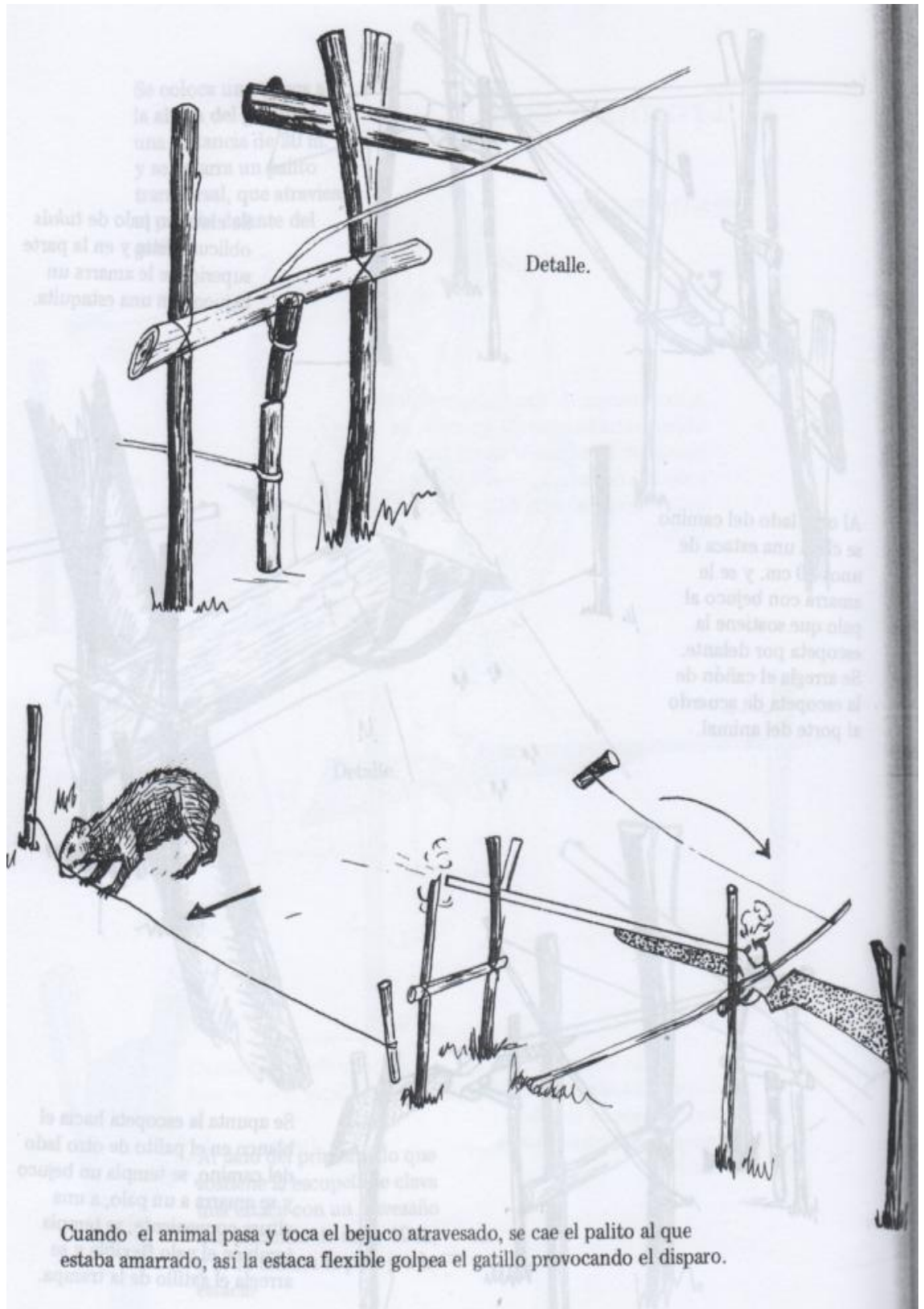
Se clava un palo de *tukús* oblicuamente y en la parte superior se le amarra un bejuco con una estaquita.

La escopeta se monta
como en la otra trampa,
pero en esta se clava

Al otro lado del camino
se clava una estaca de
unos 30 cm. y se le
amarras con bejuco al
palo que sostiene la
escopeta por delante.
Se arregla el cañón de
la escopeta de acuerdo
al porte del animal.



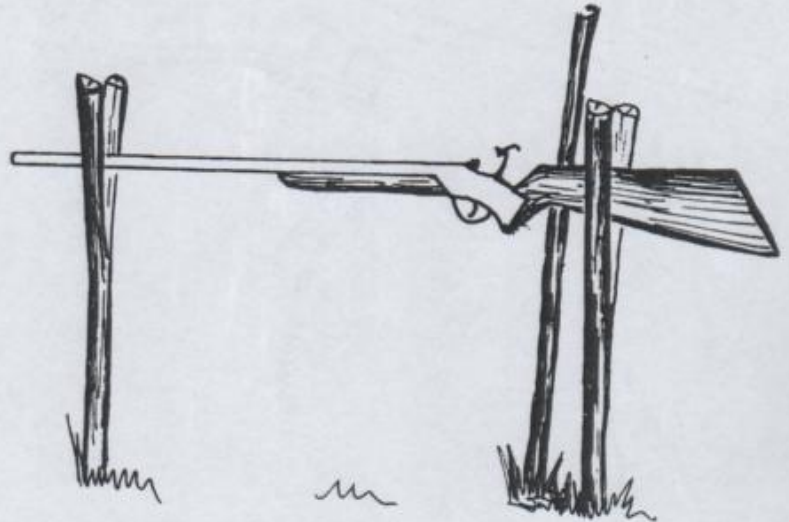
Se apunta la escopeta hacia el blanco en el palito de otro lado del camino, se temple un bejuco y se amarra a un palo, a una altura conveniente; se temple también el palo flexible y se arregla el gatillo de la trampa.



Cuando el animal pasa y toca el bejuco atravesado, se cae el palito al que estaba amarrado, así la estaca flexible golpea el gatillo provocando el disparo.

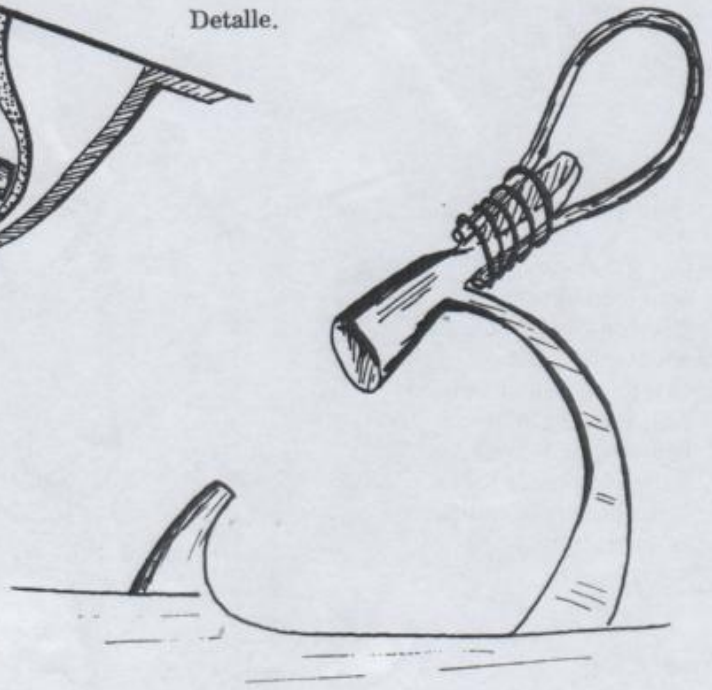
TRAMPA PERUANA

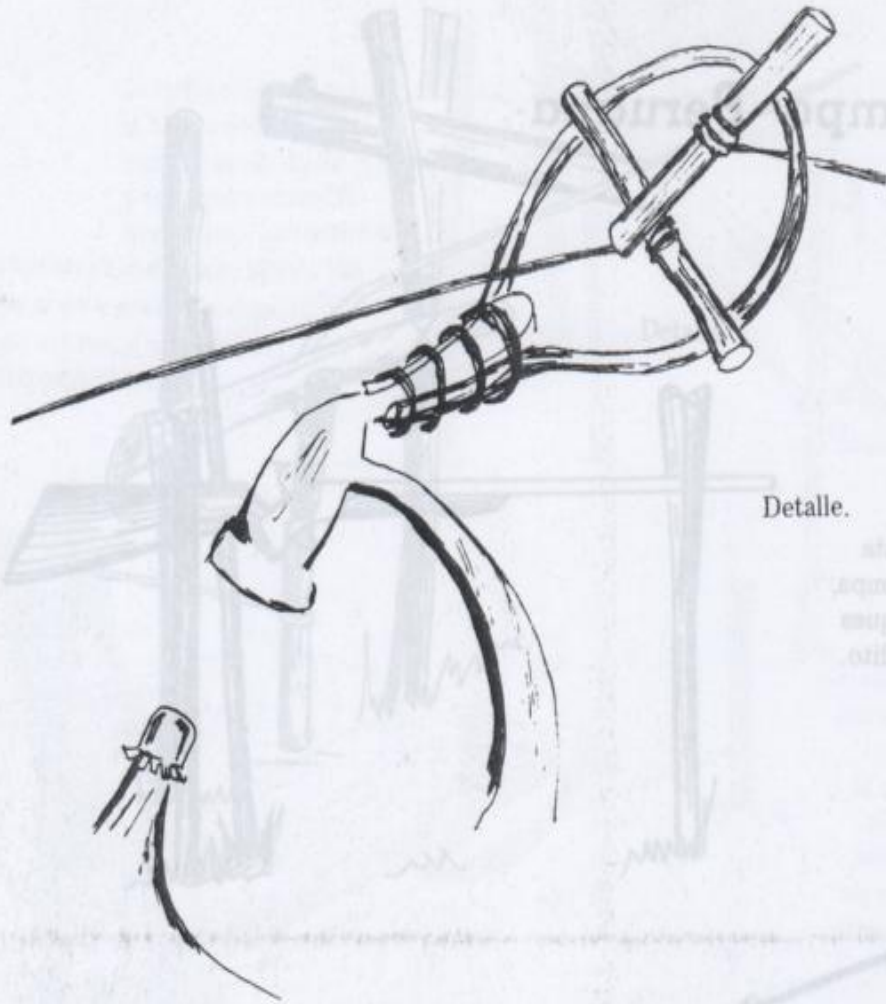
La escopeta se monta como en la otra trampa, pero en esta se bloquea el gatillo con un palito.



Detalle.

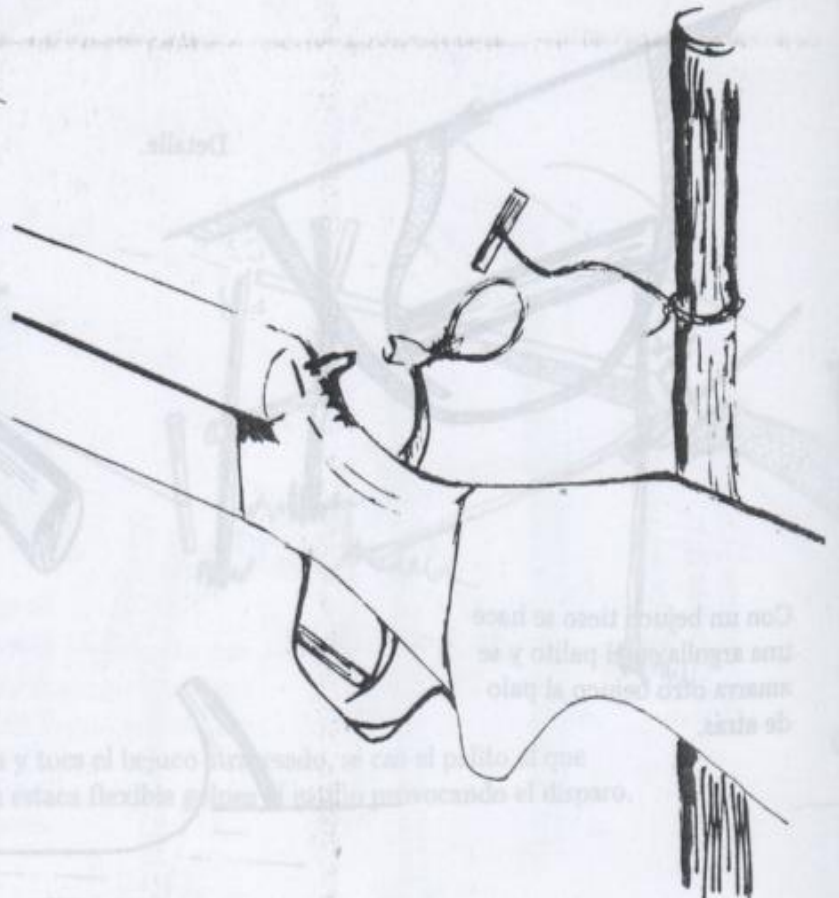
Con un bejuco tieso se hace una argolla en el palito y se amarra otro bejuco al palo de atrás.

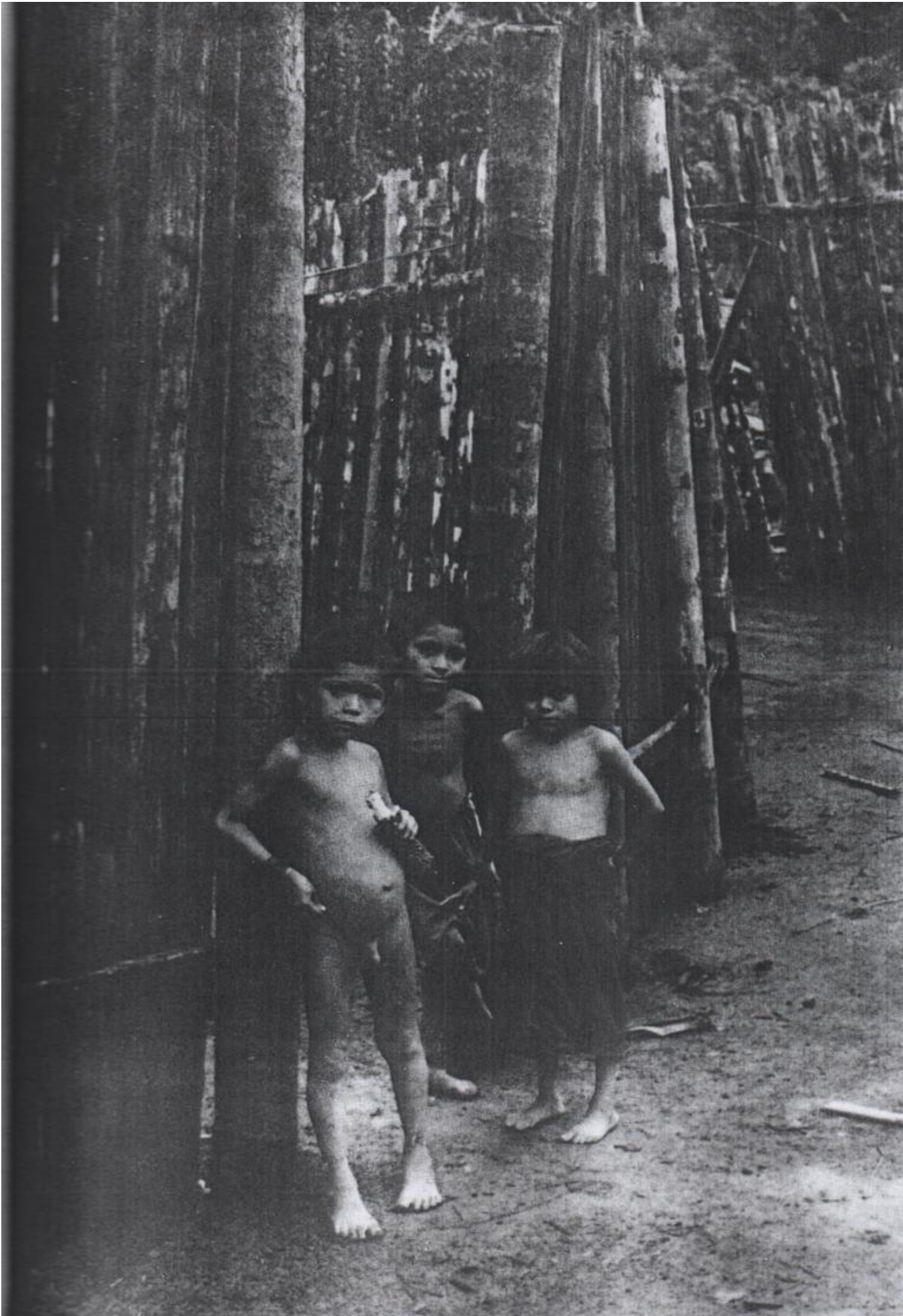




Detalle.

Se clava un palito al otro lado del camino y se coloca la escopeta apuntando al sitio exacto. A este último palito se amarra un bejuco que llega hasta la argolla puesta sobre el gatillo, como indica la ilustración.







NAVEGACION Y PESCA



Los Shuar aman el agua, pero no son un pueblo ribereño. Es decir, los ríos no constituyen las arterias principales para sus comunicaciones, al menos para la mayoría de ellos, que viven demasiado metidos en los valles andinos, como para disponer de mesetas de aguas apacibles y navegables.....

Balsas y canoas las utilizan especialmente para cruzar los ríos; al comienzo de la planicie amazónica, las usan también para navegar.

A continuación se describe el proceso de elaboración de estos instrumentos y también de las trampas destinadas a atrapar los pescados.

Para los Shuar del Valle del Upano, donde los grupos mas numerosos y consistentes, la pesca conserva la importancia de un tiempo desde el punto de vista emotivo, pero sus productos ya no constituyen un aporte apreciable a la dieta diaria de los habitantes, desde que se multiplicase de la población (también de colonos inmigrados) y el uso de sistemas mas destructivos, como la dinamita, han despoblado muchos ríos.

Los datos han sido recogidos especialmente a lo largo del Yukias y del Makum.

A continuación se consignan los nombres de los informantes y de la localidad en donde viven:

Para el Kanu: kunach de Muntins – Najanti de C. Ankuash

Para el papank: Uyunkra de Kuchants – sobre el Makúm,

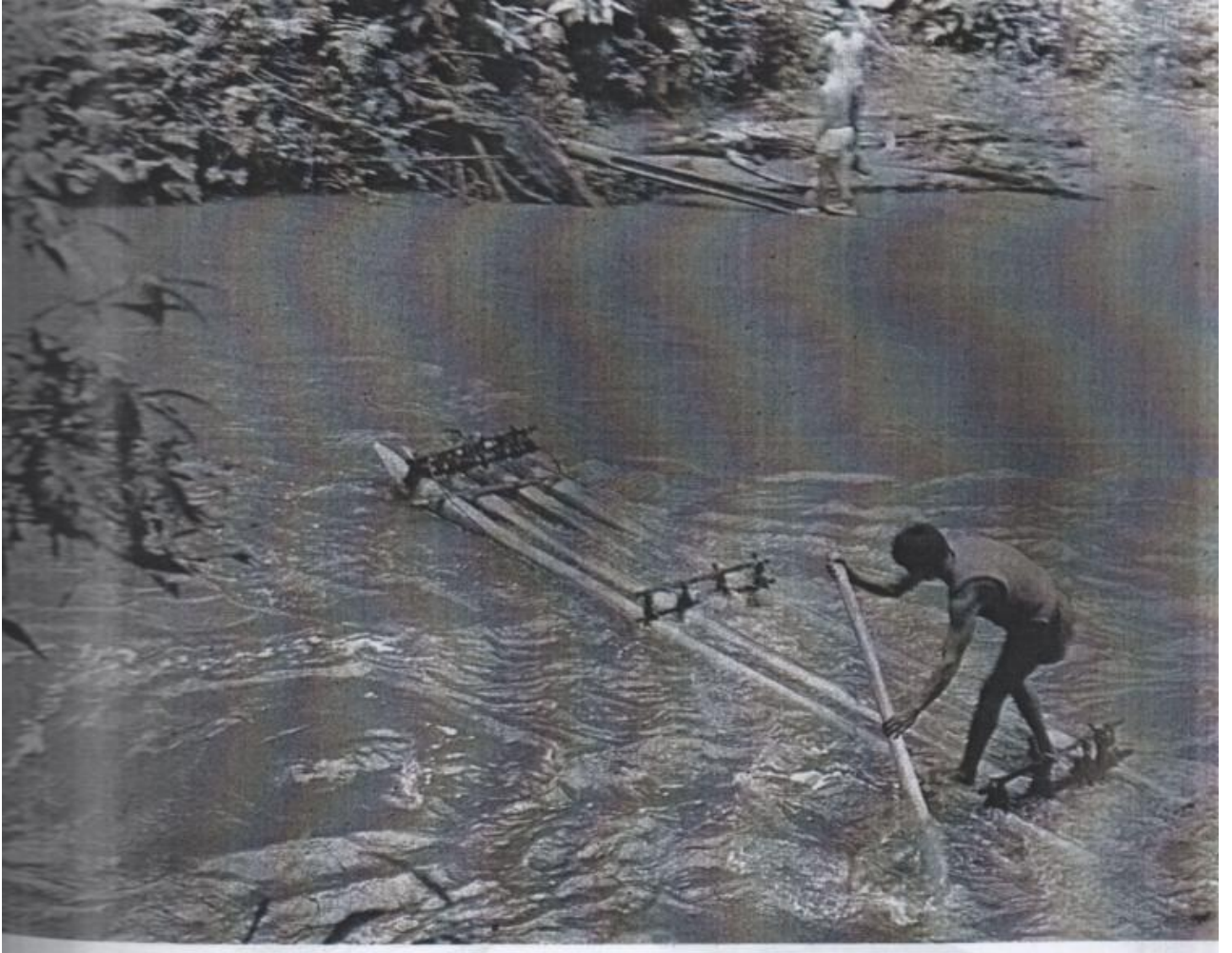
Para el Washim: Antonio Chau y Ramu de Muntins,

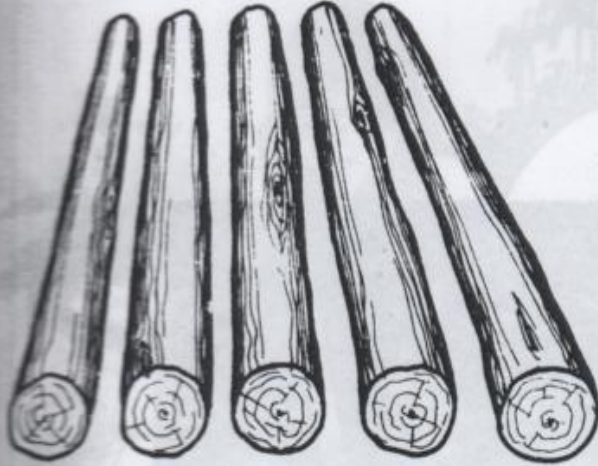
Para el wayakar: Ramu de Muntins,

Para el pajanak: Tsanimp de Yásnunka

PAPANK (Balsa)







Se utilizan de 4 – 6 troncos largos de 5 a 7 metros, con un diámetro de 30 cm.

Después de quitarles la corteza, se les afila las puntas.



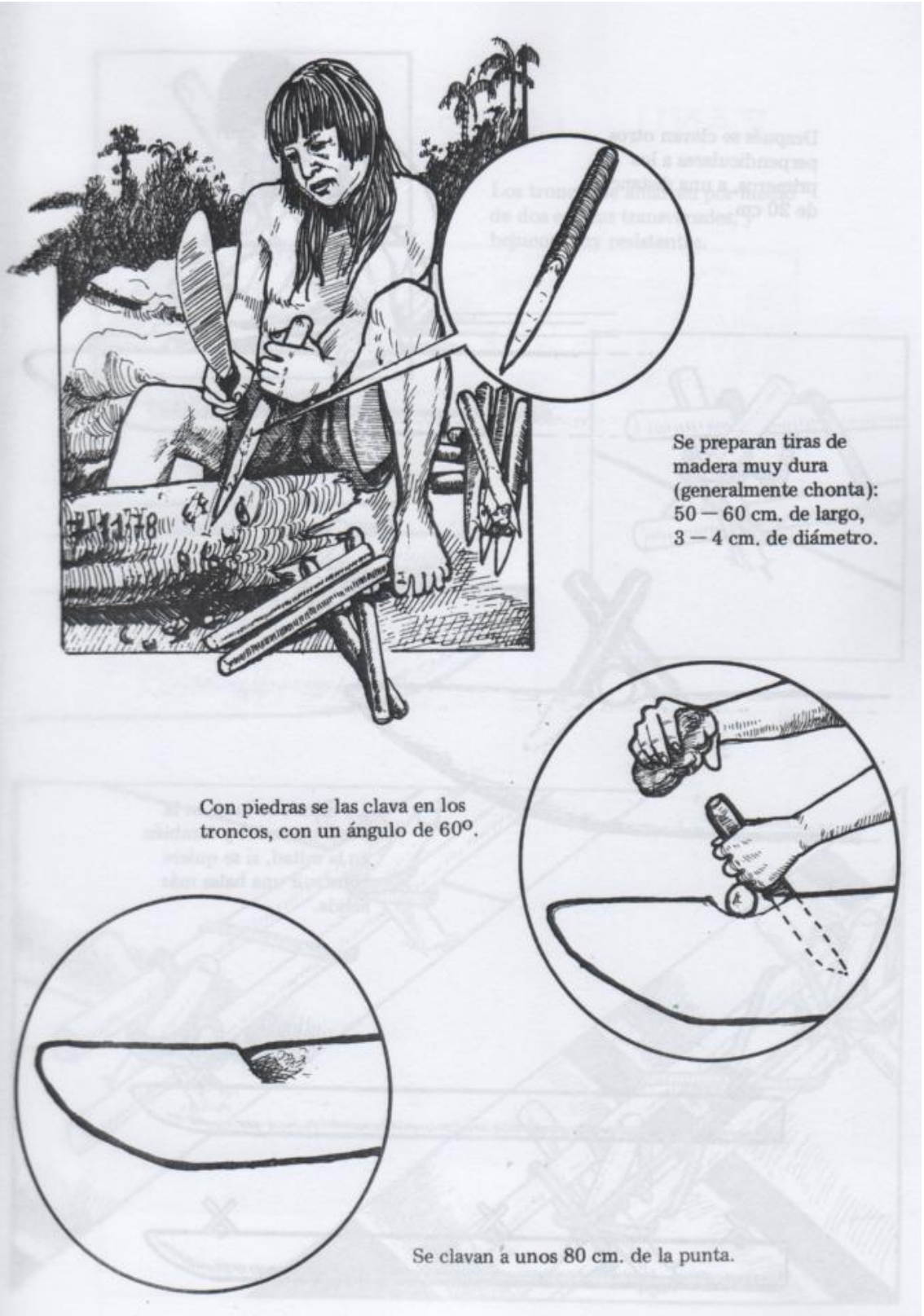
Punta, vista de lado.



Punta, vista de arriba.







Se preparan tiras de
madera muy dura
(generalmente chonta):
50 - 60 cm. de largo,
3 - 4 cm. de diámetro.

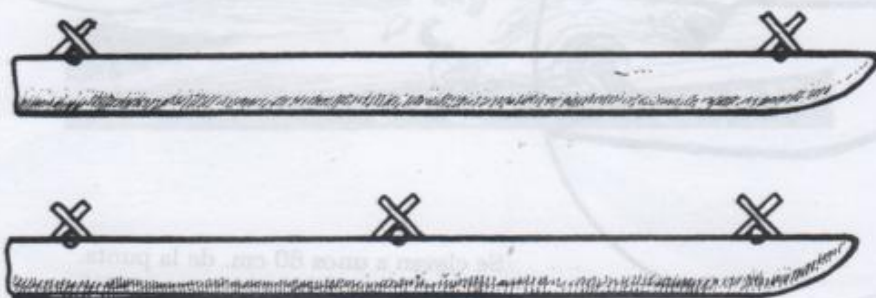
Con piedras se las clava en los
troncos, con un ángulo de 60°.

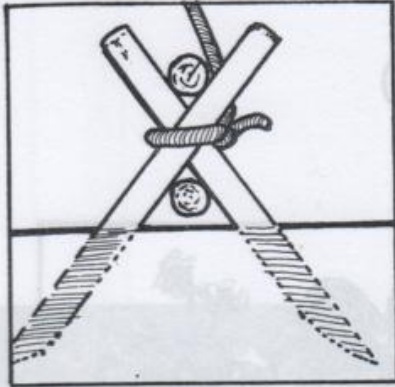
Se clavan a unos 80 cm. de la punta.

Después se clavan otros,
perpendiculares a los
primeros, a una distancia
de 20 cm.

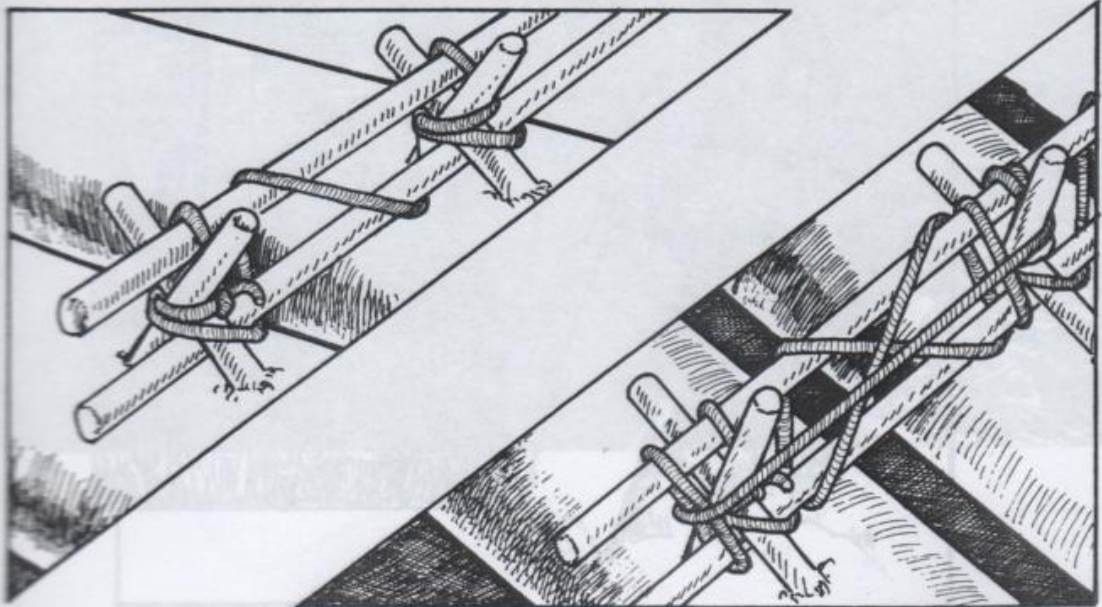
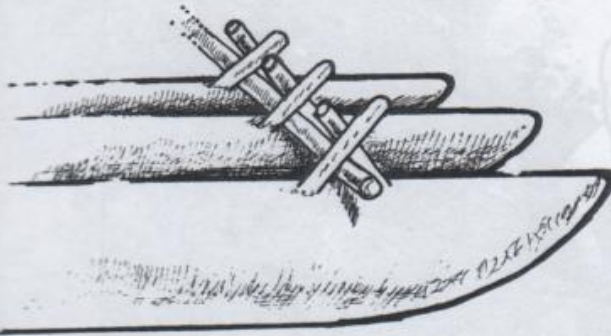
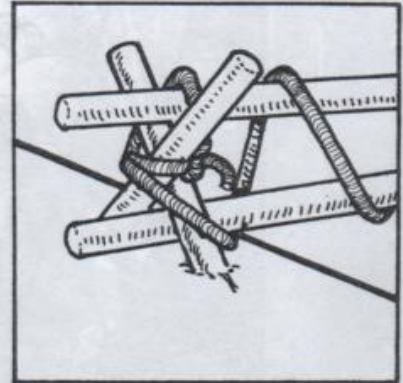


Lo mismo se hace en la
parte posterior y también
en la mitad, si se quiere
construir una balsa más
sólida.



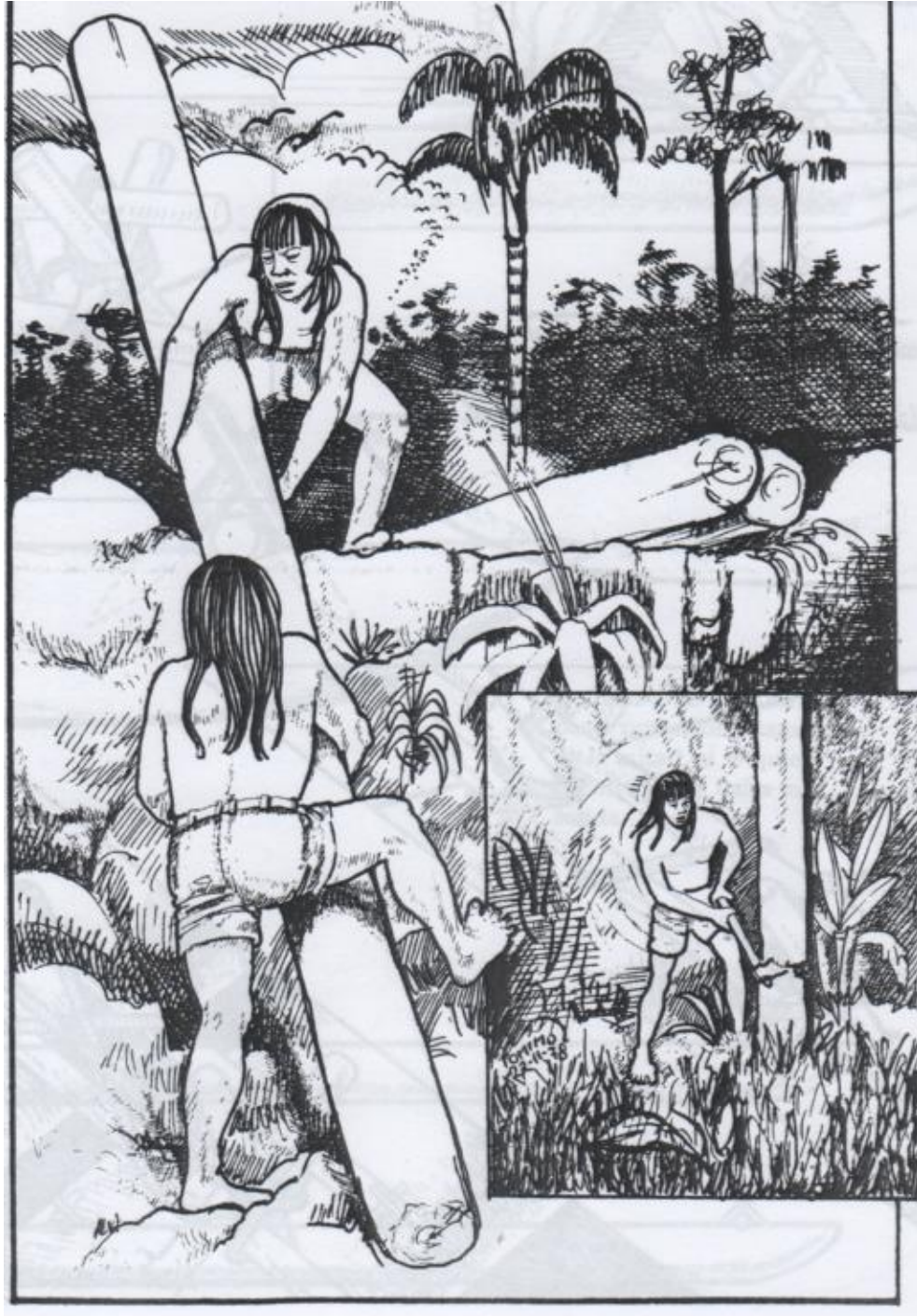


Los troncos se amarran por medio de dos estacas transversales, y bejuco muy resistentes.

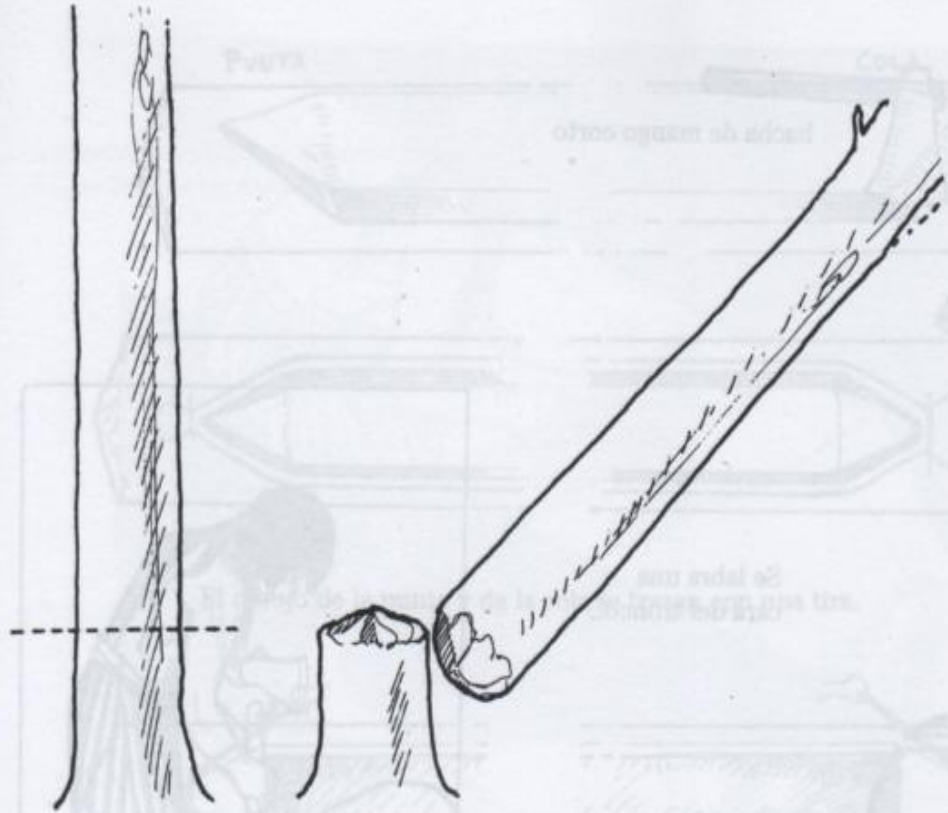


KANU

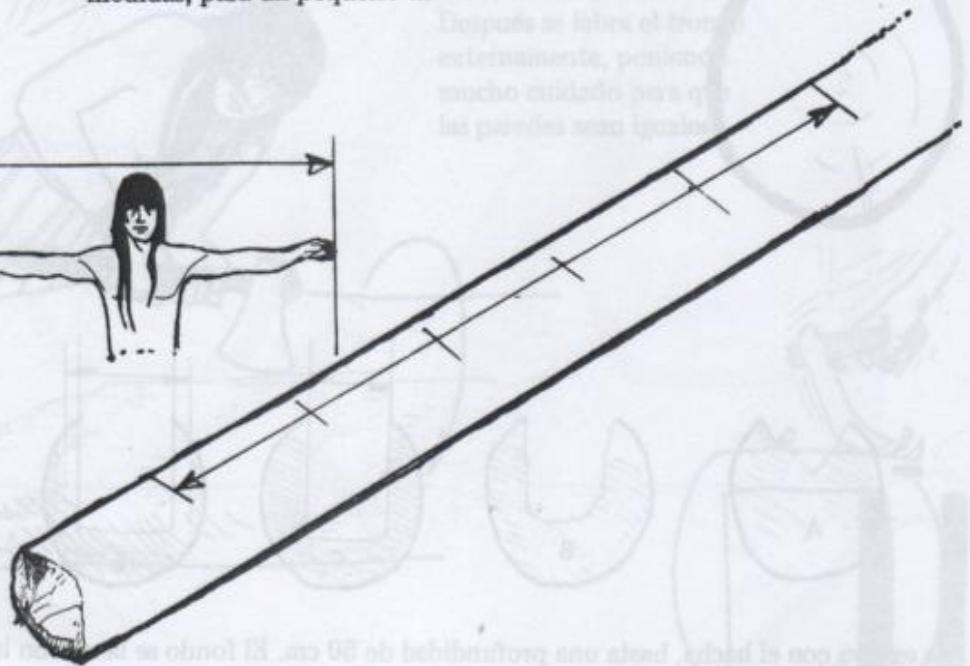
(Canoa)

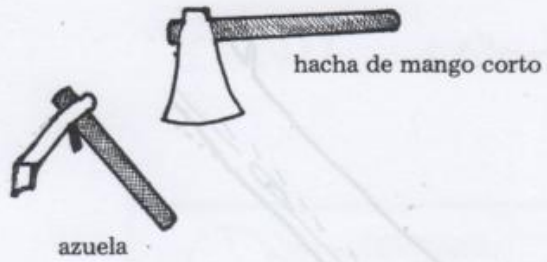




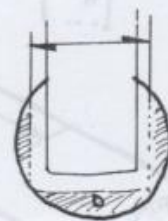


La canoa se construye con madera de cedro, canelo o *washik*. El tronco debe ser recto y sin defectos. Se lo deja cierto tiempo en el suelo, para asegurarse que, al secar, no se raje. Para medir se usa el ancho de los brazos abiertos (más o menos 1,50 m.) Para un río grande se hace una canoa de seis de estas medidas, para un pequeño de cuatro medidas.





Se labra una cara del tronco..



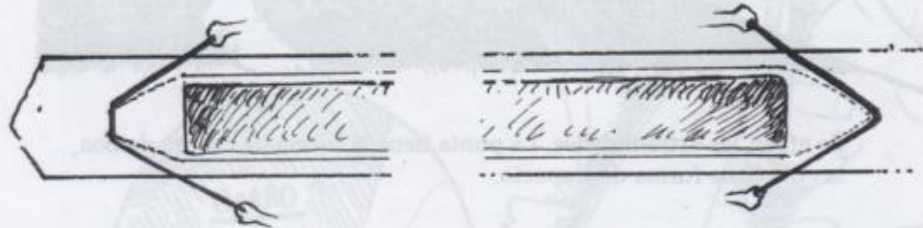
Se excava con el hacha, hasta una profundidad de 50 cm. El fondo se labra con la azuela.

PUNTA

COLA



El dibujo de la punta y de la cola se trazan con una tira.

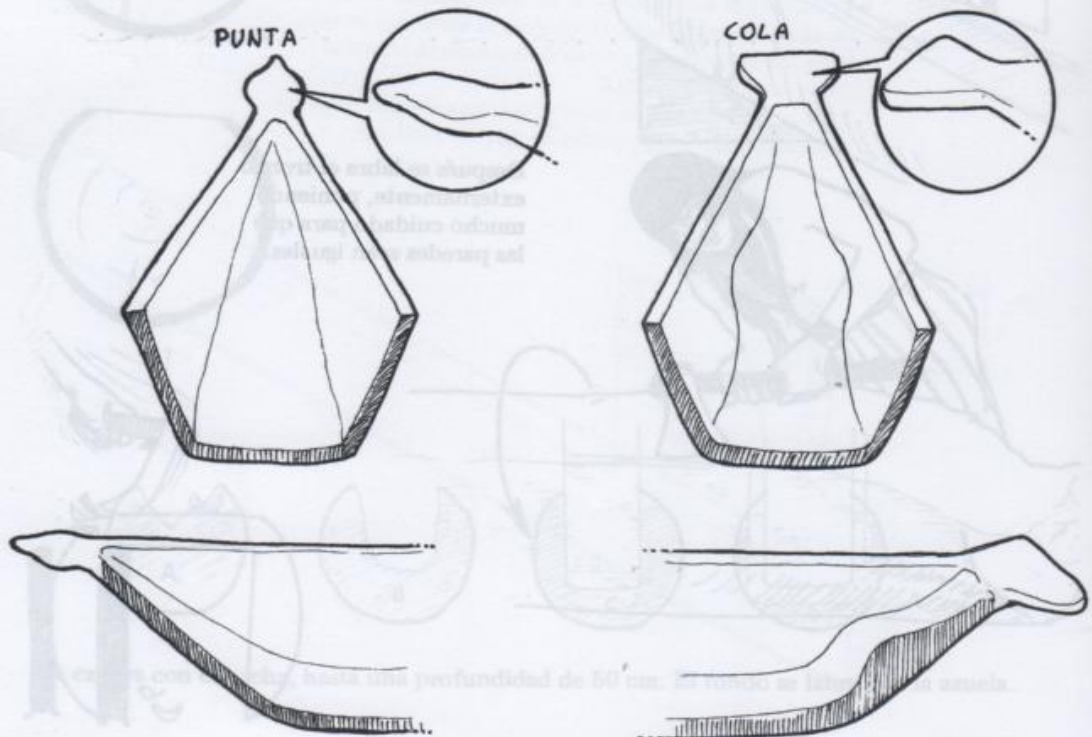


Después se labra el tronco externamente, poniendo mucho cuidado para que las paredes sean iguales.

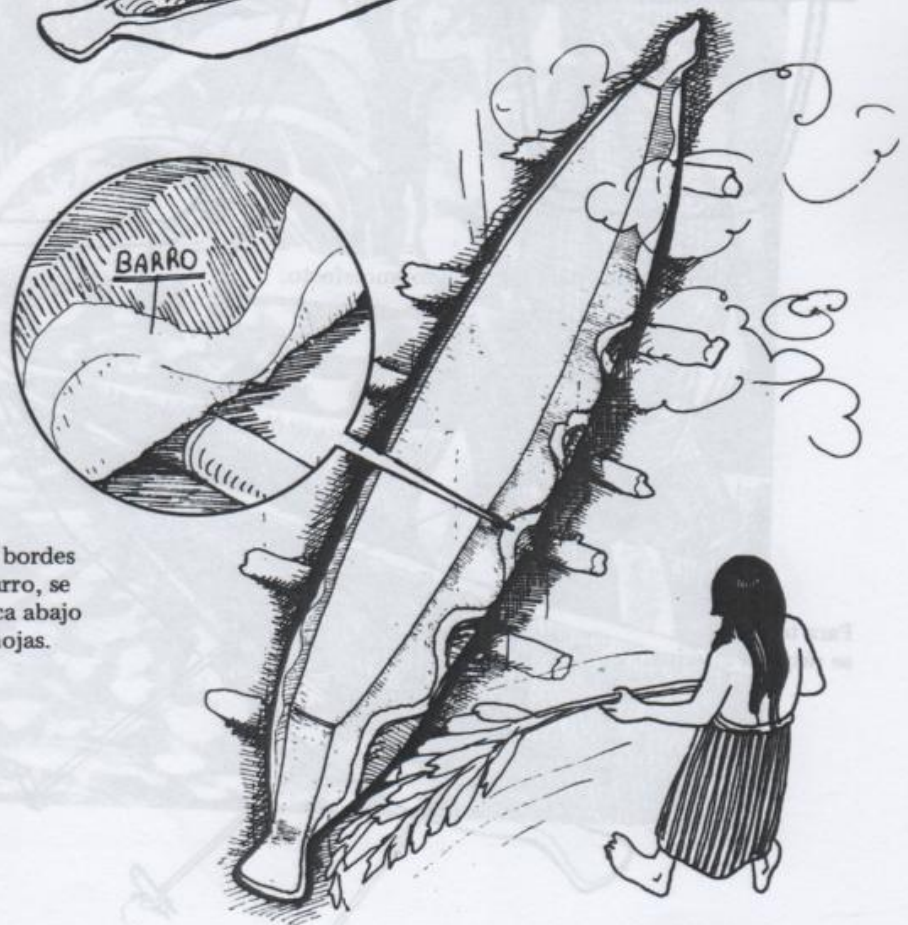
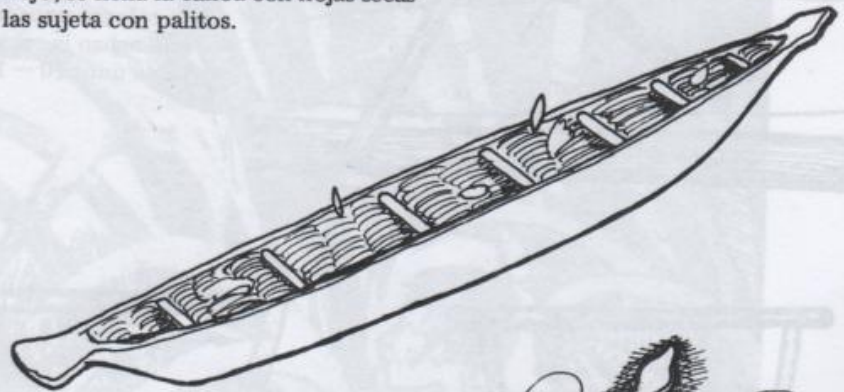




Se afilan las extremidades. La punta tiene la forma de cabeza de boa, la cola tiene forma de trapecio.

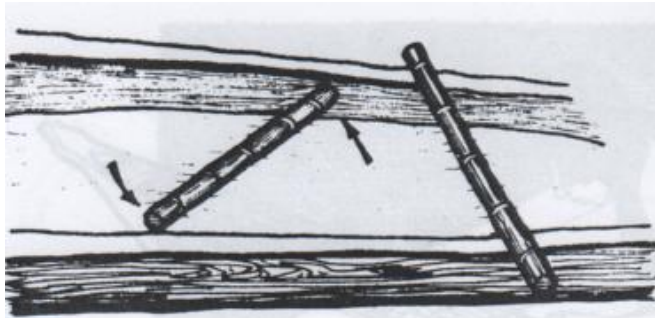


Acabado el trabajo; se llena la canoa con hojas secas de *terén* y se las sujeta con palitos.

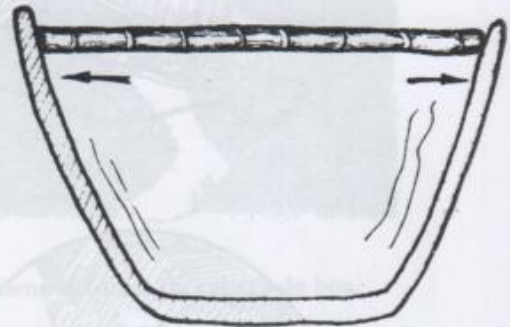


Para defender los bordes se los unta con barro, se pone la canoa boca abajo y se prenden las hojas.

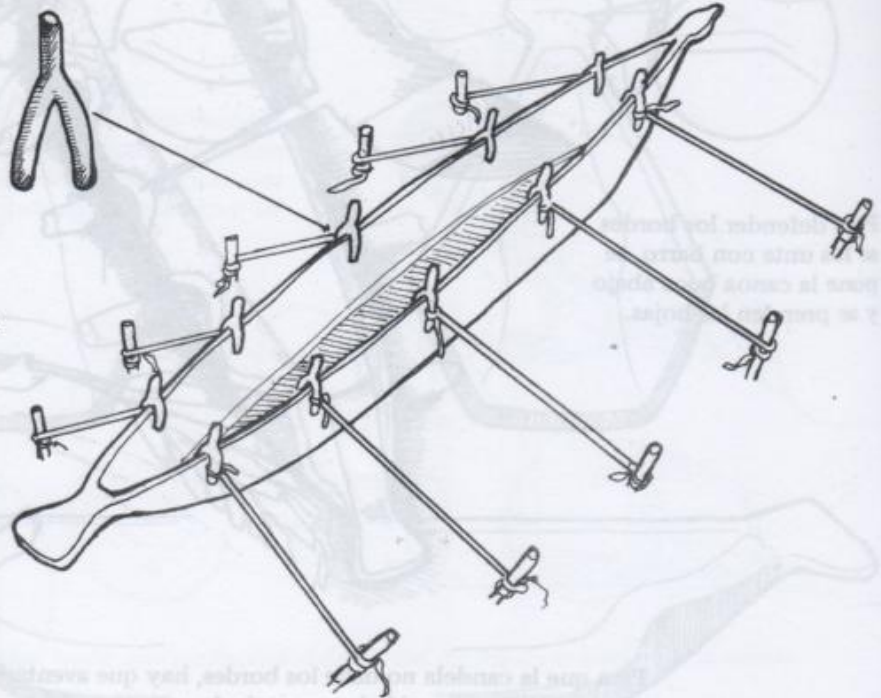
Para que la candela no dañe los bordes, hay que aventarla y mantenerla en el interior: esto pide la presencia de varias personas.



Mientras la madera está caliente se colocan unos travesaños que ensanchan la canoa, en la mitad, hasta unos 10 – 15 cm.



Otro sistema para lograr el mismo efecto.

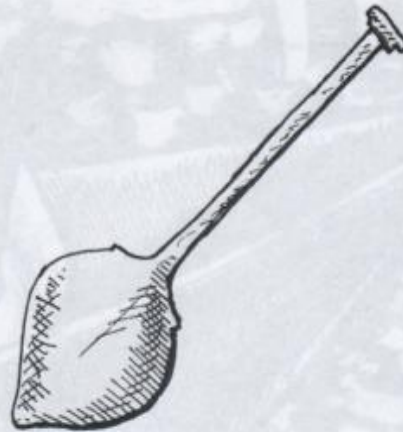


Para terminar, se raspa el interior.



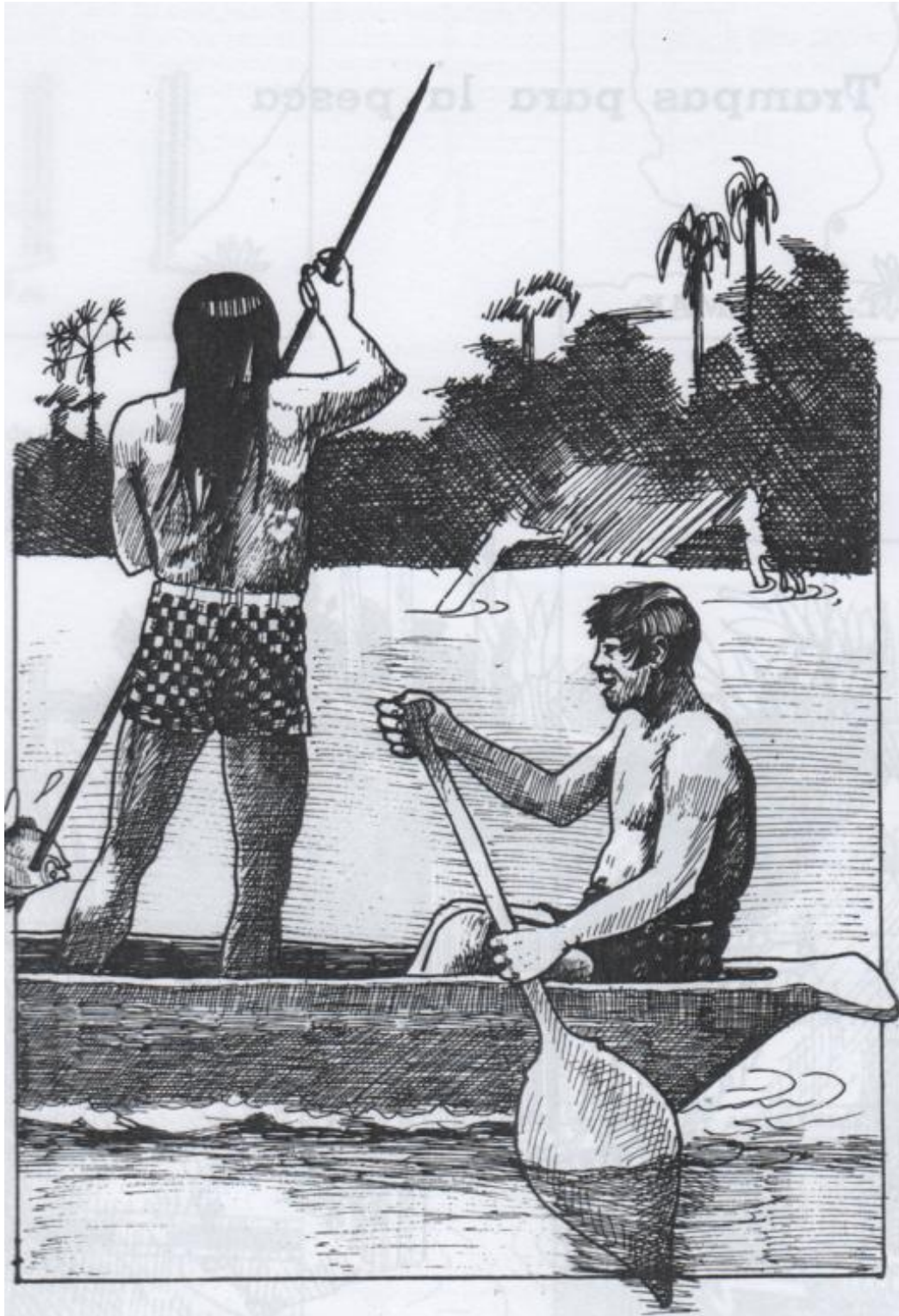


Canoas pequeñas y grandes.



Varios tipos de canaletes.



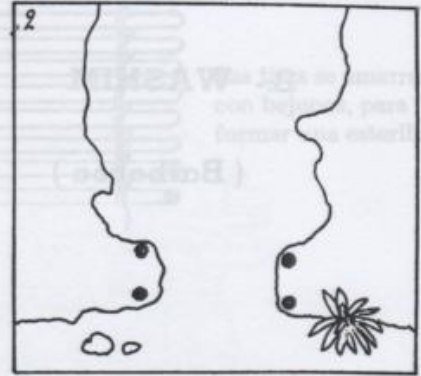
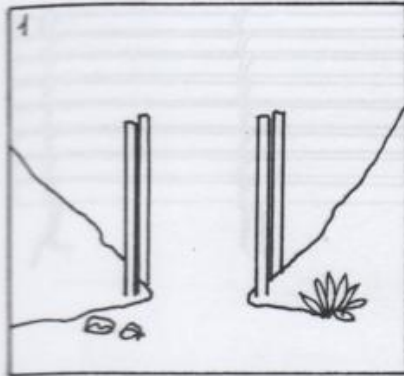


TRAMPAS PARA LA PESCA

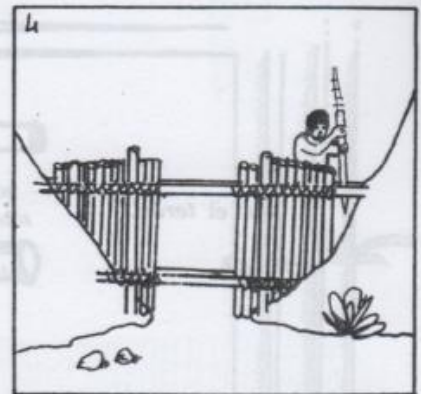
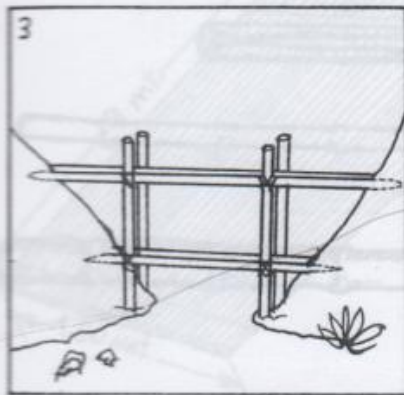
1.- PAJAMAK



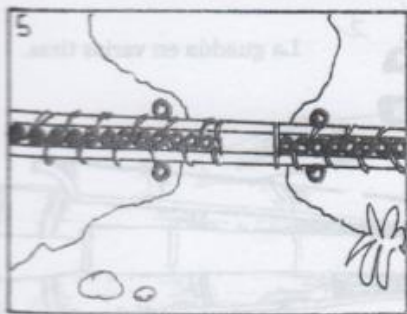
El *pajanak* se usa para pescar en los ríos crecidos. Se hace con tiras de chonta o de *pindo* y se coloca en un afluente de un río grande. Hay que construirlo cuando el río está bajo.



Proceso de construcción.



Al colocar las tiras, se deja una abertura, para que entren los peces, cuando crece el río.



2.- WASHIM (BARBACOA)

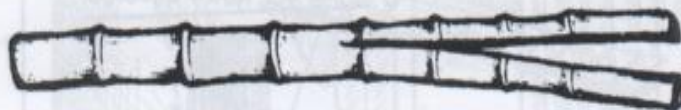
Para construir la *barbacoa* se utilizan tiras de distintos materiales: toquilla, *terén*, *tintiuk'*, etc.



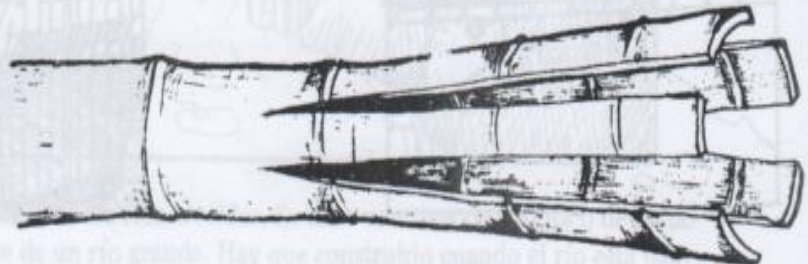
El pindo se parte en la mitad.



Así el *terén*.



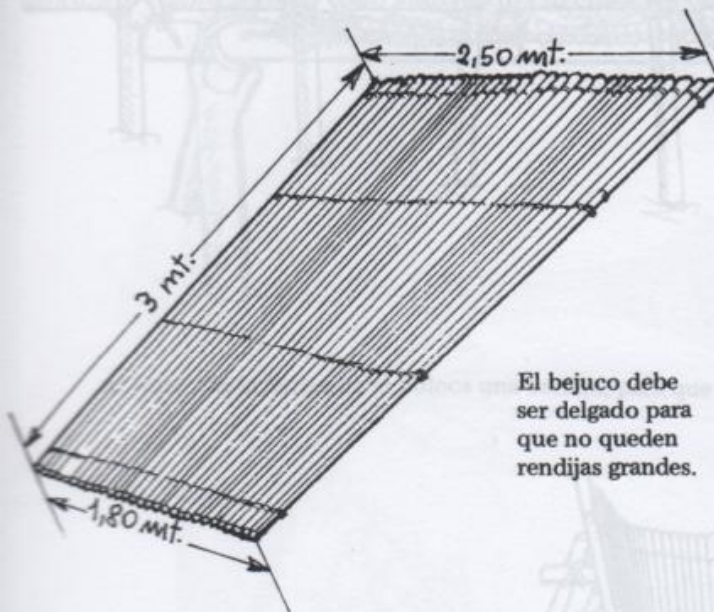
La *guadúa* en varias tiras.



Y se coloca en un afluyente de un río grande. Hay que construirlo cuando el río está en crecida.

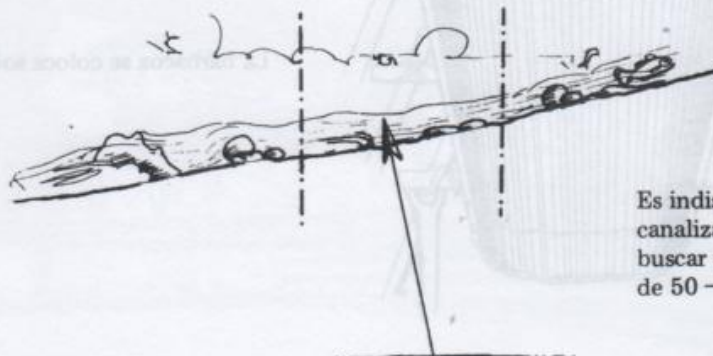
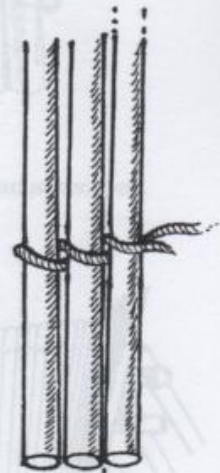


Las tiras se amarran con bejuco, para formar una esterilla.



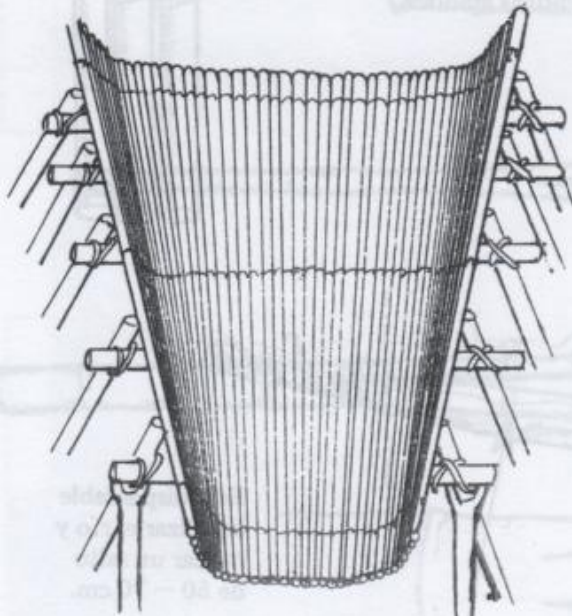
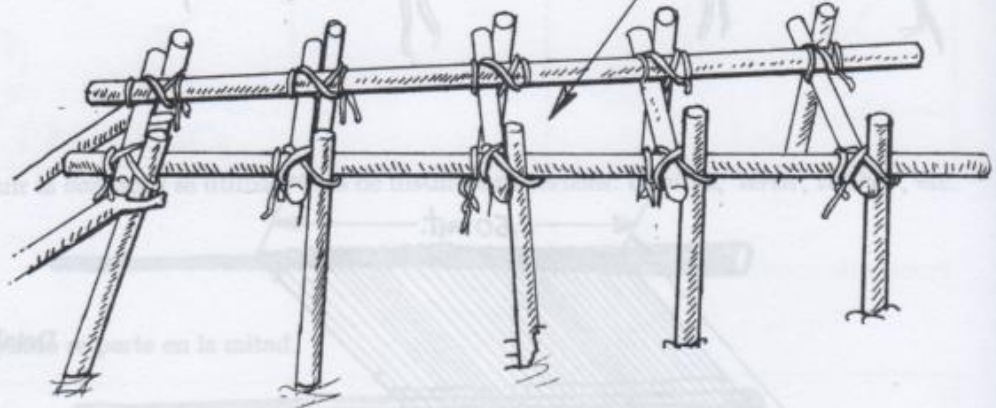
El bejuco debe ser delgado para que no queden rendijas grandes.

Detalle



Es indispensable canalizar el río y buscar un salto de 50 - 70 cm.

Se construye
en el agua un
soporte robusto.



La barbacoa se coloca sobre el soporte.

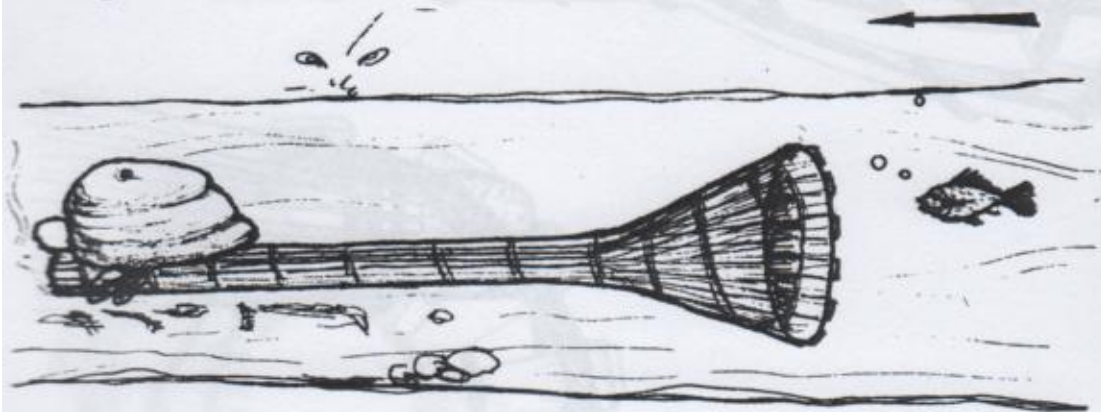


Al fondo de la barbacoa se coloca una barrera, para que los pescados no se escapen.

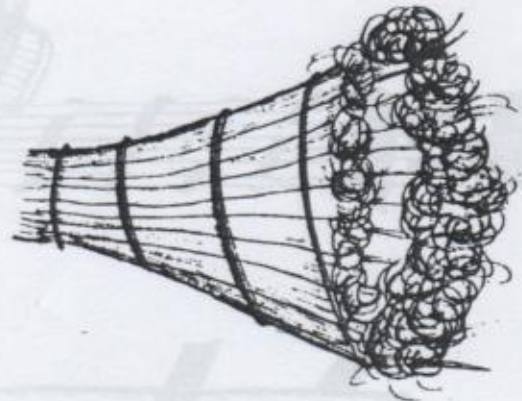


3.- WAIAKAR

El *waiakar* sirve para pescar en riachuelos. Se hace con tiritas (generalmente de pindo), de 1 cm. y 2-3 m. de largo.

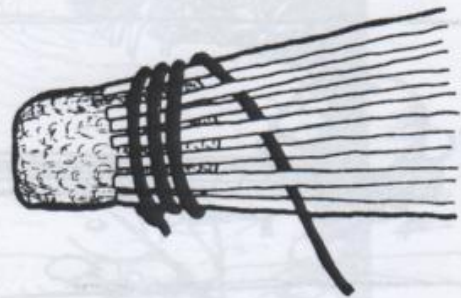


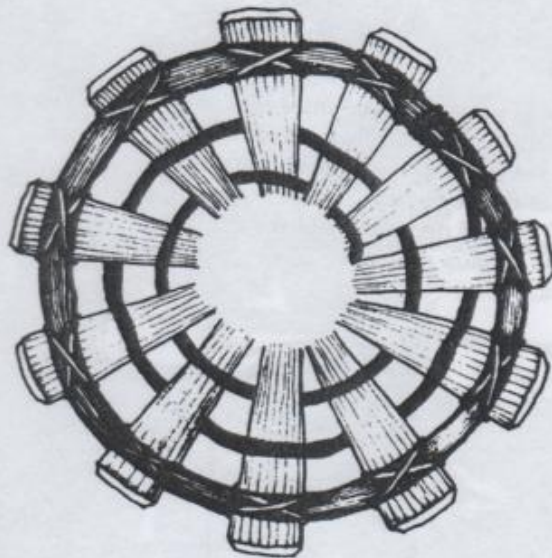
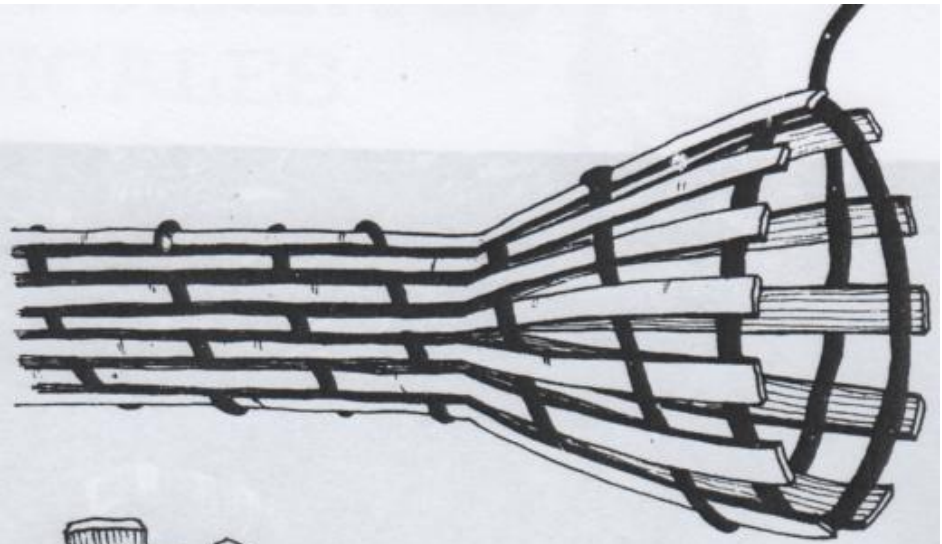
Las tiras se amarran con bejuco.



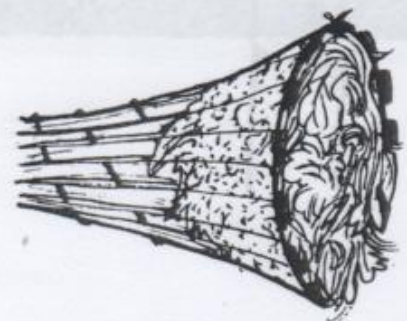


Para empezar se usa una tusa y se amarra en espiral, de abajo hacia arriba, hasta llegar a 1/5 de la extremidad.

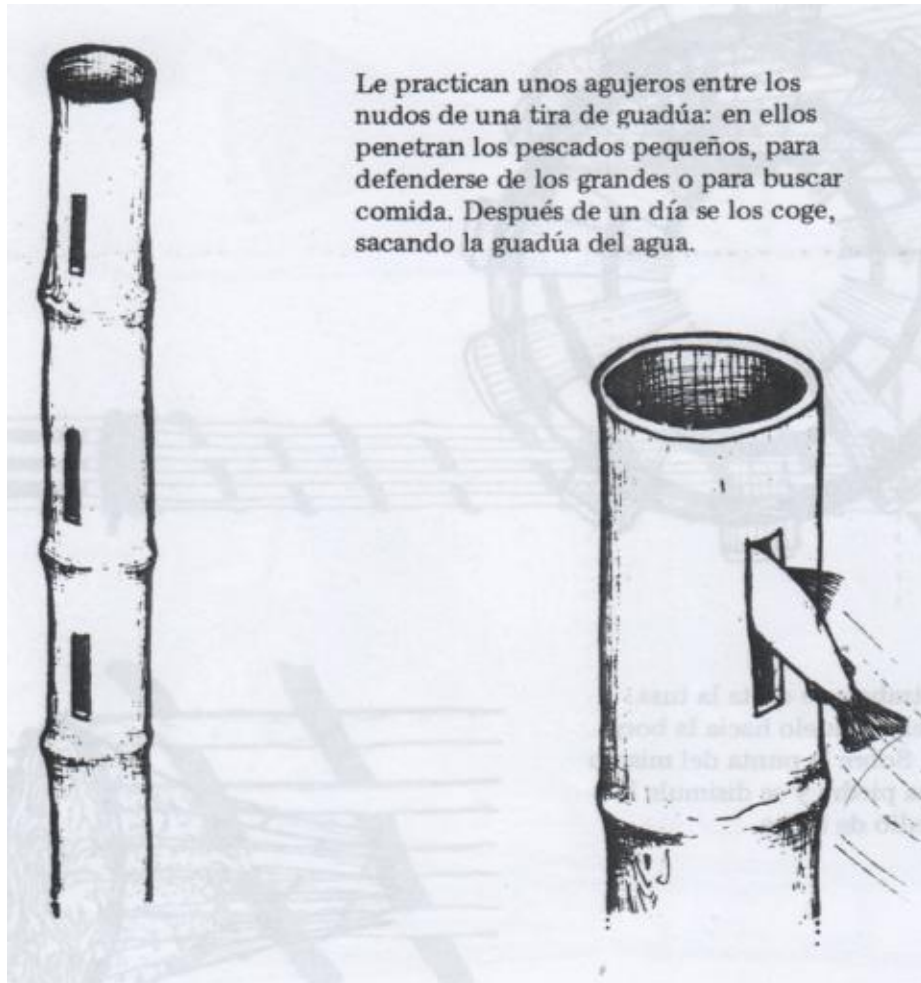




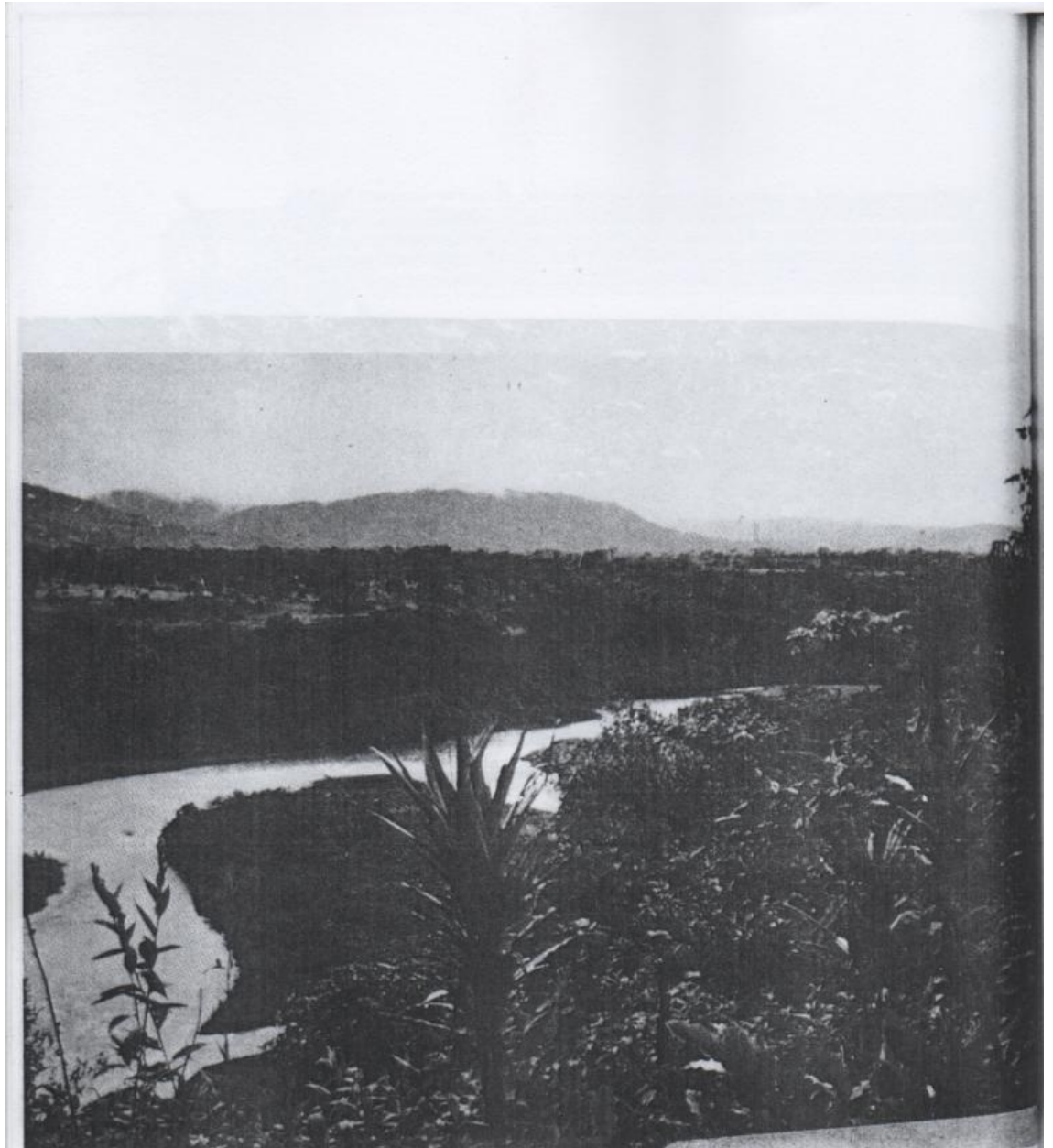
Acabado el trabajo se quita la tusa.
Se canaliza el riachuelo hacia la boca
del *waiakar*. Sobre la punta del mismo
se coloca una piedra y se disimula la
boca por medio de hojas.



4.- CHUWI ACHITIAI









A menudo la música Shuar ha sido considerada monótona, reiterativa y un poco triste. El etnomusicólogo William Belzner, que la viene estudiando desde varios años, no comparte esta opinión. He aquí su criterio, al respecto: “En los pocos trabajos sobre música Shuar ya escritos, los investigadores dicen que los Shuar utilizan solo una gama de tres tonos, con mínima variación al nivel del motivo y frase y con un ritmo sin metricalidad. Mi análisis de más de 600 piezas de todos los géneros de música Shuar me da las pruebas de que estas conclusiones son demasiado simplificadas. Yo diría que, adentro de los factores estructurales que forman los fundamentos del sistema musical Shuar, existe una variabilidad enorme, en la construcción de cualquier pieza” (*).

La música es omnipresente en la existencia del grupo. “Casi todas las actividades individuales o comunales de la vida Shuar, sigue diciendo Belzner, pueden ser, y con frecuencia son, acompañadas por alguna forma de ejecución, que llamaríamos música” (*).

Aquí se presentan los distintos instrumentos musicales, con la información que ha sido recogida en distintos puntos del territorio Shuar.

Para el pinkiui el informante ha sido Ayui, de Mutints;

Para el kitiar, Sekuam, de Makúm;

Para el wajia, Wajai, de Uchich – Wichim;

Para el peem, Kunanch´de Muntints;

Para el tampur, Kuskush, de Putuim

TAMPUR (Tambor)



El tambor se usa en los bailes.
La parte de madera se hace con cedro.
Se usa piel de sajino por el lado en que se golpea; también *yakúm* o *saá*, *tunká*, tigrillo (yantana) o monos *sepúr*, *tsére*...
Tiene unos 30 cm. de diámetro y 30 cm. de alto.



La parte de madera internamente queda cilíndrica, externamente queda un poco abombada.

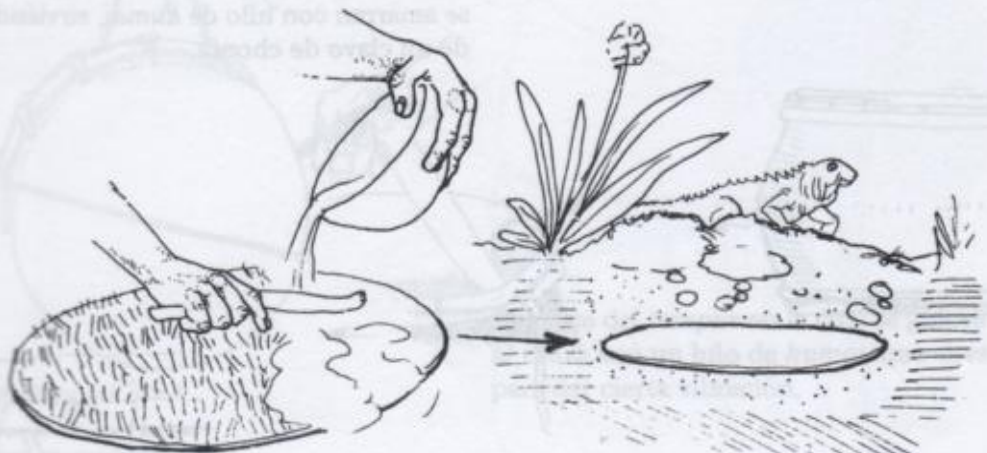




La piel del sajino la sacan de la parte del muslo.

La entierran en el barro para que salgan los pelos, o si no, se baña con agua caliente.

El cuero de *kuji*, *kujáncham*, etc., se recaba del centro. No debe tener huecos.





TAMBU (Tambor)

Preparada la madera y los cueros, se alistan unas tiritas de *pintiu* o de *terén*, largas una vez y media la circunferencia de la madera y se hace un aro, amarrado con hilos de algodón.



Se coloca el cuero sobre el aro y se lo envuelve en el mismo.

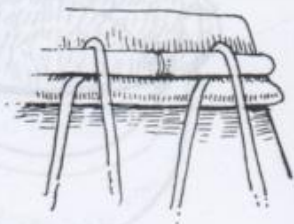


Después se prepara otro aro con la circunferencia de unos 4 mm. más grande. Se coloca el primer aro con el cuero y después el segundo.

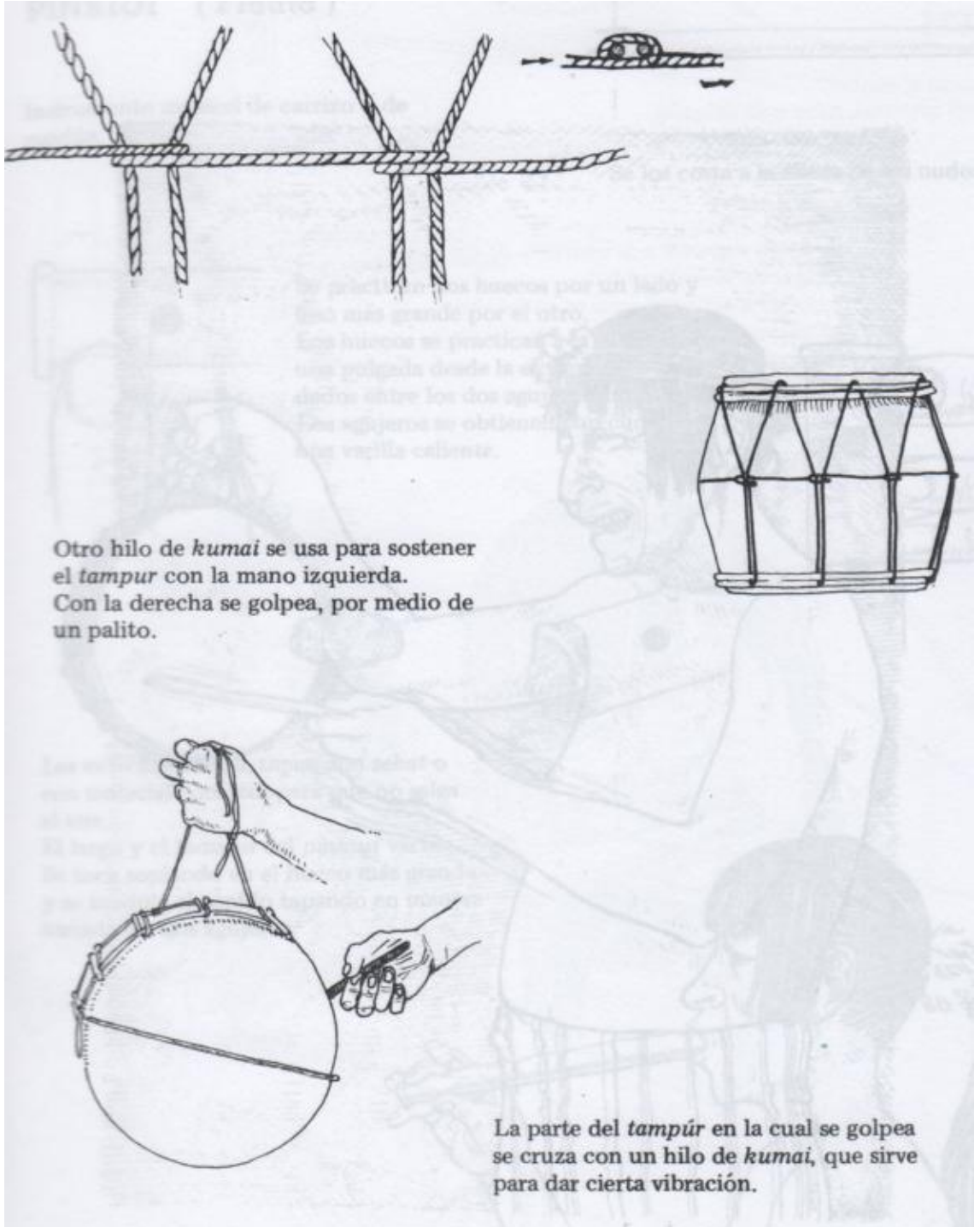


Se hace un poco de presión para templar bien el cuero. Lo mismo por ambos lados.

Para que las dos capas queden bien tiesas se amarran con hilo de *kumai*, sirviéndose de un clavo de chonta.



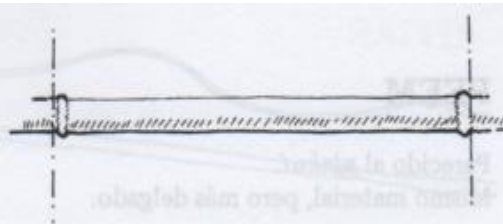
Cuando se quiere templar los cueros, se aprietan los hilos verticales.





PINKIUI (Flauta)

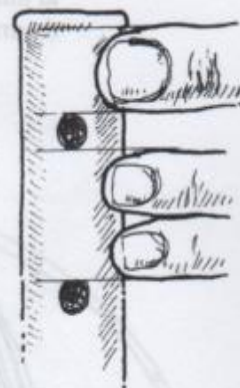
Instrumento musical de carrizo o de guadúa.



Se los corta a la altura de los nudos.

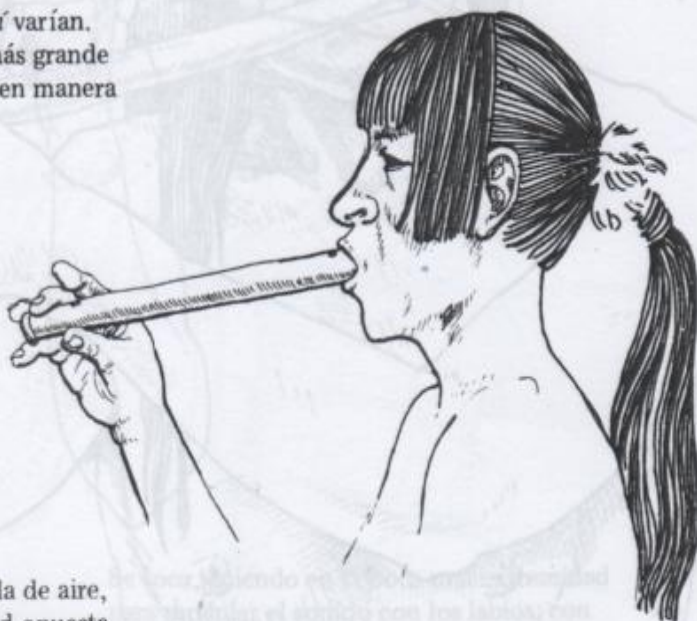


Se practican dos huecos por un lado y uno más grande por el otro. Los huecos se practican a la distancia de una pulgada desde la extremidad. Hay dos dedos entre los dos agujeros de las notas. Los agujeros se obtienen con cuchillo o una varilla caliente.



Las extremidades se tapan con *sekat* o con material gomoso, para que no salga el aire.

El largo y el tamaño del *pinkui* varían. Se toca soplando en el hueco más grande y se modula el sonido tapando en manera variada los dos agujeros.



Para asegurarse que no haya salida de aire, conviene soplar por la extremidad opuesta a la que se tapó.

PEEM

Parecido al *pinkui*.
Mismo material, pero más delgado.

Agujero superior a la distancia de un pulgar de la extremidad.
Los otros agujeros, que se encuentran al mismo lado, son cinco, a la distancia de un meñique uno de otro.



TUMANK

Tumank o también *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.

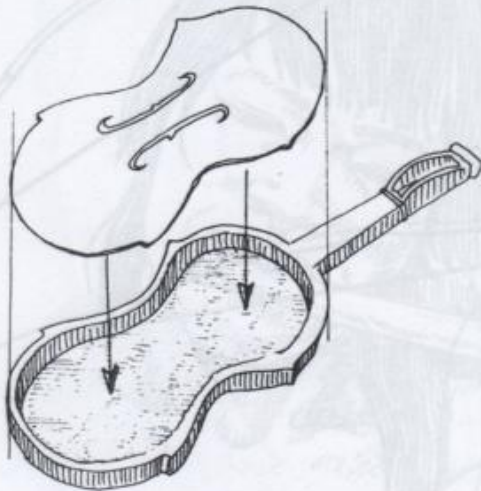
KITIAR

El *kitiar* es un instrumento de cedro, o *shuinia* de una sola pieza, parecido al violín, con dos cuerdas.

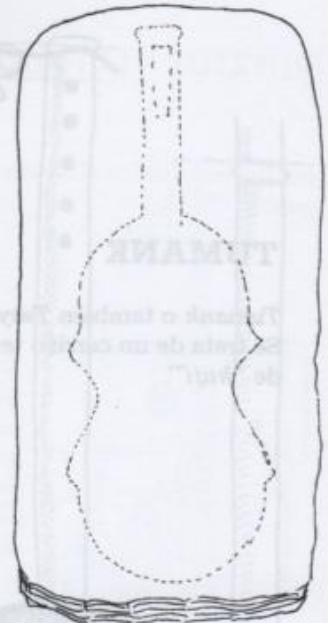
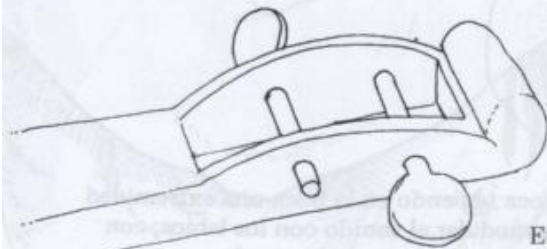
Se corta una pieza de cedro que tenga unos 12 cm. de grueso y una brazada de largo y se señalan las formas externas.



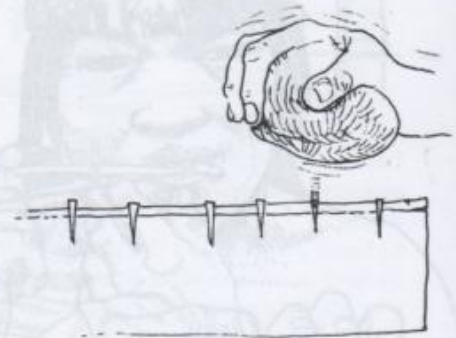
Después se hace una tapa delgadita, con dos ranuras en el centro.



Cavada la caja se da la forma externa.



Con algo cortante se cava la caja

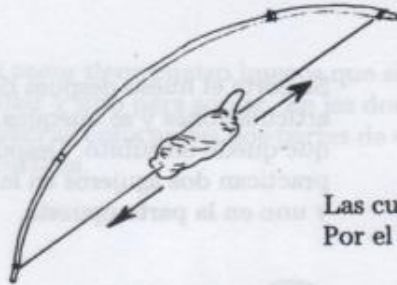


Esta tapa se fija con unos clavitos de chonta.



En una extremidad del cabo se colocan las dos llaves, para templar las cuerdas.

El arco es un carrizo templado con tripa de cuy.



Las cuerdas son de pelos, entrelazados con *kumai*. Por el lado de la caja se las fija a una tirta.

Antes de tocar se pasa por la cuerda del arco un poco de *shirípi* para que la tripa se haga más sonora.

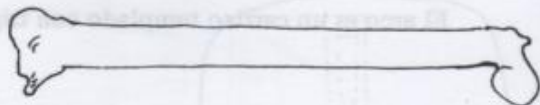


WAJIA

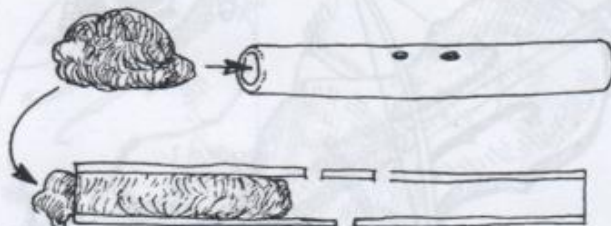
(Flauta de hueso)

El *wajía* es un instrumento que se toca generalmente en los entierros. Se obtiene del fémur de un tigre o del mono "chun".

Se corta el hueso después de las articulaciones y se huequea, para que quede un tubito. Después se practican dos agujeros en la mitad y uno en la parte opuesta.



Por un lado se llena la parte interior del hueso con cera *sekat*, hasta la altura del primer hueco.



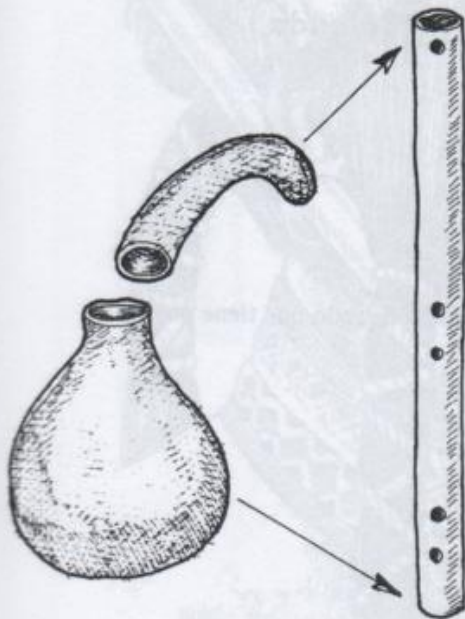
Con un palito delgado bien recalentado se hace un hueco longitudinal en la parte interna.



Se toca apoyándolo al labio inferior. Con el pulgar se tapa el hueco de un lado y con el índice y el medio los otros dos.

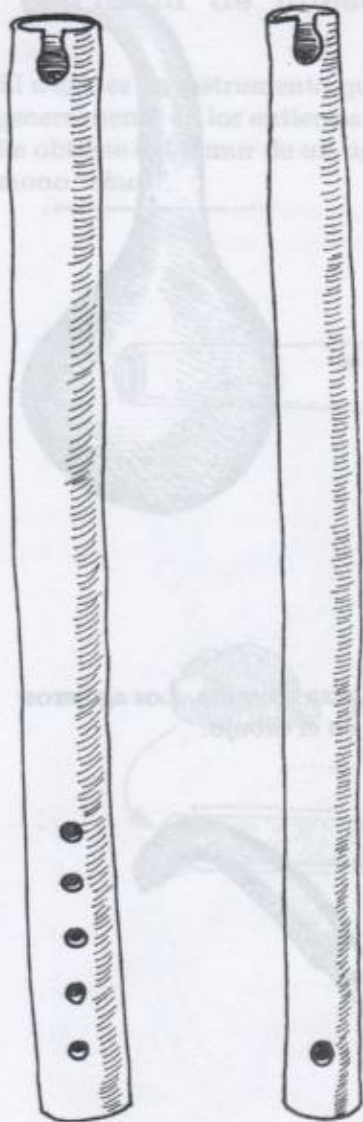
PINKIUI PUMU (Flauta)

El *pinkui punu* tiene cuatro huecos que sirven para modular y uno para soplar. En las dos extremidades se colocan las dos partes de una calabaza cortada.



Se utiliza una calabaza chiquita. Los agujeros se disponen como en el dibujo.

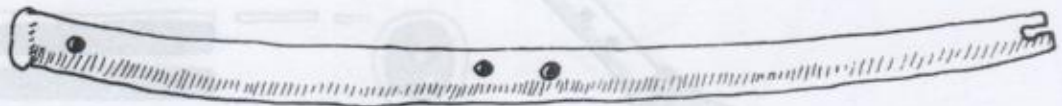




TIRIPISH

(Flauta delgada)

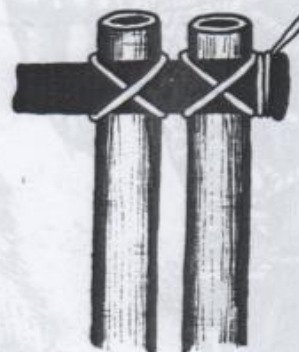
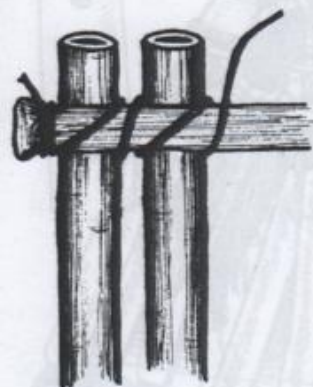
El *tiripish* es un clarinete delgado que tiene un sonido agudo.



Los dos agujeros de la mitad sirven para la modulación, el de la extremidad para soplar. El lado opuesto a la embocadura es tapado.



El *kantash* probablemente es copiado del rondador.
Se compone de tres o cinco carrizos verticales
amarrados con unas tiras.
Los carrizos por un lado tienen el nudo.
Se los escoge de distintas medidas, para obtener
distintos sonidos.



Para amarrar los carrizos se preparan 4 tiritas del
mismo material y a ellas se amarran los carrizos.

La manera de amarrar es parecida a la que
se utiliza para la pared de la casa (*tanish*).

El *yakuch* tiene la misma dimensión del *pinkui* y se hace con el mismo material. Por un lado es tapado y tiene un huequito para soplar. Por el otro tiene una ranura de unos 5 cm. Se modula el sonido teniendo los 4 dedos unidos sobre la ranura y levantándolos según la necesidad.

YAKUCH



Existe también una versión parecida al *peém*, con una embocadura como la de la ilustración.

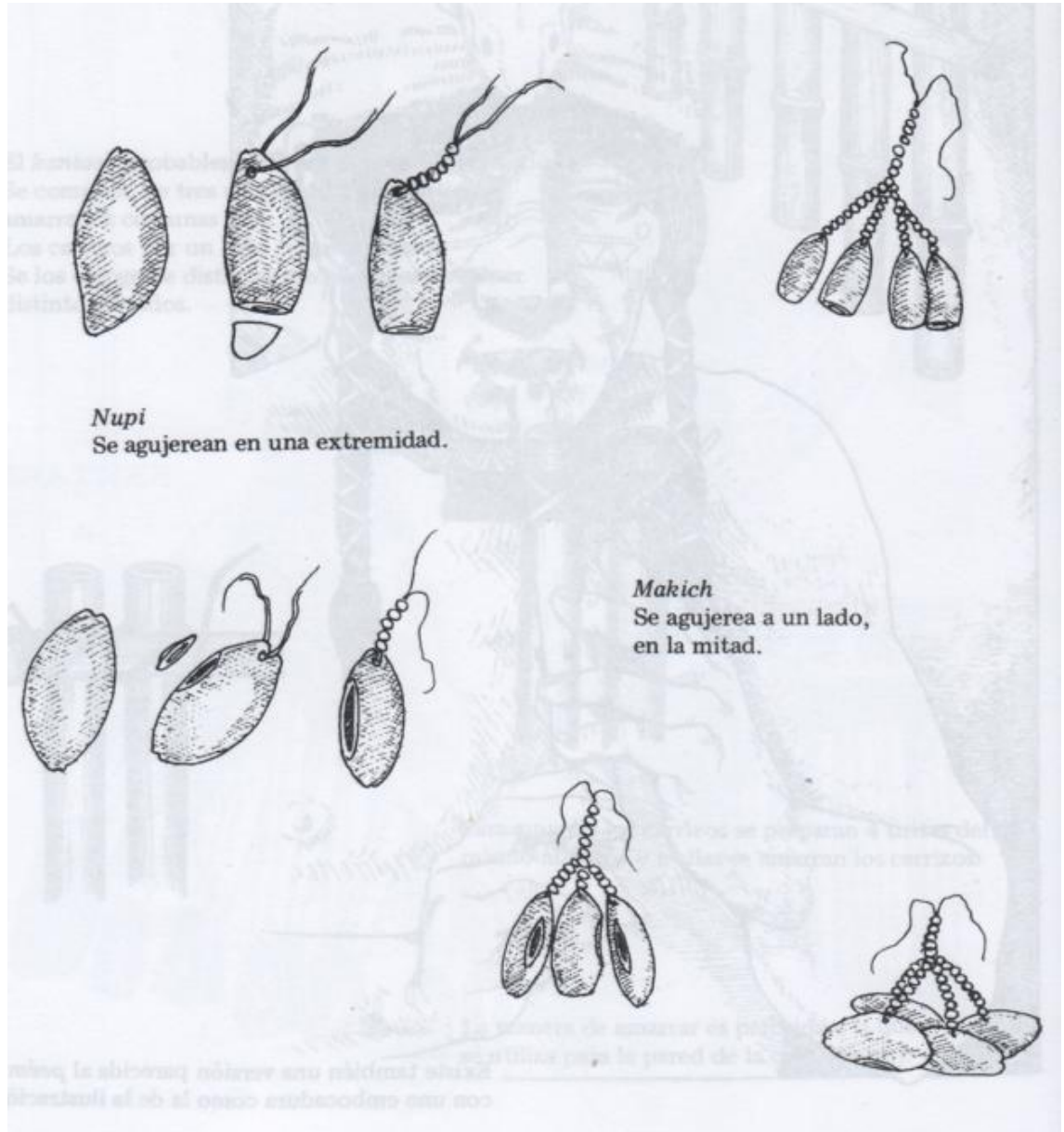
SAKAP

Instrumento musical con el cual las mujeres llevan el ritmo durante los bailes.

Existen muchas maneras para confeccionarlo, ilustramos las principales:

Material: *nupi*, *shauk*, *kumai*, *kunku*, *cinta*.

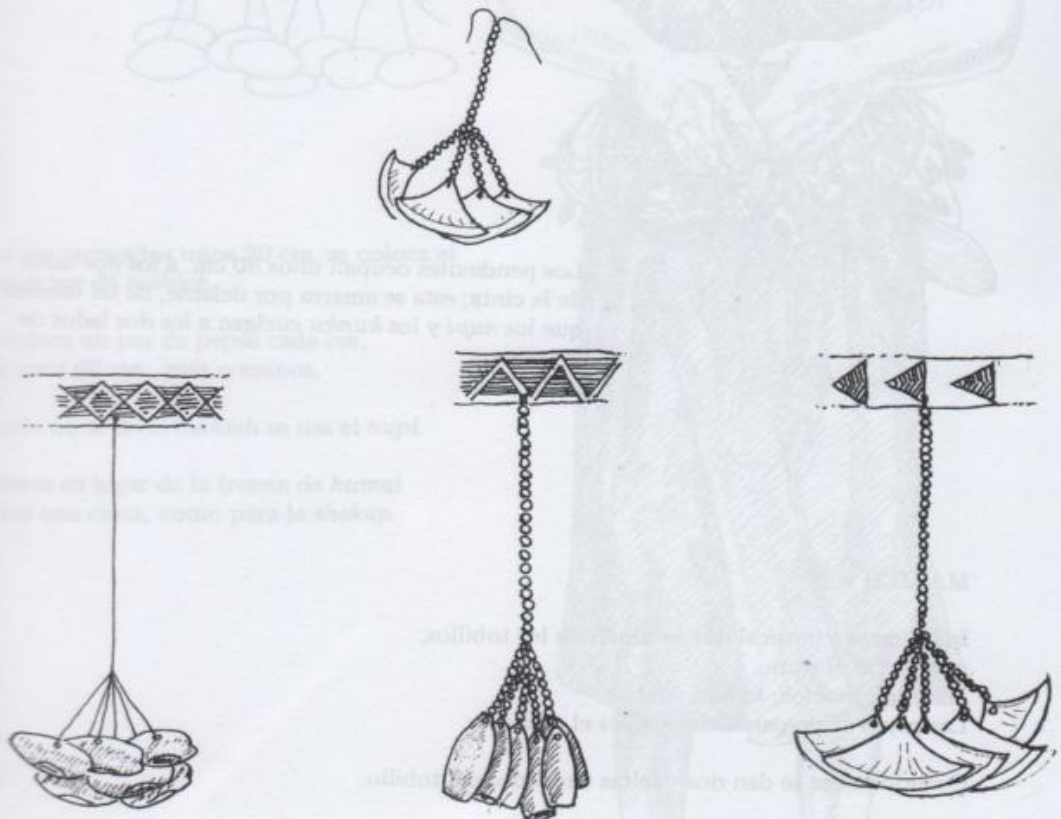
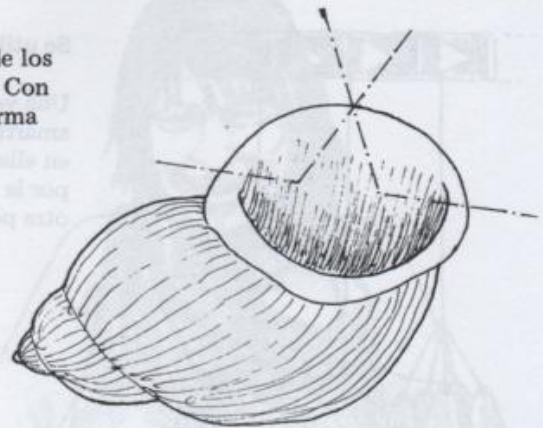
El *nupi* y el *makich*. Son pepas de arboles se preparan vaciándolas y agujereandolas



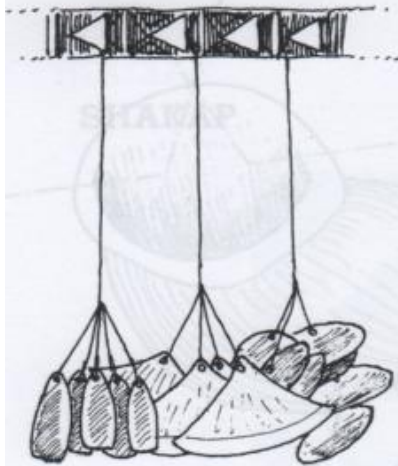
Los *kunku* se obtienen rompiendo los bordes de los churos grandes que se encuentran en el monte. Con la piedra de afilar se reducen los pedazos en forma de triángulo y se agujerean en una extremidad.



Triángulo listo para ser utilizado.



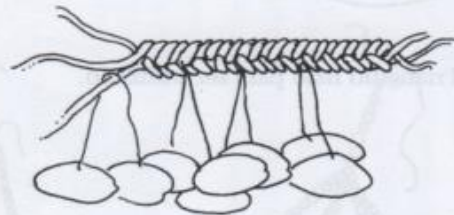
Se preparan manojitos de tres o más *nupi*, o *makich* o *kunku*.



Se utilizan también manojos mixtos: de *nupi* y *kunku*.

Una vez preparados los manojos de pendientes se les amarra una piolita de *kumai* de 15 a 25 cm. de largo en ella se ensartan mullos de varios colores, se la pasa por la cinta, se ponen mullos al otro lado y se amarra otra pendiente.

Material: *nupi*, *shakap*, *kumai*, *kunku*, cinta.
El *nupi* y el *makich*. Son pepas de árboles.
Se preparan variaciones y agrupaciones.



Los pendientes ocupan unos 30 cm. a los dos lados de la cinta; esta se amarra por delante, de tal manera que los *nupi* y los *kunku* cuelgan a los dos lados de la persona.

MAKICH

Instrumento musical que se amarra a los tobillos, para llevar el ritmo.

Material: *makich*, *kumai*, cinta.

Las pepas se preparan como para el *shakap*.

Cuando se usa se dan dos vueltas alrededor del tobillo.

Las pepas se amarran por pares, haciendo un nudo en la extremidad del *kumai* (este mide unos 10 cm.).

Una vez que estén listos los pares de *makich*, se comienza a trenzar tres piolitas de *kumai*, de un metro de largo.

Una vez trenzados unos 20 cm. se coloca el primer par de makich.

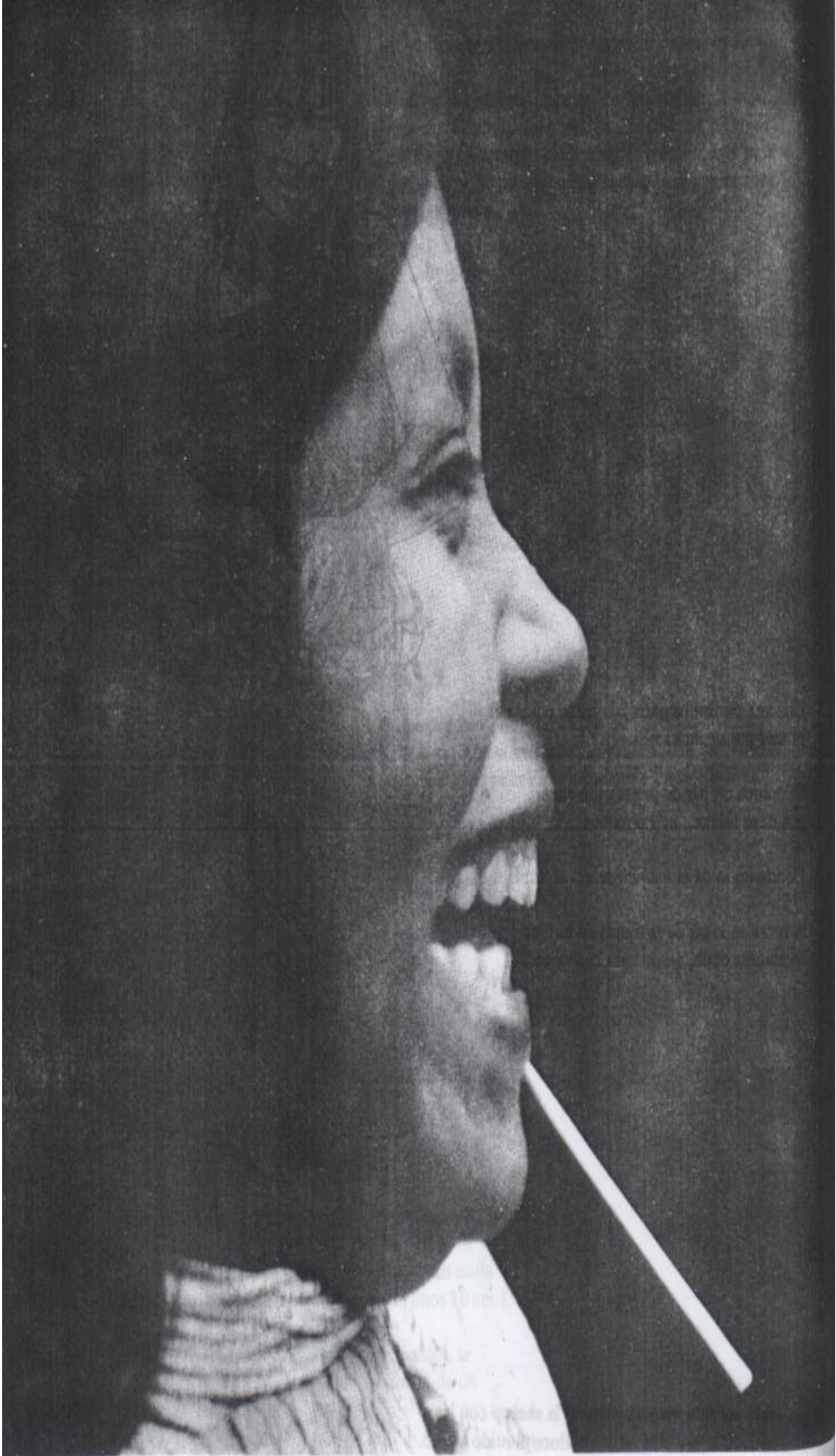
Se coloca un par de pepas cada cm. por unos 60 cm. mas o menos.

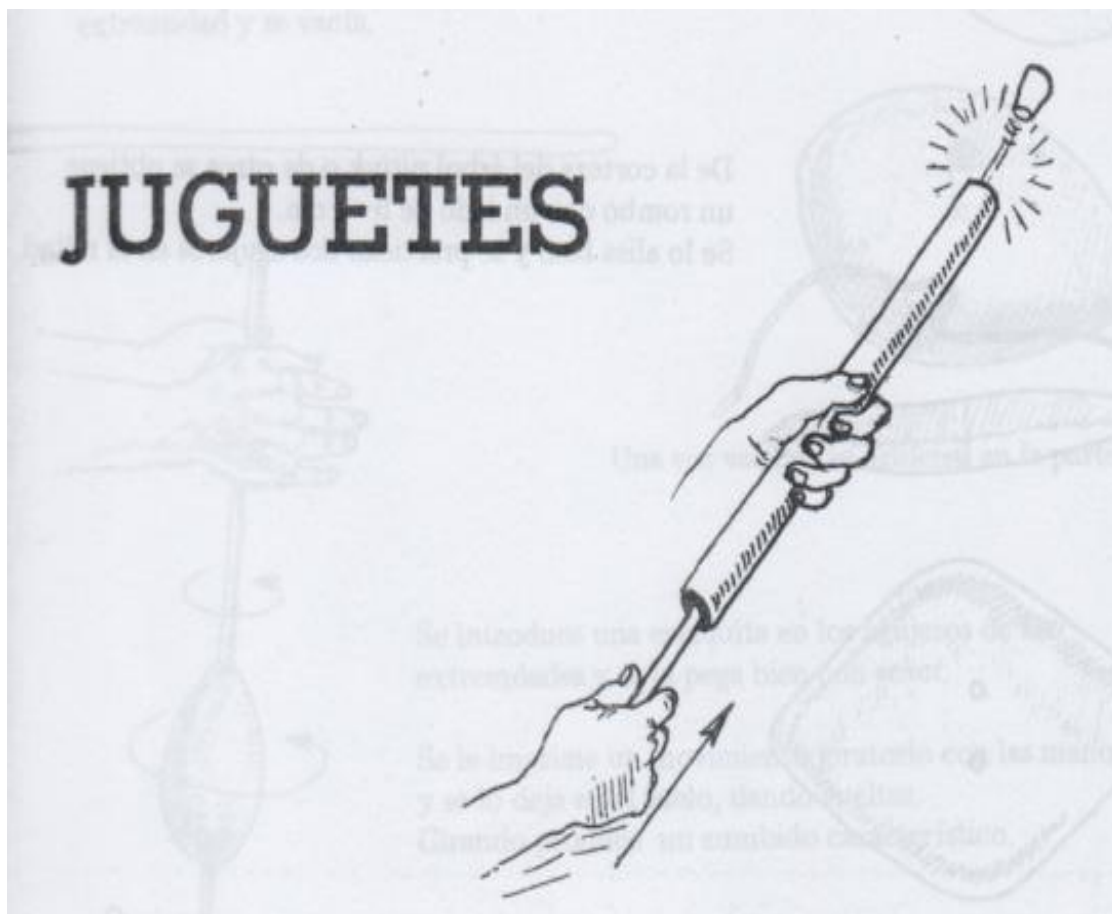
Donde no se da el makich se usa el nupi.

A veces en lugar de la trenza de kumai se usa una cinta, como para la shakap.



Bailando las mujeres sostienen la shakap con las manos. Con los saltitos se produce el ruido típico.





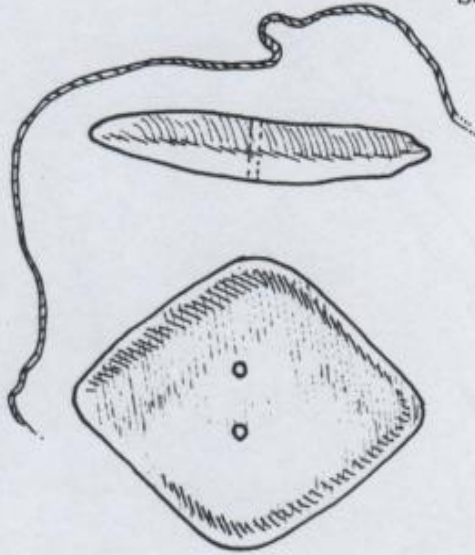
Los niños Shuar juegan, como todos los niños, pero sus juegos son muy integrados a la vida diaria de la familia, en cuanto ellos se entretienen intentando imitar a los mayores.

Por este motivo son muy pocos los juguetes que utilizan. En la mayoría de los casos los papas les proporcionan unos instrumentos idénticos a los que ellos usan, pero de dimensiones más reducidas, como serían pequeñas lanzas o pequeñas cerbatanas.

De todas maneras existen algunos juguetes propiamente dichos, los mismos que se describen a continuación.

WEMASH

De la corteza del árbol *pitiuk*, o de otros, se obtiene un rombo con un lado de 5—7 cm.
Se lo alisa bien y se practican dos agujeros en la mitad.



Se pasa una piolita de *kumai* en los agujeros y se amarra.



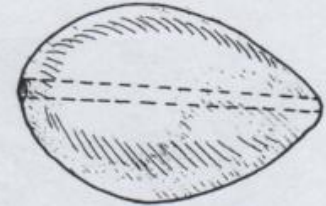
Se le imprime un movimiento giratorio.



WAWA

WAWA

Se coge una pepa de *wawa*, se la agujerea en la extremidad y se vacía.



Una vez vaciada se agujerea en la parte central.

Se introduce una estaquita en los agujeros de las extremidades y se la pega bien con *sekat*.

Se le imprime un movimiento giratorio con las manos y se lo deja en el suelo, dando vueltas. Girando produce un zumbido característico.

TAKETAK

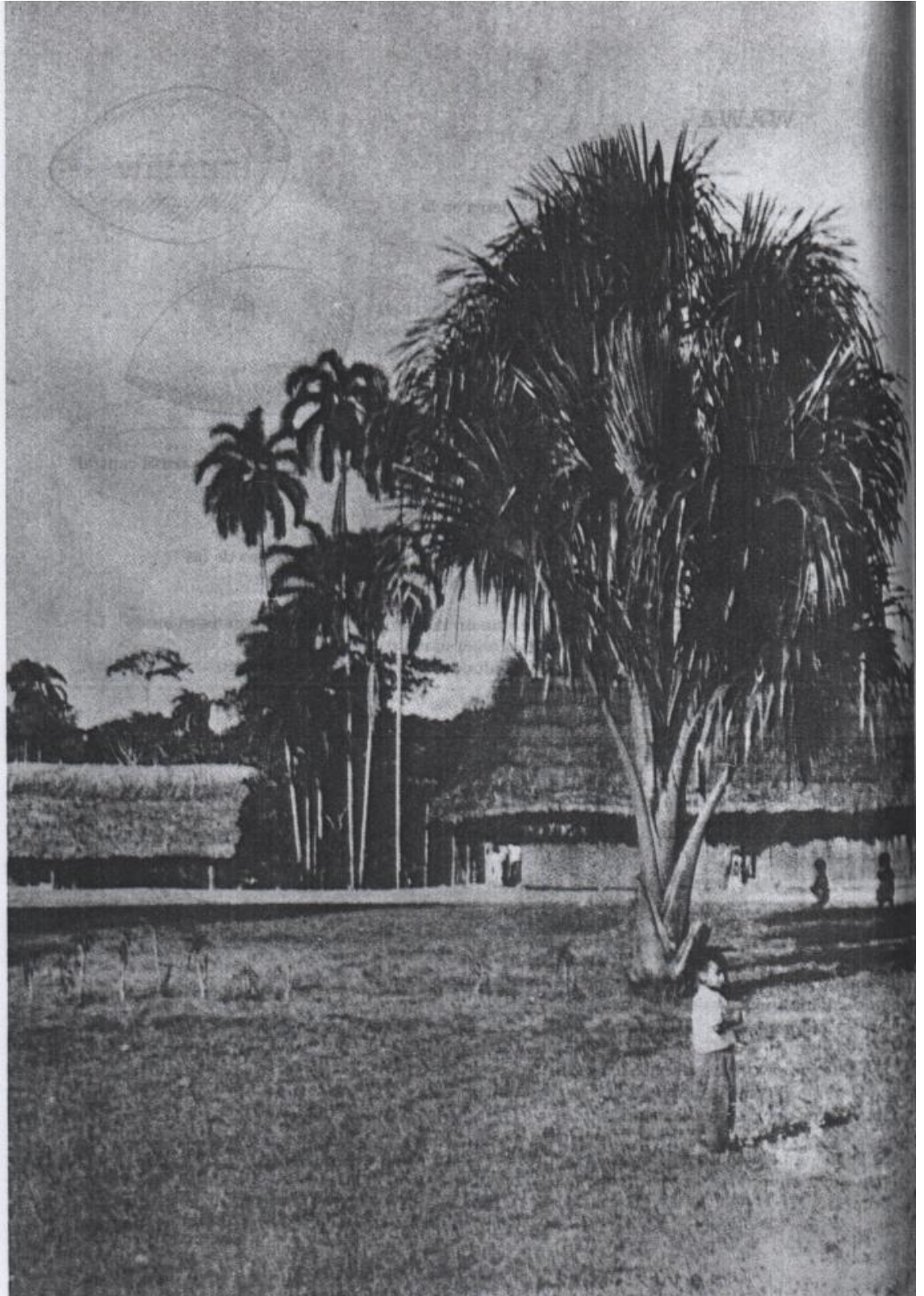
Se utiliza un tubito de guadua, de unos 40 cm. de largo y un diámetro de 2 cm.

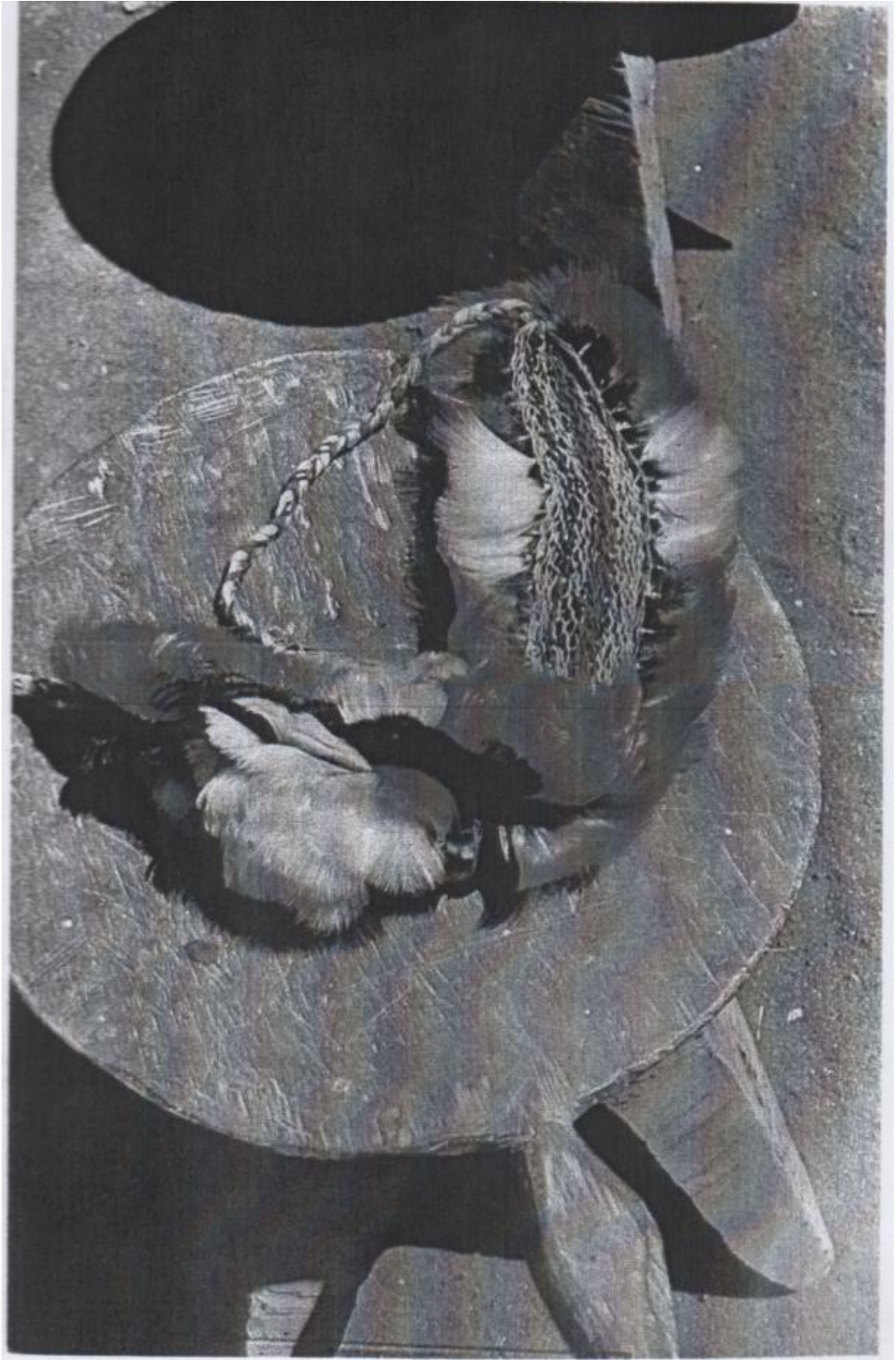
Después se busca un palito de *tukús*, con un diámetro un poco más pequeño que el hueco de la guadua, y largo el doble.

Se hacen una bolitas, mascando la corteza del tallo de plátano. Se coloca una bolita en la guadua y se empuja hasta la otra extremidad.

Se coloca una segunda bolita y se la empuja, hasta cuando la presión del aire hace salir disparada la primera.

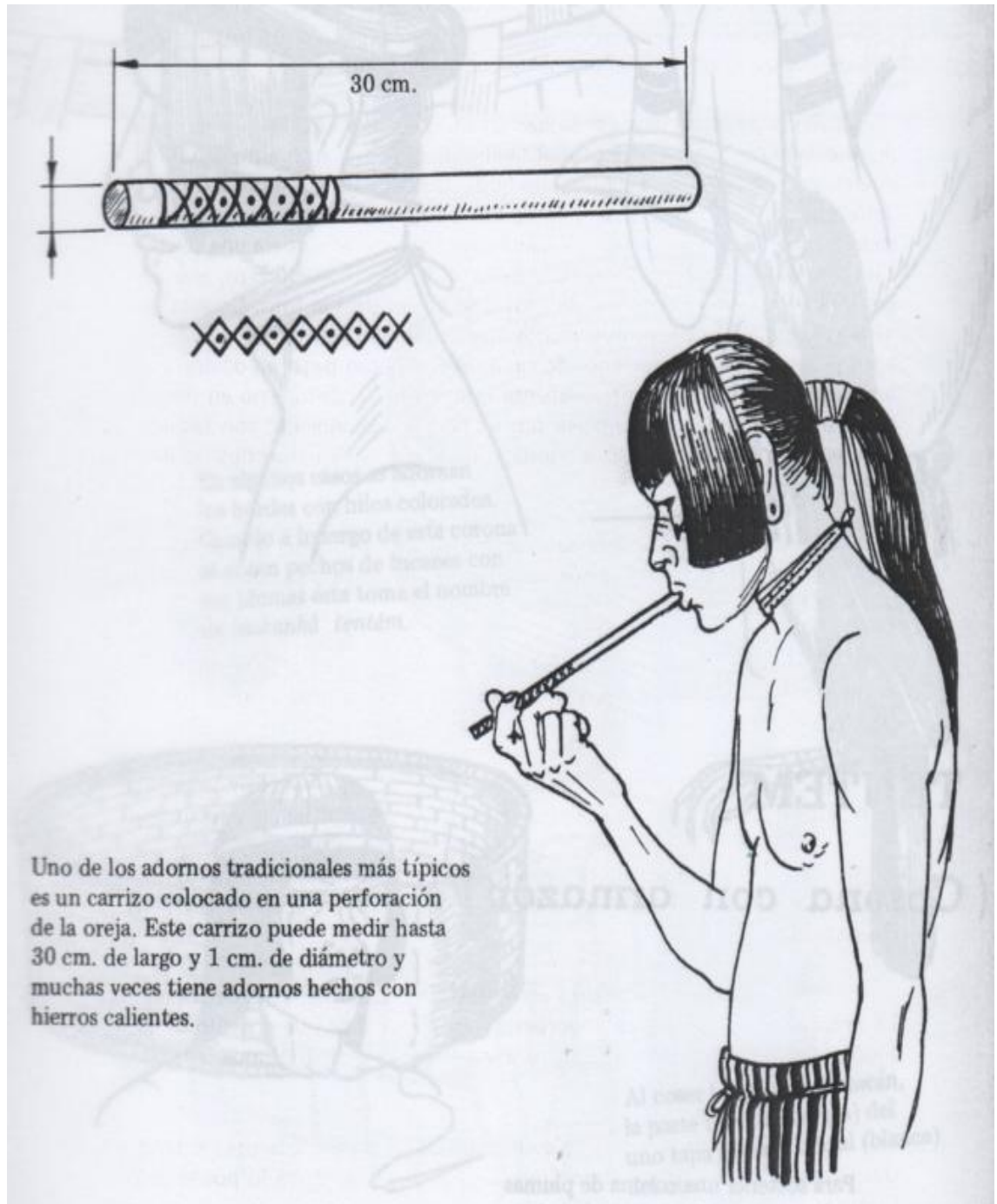






KARIS

(Carrizos ornamentales)



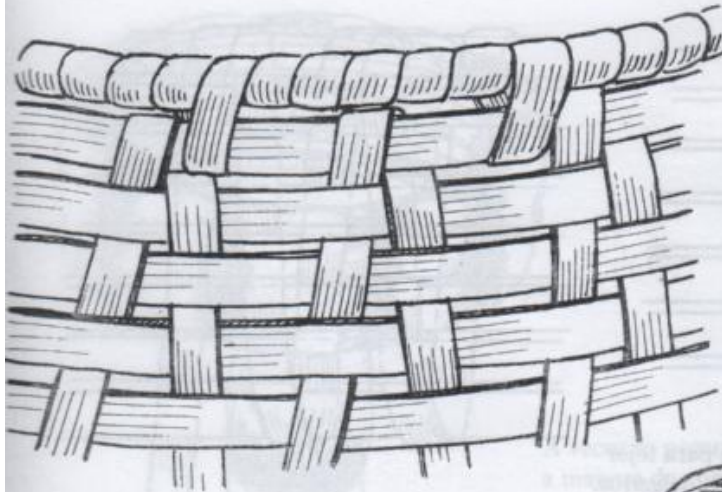
Antes de introducirlo en la oreja se lo humedecen con saliva.



TENTEM
(Corona con armazón)

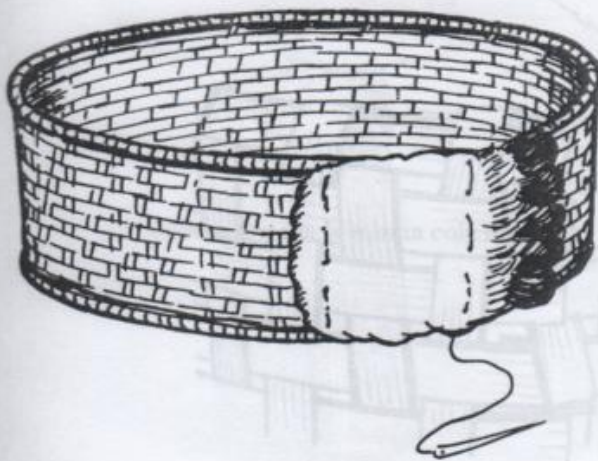


Para sostener una corona de plumas o de cuero se teje un arco de bejucos.

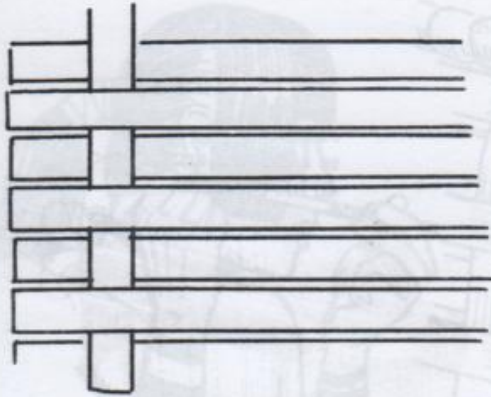


A veces en los bordes se añaden 2 aros, como en los canastos.

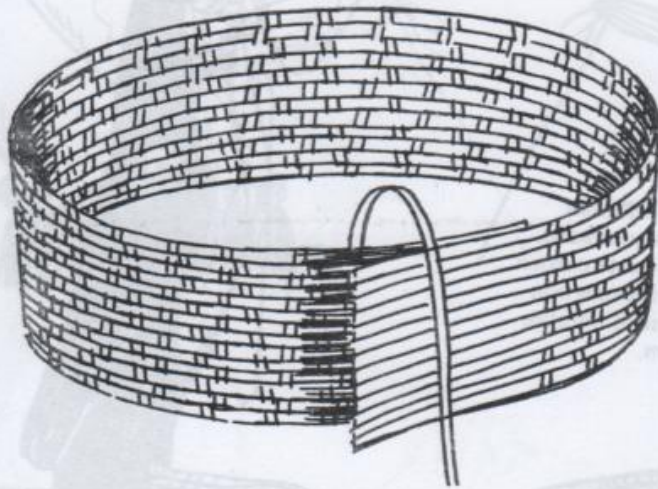
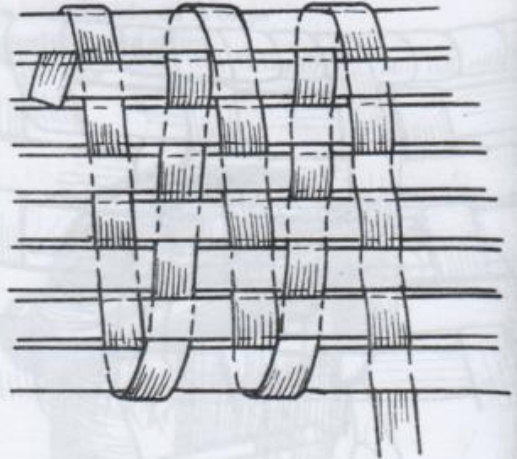
En algunos casos se adornan los bordes con hilos colorados. Cuando a lo largo de esta corona se cosen pechos de tucanes con sus plumas ésta toma el nombre de *tsukanká tentém*.



Al coser los pechos de tucán, la parte terminal (negra) del uno tapa la parte inicial (blanca) del otro.



Estos se preparan como para tejer un canasto, pero son más delgados.

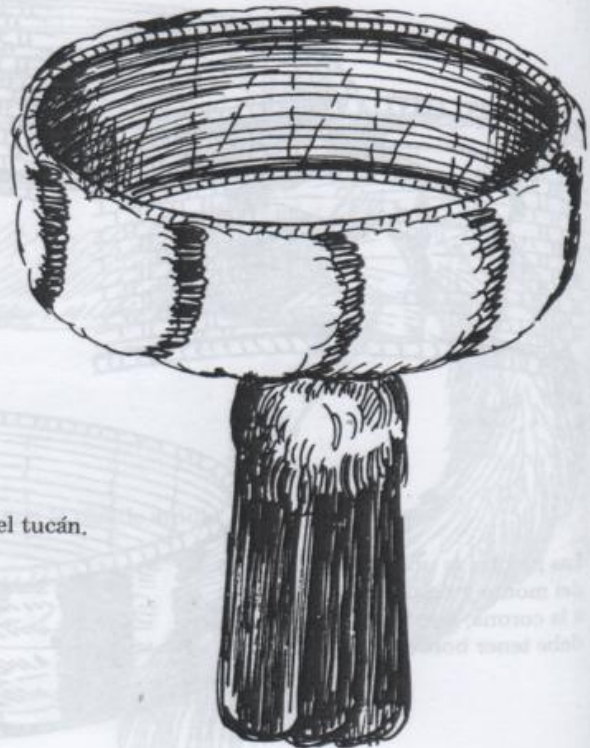


Se cortan de 8 a 10 tiras, un poco más largas que la circunferencia de la cabeza, se colocan paralelas y se tejen.

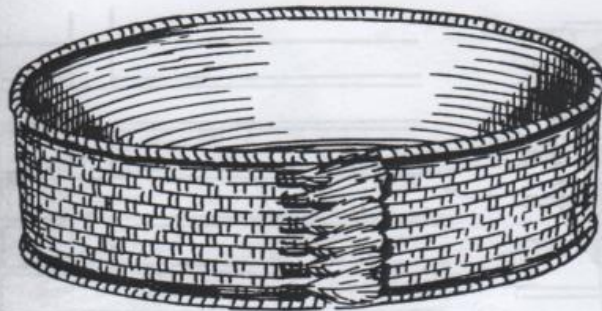




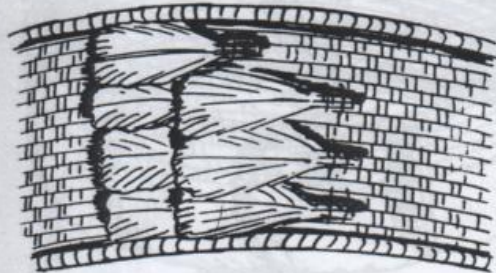
A veces se pegan unos pechos de tucán a manera de cola, uno cosido con otro.



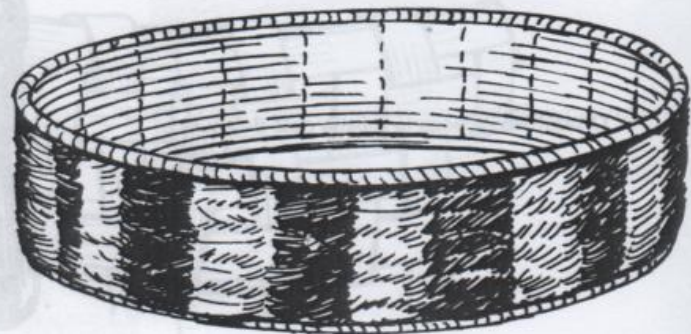
O también se pega la misma cola del tucán.

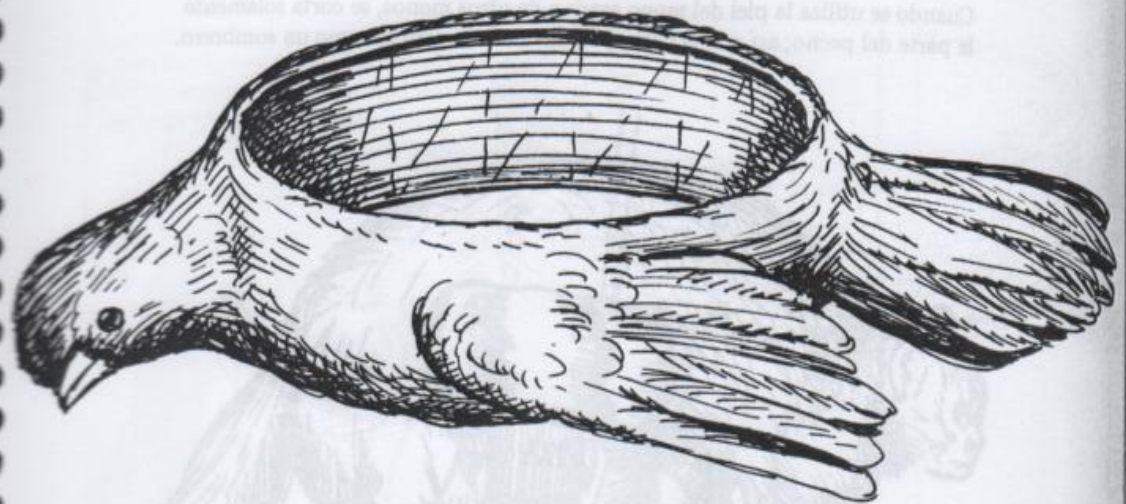


Cuando la corona se elabora con mechones de plumas multicolores de loro *yampúm*, toma el nombre de *yampúm tentém*.

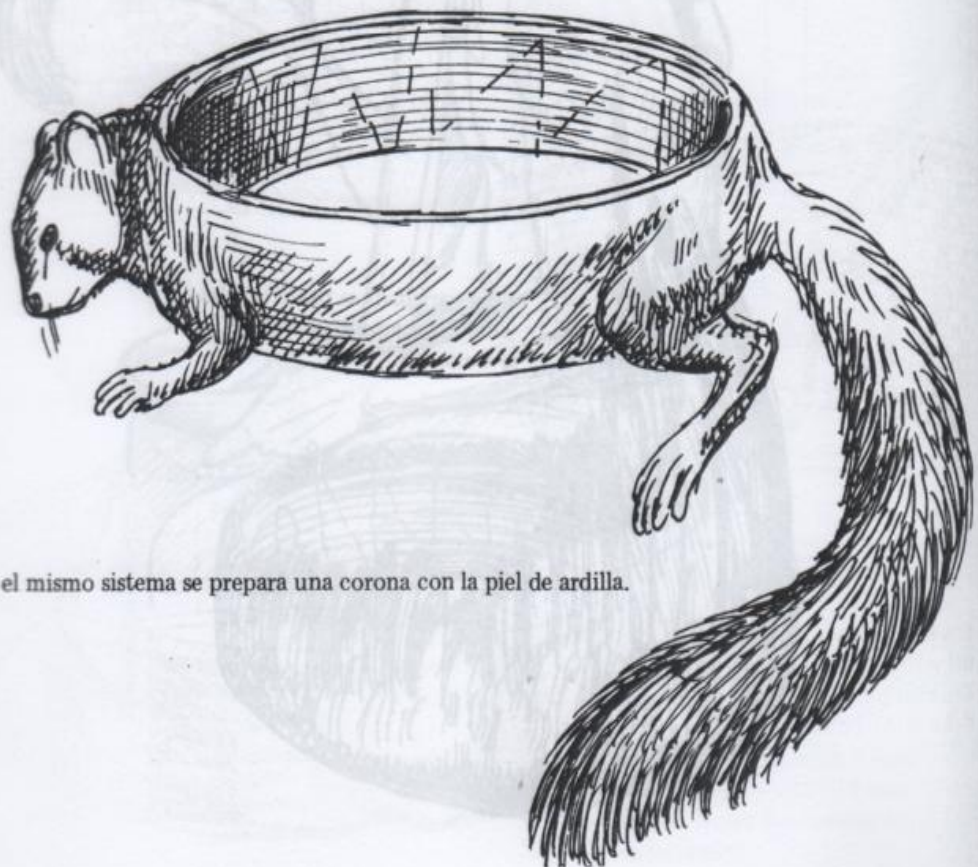


Las plumas se unen con cera del monte y después se cosen a la corona, que en este caso debe tener borde.





Se hace también una corona con las plumas del gallo de la peña macho (*sunka*).
Debajo del cuello se practica un corte a lo largo, dejando intacta la cola. Al
secarse la piel se la cose a un *tentém*. Se lleva con la cabeza hacia adelante.



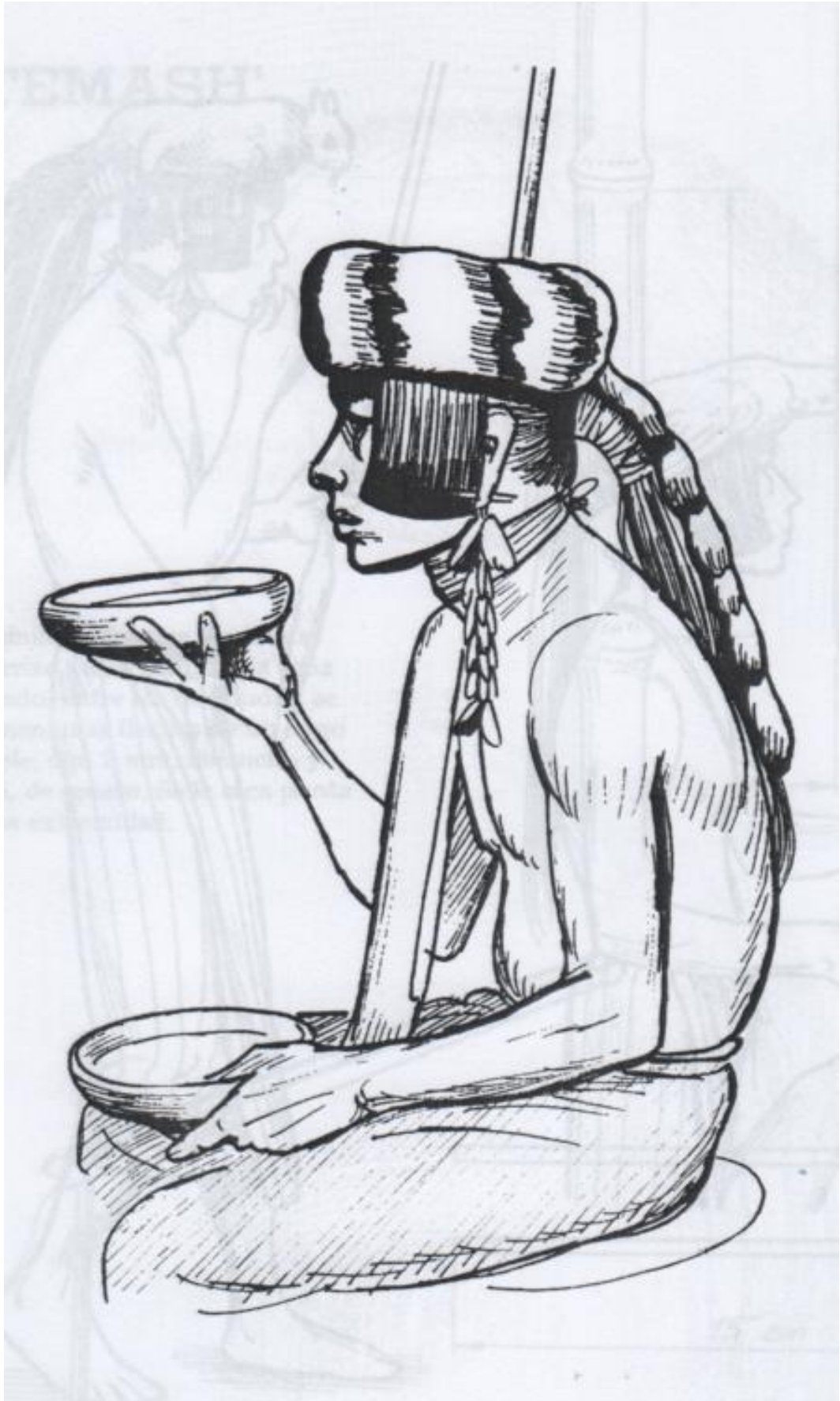
Con el mismo sistema se prepara una corona con la piel de ardilla.

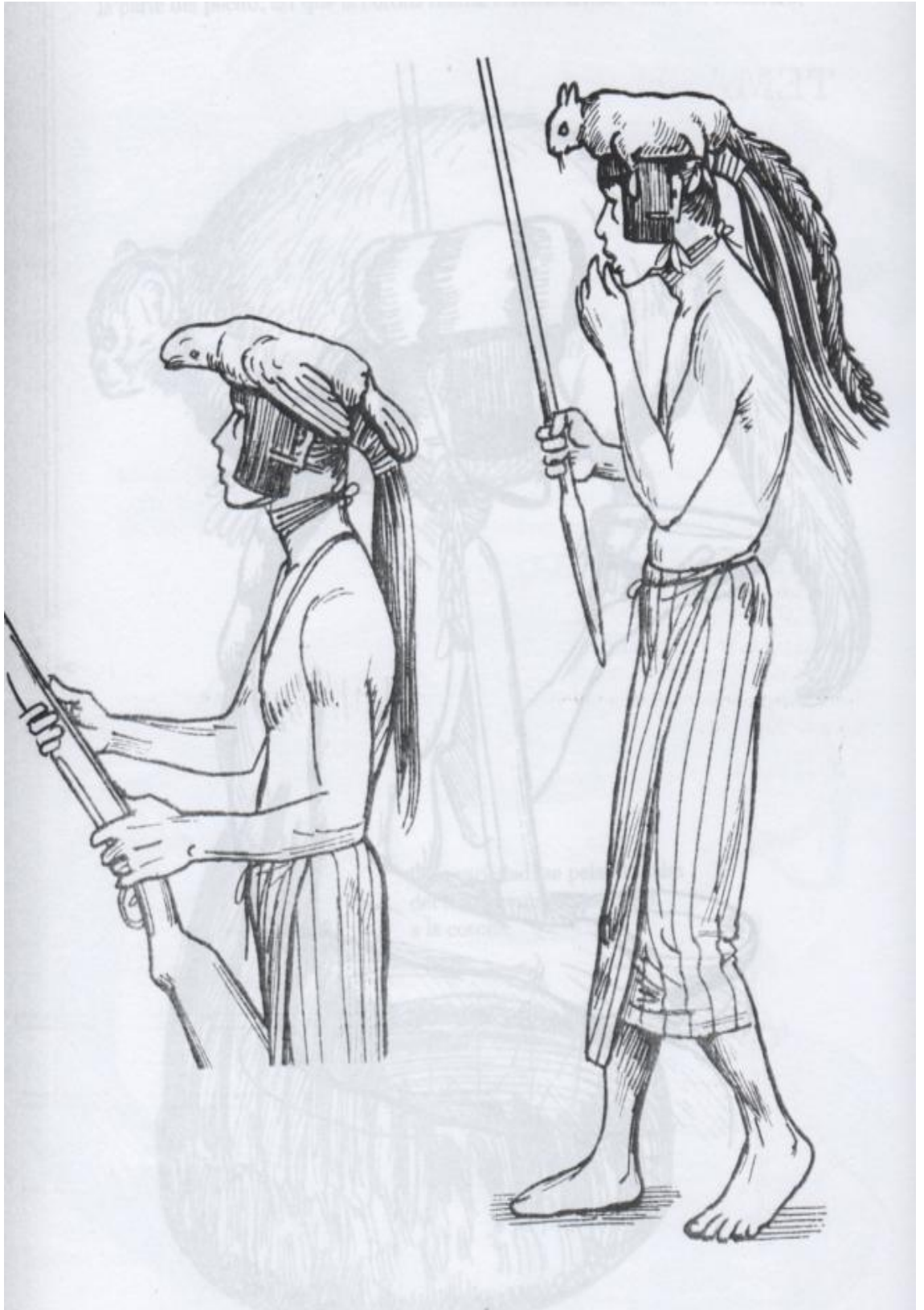
Cuando se utiliza la piel del mono *sepúr* o de otros monos, se corta solamente la parte del pecho; así que la corona resulta cerrada arriba, como un sombrero.



Otra variedad: se pelan las alas del loro *yampúm* y se cosen a la corona.

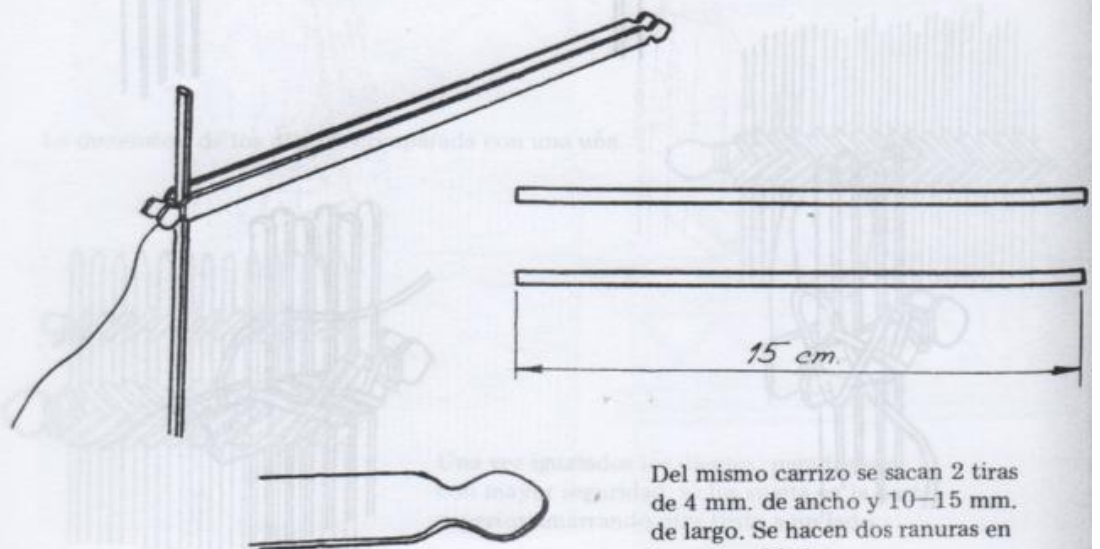
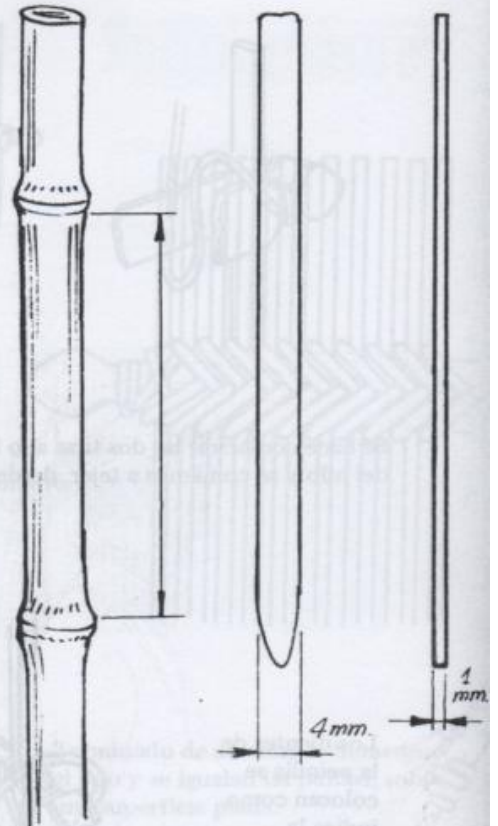




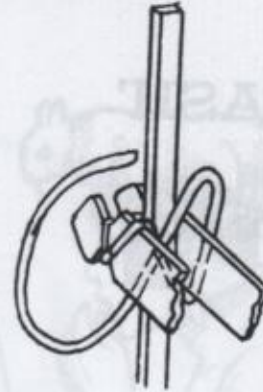
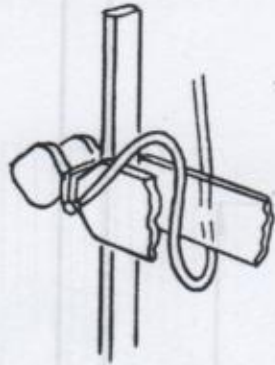


TEMASH' (Peinilla)

La peinilla se fabrica con saetas de carrizo y con hilo. De la caña de pindo, entre los dos nudos, se obtienen unas flechas de un largo variable, con 2 mm. de ancho y 1 mm. de grueso. Se le saca punta en una extremidad.

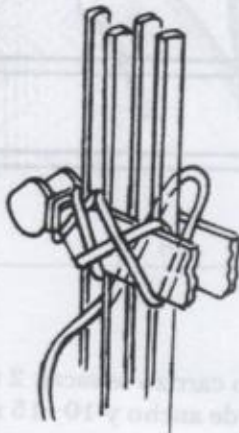
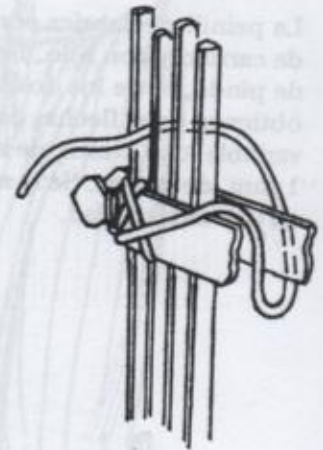
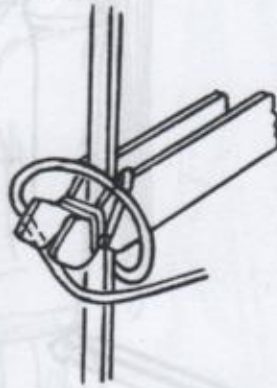


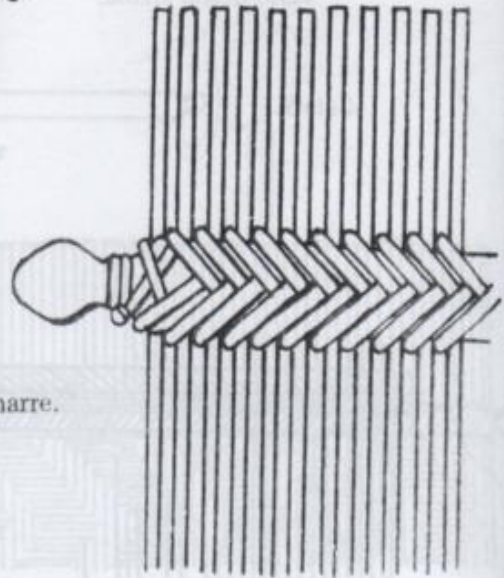
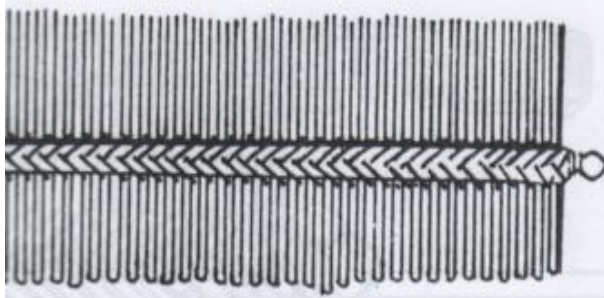
Del mismo carrizo se sacan 2 tiras de 4 mm. de ancho y 10-15 mm. de largo. Se hacen dos ranuras en las extremidades.



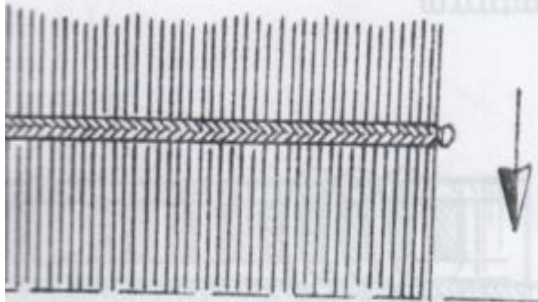
Se hacen coincidir las dos tiras a lo largo. Se hace un nudo en la extremidad del hilo y se comienza a tejer, desde las ranuras de las tiritas.

Los dientes de la peinilla se colocan como indica la ilustración.



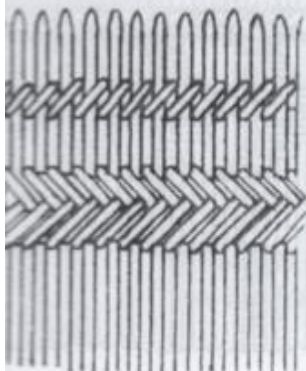
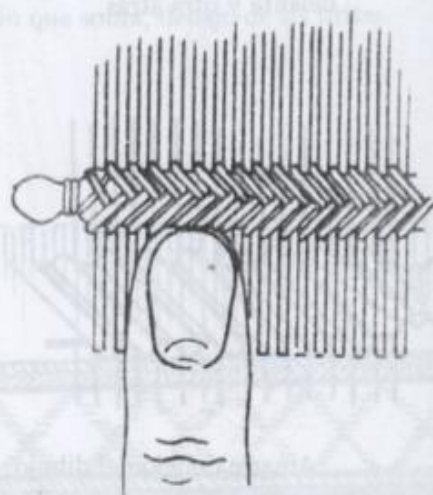


Detalle del amarre.

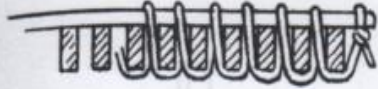


Terminado de amarrar se humedece el hilo y se igualan las puntas, sobre una superficie plana.

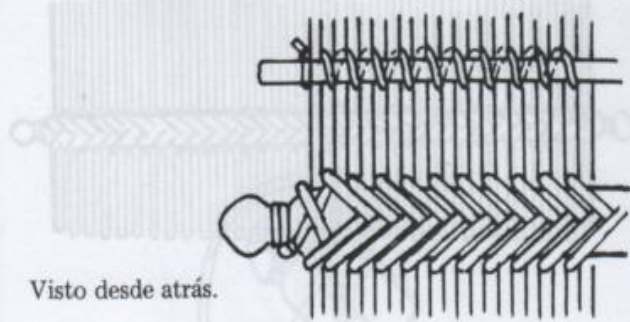
dimensión de los dientes comparada con una uña.



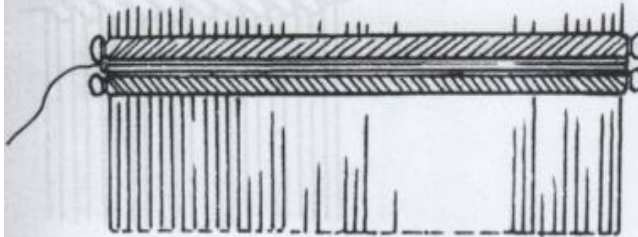
Una vez igualados los dientes, para trabajar con mayor seguridad, se los sujeta en la parte superior amarrando otra tirita a un lado.



Visto desde arriba.

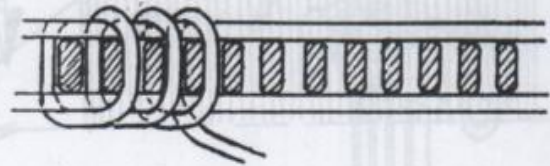


Visto desde atrás.

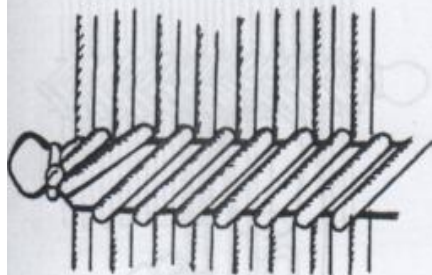


Debajo de las tiritas se colocan otras dos, con el mismo sistema de amarre, pero con la inclinación en sentido contrario y se asegura el hilo, haciéndolo pasar de una extremidad de las tiritas a la otra.

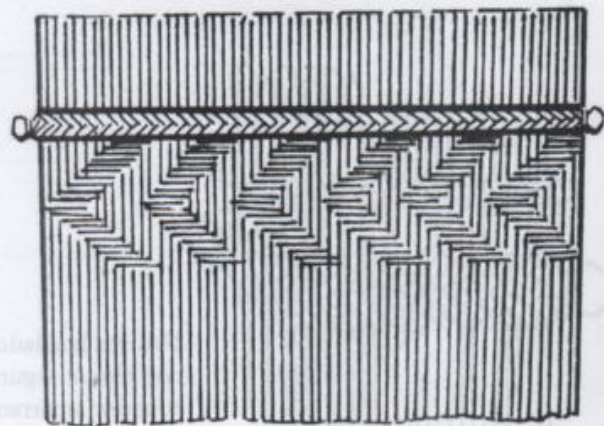
Terminado el amarre se teje con el hilo cada diente, con dos tiritas, colocadas una delante y otra atrás.

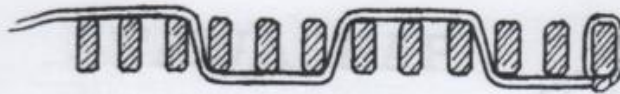


Detalle.



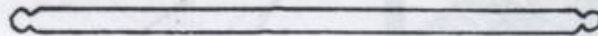
Amarre debajo del dibujo.





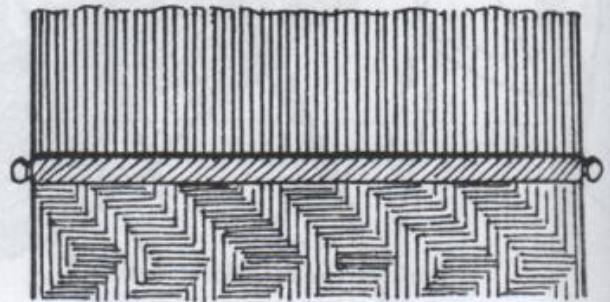
Detalle.

(Corona)



Detalle.

Manteniendo los dientes fijos se comienzan los dibujos: son los mismos que se utilizan para cintas.



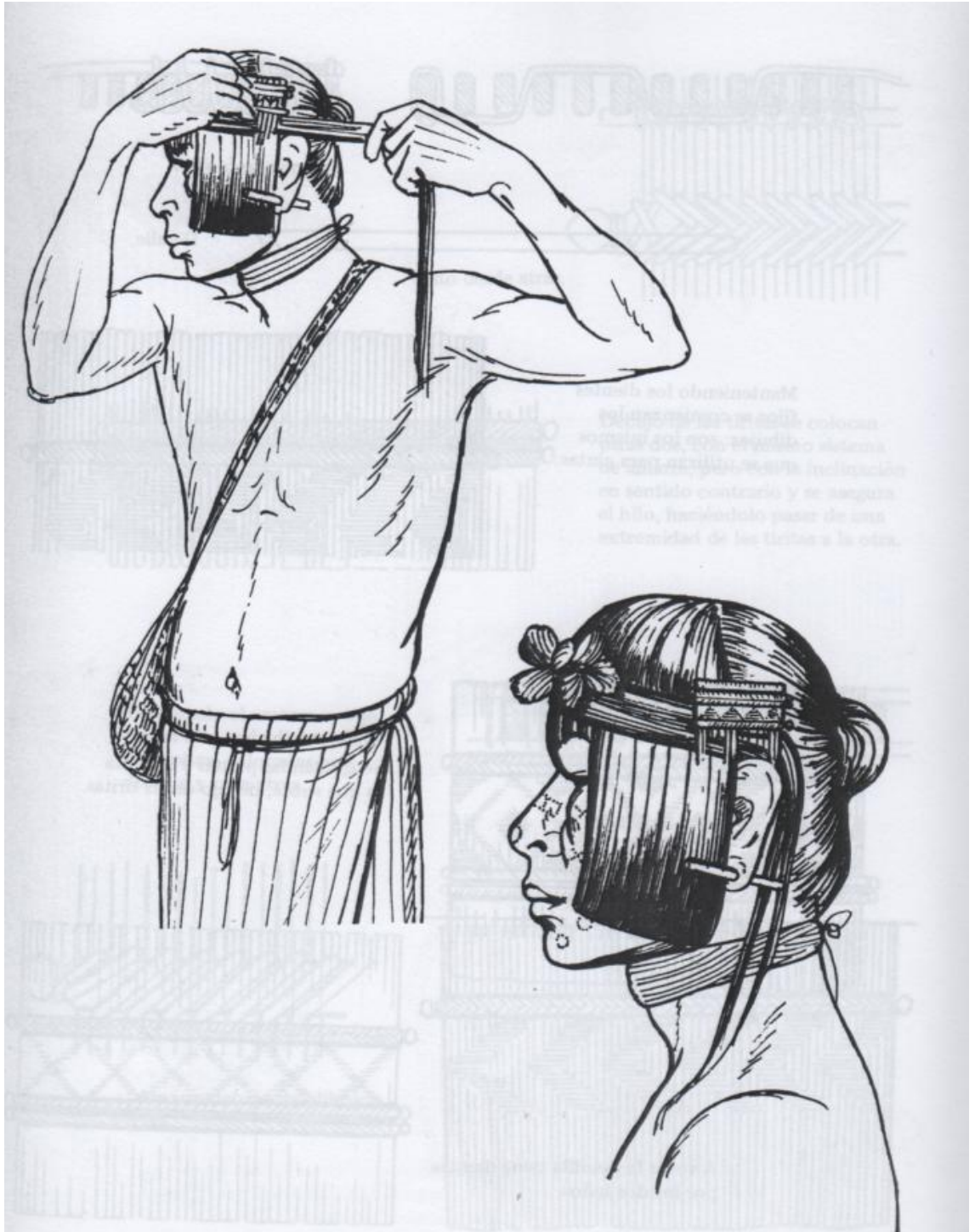
Se usa un mechón de plumas utilizables debajo de la cola. Se coloca el peine con alfileres u otros fijes.



Se igualan las puntas y se corta lo que sobra, debajo de las tiritas.



A veces la peinilla tiene dientes por los dos lados.

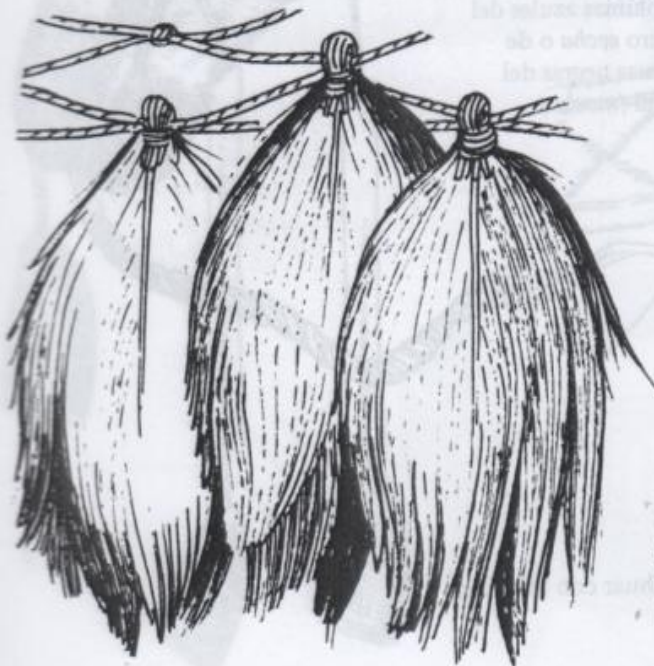


TAWASHAP

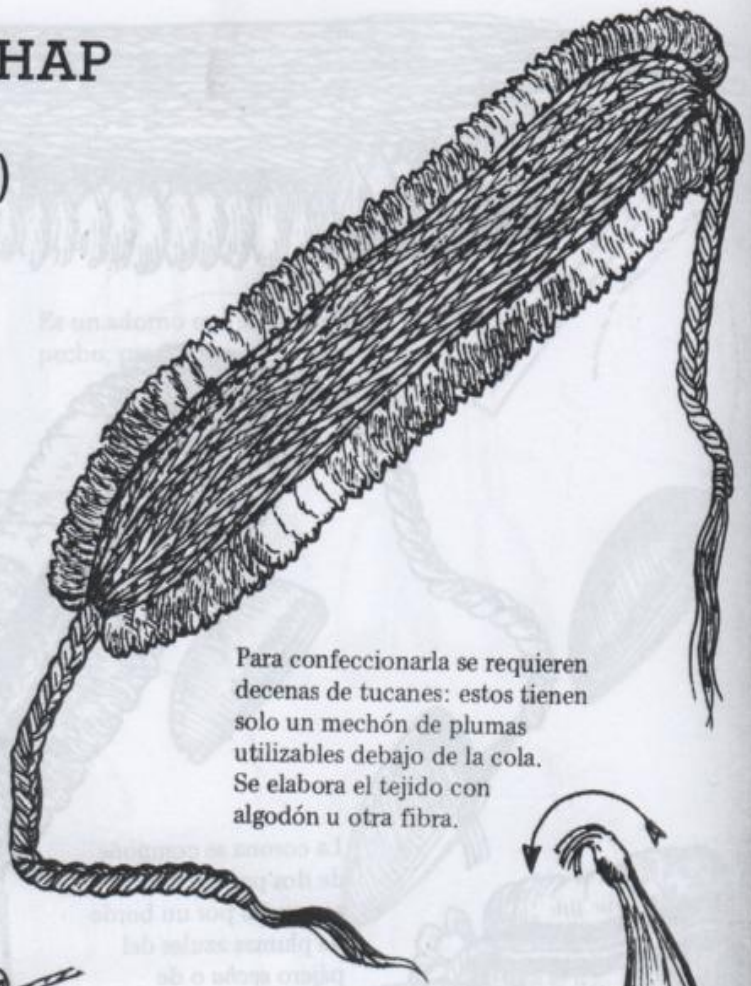
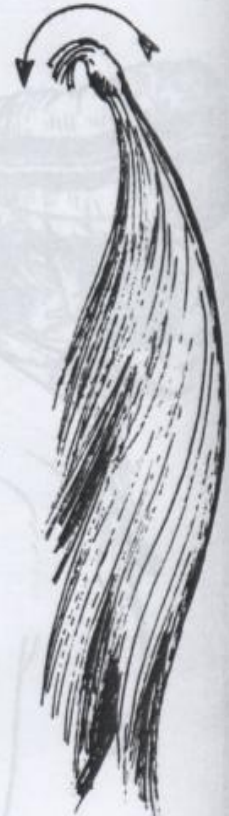
(Corona)

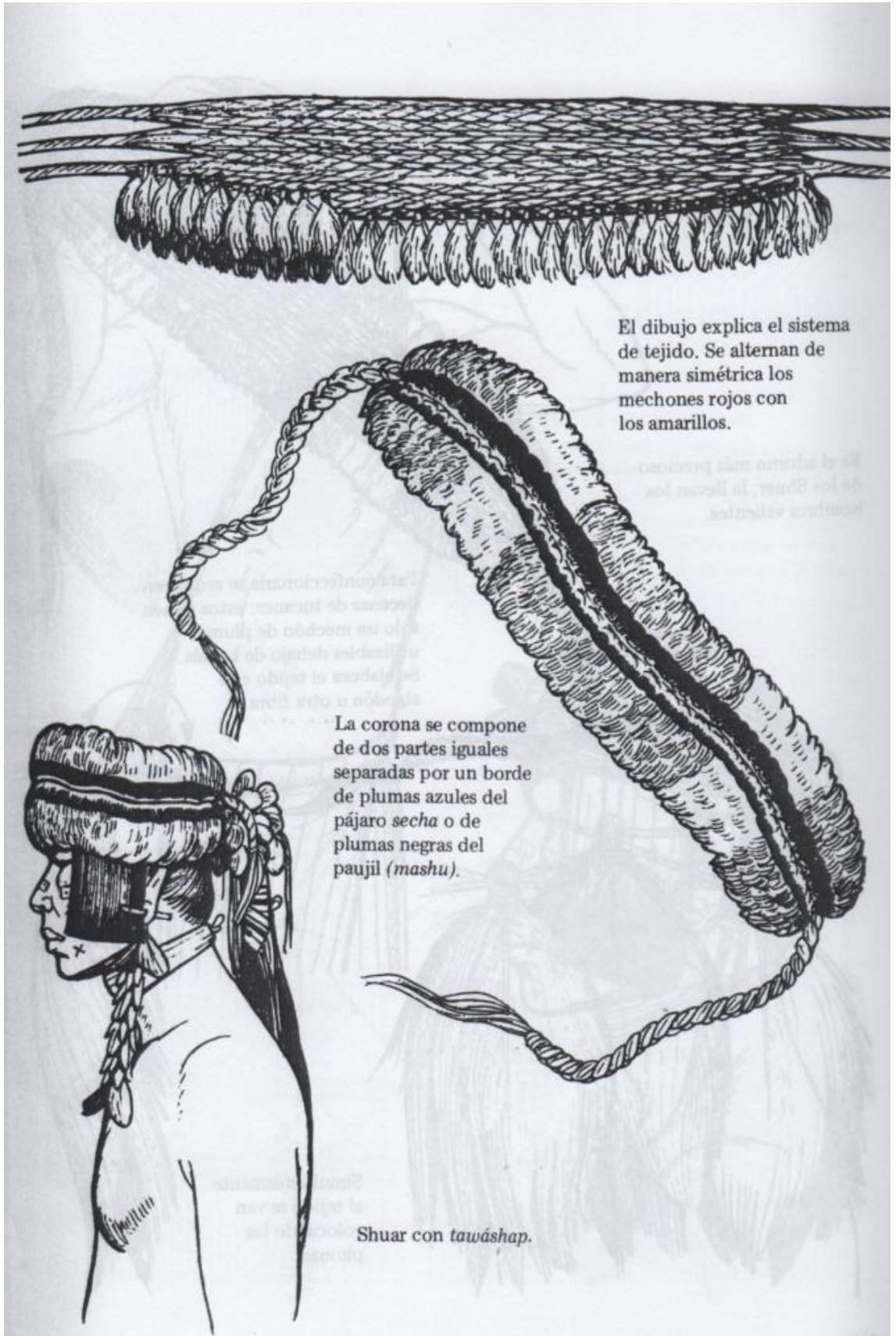
Es el adorno más precioso de los Shuar; la llevan los hombres valientes.

Para confeccionarla se requieren decenas de tucanes: estos tienen solo un mechón de plumas utilizables debajo de la cola. Se elabora el tejido con algodón u otra fibra.



Simultáneamente al tejido se van colocando las plumas.





El dibujo explica el sistema de tejido. Se alternan de manera simétrica los mechones rojos con los amarillos.

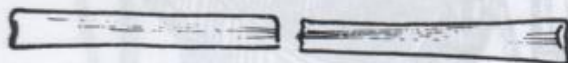
La corona se compone de dos partes iguales separadas por un borde de plumas azules del pájaro *secha* o de plumas negras del paujil (*mashu*).

Shuar con *tawáshap*.

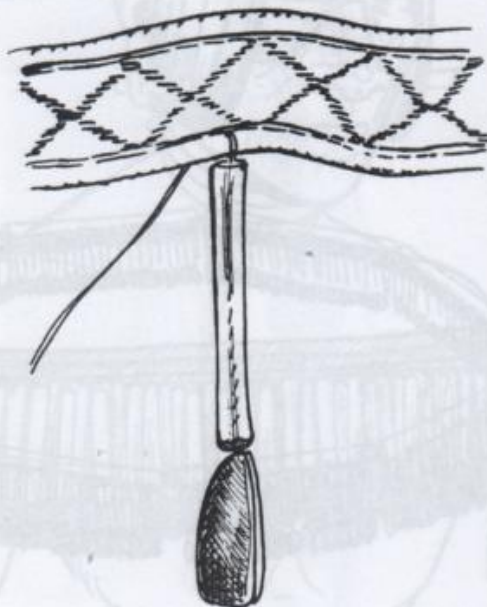
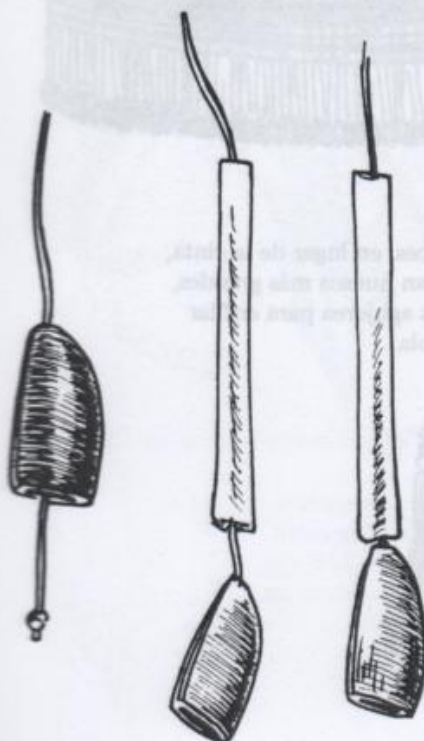
TAYU UKUNCH'

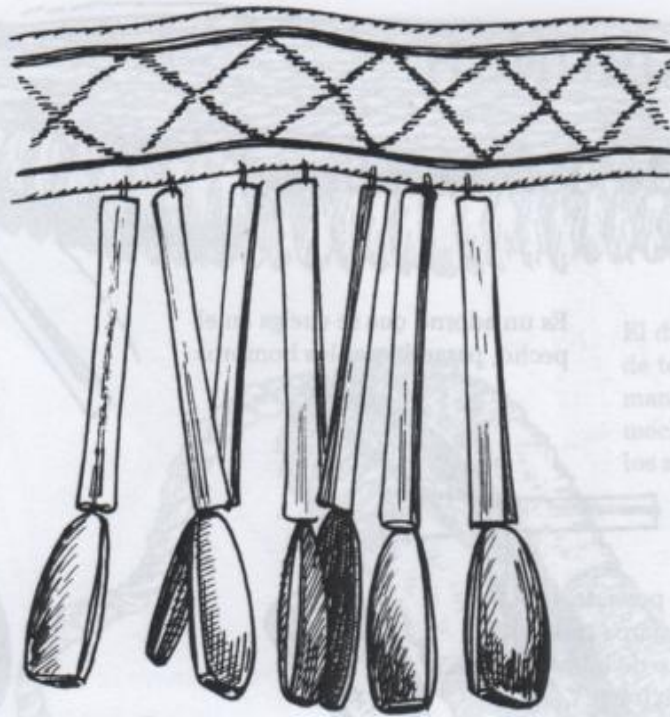
(Adorno de los hombres)

Es un adorno que se cuelga en el pecho, pasando por los hombros.



Material: piola de *kumai*, pepa de *nupi*, cinta, huesos de alas de pájaros como *tayu*, *chiwia*, *aunts*, *pitsa*, o de las patas de *tsemp*. Los huesos se extraen hirviendo la carne y se cortan en la mitad. Las pepas de *nupi* se cortan en la base, se agujerean en la otra extremidad.

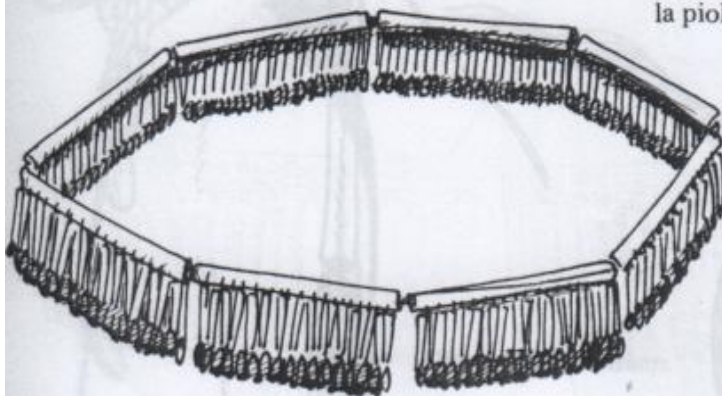




El dibujo explica el sistema de tejido. Se alternan de manera simétrica los mechones rojos con los amarillos.



A veces, en lugar de la cinta, se usan huesos más grandes, se los agujerea para enfilear la piola.





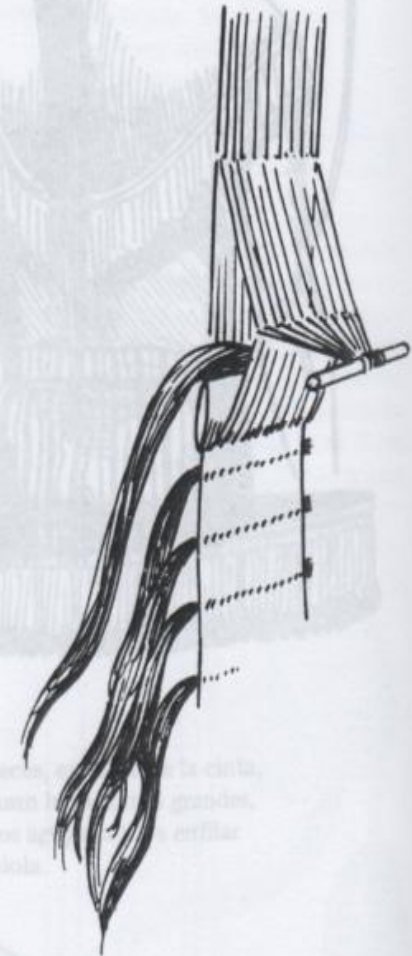
Manera de llevar este adorno.



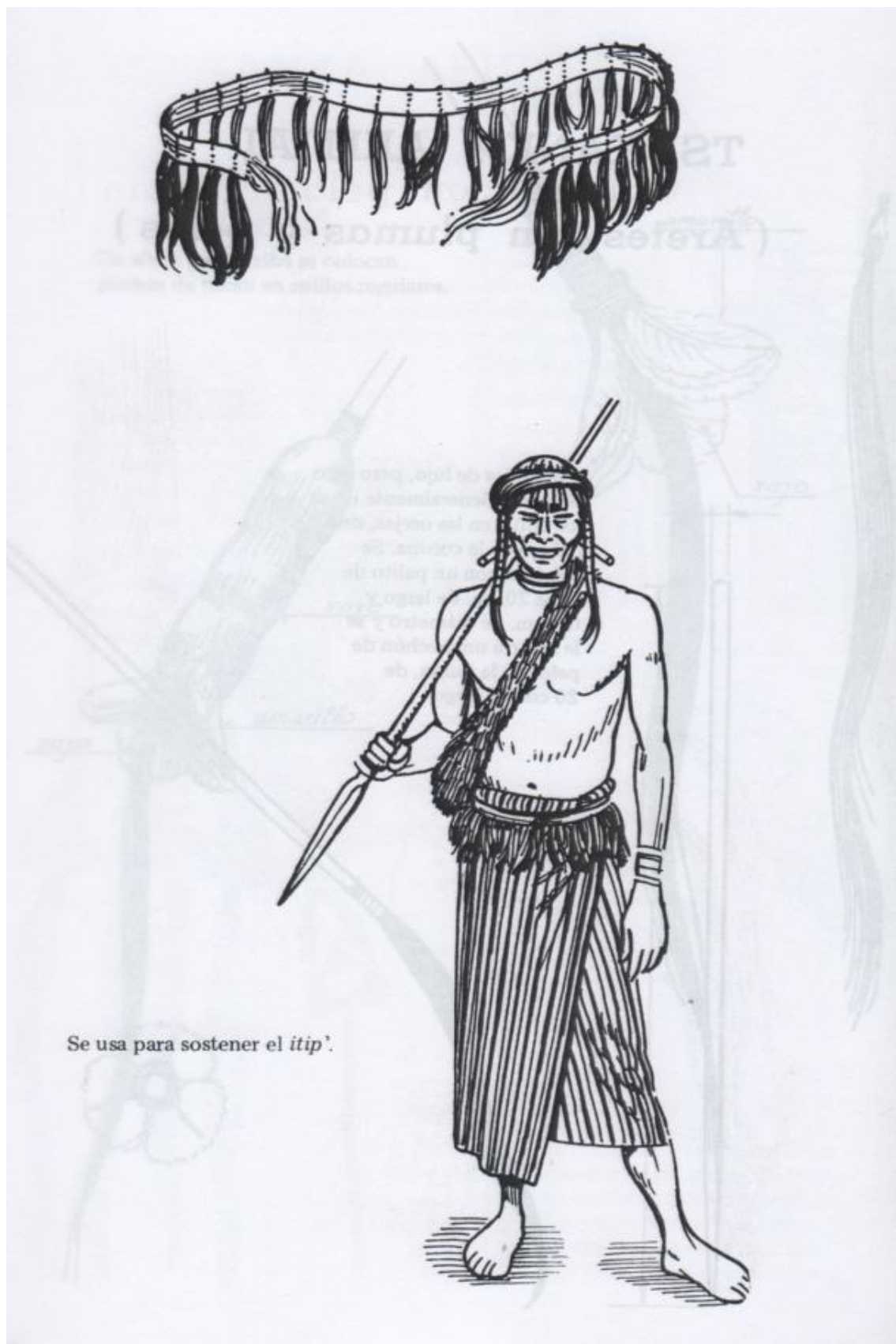
NATSUM

(Cintura con pelo humano)

Se preparan unos mechones de pelos (15 cm. de largo) unidos con cera silvestre.



Se comienza a tejer una cinta y cada 7-8 cm. se introduce un mechón.



Se usa para sostener el *itip*'.

TSUKAMKA AKOTIAI

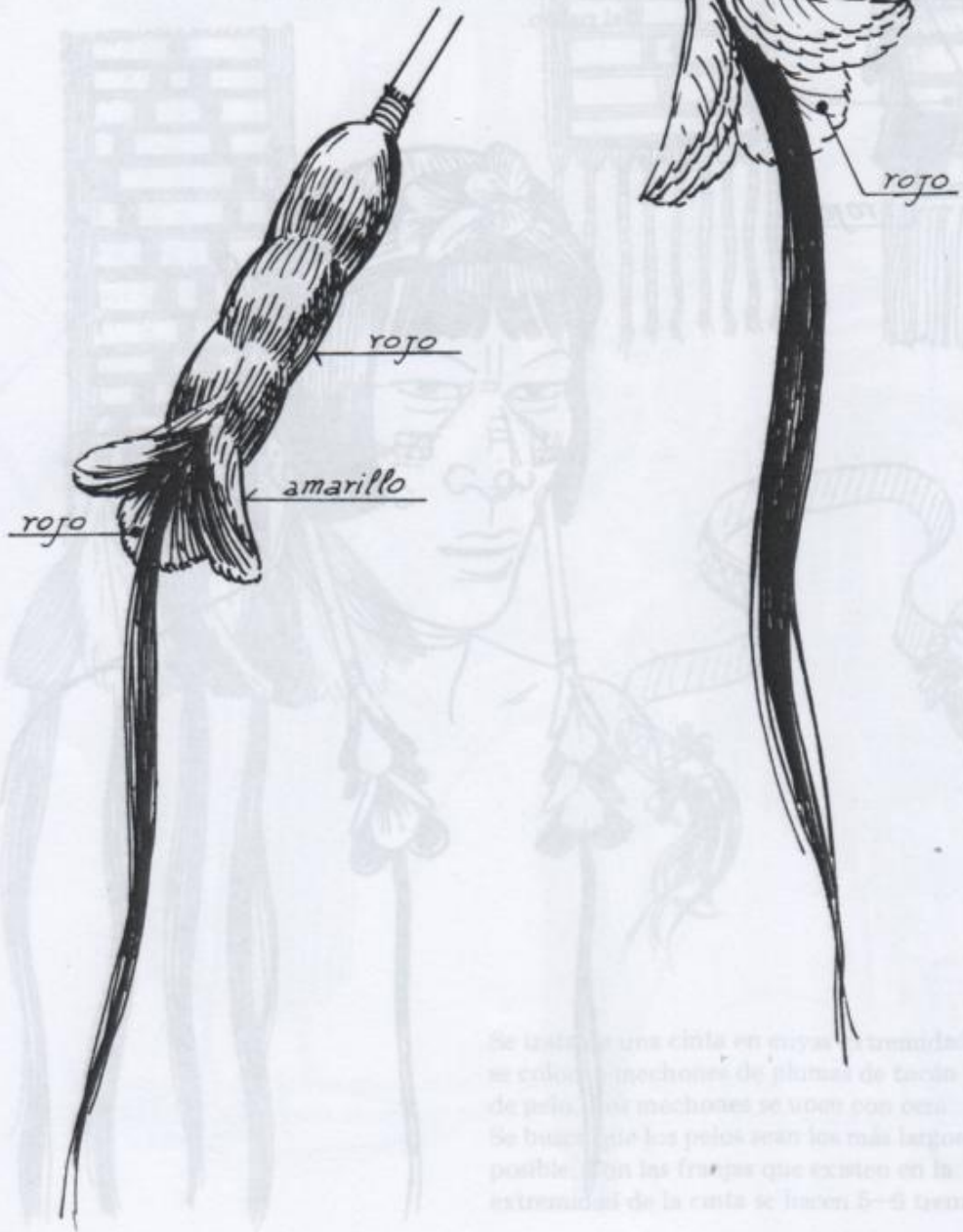
(Aretes con plumas y pelos)



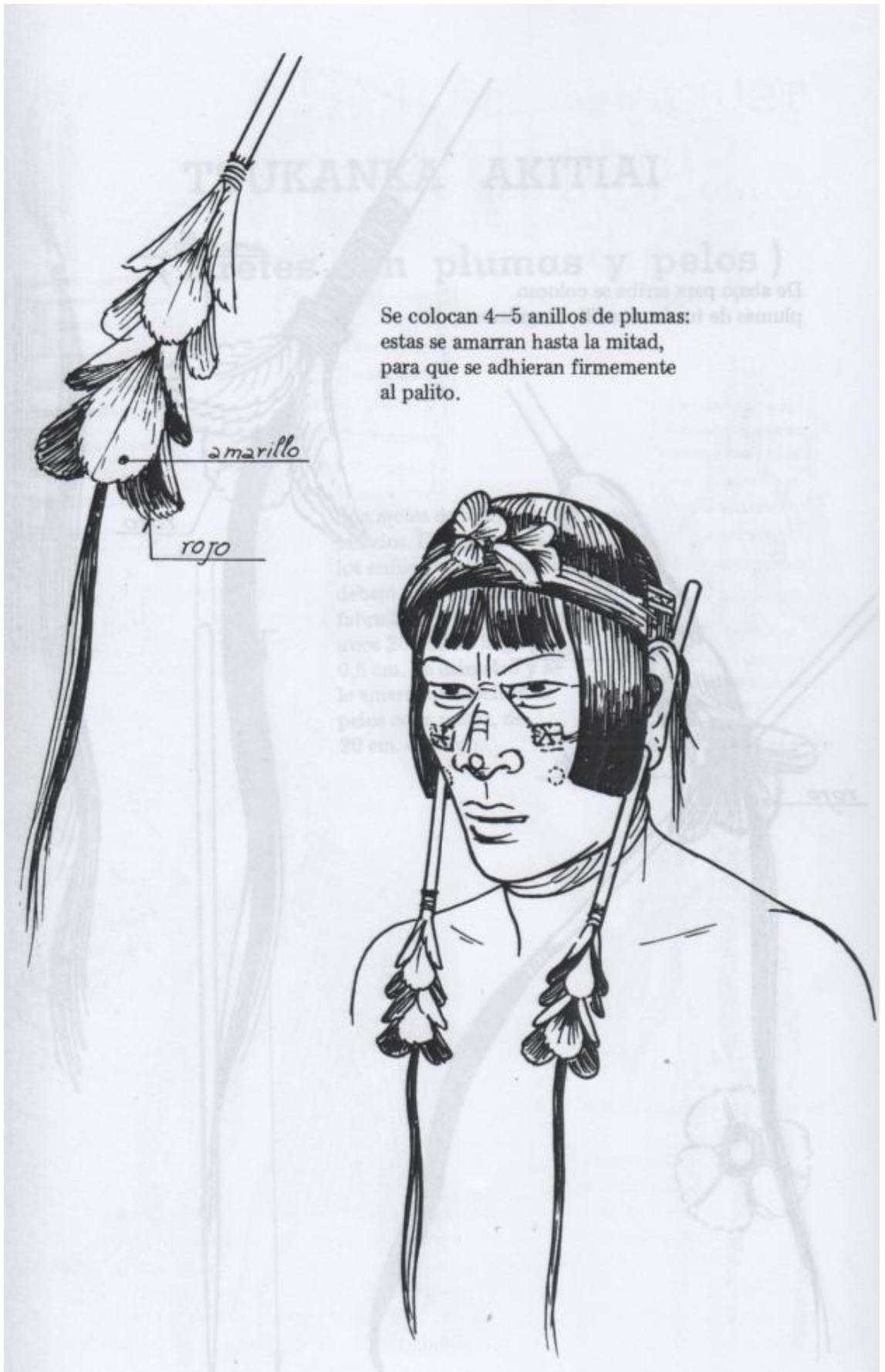
TSUKANKA ANUJTTAI

(Cinta con plumas y pelos)

De abajo para arriba se colocan plumas de tucán en anillos regulares.



Se traza una cinta en cuyos extremos se colocan mechones de plumas de tucán o de pelo. Los mechones se van con cera. Se busca que los pelos sean los más largos posible. Con las franges que existen en la extremidad de la cinta se hacen 5-6 trenzas.



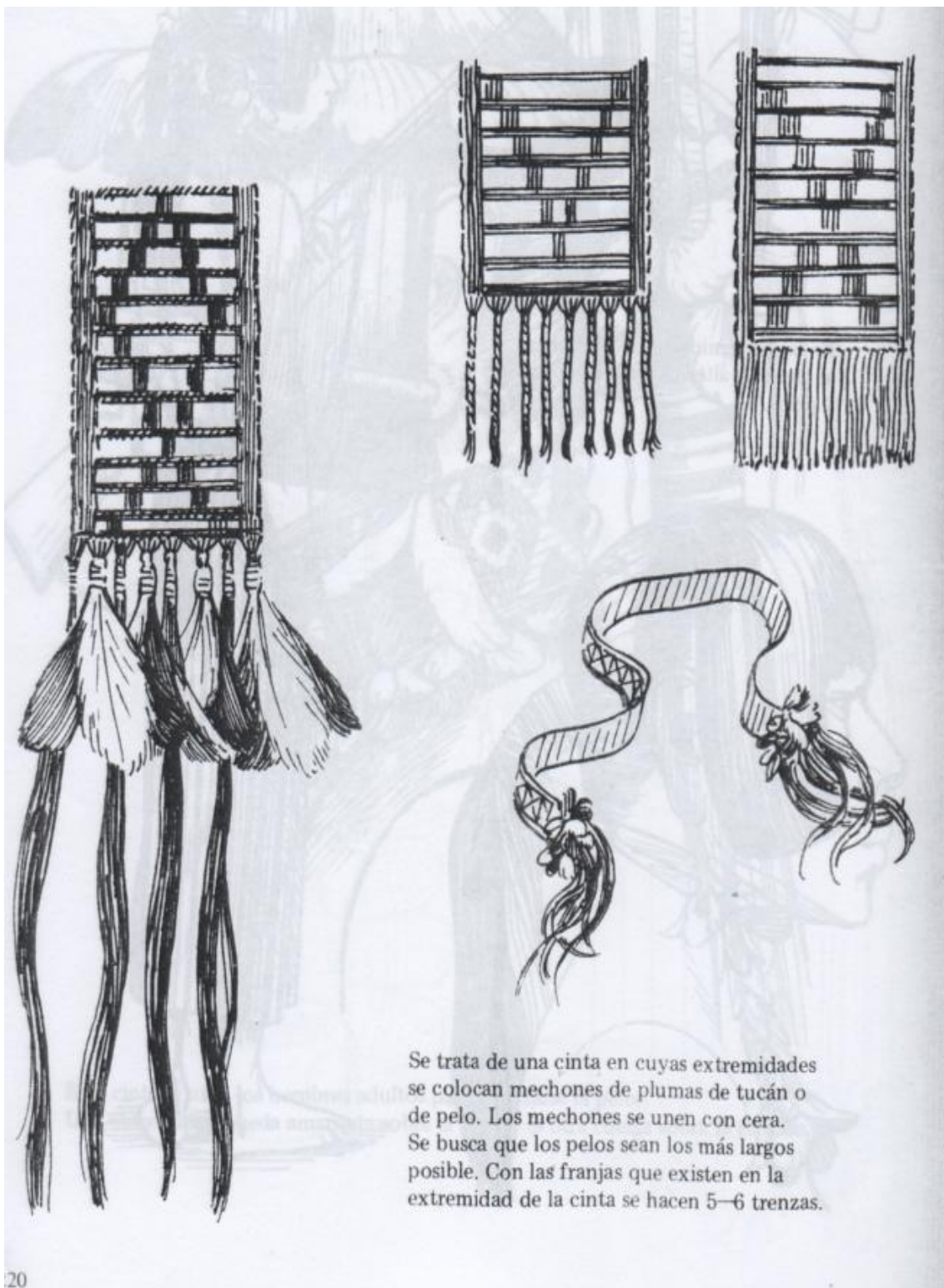
Se colocan 4-5 anillos de plumas:
estas se amarran hasta la mitad,
para que se adhieran firmemente
al palito.

amarillo

rojo

TSUKANKA APUJITAI

(CINTA CON PLUMAS Y PELOS)



Se trata de una cinta en cuyas extremidades se colocan mechones de plumas de tucán o de pelo. Los mechones se unen con cera. Se busca que los pelos sean los más largos posible. Con las franjas que existen en la extremidad de la cinta se hacen 5-6 trenzas.



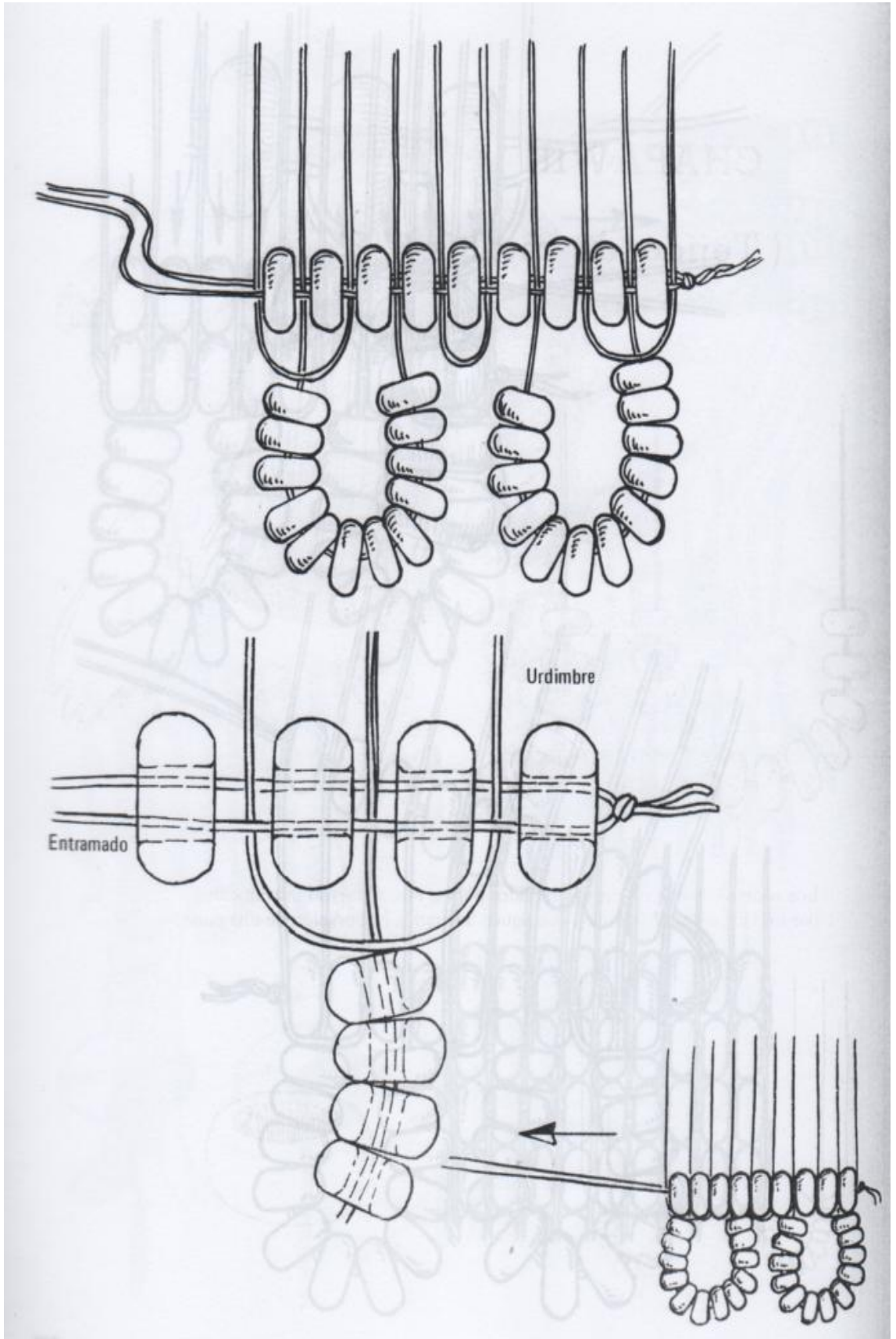


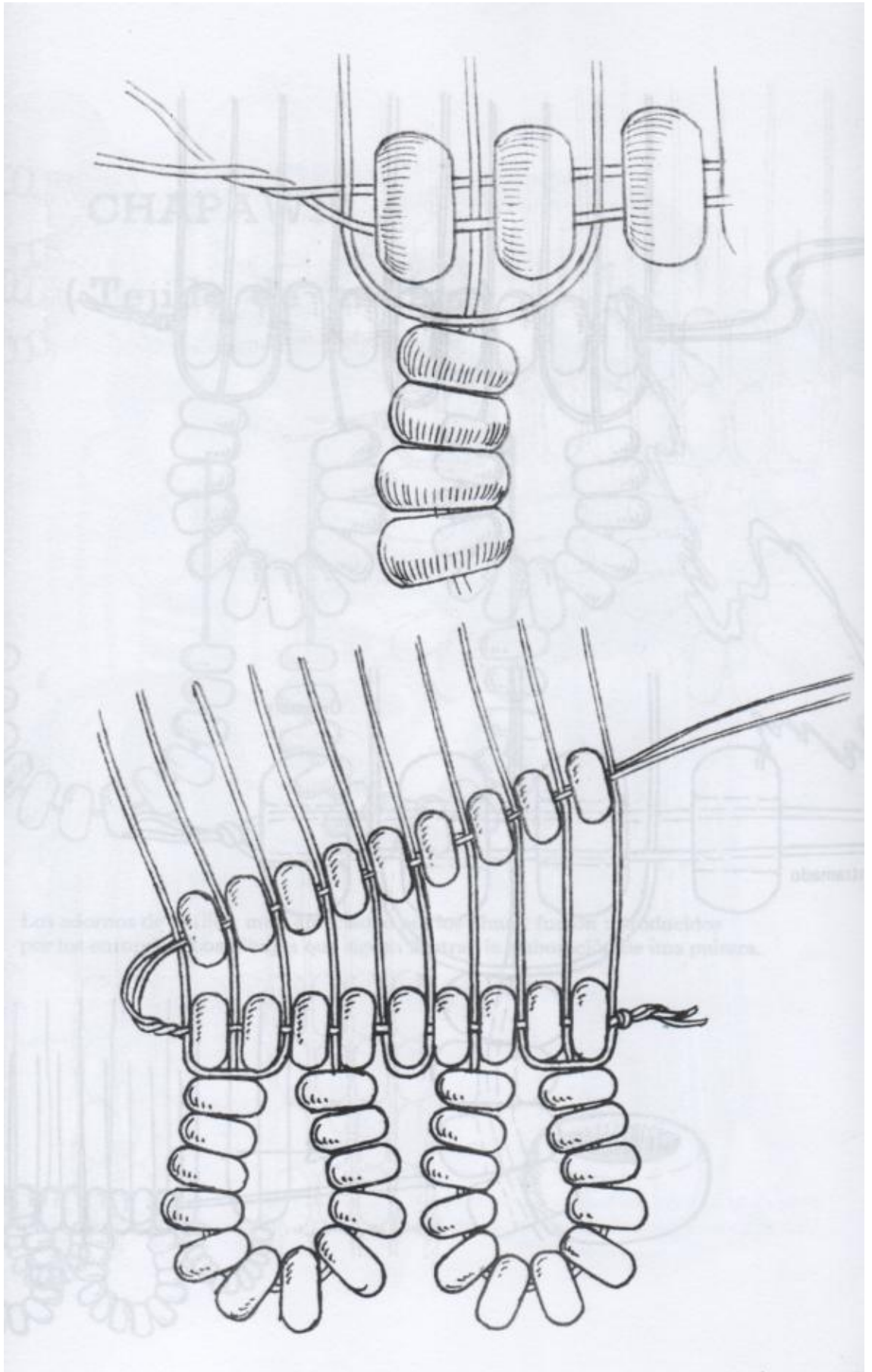
Esta cinta la usan los hombres adultos para amarrarse el pelo.
Una extremidad queda amarrada sobre la nuca y la otra cuelga sobre la espalda.

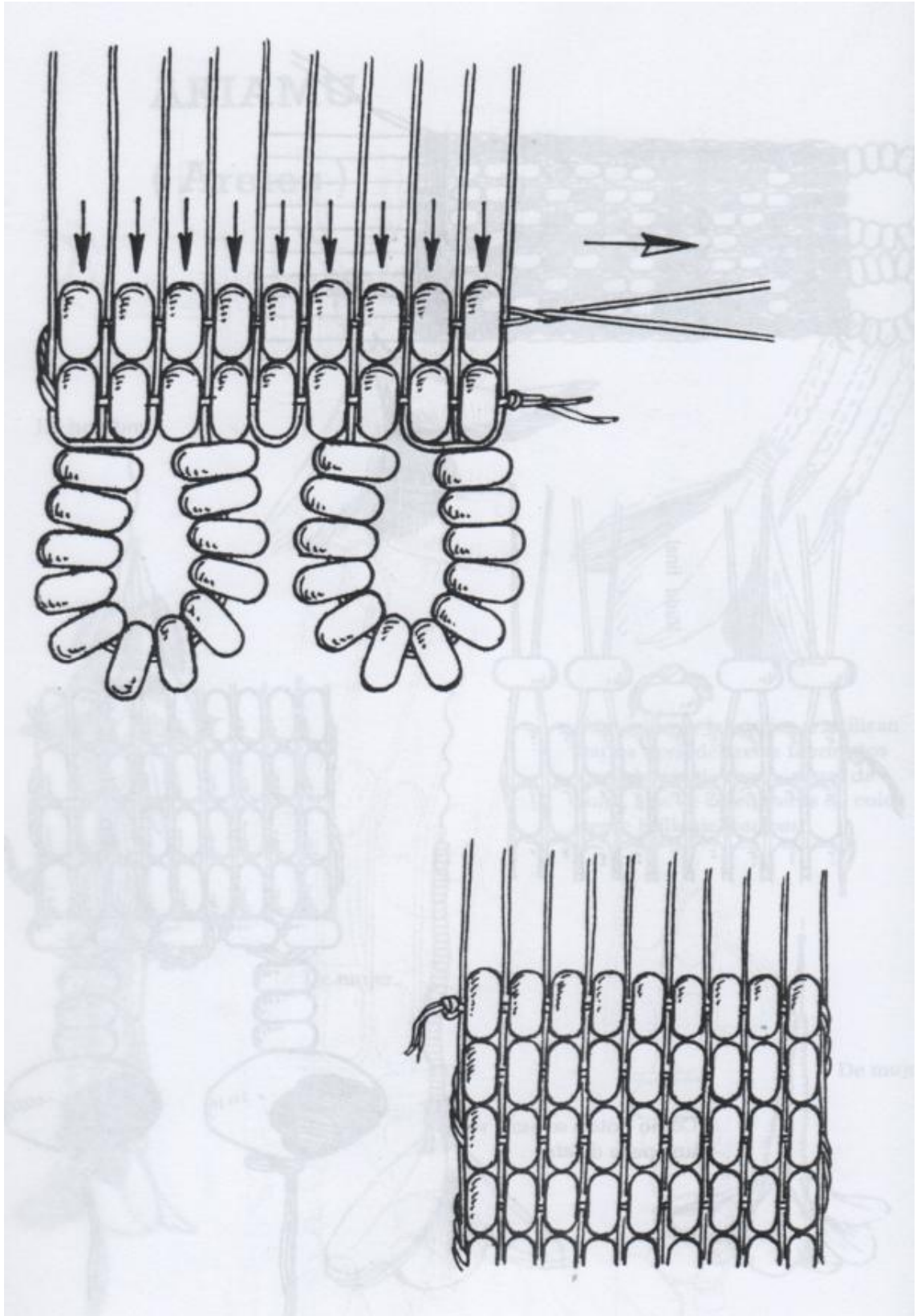
CHAPA WIK

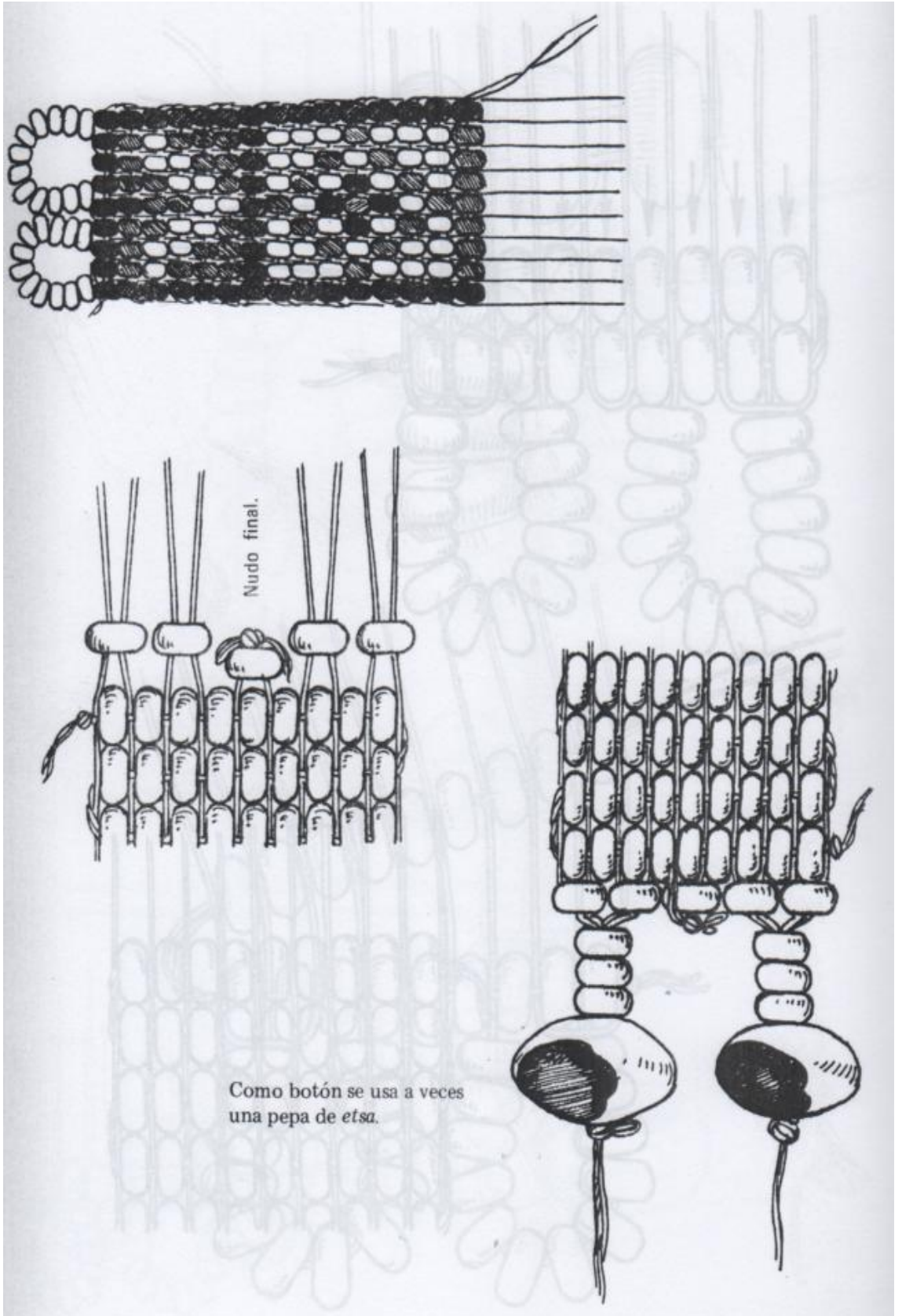
(Tejido de mullos)











Como botón se usa a veces una pepa de *etsa*.

AKIAMU

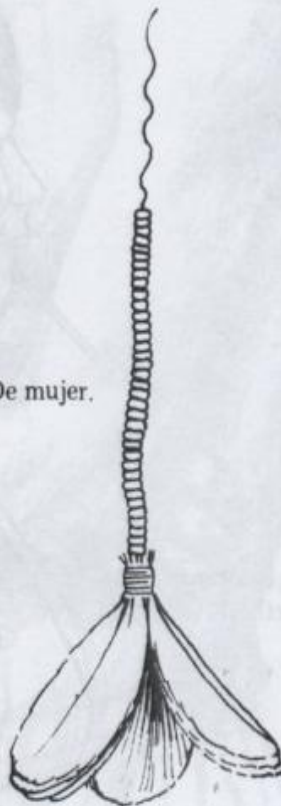
(Aretes)

De hombre.

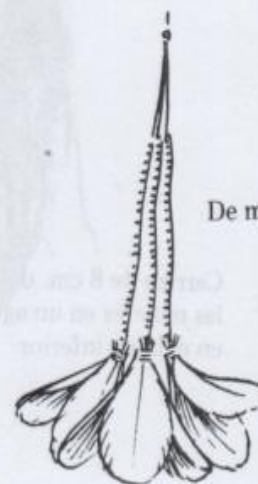


Para adornar las orejas se utilizan varios tipos de aretes fabricados con plumas de tucán, pepas de *nupi*, alas de coleópteros de color verde brillante *wauwau*.

De mujer.



De mujer.

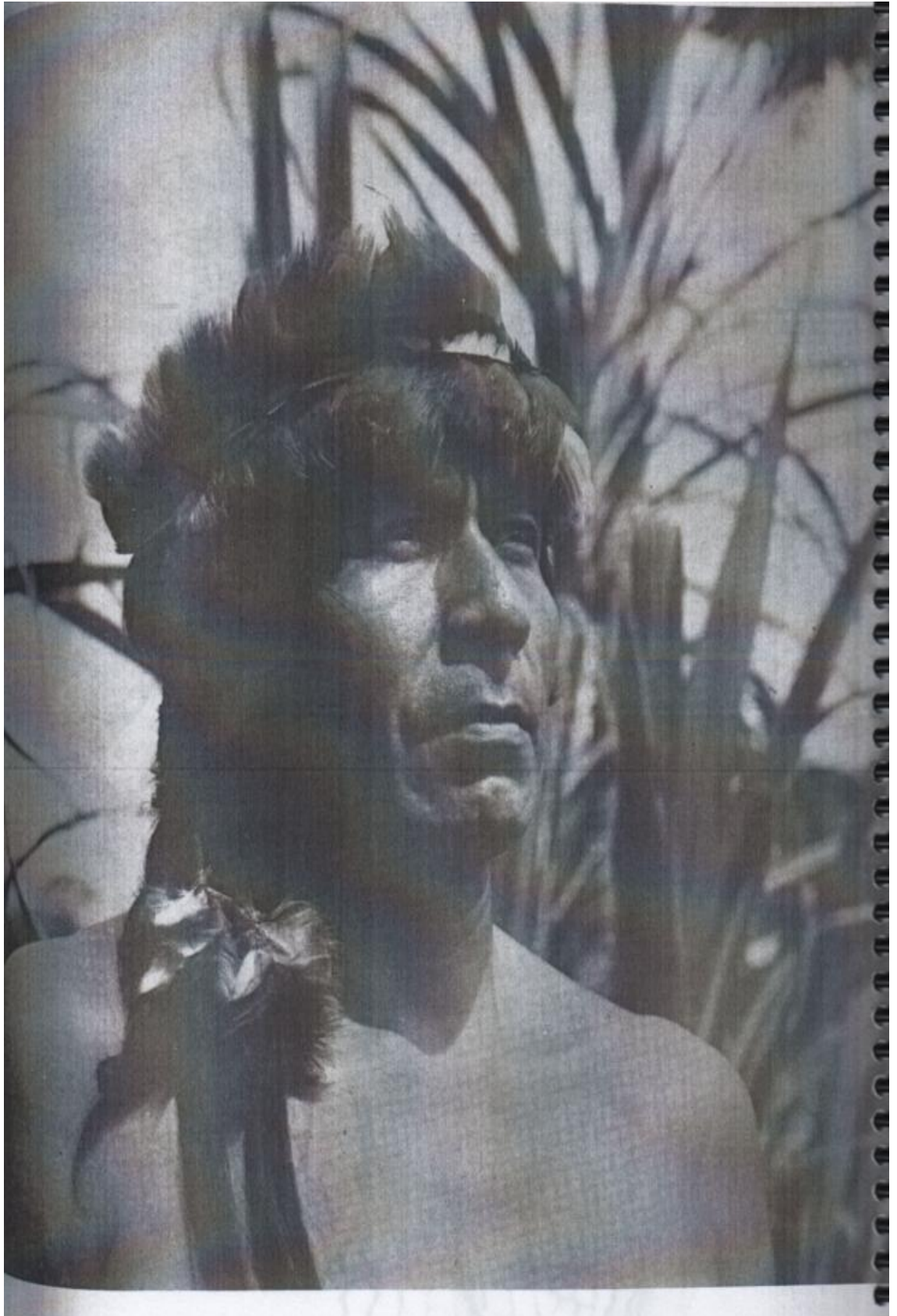


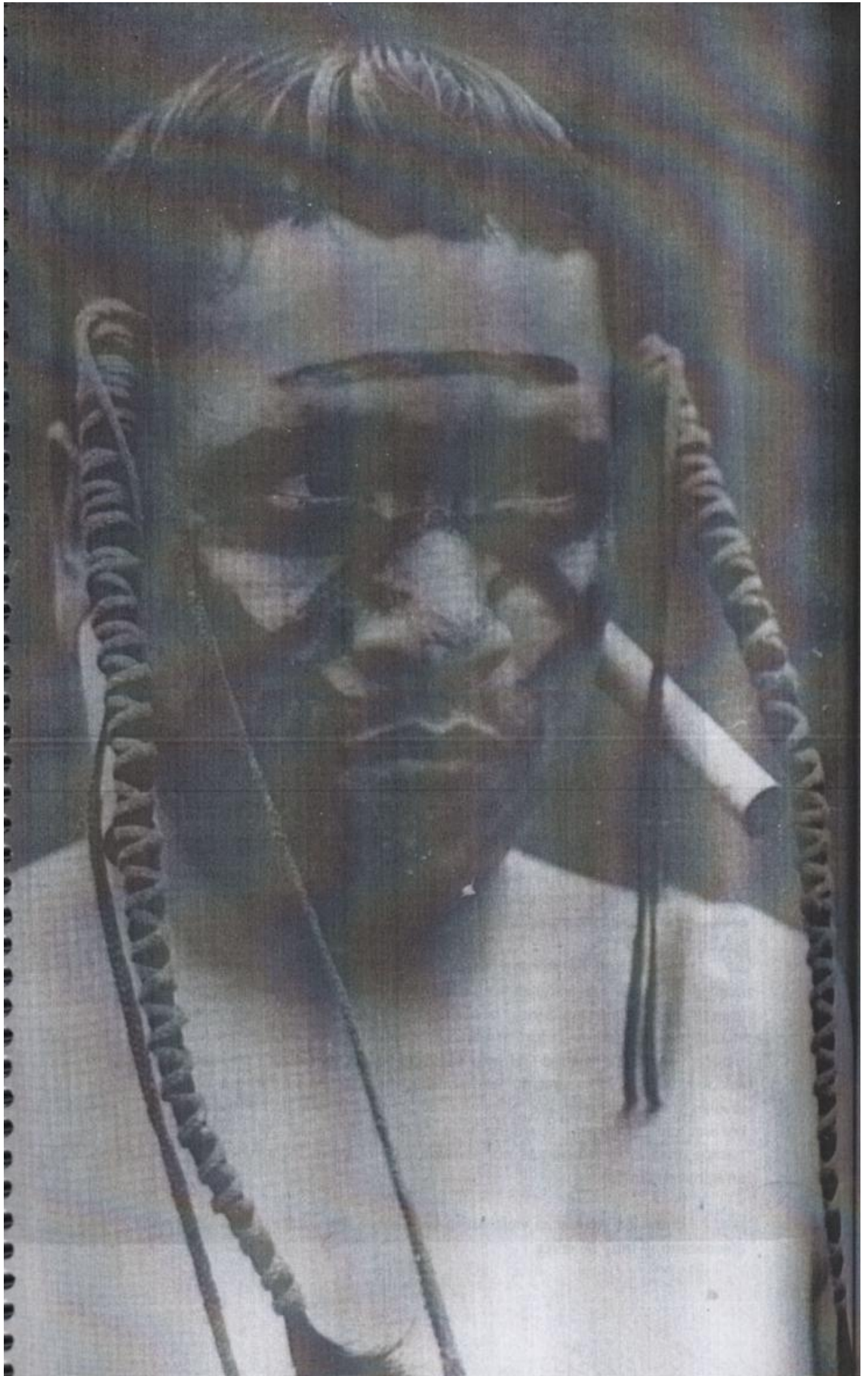
TUKUNAP



Carrizo de 8 cm. de largo que colocan las mujeres en un agujero practicado en el labio inferior.









EL PEINADO

El peinado no es propiamente una artesanía, pero, de alguna manera es también una habilidad manual. Por este motivo aparecen en esta publicación algunas páginas sobre el tema.

En cuestión de peinado, los Shuar tradicionales ha sido verdaderamente refinados. Los varones suelen cuidar la cabellera mucho más que las mujeres, que se limitan a dejarla suelta. Los jóvenes comienzan arreglarse el pelo cuando entran a formar parte del mundo de los adultos. Encima nuestro tiempo-y es una lástima- el pelo corto a llegado indicar “civilización”, así que casi han desaparecido las hermosas melenas. Es verdad que muchos jóvenes han recuperado el camino de la moda lo que habían sacrificado en aras del “progreso”, pero no se trata de las hermosas cabelleras de un tiempo, negras y relucientes por la suwa, con los cortes inconfundibles y los arreglos tan típicos.

Entre los Achuar el viejo estilo permanece casi intacto, pero ya se ve amenazado, y muy de cerca.



Peinado shuar completo, con todos los adornos (la cinta se llama "tsukanká apujtai"). El *tentém* que aparece en el dibujo se usa especialmente a lo largo del Santiago y en la región de Zamora—Gualaquiza.



Peinado achuar con "tawashap" (corona), "jinkiamatai", "akunti", "karis", "shauk" y "tayu ukuch".

Entre los Achuar el viejo estilo permanece casi intacto, pero ya se ve amenazado, y muy de cerca.

PEINADO CON ETSEMAT



Hombre shuar,
con el pelo suelto,
visto de perfil.



Hombre shuar
con el pelo suelto,
visto de frente.



Peinado shuar
sin adornos.
Se recoge el pelo en
la nuca, se tuerce y
se envuelve alrededor
de la cabeza y se fija
con la peinilla.



Peinado shuar y achuar:
se divide el pelo con
la peinilla y se amarra
la trenza posterior con
una "tirinkias".



Peinado shuar:
el "etsemat" envuelve
a la trenza amarrada
con la "tirinkias".



"Etsemat" envuelto
alrededor de la cabeza.
Las plumas de tukán se
hallan en la frente.
Generalmente se ponen
también aretes y
collares.



Peinado shuar y achuar,
con trenzas laterales
("akajik").

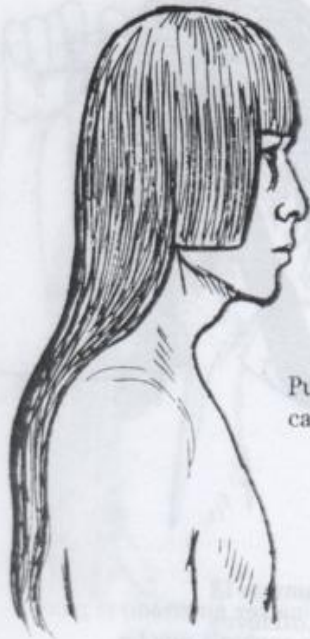


Corte de pelo
de la mujer.



Corte de pelo
de niño.

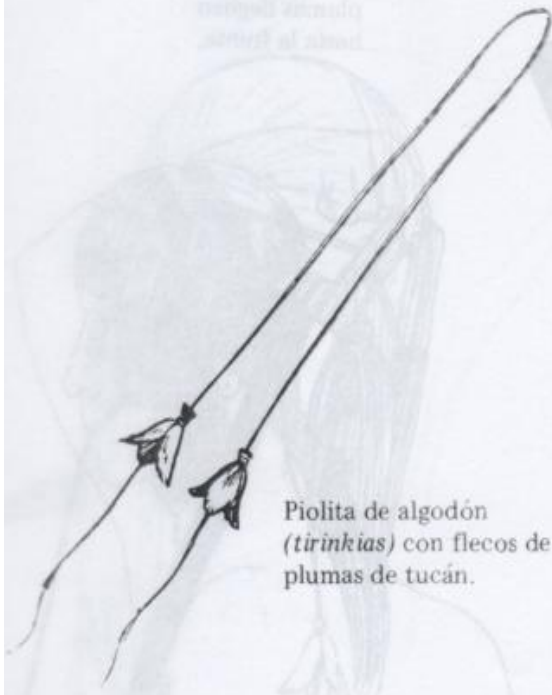
FASES DEL PEINADO CON ETSEMAT



Punto de partida:
cabellera suelta.



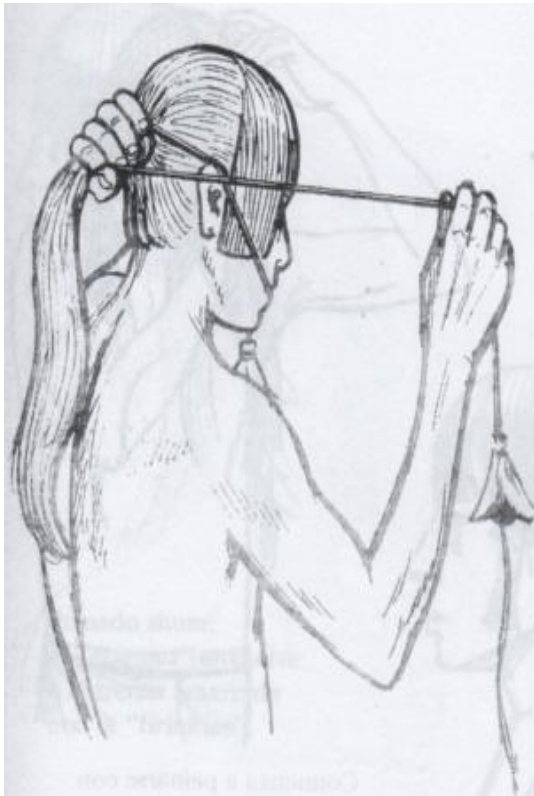
Comienza a peinarse con
la peimilla (*temásh*).



Piolita de algodón
(*tirinkias*) con flecos de
plumas de tucán.



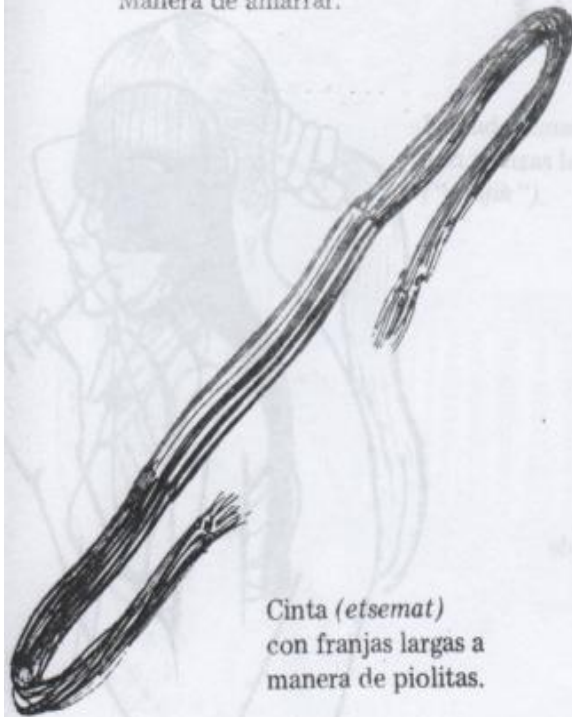
Se recoge la melena
sobre la nuca para
comenzar a amarrarla.



Manera de amarrar.



Una vez amarrado el peio, se controla que las plumas lleguen hasta la frente.



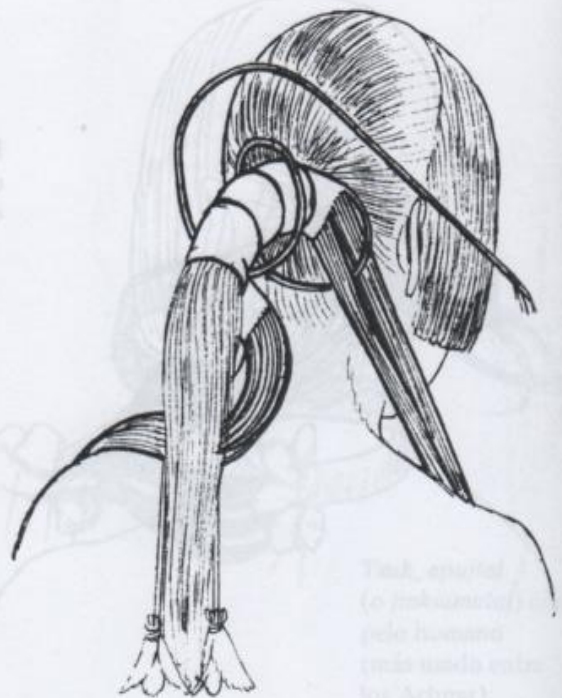
Cinta (*etsemat*) con franjas largas a manera de piolitas.



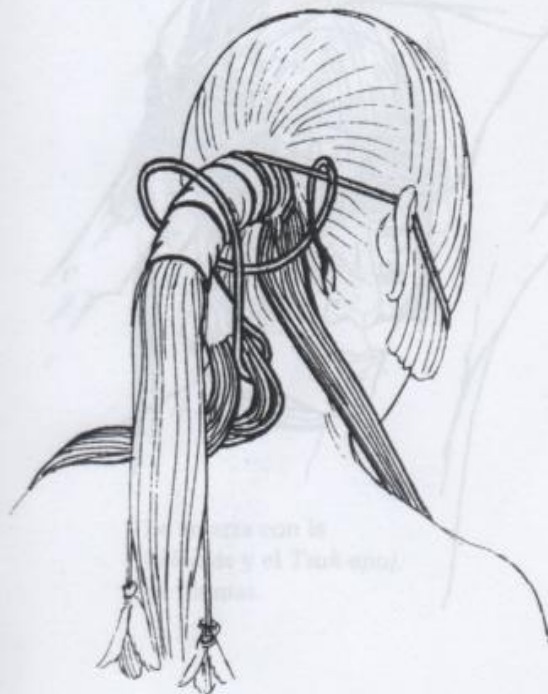
Colocación de la cinta. En la boca tiene una de las piolitas del fleco (externa) para asegurar el *etsemat*.



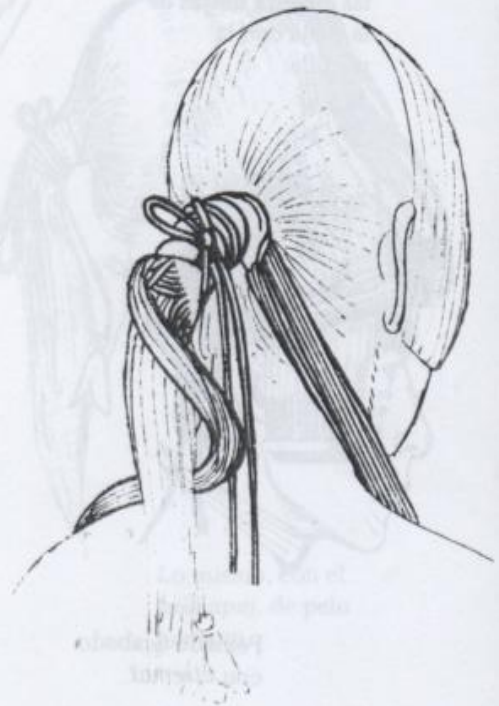
El etsemat
envuelto.

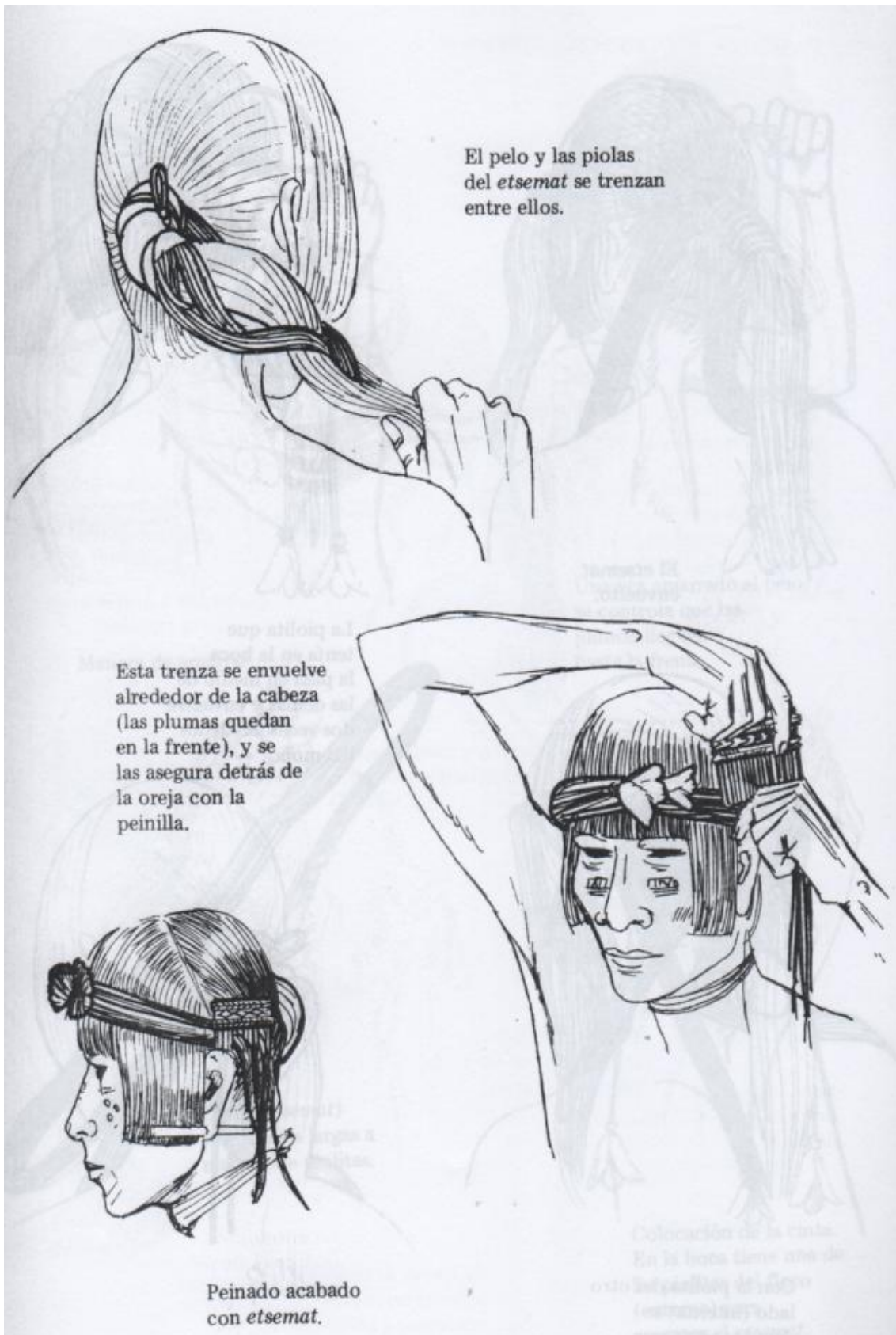


La piolita que
tenía en la boca
la pasa en medio de
las demás y envuelve
dos veces alrededor
del moño



Con la piolita del otro
lado (interna) se
dan dos vueltas.





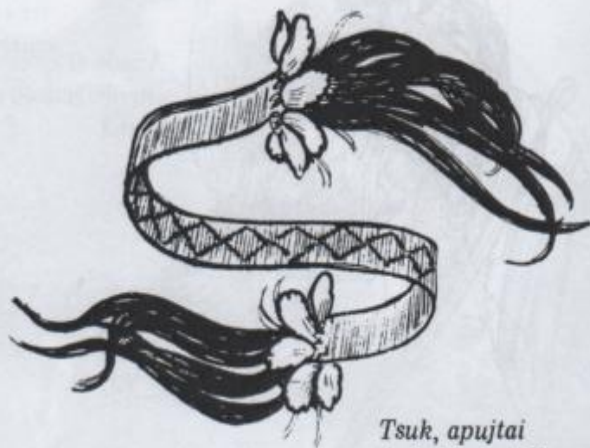
El pelo y las piolas del *etsemat* se trenzan entre ellos.

Esta trenza se envuelve alrededor de la cabeza (las plumas quedan en la frente), y se las asegura detrás de la oreja con la peinilla.

Peinado acabado con *etsemat*.



*Tsukanká
apujtai*
(o *jinkiamatai*) con
plumas de tucán.



Tsuk, apujtai
(o *jinkiamatai*) con
pelo humano
(más usado entre
los Achuar).



Se amarra con la
tirinkias y el *Tsuk apuj*,
de plumas.



Lo mismo, con el
tsuk apuj, de pelo
humano.



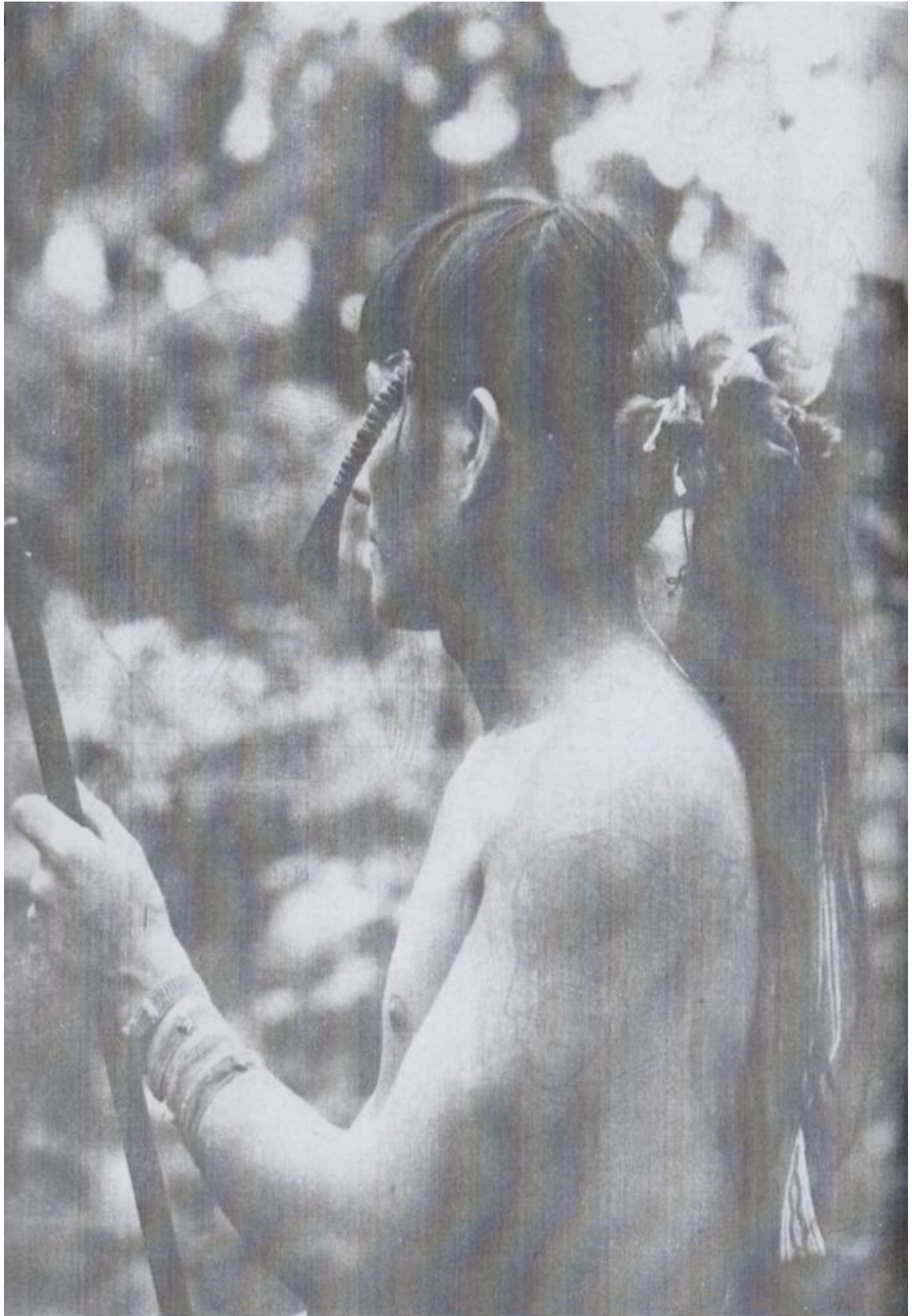
Añade el *etsemat*
envolviéndolo como
arriba.

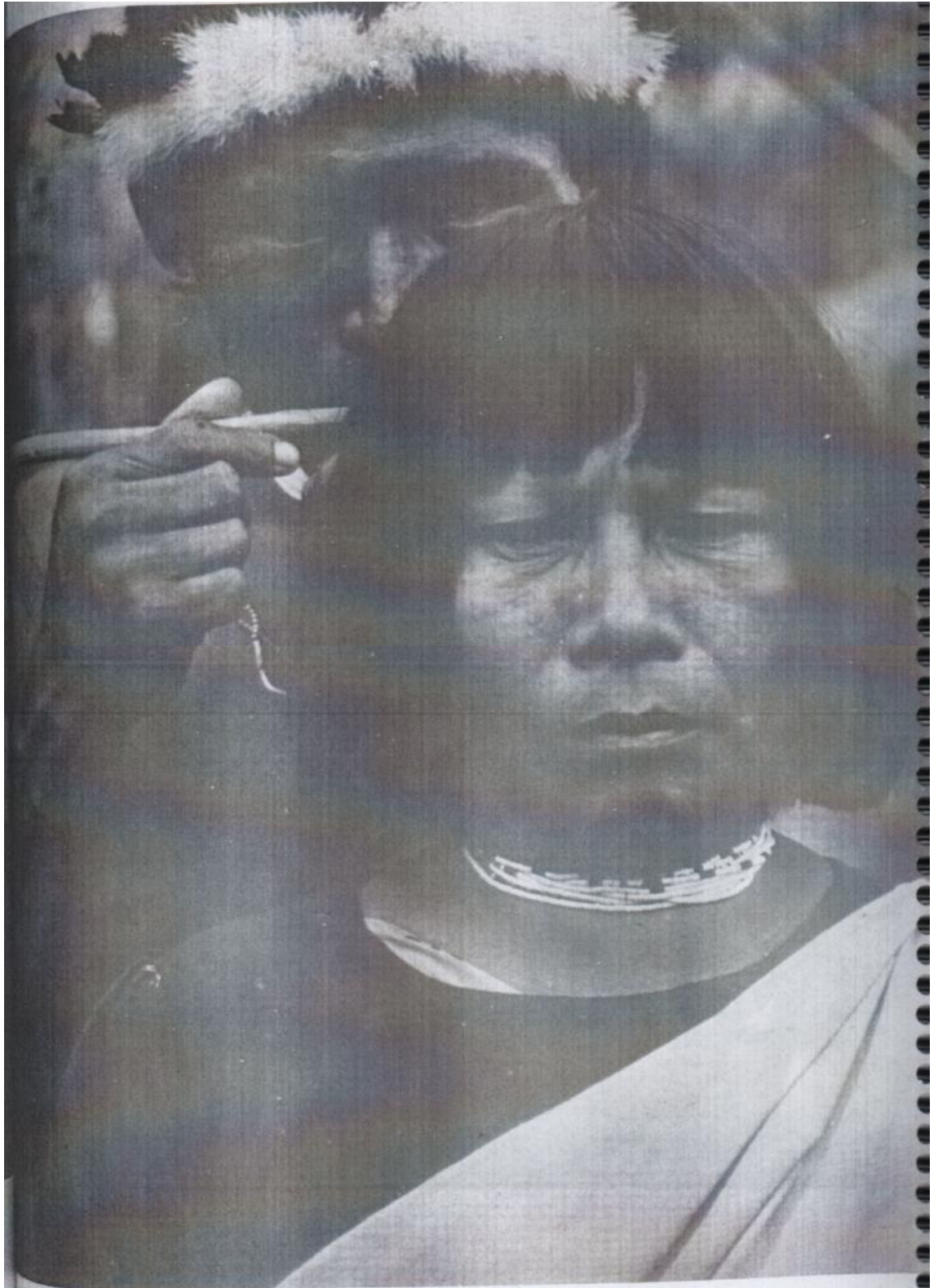


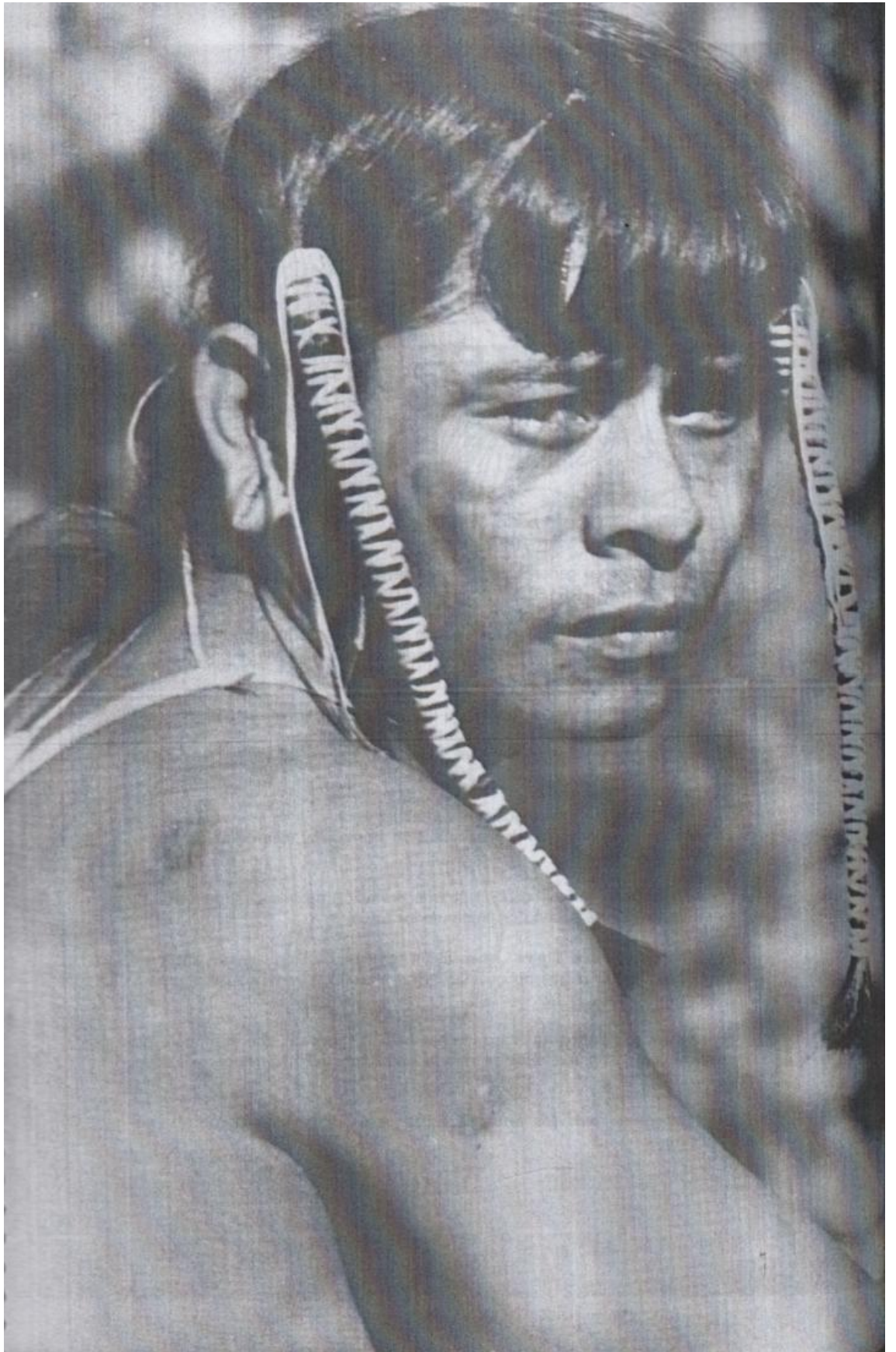
Se hala el
tsuk apuj. hacia
abajo, hasta que las
plumas topan con
el *etsemat*.



Hombre con
tsukanká
apuktai.







TATUAJES



El tatuaje en general los hace la mama a sus hijitos, o los jóvenes esposos entre ellos.

El tatuaje “shirink” se hace con el humo de “shiripik” (resina de copal, empleada en el alumbrado) recogido en una hoja verde puesta sobre la llama.

Con una flechita de guadua o un diente de una peinilla, se recoge el humo de la hoja ahumada y se aplica a la cara, haciendo rodar un poco el palillo, para romper la membrana más superficial del cutis. Se usa la púa de erizo.

Los tatuajes más usados son punteados en forma de equis mayúscula, circunferencias y líneas paralelas y en sentido horizontal, preferentemente en la mejilla y en la nariz.

Todavía no se ha logrado una interpretación satisfactoria de los dibujos y símbolos que se hacen por medio de los tatuajes.

Sin duda estos signos tienen algún sentido mágico. Algunos ancianos dijeron al p. Pellizarro que no querían avisar el significado de los dibujos para no perder la fuerza.

El mismo padre ha avanzado también la hipótesis que el número de los signos guarde alguna relación con la ubicación del individuo en la serie de los hombres.

Son muy raros los tatuajes realizados en partes del cuerpo que no sean la cara.



Mujer.
Dibujo sobre foto.
Arch. S. Pellizaro.



Varón.
Foto archivo S. Pellizaro.



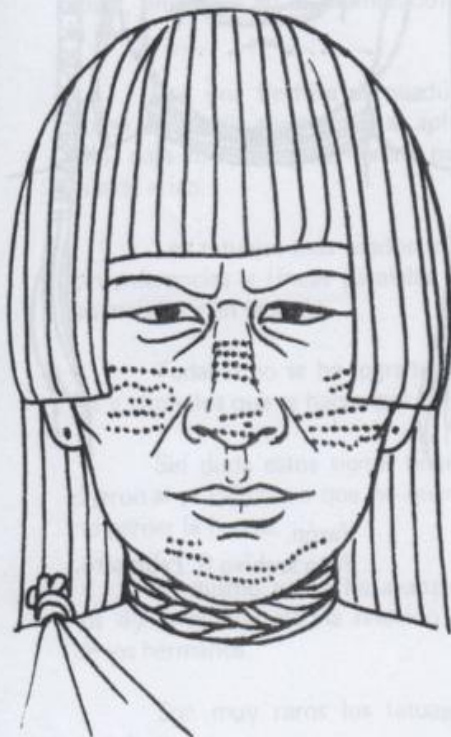
Varón (Wampú)
Foto Arch. S. Pellizaro.



Varón.
Foto Arch. S. Pellizzaro.



Mujer.
foto Arch. S. Pellizzaro



Mujer.
Foto Arch. S. Pellizzaro.



Mujer.
Foto Arch. S. Pellizzaro.



Mujer.
Foto Arch. S. Pellizzaro.



Mujer
F. Arch. S. Pellizzaro.



Mujer.
F. Arch. S. Pellizzaro.



Mujer.
F. Arch. S. Pellizzaro.



Varón.
F. Arch. S. Pellizzaro.



Mujer.
F. Arch. S. Pellizzaro.



Mujer.
F. Arch. S. Pellizzaro.



Mujer.
F. Arch. S. Pellizzaro.

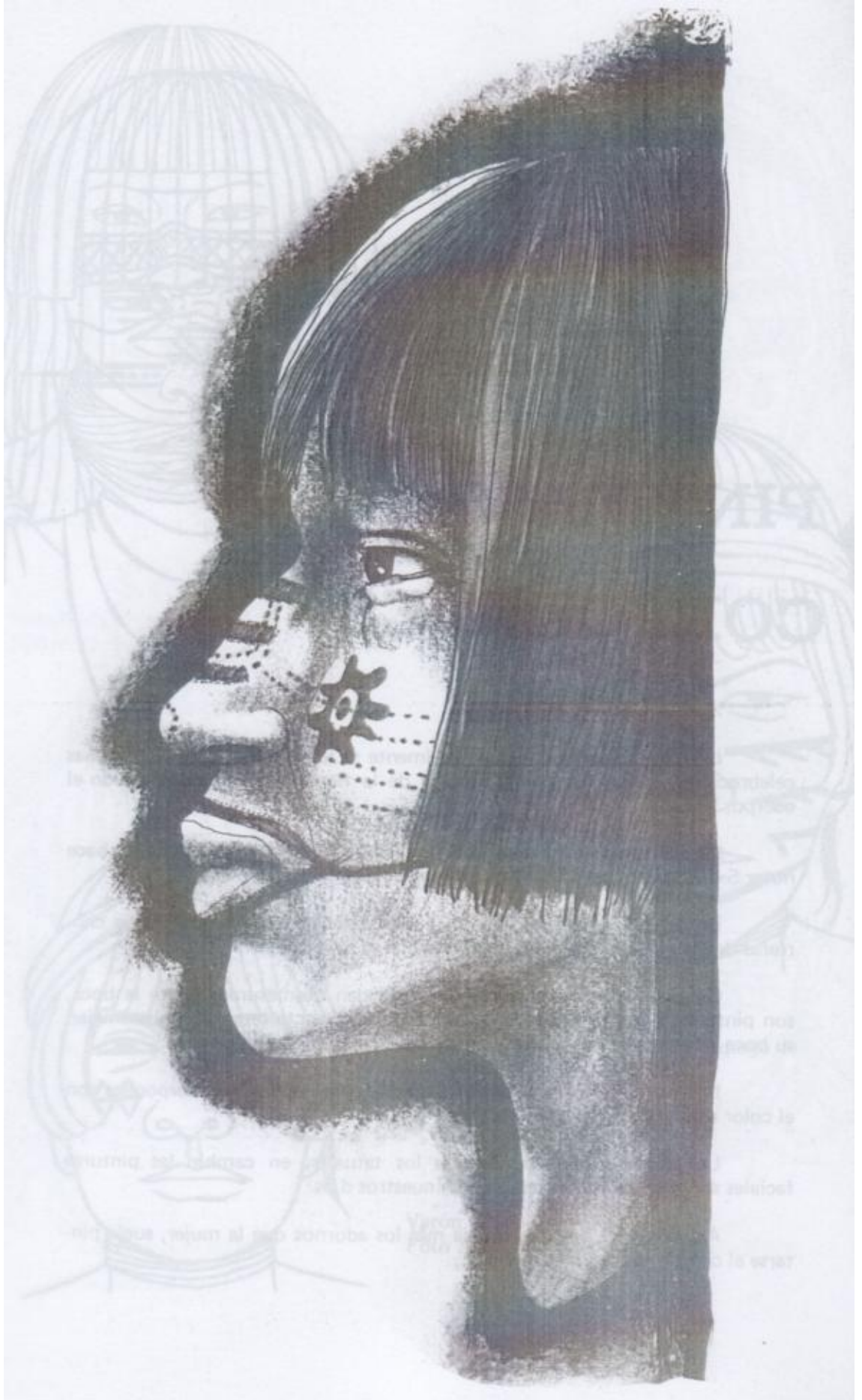


Mujer
F. Arch. S. Pellizzaro.



Mujer (Nakaimp', esposa de Tuntuam)
Dibujo del natural.
Santiago, Diciembre 1976.





PINTURAS CORPORALES



Las pinturas corporales generalmente se limitan en la cara. En algunas celebraciones, como la de la culebra y de la tsantsa se extienden a todo el cuerpo.

Las pinturas de la cara con “Karawira”, “ipiak” y “suwa, como hace notar S. Pellizarro, no son arbitrarias sino significativas.

En los hombres significa el poder recibido de “Artuam” en las chorreras de los ríos o en las habilidades que las distinguen.

Generalmente las pinturas que agrandan desmesuradamente la boca, son pinturas de guerra, que dan al atacante un aspecto terrorífico y asemejan a su boca a la boca ensangrentada de un tigre.

Los colores generalmente usados para las pinturas corporales son el color rojo y el negro.

Los Achuar usan poquísimos los tatuajes, en cambio las pinturas faciales son muy comunes también en nuestros días.

Así como el hombre utiliza más los adornos que la mujer, suele pintarse el cuerpo mucho más que ella.



Mujer.
Dibujo sobre foto del
archivo "Mundo Shuar".



Varón.
Dibujo sobre bosquejo de
S. Pellizzaro.



Varón.
Foto Arch. S. Pellizzaro.



Varón.
Dibujo sobre bosquejo de
S. Pellizzaro.



Varón huambiza del río Chinkanas
(del libro de B. Flomoy: JIVARO).



Varón.
Foto Arch. Mundo Shuar.



Varón.
Foto L. Cotlow.



Varón.
Foto Bodo Wuth.



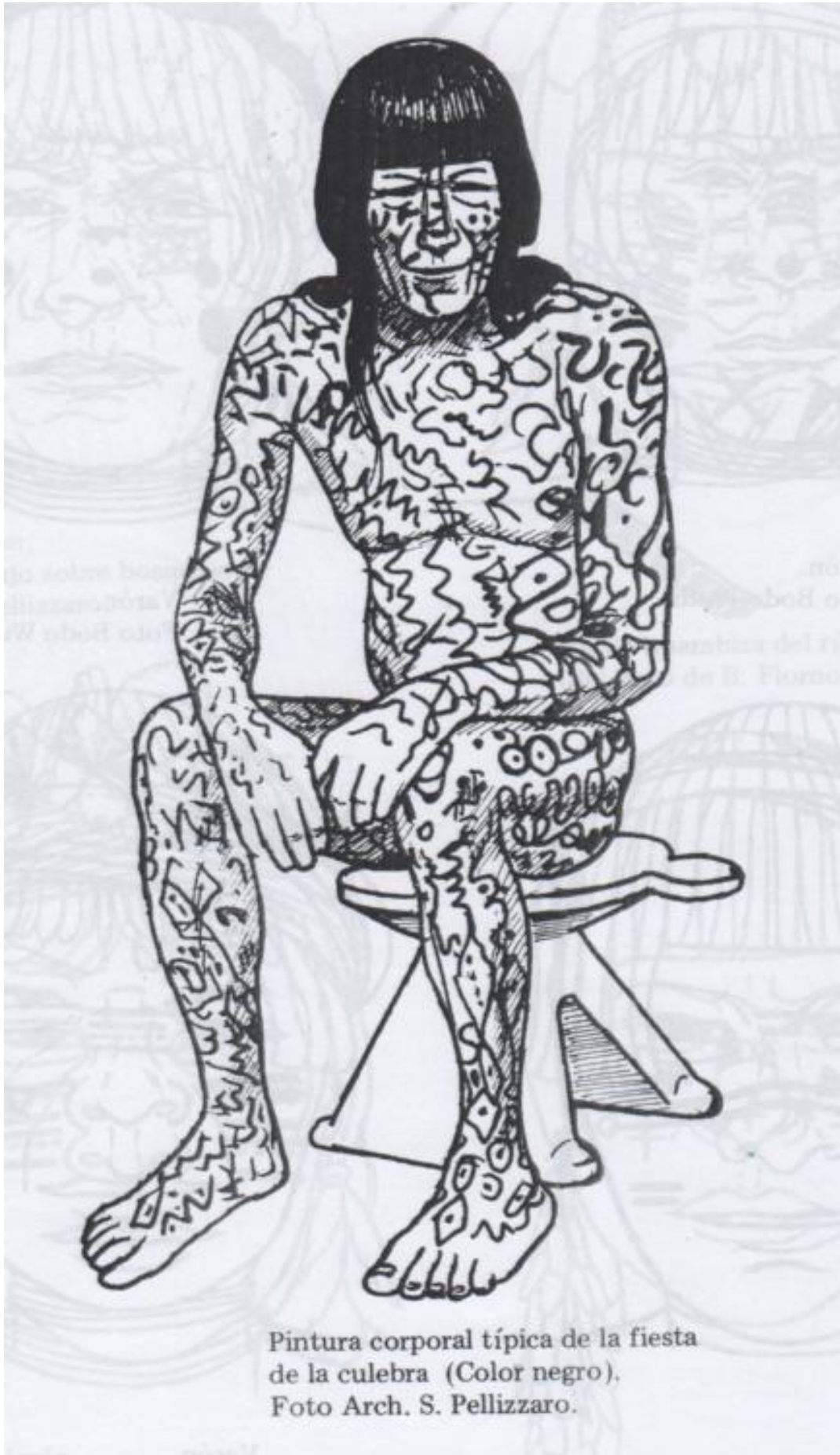
Varón.
Foto Bodo Wuth.



Varón.
Arch. Mundo Shuar.



Varón.
Foto Arch. Mundo Shuar.



Pintura corporal típica de la fiesta
de la culebra (Color negro).
Foto Arch. S. Pellizzaro.

Solo un tipo del natural de F. R.

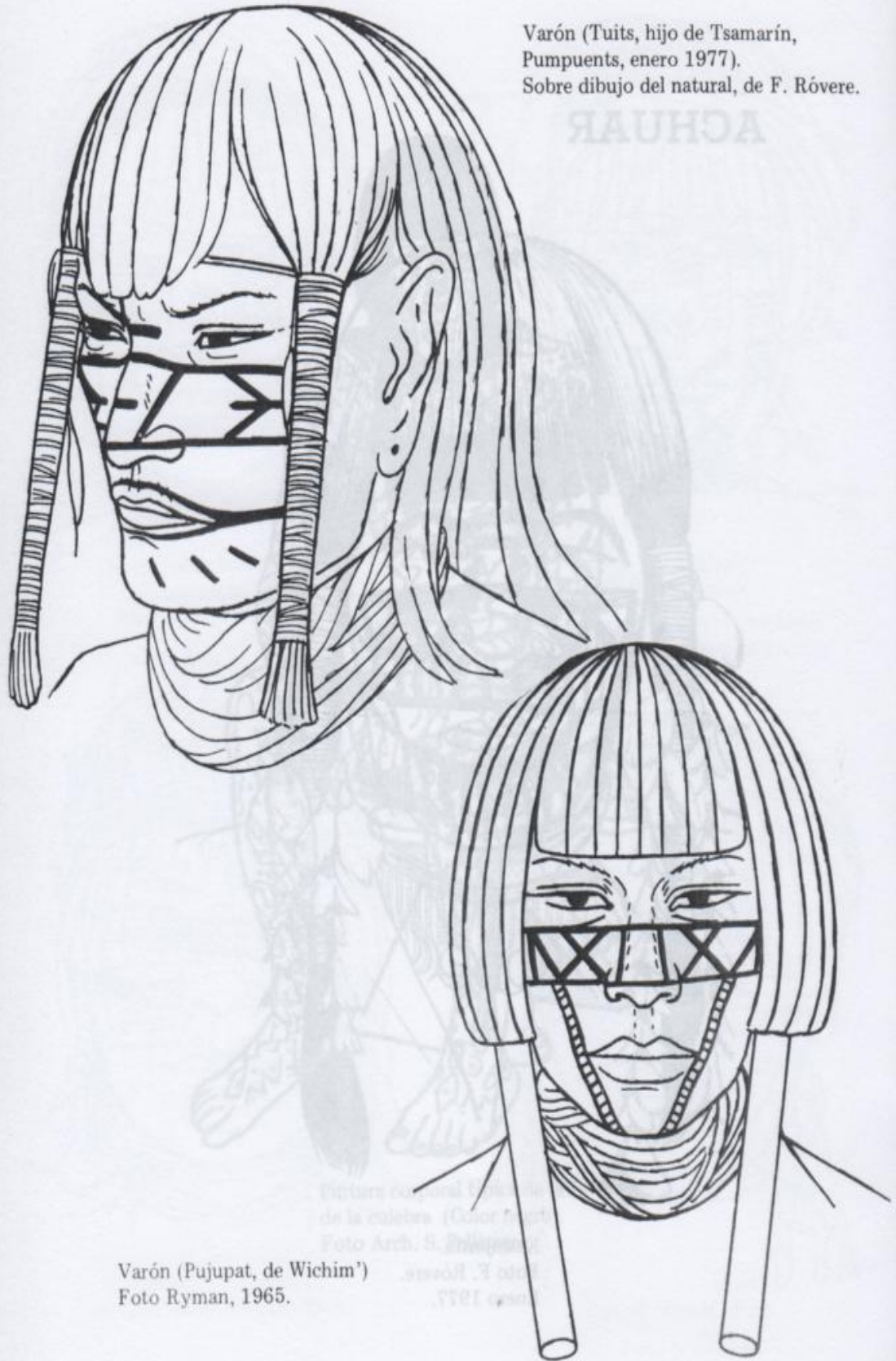
ACHUAR



Kashijintiu.
Foto F. Róvere.
Enero 1977.

Verde (Francia de W. R. R.)
Foto Róvere, 1977.

Varón (Tuits, hijo de Tsamarín,
Pumpuents, enero 1977).
Sobre dibujo del natural, de F. Róvere.



Varón (Pujupat, de Wichim')
Foto Ryman, 1965.



Varón.
Foto Arch. S. Pellizzaro.

Varón (Taita, hijo de Tamarín,
Pumpuarta, enero 1977).
Sobre dibujo del natural, de F. Rövers.

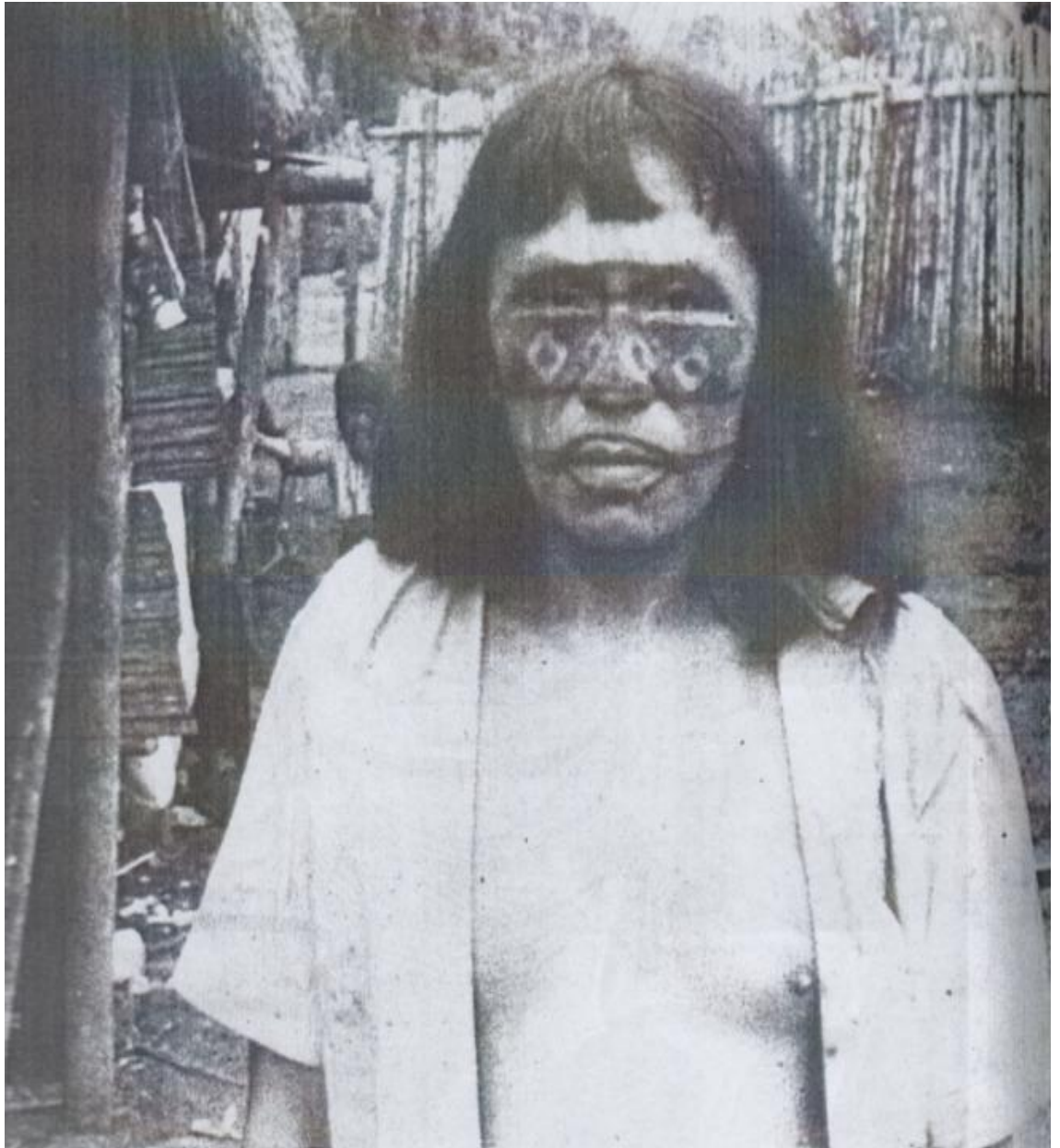
Mujer.
Foto Arch. S. Pellizaro.

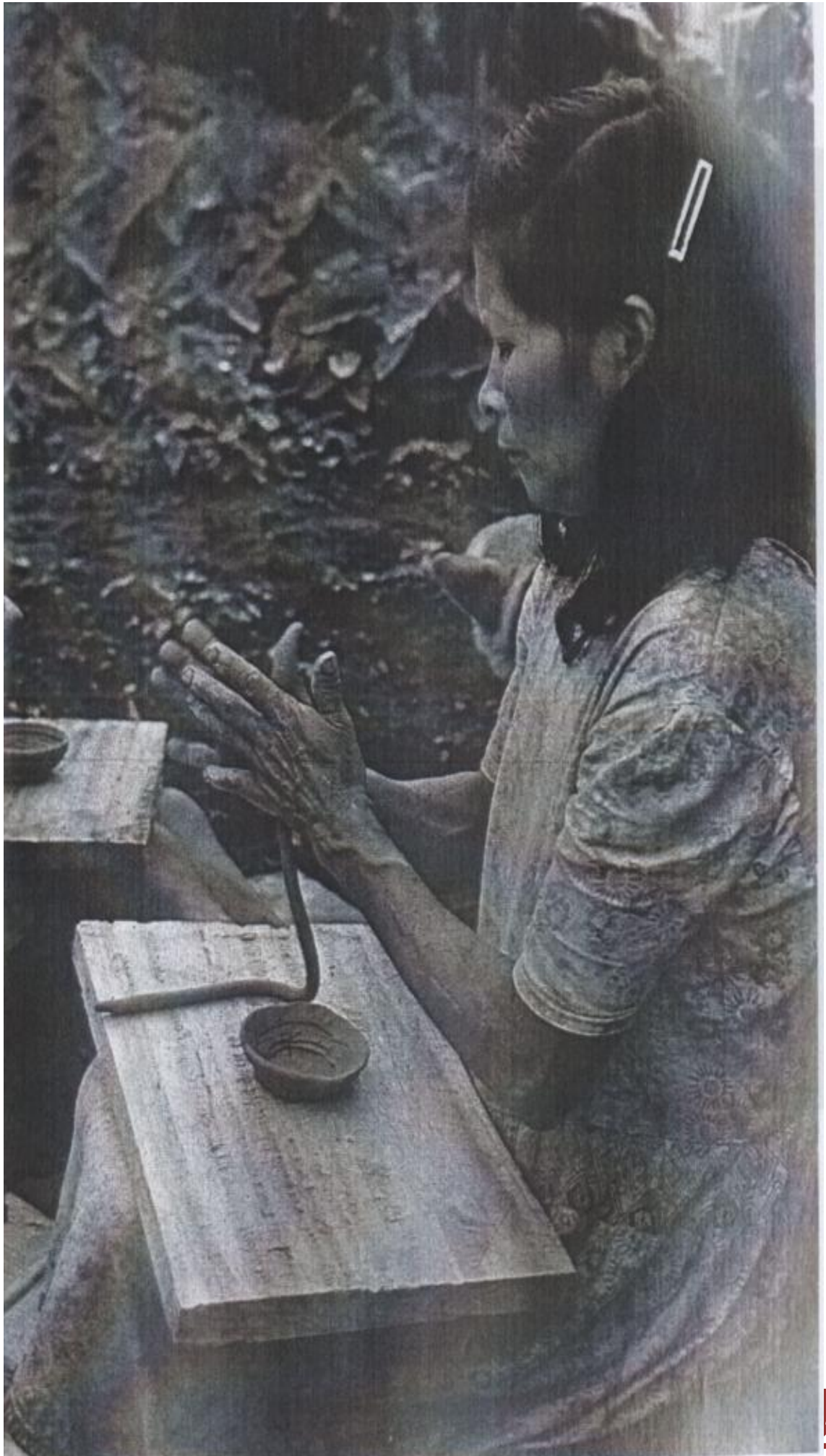


Varón.
Foto Mandelli (1969).



Varón (Pajapat, de Wichim)
Foto Eymán, 1963.







Narra la mitología Shuar que una hermosa mujer se había casado con un cazador muy conocido por su valentía y habilidad. Las demás mujeres no pudieron perdonarle esta suerte y se vengaron, rehusando enseñarle el arte de cocinar y elaborar los tiestos. De nada valió que a la pobre su marido le trajera abundante cacería, porque no tenía nada en que cocinarla. Cada día ella buscaba distintos tipos de barro para elaborar sus recipientes, pero estos se quebraban siempre. Finalmente Nunkui tuvo compasión de la joven y se apareció para indicarle las mejores clases de arcilla y todas las técnicas de la alfarería: A continuación maldijo a las demás mujeres, que perdieron al instante su habilidad. Desde entonces, y hasta nuestros días entre los Shuar la alfarería es una prerrogativa de las mujeres, que elaboran sus ollas repitiendo lo que Nunkui enseñó.

La Alfarería de los Shuar no es resistente y delicada como las de sus vecinos del norte, los Canelos de habla quichua. Menos finos son también los adornos y las pinturas. De todas maneras los recipientes que producen las mujeres son abundantes, funcionales y estéticos. Entre los Achuar, seguramente por el flujo canelo, la cerámica es más refinada y mejor donada.

Sobra decir que el plástico y el aluminio están asestando un rudo golpe las artes enseñadas por Nunkui a las mujeres Shuar.

La materia prima para fabricar recipientes es la arcilla (*nuwe*). Pero encontrar arcilla apropiada no es fácil. Para ser buena debe tener un sabor ácido, como de limón. A menudo las mujeres deben caminar muchas horas para encontrar el material requerido.



La llevan a la casa envuelta en hojas o en un canasto.



Para impedir que la arcilla se seque demasiado, se la mantiene entre la hierba.



Antes de empezar el trabajo, se bate, para quitar las piedritas.

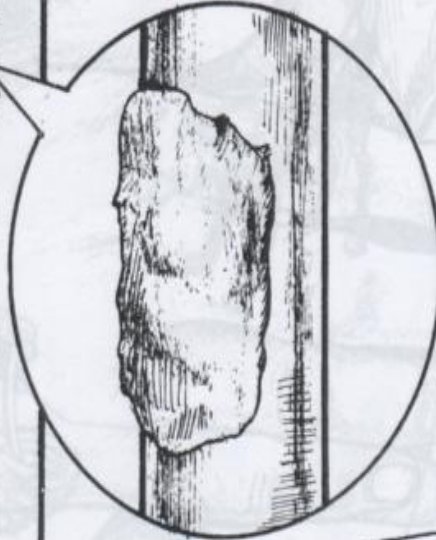


Es necesario también mezclarla con cáscara de *apachram* bien despedazado.

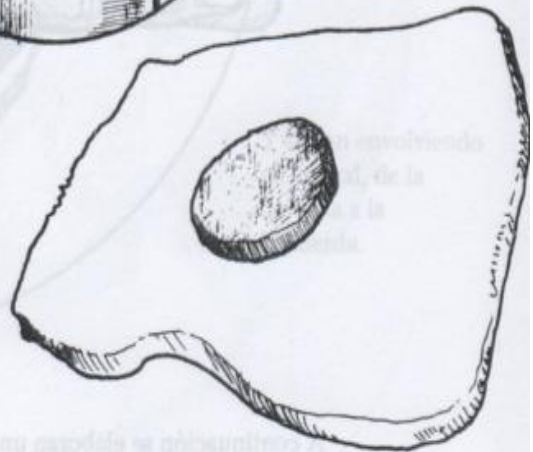




Después de hacer unas "tortillas", se pegan por una noche a un poste de la casa.

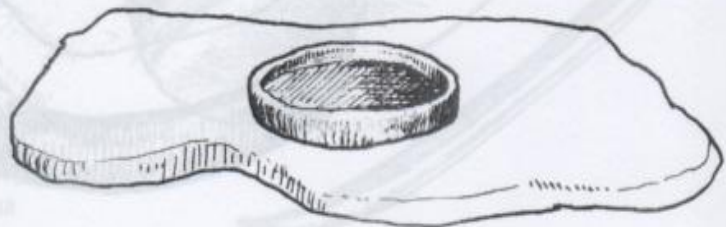


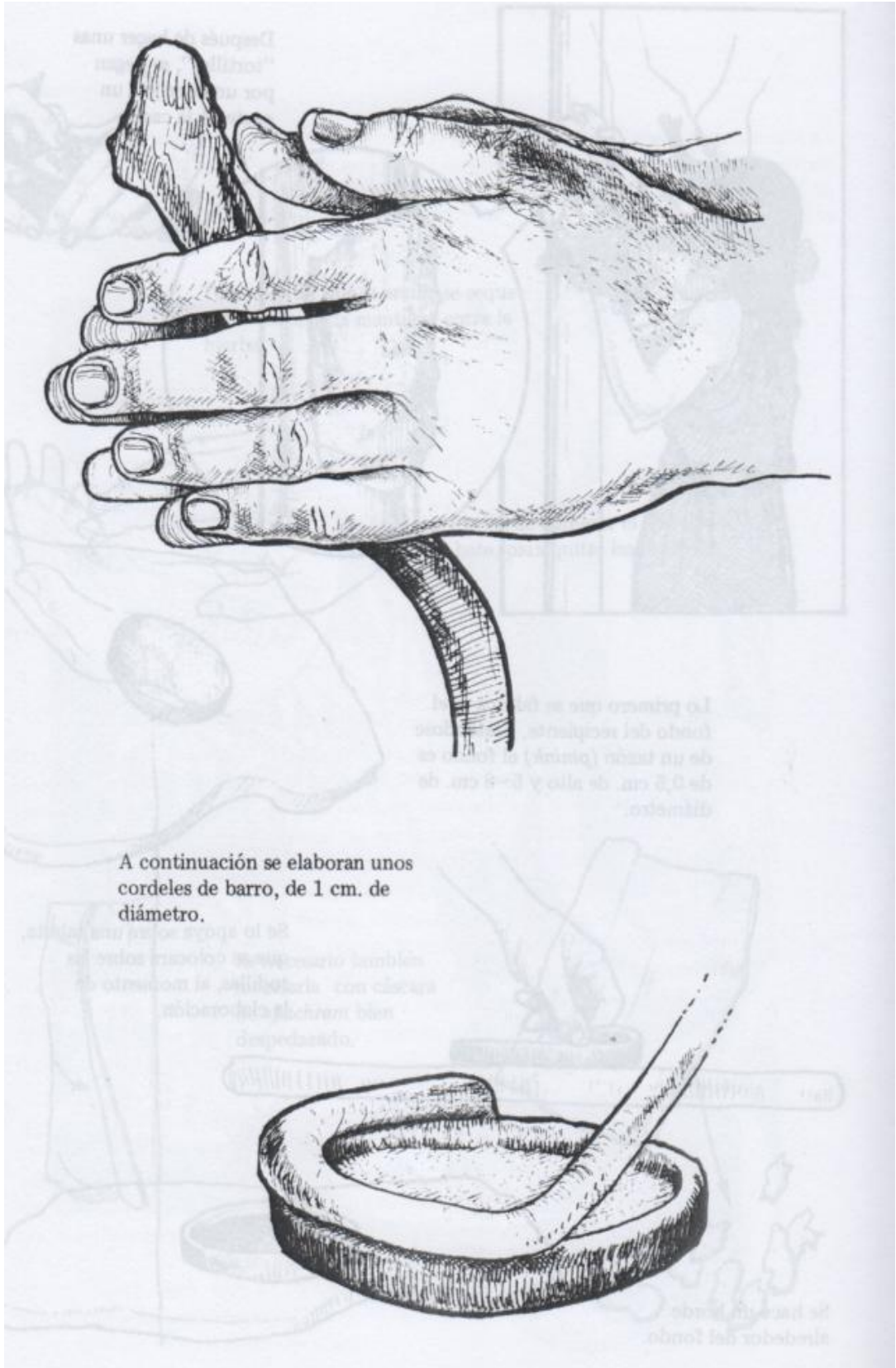
Lo primero que se fabrica es el fondo del recipiente. Tratándose de un tazón (*pinink*) el fondo es de 0,5 cm. de alto y 5-8 cm. de diámetro.



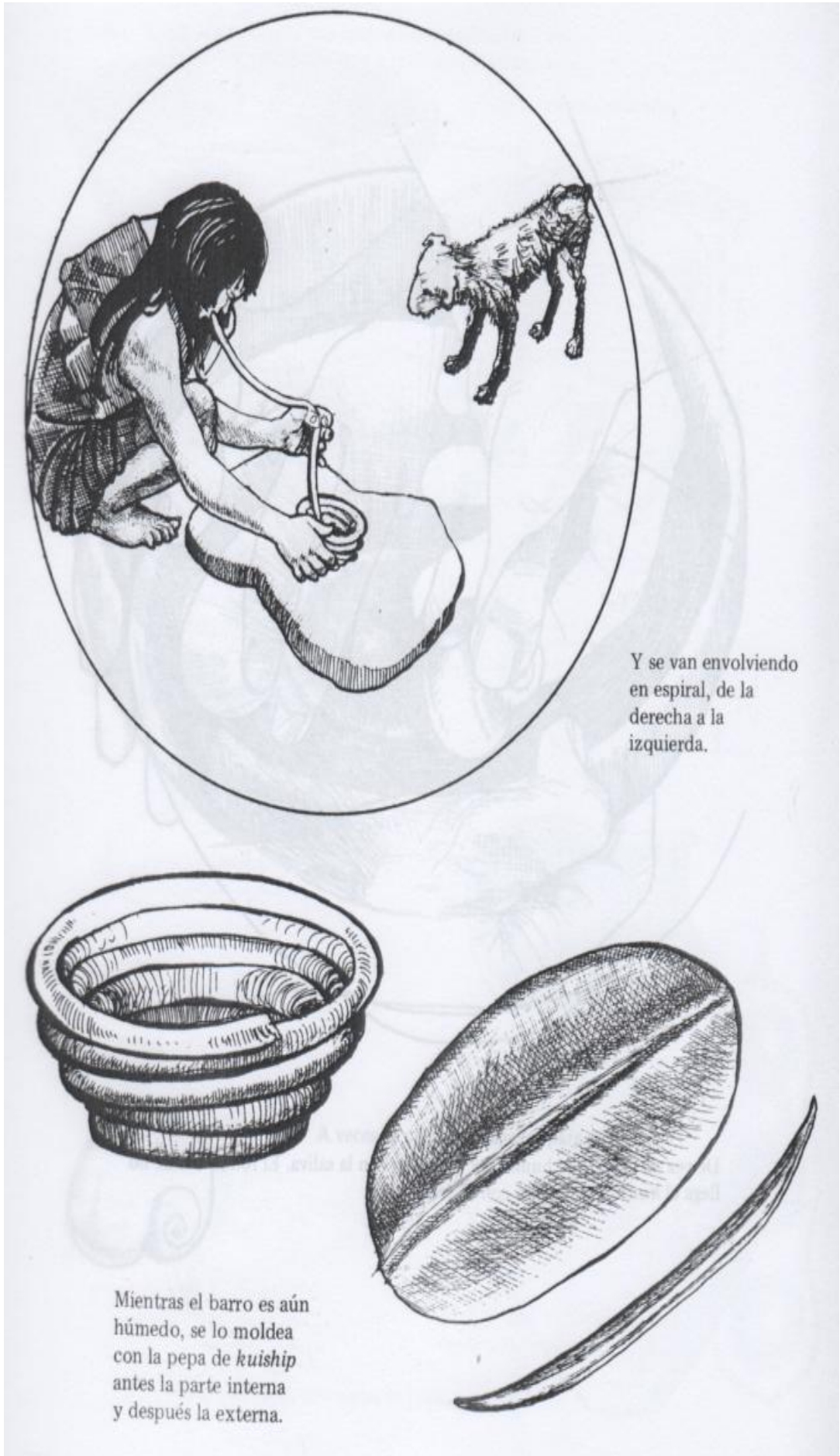
Se lo apoya sobre una tablita, que se colocará sobre las rodillas, al momento de la elaboración.

Se hace un borde alrededor del fondo.





A continuación se elaboran unos
cordes de barro, de 1 cm. de
diámetro.



Y se van envolviendo en espiral, de la derecha a la izquierda.

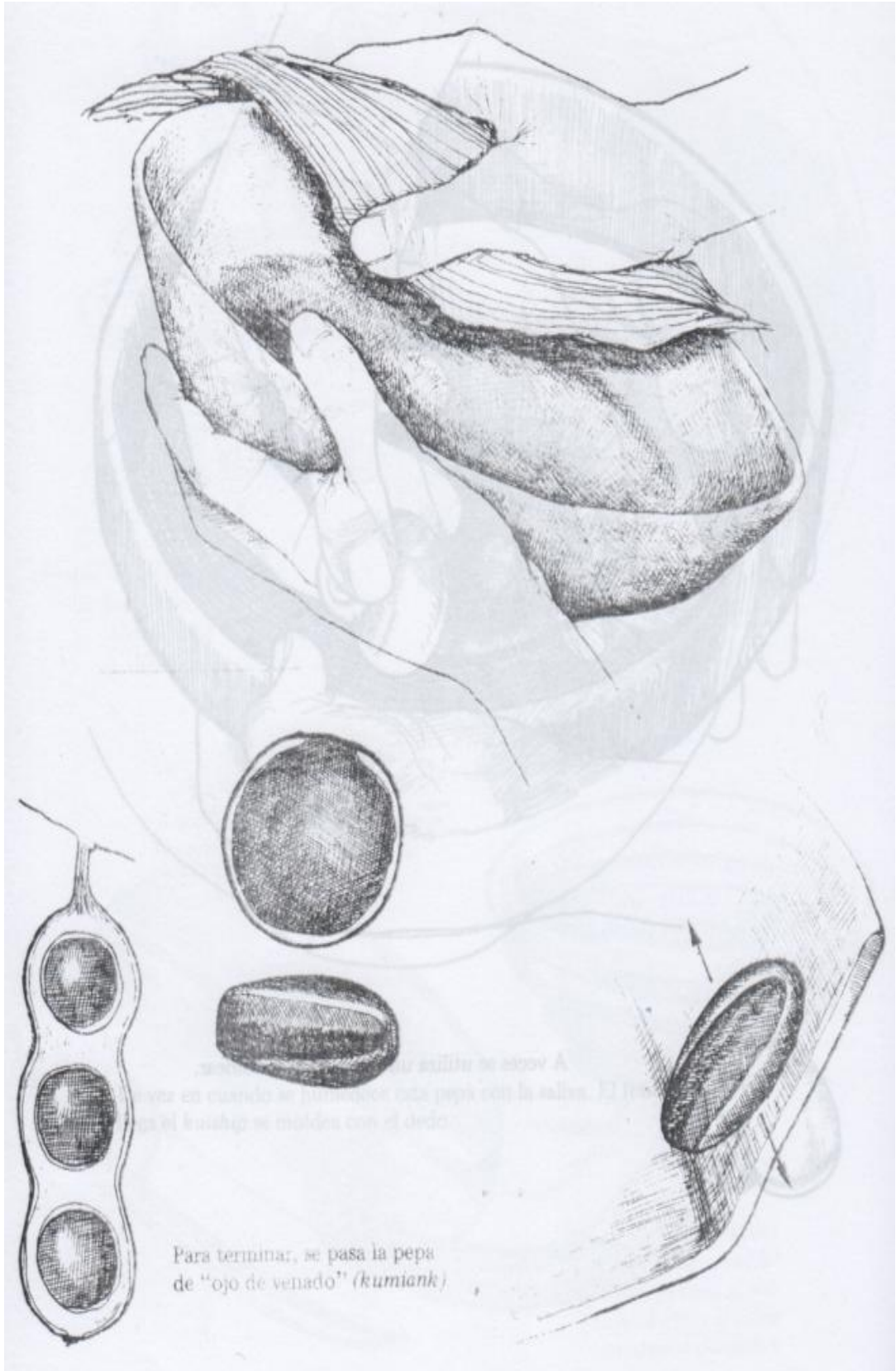
Mientras el barro es aún húmedo, se lo moldea con la pepa de *kuiship* antes la parte interna y después la externa.



· De vez en cuando se humedece esta pepa con la saliva. El fondo donde no llega el *kuiship* se moldea con el dedo.

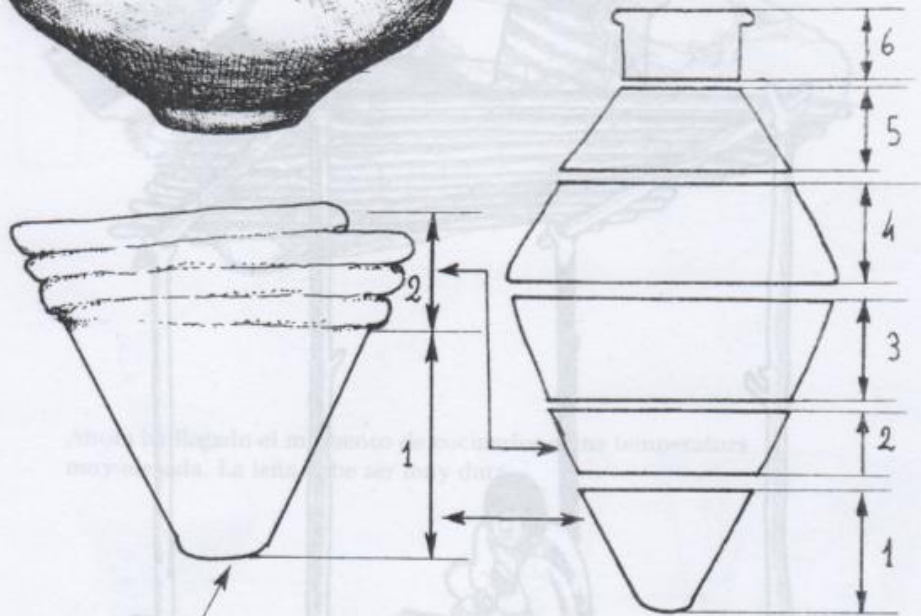


A veces se utiliza un caracol para moldear.





Tazón (*pinink*) acabado.



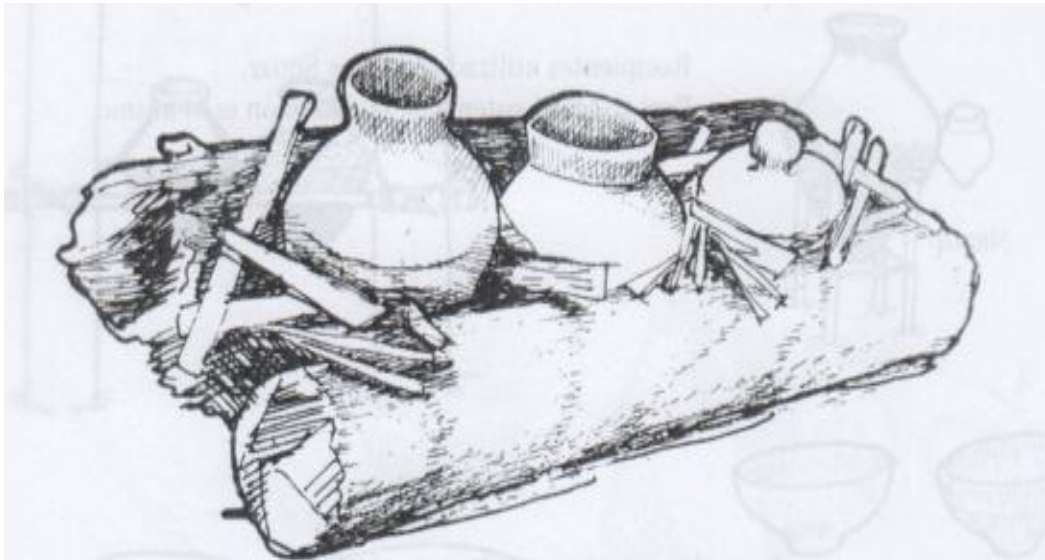
Si la olla es muy grande,
se construye en varias
etapas: se elabora una
parte, se alisa y se deja
secar y así en continuación.
Esto pide mucha práctica:
si el barro es muy seco
no se pega.



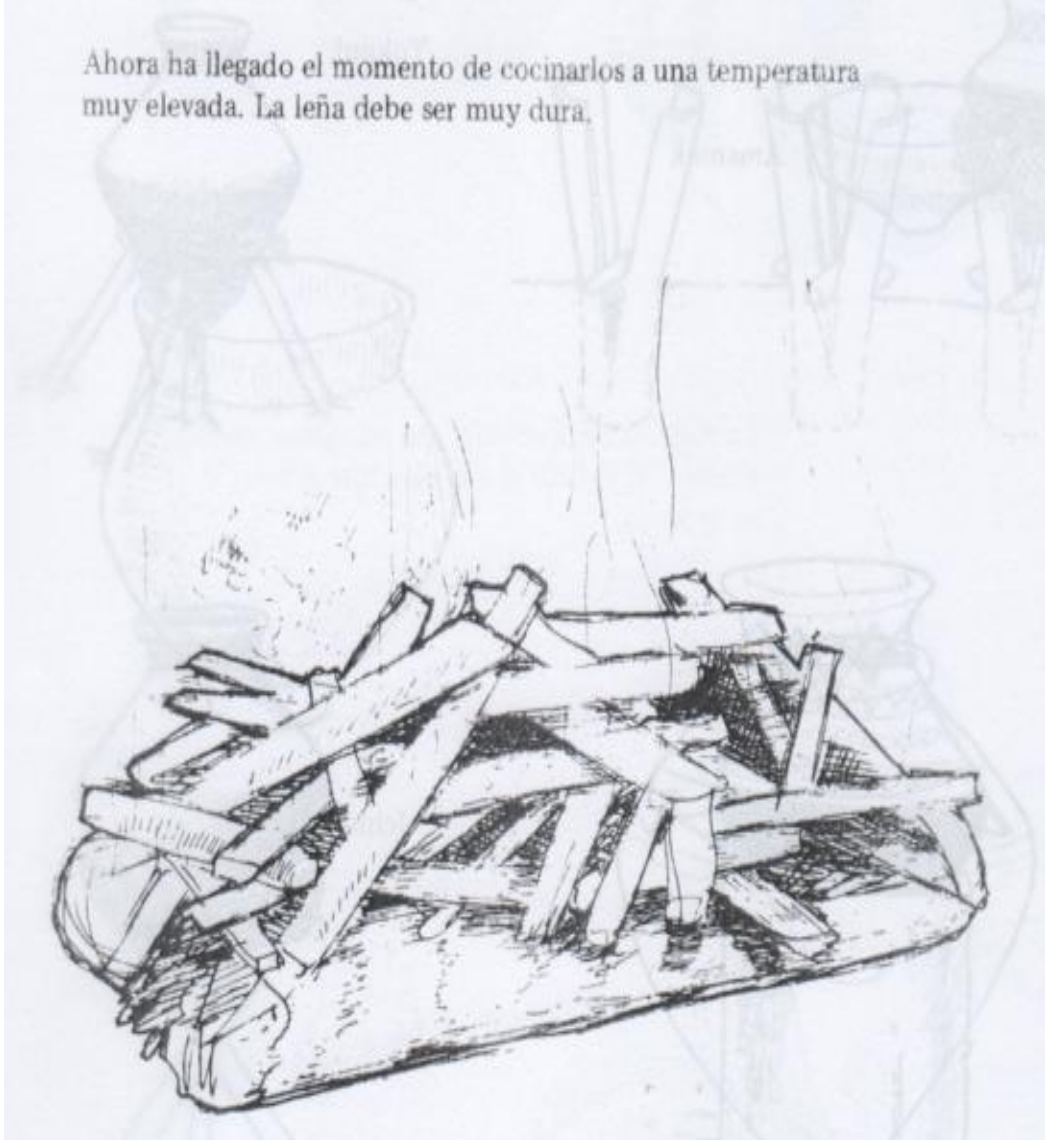
Muits (olla para fermentar la yuca) acabada.



Cuando los recipientes han sido terminados, se dejan secar un par de días, después se los raspa con una hoja de yuca o de maíz. A este punto se los coloca (piik) para que se sequen lentamente y se humeen durante dos o tres meses.



Ahora ha llegado el momento de cocinarlos a una temperatura muy elevada. La leña debe ser muy dura.



Recipientes utilizados por los Shuar.
Para todos el sistema de elaboración es el mismo.



Naatip²



Pinink³



Yukunt



Amamuk

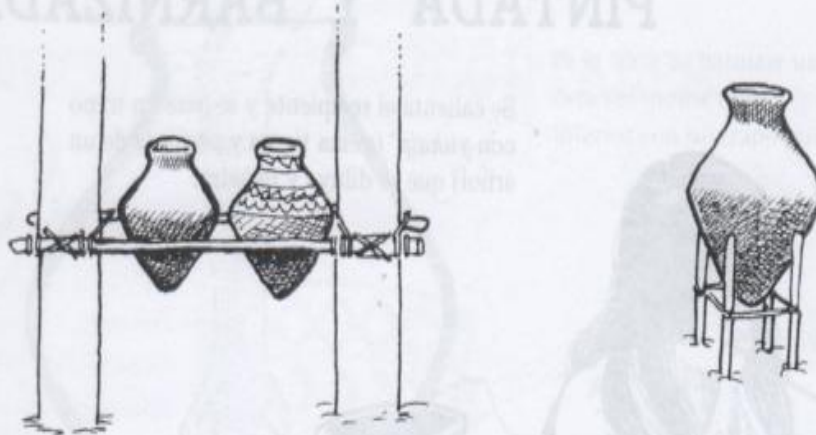


Ichinkian

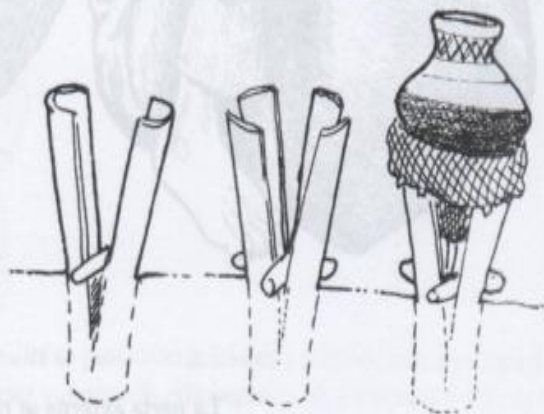
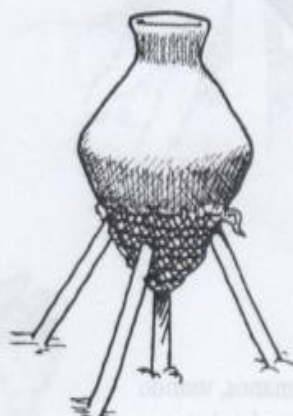


Muits

PINTADA Y BARNIZADA



Distintas maneras para sostener la muits.



Sistema usado por los Achuar.

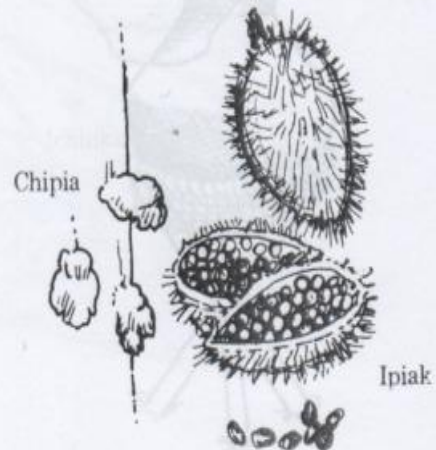
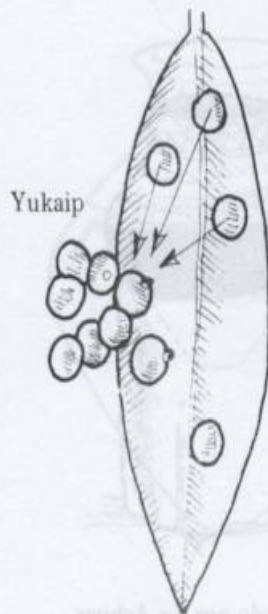
PINTADA Y BARNIZADA

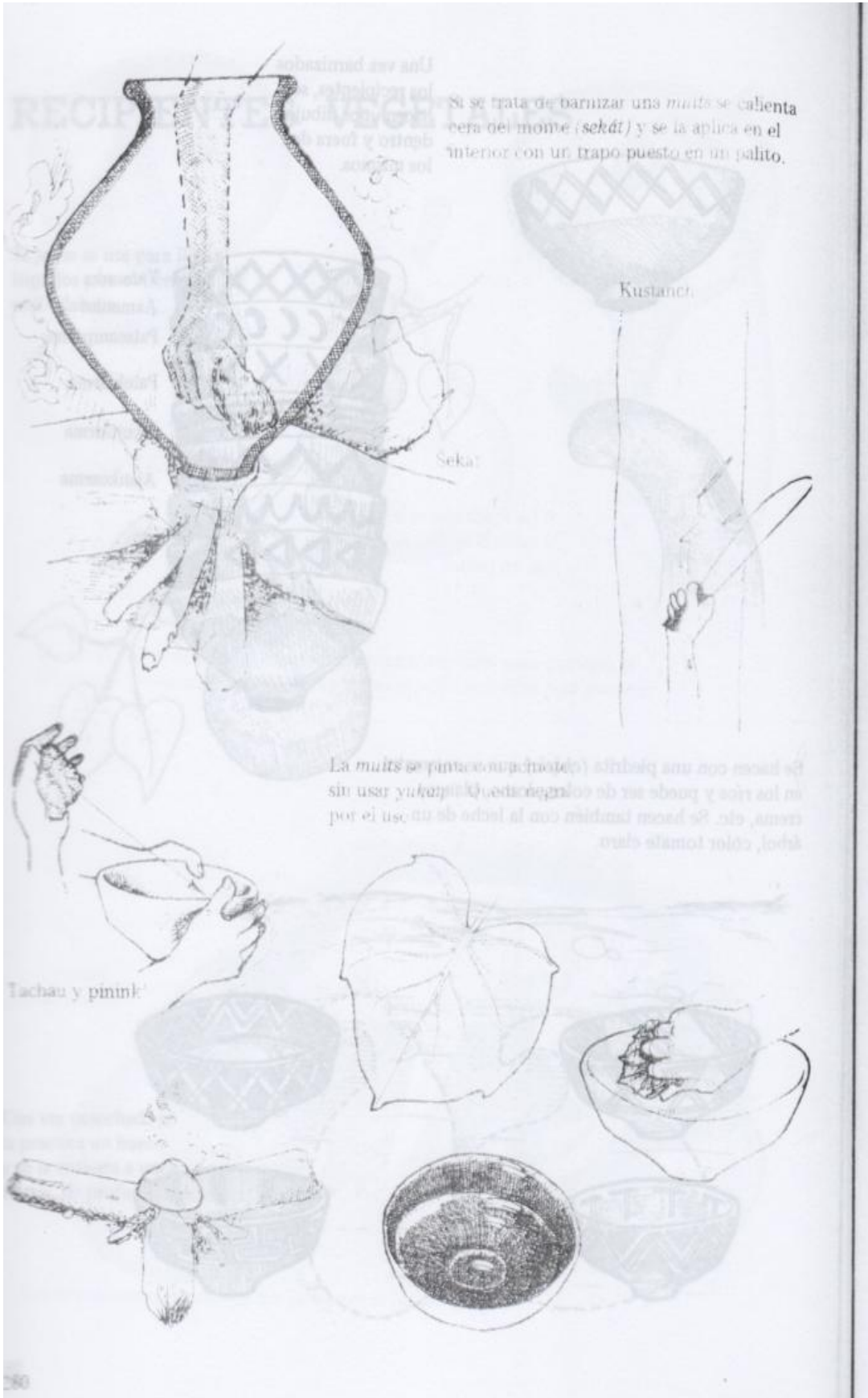
Pura



Se calienta el recipiente y se pasa un trapo con *yukaip*' (yema tierna y pegajosa de un árbol) que se diluye y penetra.

La parte externa se pinta con las manos, usando achiote. El *yukaip*' se usa para fijar el color y sacar brillo.





Si se trata de barnizar una muits se calienta cera del mome (sekat) y se la aplica en el interior con un trapo puesto en un palito.

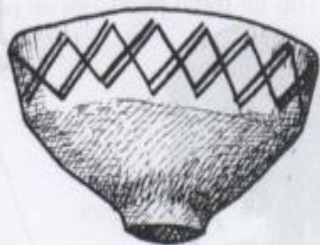
Kustanci.

Seka.

La muits se pinta con un trapo (o con un palito) con la cera del mome (sekat) y se la aplica en el interior con un trapo puesto en un palito.

Tachau y pinink.

Una vez barnizados los recipientes, se hacen unos dibujos dentro y fuera de los mismos.



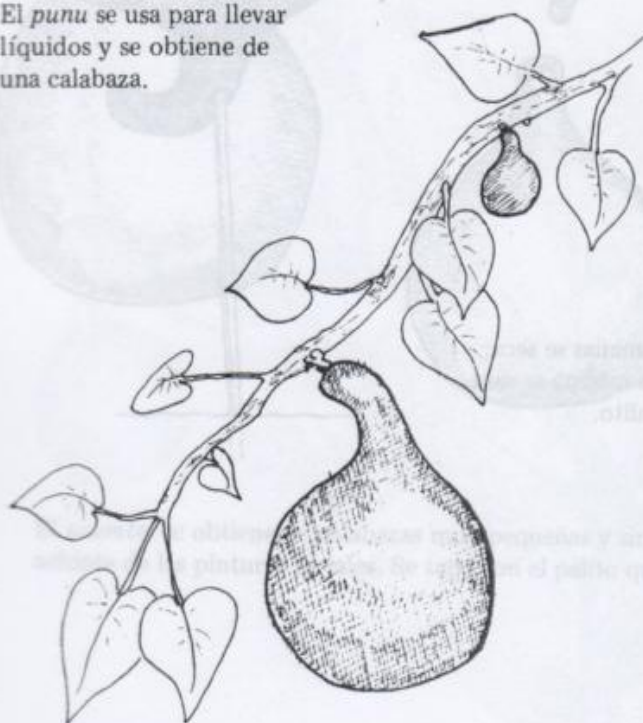
- Yamunka
- Aamanke
- Patseampramu
- Painkiarma
- Ukujtiurma
- Ajankearma

Se hacen con una piedrita (*chipia*) que se encuentra en los ríos y puede ser de color plomo, blanco, crema, etc. Se hacen también con la leche de un árbol, color tomate claro.

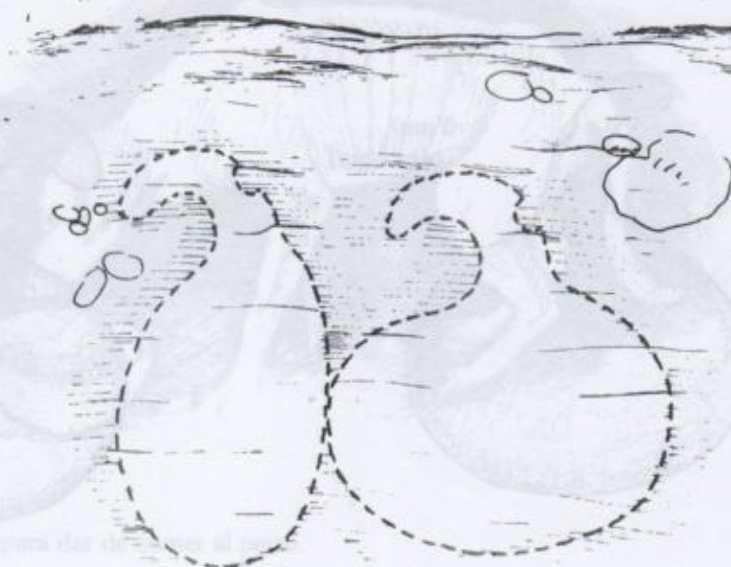


RECIPIENTES VEGETALES

El *punu* se usa para llevar líquidos y se obtiene de una calabaza.



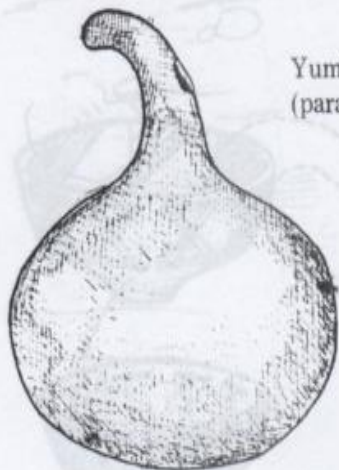
Una vez cosechada se la practica un hueco y se la entierra a unos 50 cm. de profundidad.





A las 3 semanas se seca;
la materia interna se saca
con un palito.

Se hacen con una piedrita (chiripa) que se encuentra
en los rios y puede ser de color pizarro, blanco,
rojo, etc. Se hacen también con la leche de un
arbol, color tomate claro.



Yumi
(para agua)



Punu
(para chicha)



El *usumtai* se obtiene de calabazas muy pequeñas y sirve para contener el achiote de las pinturas faciales. Se tapa con el palito que sirve para pintarse.

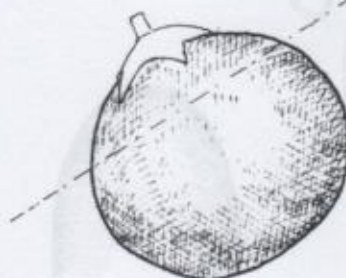


Cuando se rompe, sirve para dar de comer al perro.

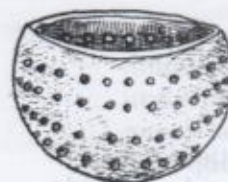
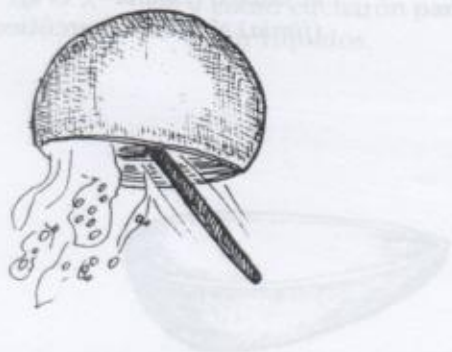


La *tsapa* o *mati* se saca de un árbol de tronco leñoso del mismo nombre.
Sirve para tomar la chicha.

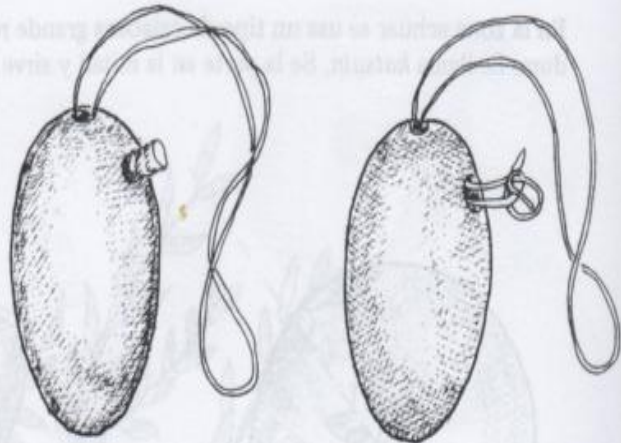
En la zona achuar se usa un tipo de calabaza grande redonda, de cáscara dura. Se llama *katsuin*. Se la parte en la mitad y sirve para tomar la chicha.



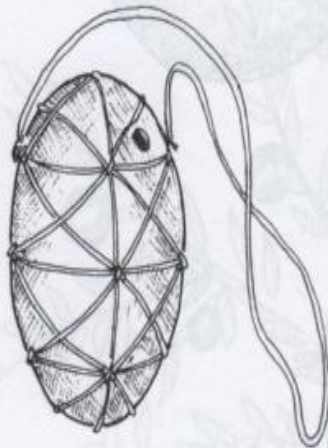
Con el mismo material de la *tsapa* se fabrica la *tsatsa*, para cernir la chicha.



Para transportar líquidos en los viajes, se utiliza el *wempenk*, que se obtiene de un árbol parecido al *tsapa* y tiene forma alargada.

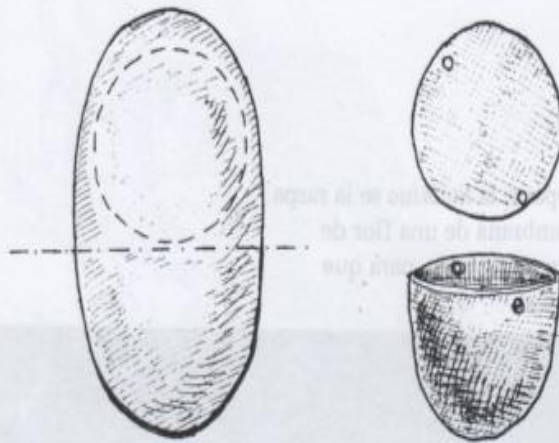


El *tsesem* es el mismo recipiente, con otro tipo de amarre para el transporte.



El *naátip*, se obtiene cortando un poro pequeño. Sirve para el tabaco (*tsaanku*), el ají (*jimia*) el *natém* (narcótico).

El *takuar* se obtiene del árbol homónimo alargado. Cortado en la mitad sirve de plato.

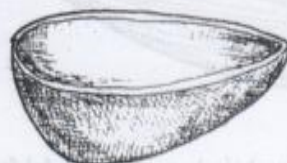


El *tseas naátip* es de dimensiones más pequeñas y sirve para poner el veneno.

Se lleva poniendo una piolita de *kumai*, que pasa por los agujeros de la tapa.



El *unkuship* se obtiene del árbol homónimo parecido al *tsapa*. Se usa para tomar guayusa y como cucharón para servir líquidos.



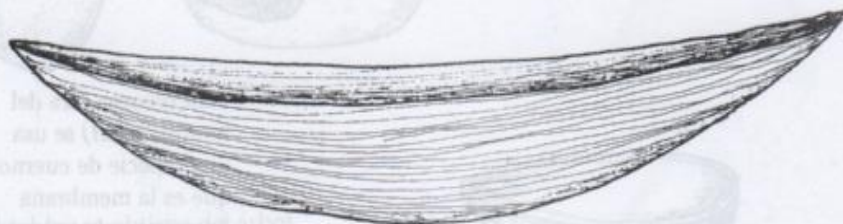
Para recoger cera del monte (*sekát*) se usa una especie de cuerno, que es la membrana dura que cubre el cogollo de algunas palmeras. Se hace chorrear la cera en el cono.



Para preparar la *máikiua* se la raspa en la membrana de una flor de plátano y se esprime, para que salga el jugo.



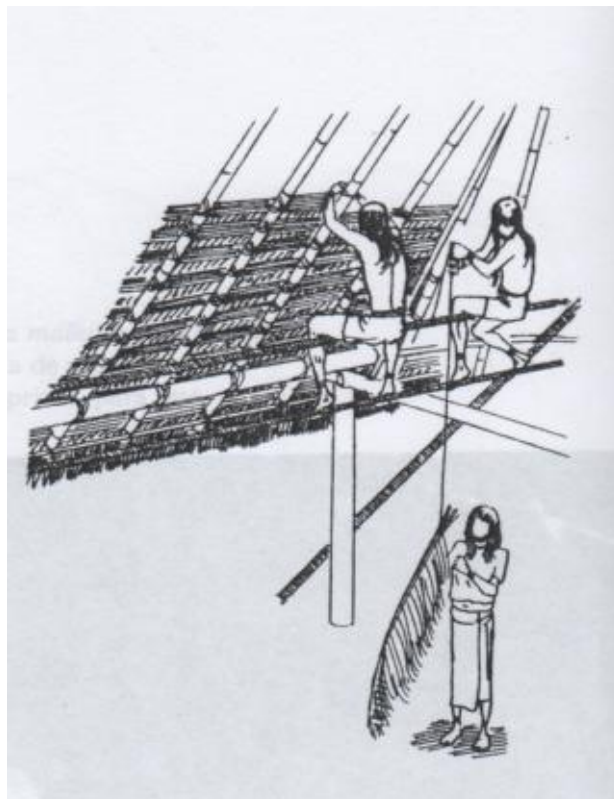
En el monte, para llevar líquidos, se usan hojas grandes, dobladas a manera de cono.



Se usa también la membrana del fruto de *terén*.

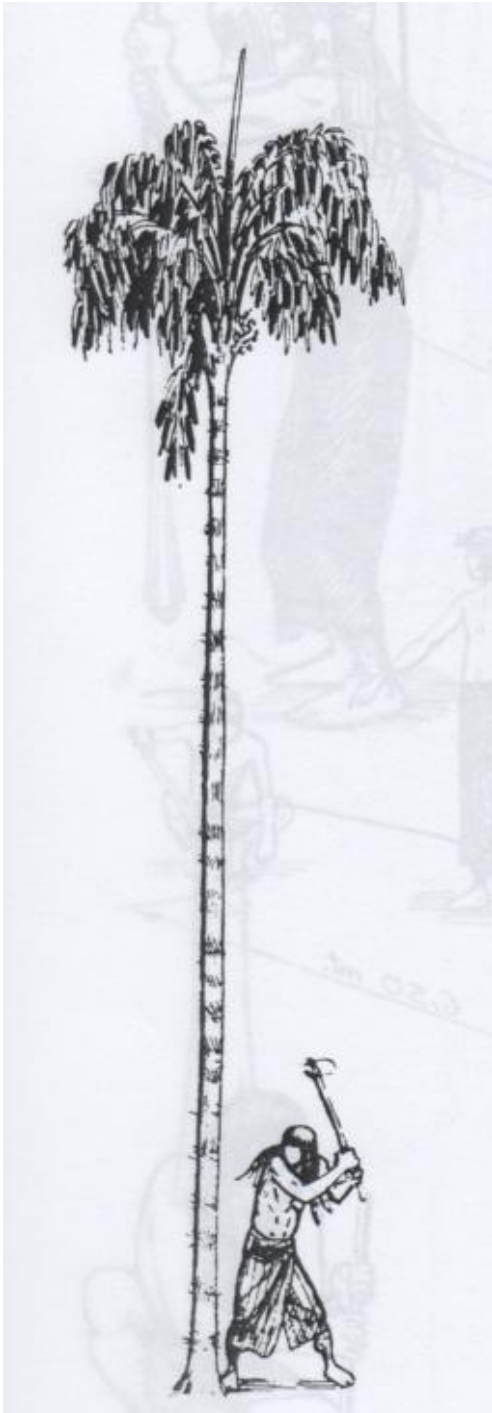


LA CASA



La casa Shuar es algo más que un lugar para defenderse de las inclemencias del tiempo y para guardar una serie de utensilios indispensables para la vida. Es algo así como la reproducción del cosmos en pequeña escala, que permite, al que la habita, orientarse dentro del universo. La repartición rigurosa del espacio en su interior marca la división y el papel que tienen los dos sexos en la vida y pone de relieve el rol social de cada miembro de la familia. La disposición según el camino es tomado en cuenta al momento de sepultar a los cadáveres. El poste que sostiene la cumbre del techo del techo desempeña obviamente el papel que le imponen las leyes físicas, pero sobre todo, en la cosmovisión Shuar, une la tierra con el cielo, el mundo de abajo con el mundo de arriba. Al pie de este se guardan las tinajas con la yuca fermentada, base de la alimentación y eje de la vida social; a su alrededor se desarrollan todas las grandes celebraciones Shuar. La mitología está repleta de detalles que hacen alusión a los aspectos. Tampoco se puede pasar por alto que la colocación de la casa en un sitio determinado no es producto de la casualidad, sino que dice la relación de un grupo con la naturaleza (selva, ríos), la subsistencia (huertas en terrenos fértiles, fuentes) las comunicaciones (posición estratégica, caminos...)

Habría mucho más que decir sobre el tema, pero las paginas siguientes, de acuerdo a la naturaleza del libro, ilustran simplemente la parte técnica de la construcción de la casa, describiendo el proceso en todos sus detalles.

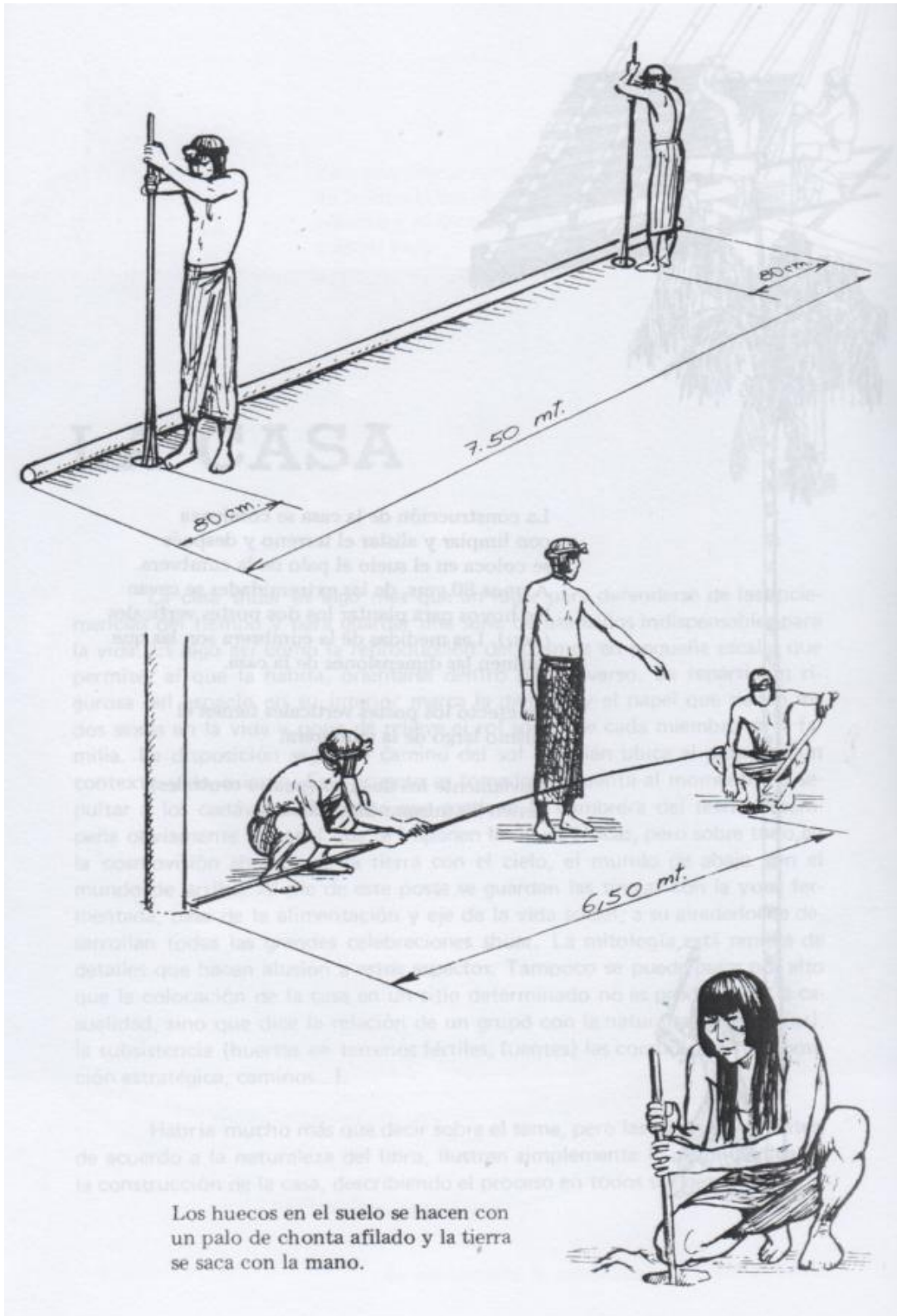


La construcción de la casa se comienza con limpiar y alistar el terreno y después se coloca en el suelo el palo de la cumbre.

A unos 80 cm. de las extremidades se cavan los hoyos para plantar los dos postes verticales). Las medidas de la cumbre son las que definen las dimensiones de la casa.

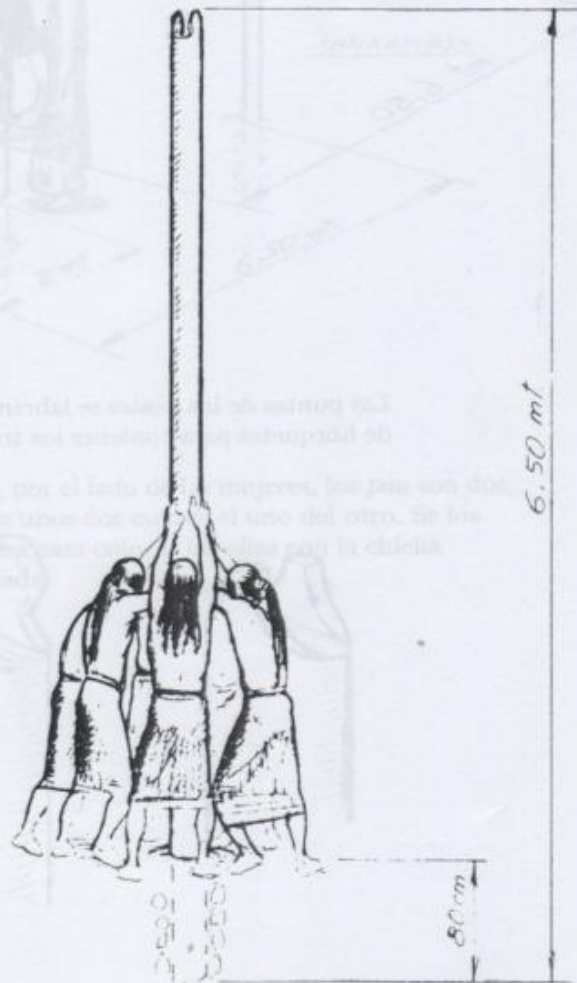
En efecto los postes verticales tienen el mismo largo de la cumbre.

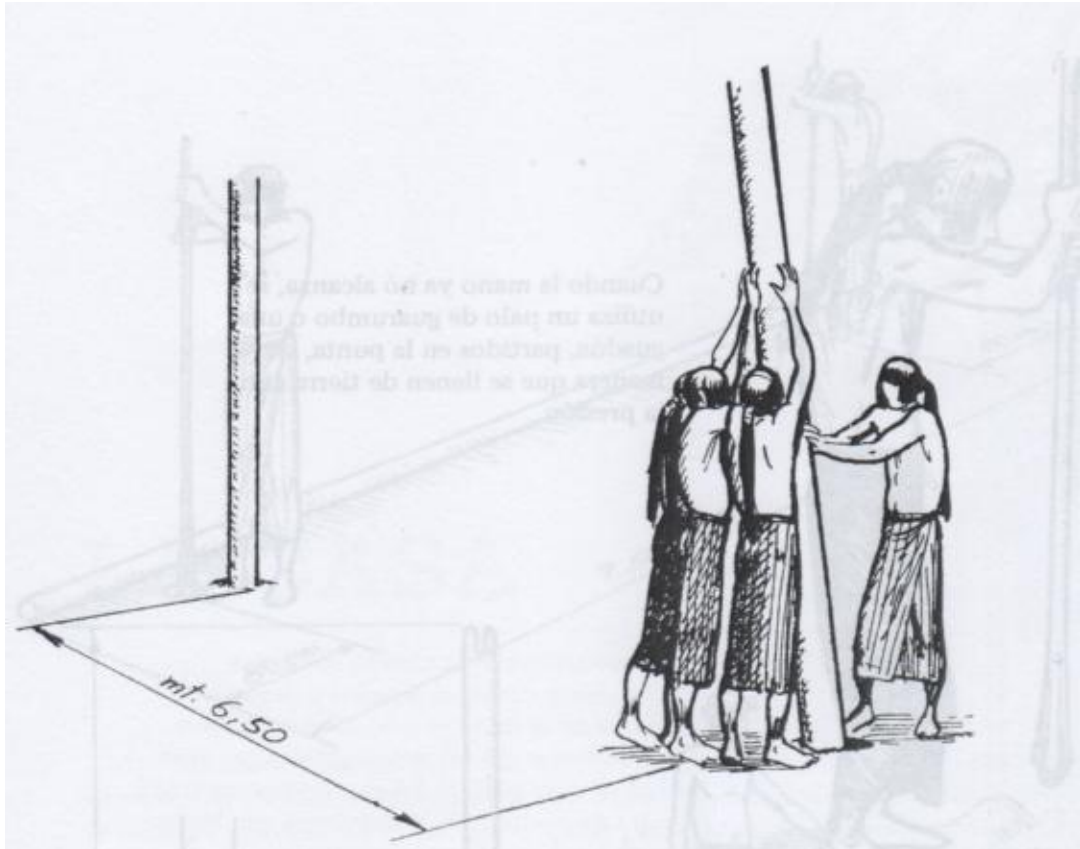
Obviamente los dos pau (postes centrales) tienen las mismas dimensiones.



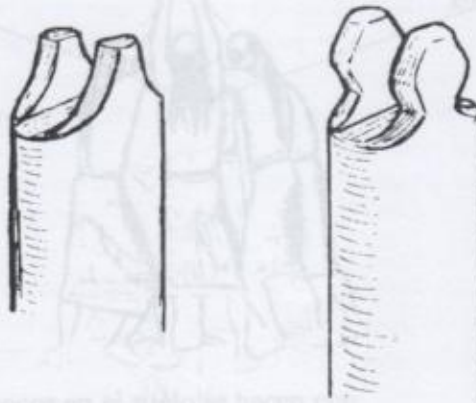


Cuando la mano ya no alcanza, se utiliza un palo de guarumbo o una guadúa, partidos en la punta, de manera que se llenen de tierra con la presión.

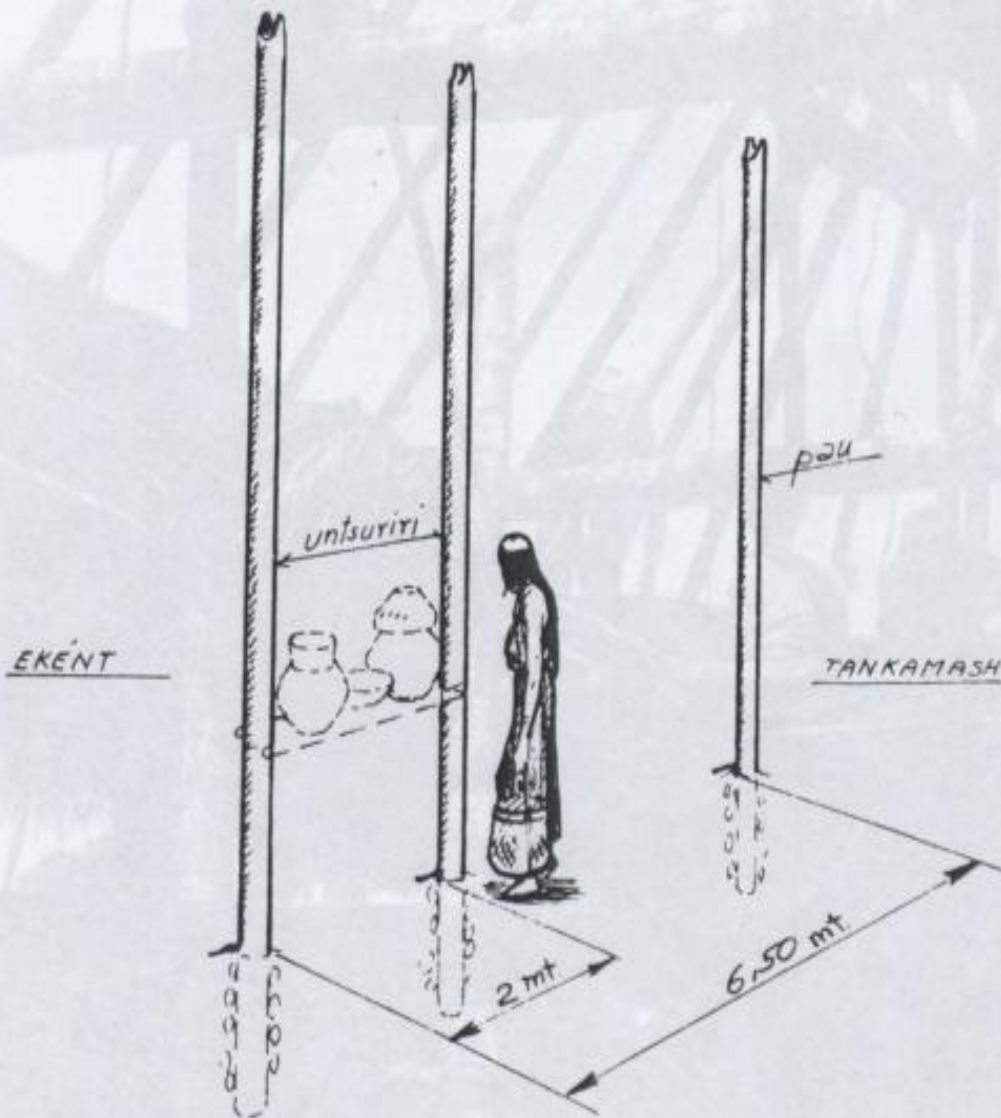




Las puntas de los postes se labran a manera de horquetas para contener los travesaños.

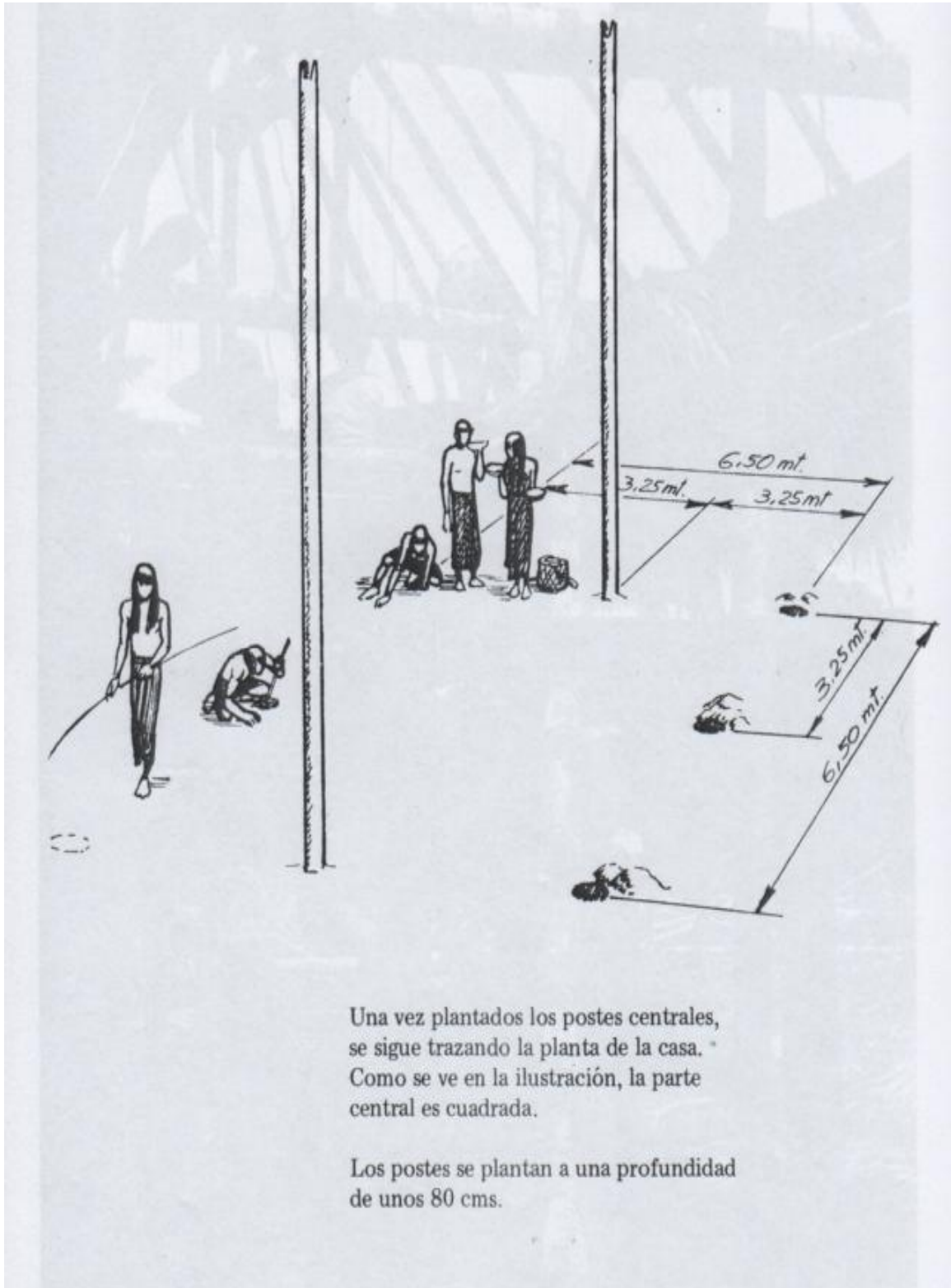


Los huecos en el suelo se hacen...



A veces, por el lado de las mujeres, los *pau* son dos, distantes unos dos metros el uno del otro. Se los aprovecha para colocar las ollas con la chicha fermentada.

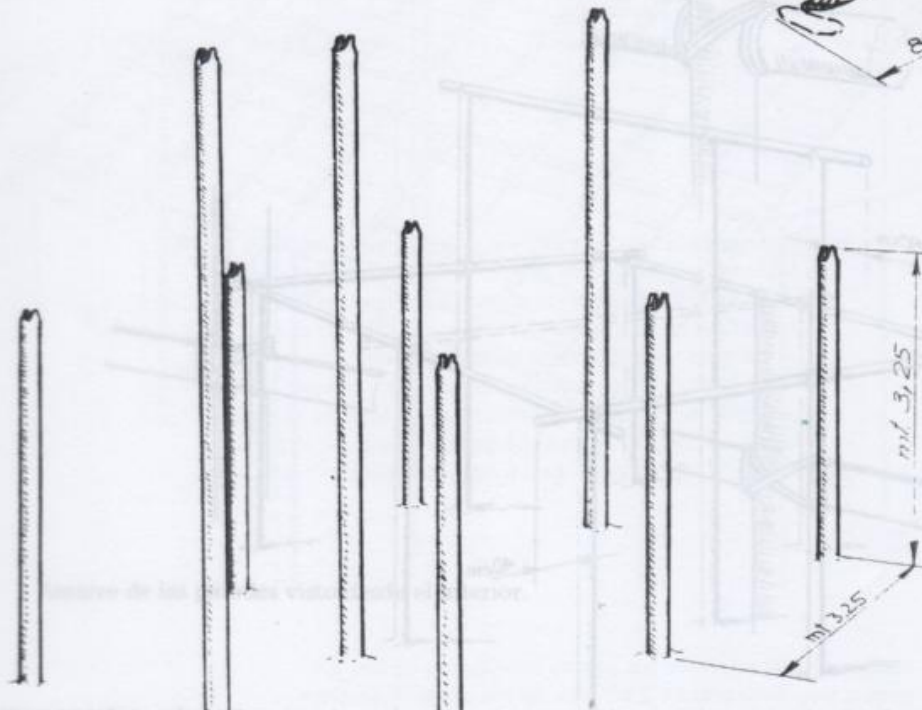




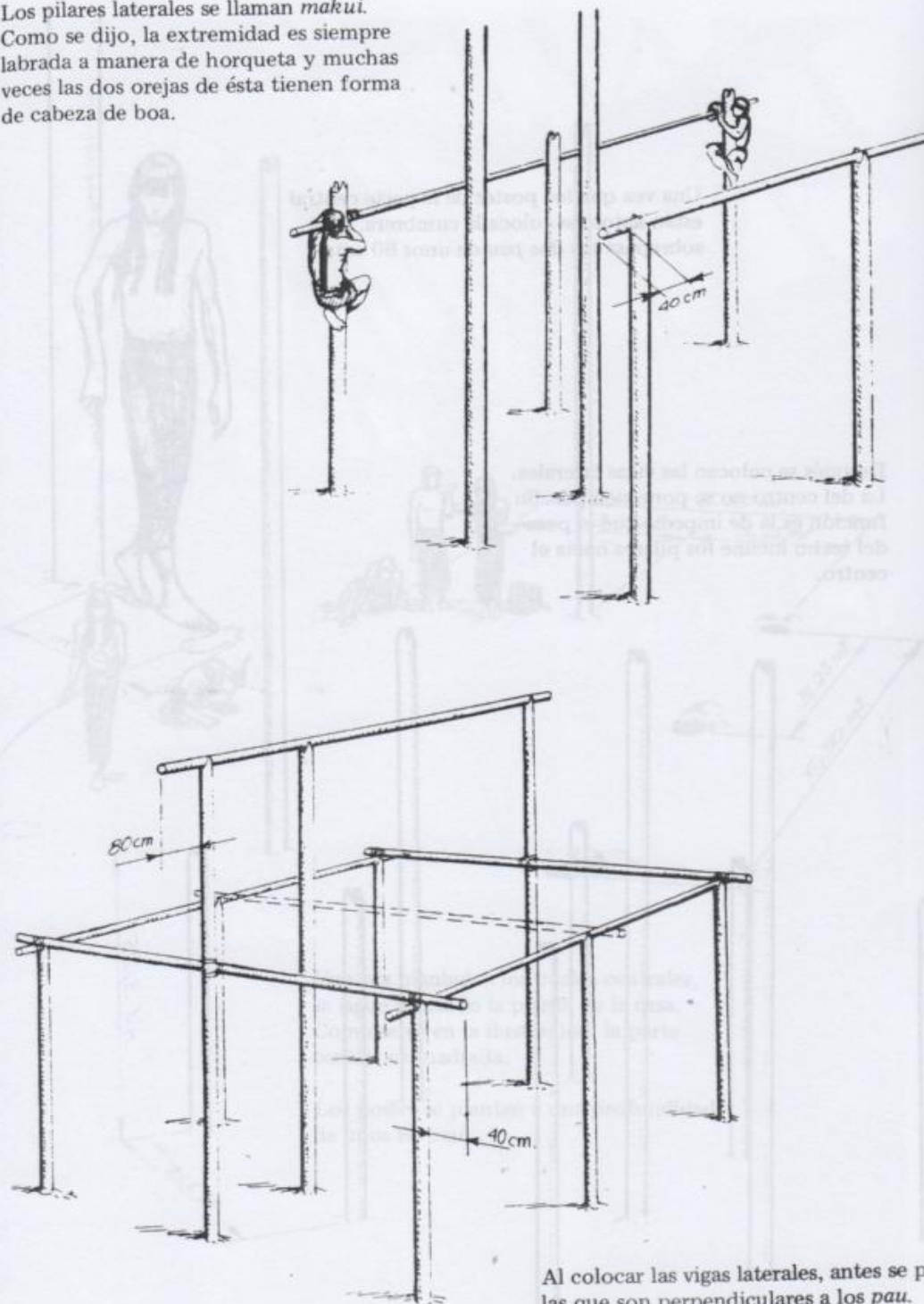
Una vez que los postes de la parte central están listos, se coloca la cumbrera. Esta sobrepasa los dos *pau* de unos 80 cms.



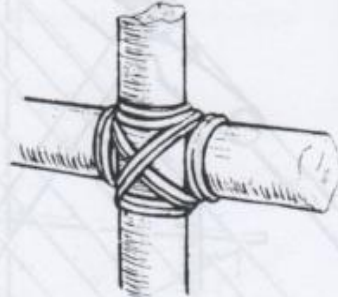
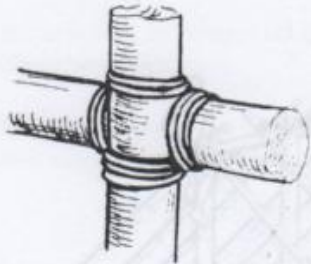
Después se colocan las vigas laterales. La del centro no se pone siempre. Su función es la de impedir que el peso del techo incline los pilares hacia el centro.



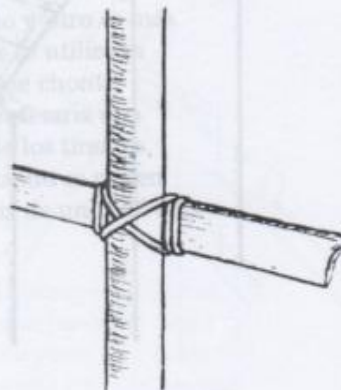
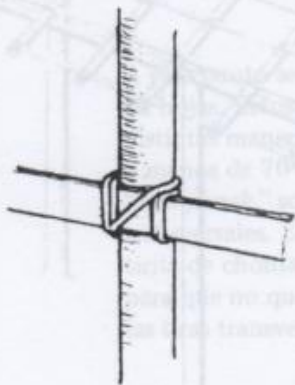
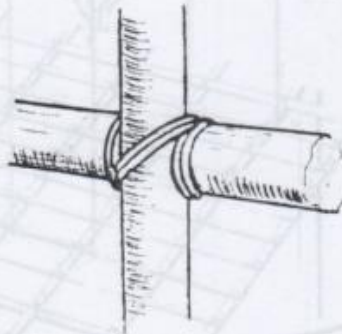
Los pilares laterales se llaman *makui*.
Como se dijo, la extremidad es siempre
labrada a manera de horqueta y muchas
veces las dos orejas de ésta tienen forma
de cabeza de boa.



Al colocar las vigas laterales, antes se p
las que son perpendiculares a los *pau*.

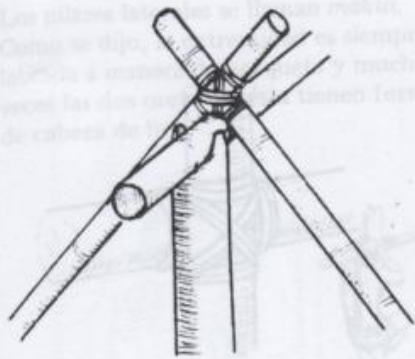


Estas se amarran sólidamente con bejucos.
La ilustración indica los tipos más comunes
de amarre. Los bejucos pueden ser *chinchip*,
kaka, u otros.



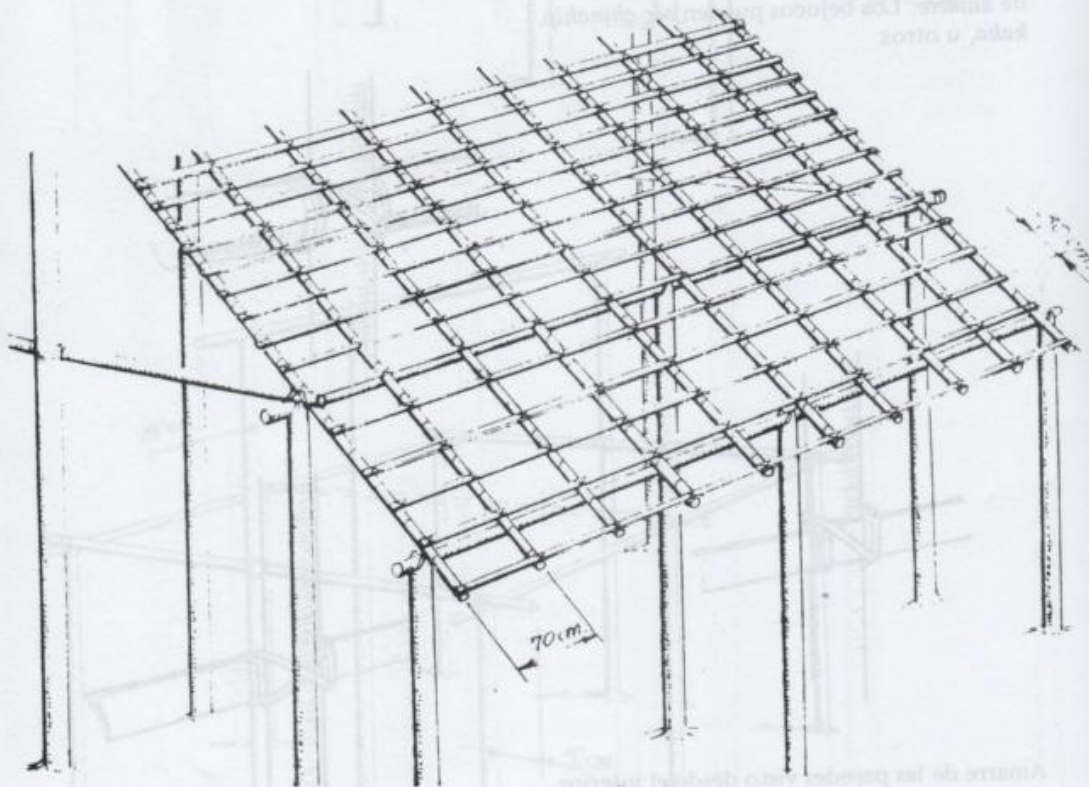
Amarre de las paredes visto desde el interior.

Amarre de las paredes, visto desde afuera.

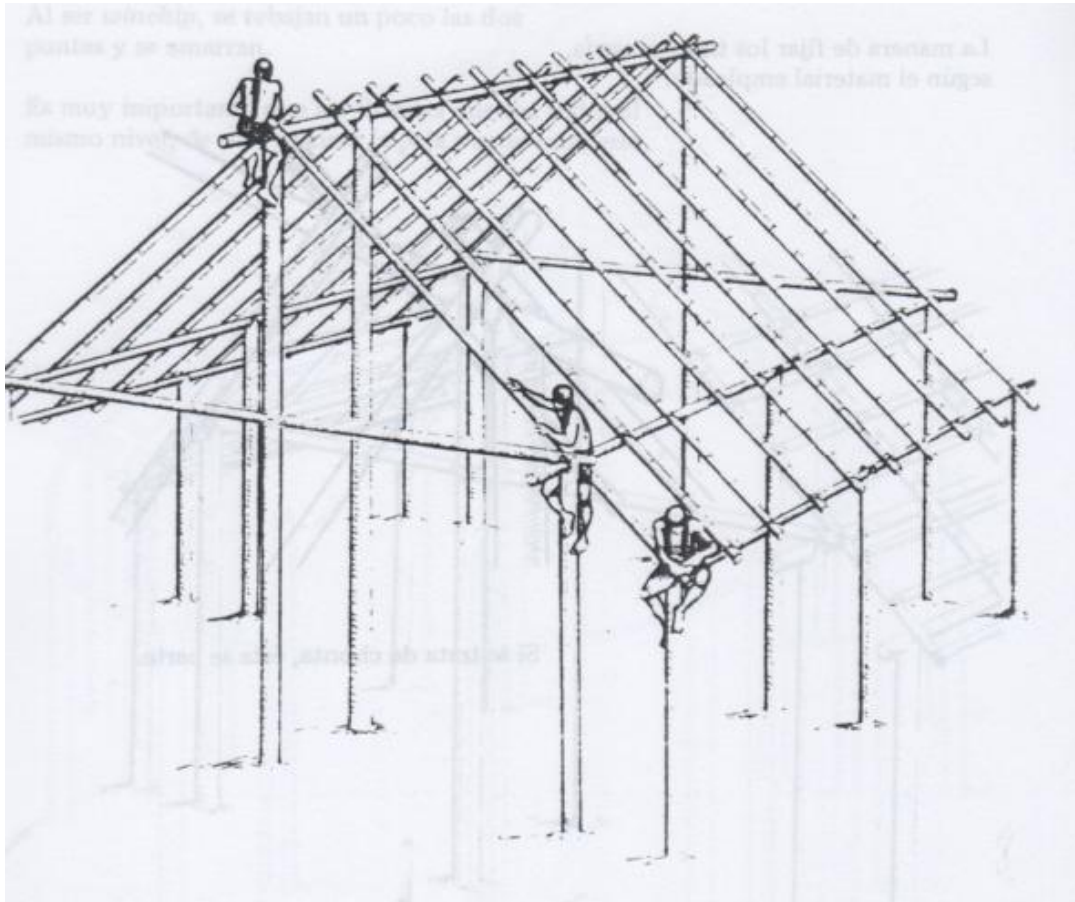


Amarre de los tirantes.

A veces, especialmente en la zona achuar, en lugar de *pau* se utiliza una tijera. En ciertos casos las bases de la tijera en lugar de estar incrustadas, se apoyan al travesaño, por medio de una horqueta.

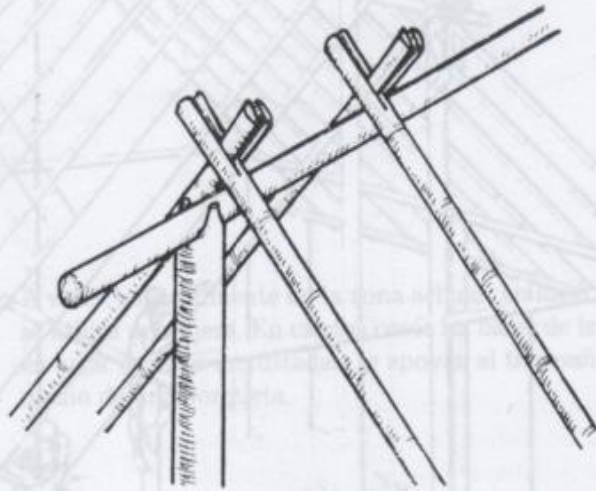


Raras veces la hilera de los pilares laterales es doble, los unos a una distancia de 2,50 mts. de los otros. Esto para impedir que el peso del techo hunda los tirantes.

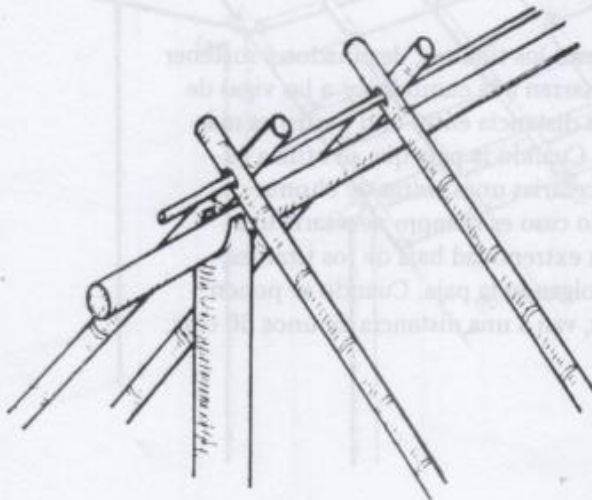


A este punto se colocan los tirantes, destinados a sostener las hojas. Estos se amarran a la cumbrera y a las vigas se distintas entre uno y otro es mas o menos de 70 cms. Cuando la paja que se utiliza es “*kampanak*” son necesarias unas tiritas de chonta transversales. En todo caso es siempre necesaria una tirita de chonta en la extremidad baja de los tirantes, para que no quede colgando la paja. Cuando se ponen las tiras transversales, van a una distancia de unos 30 cms.

La manera de fijar los tirantes varía,
según el material empleado.



Si se trata de chonta, ésta se parte.

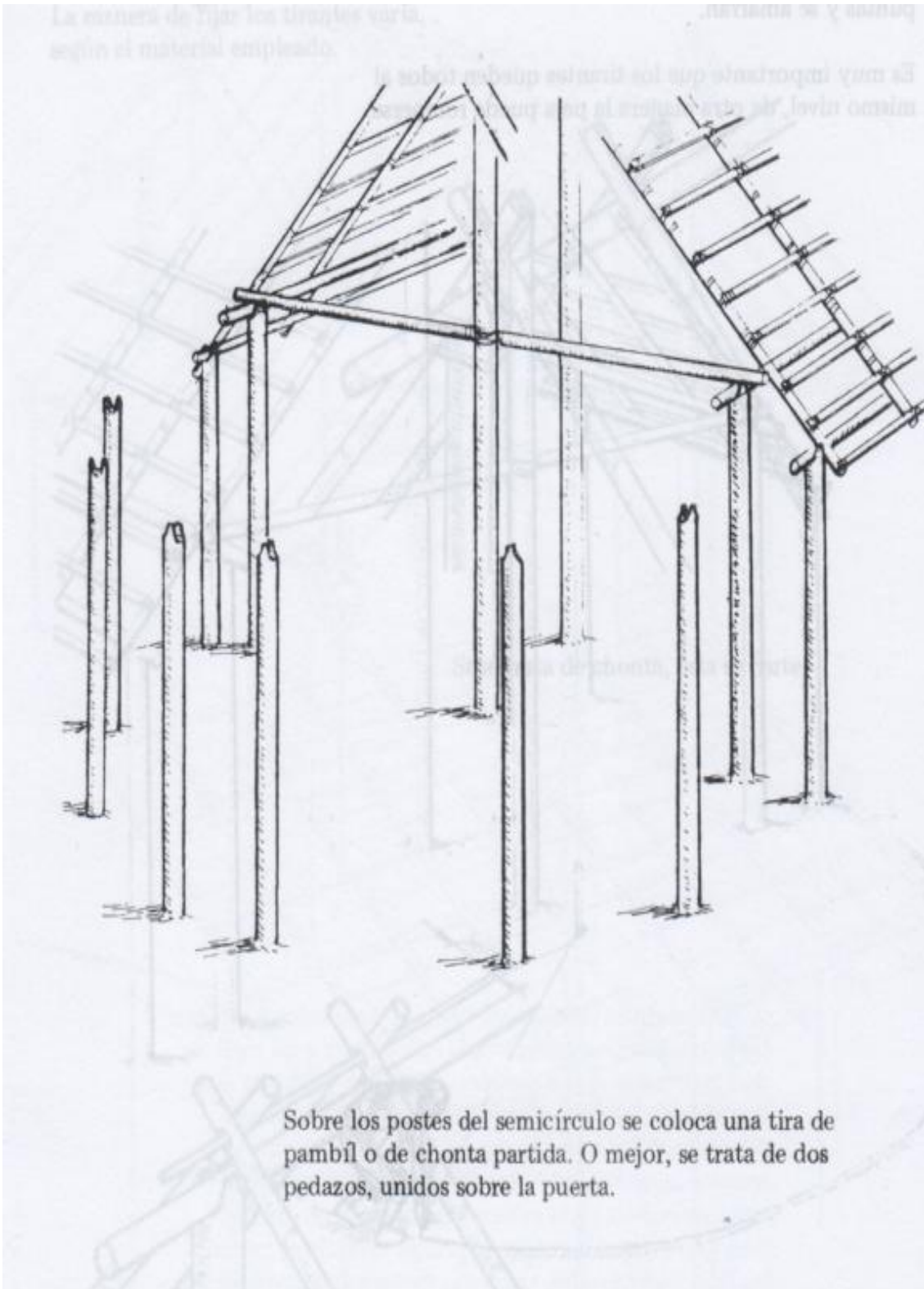


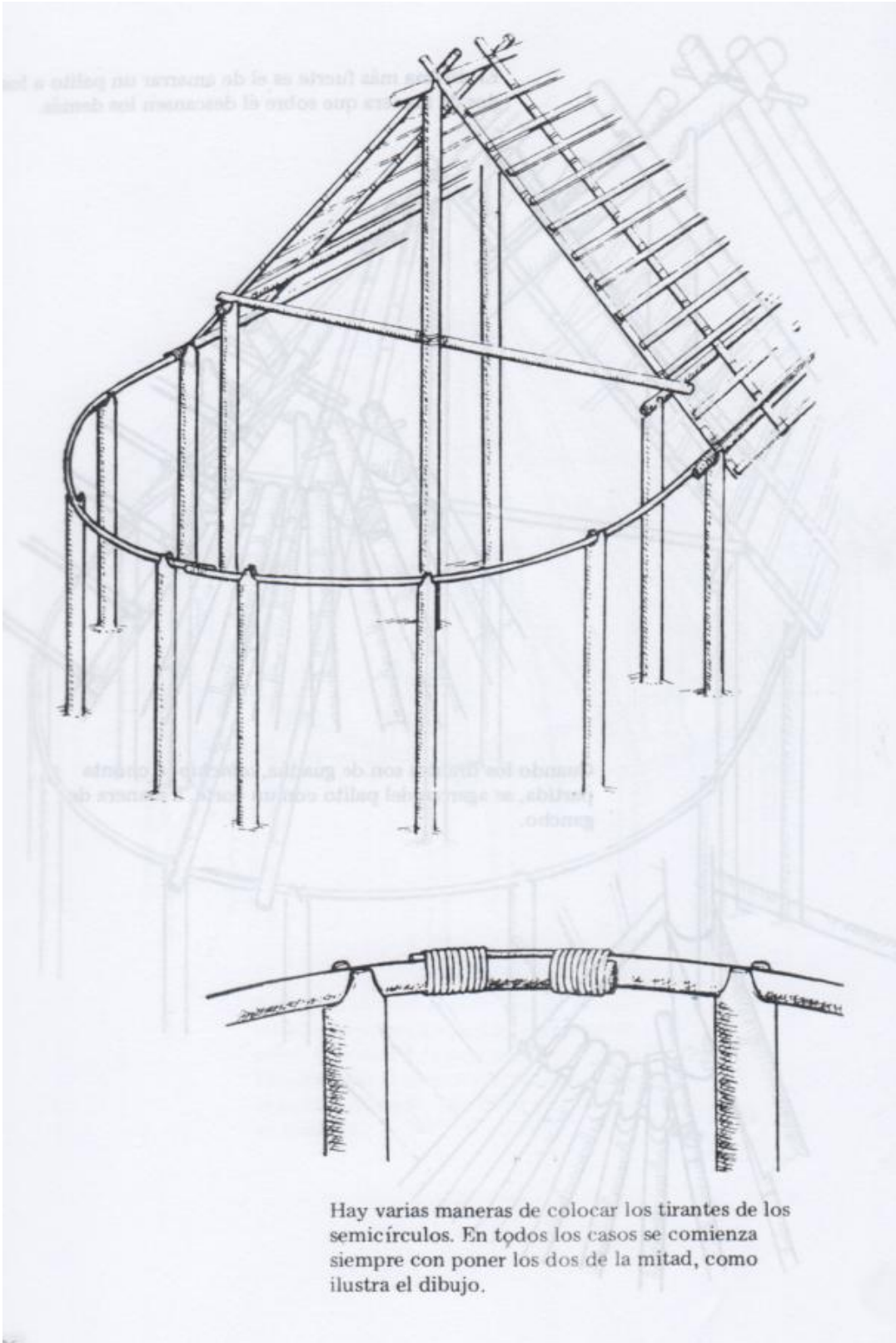
Si se trata de guadúa, los tirantes se unen con un clavo de chonta.

Al ser *winchip*, se rebajan un poco las dos puntas y se amarran.

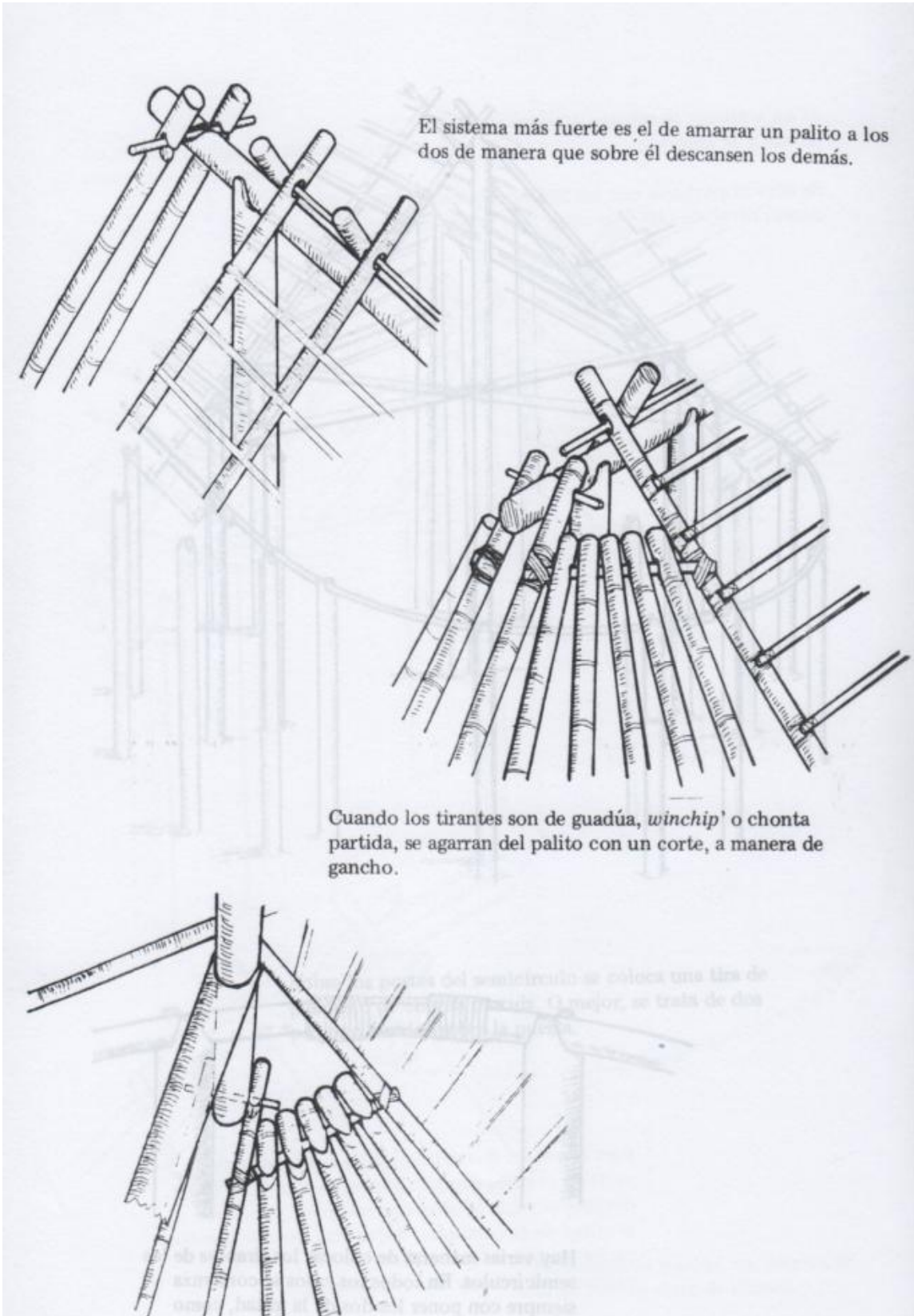
Es muy importante que los tirantes queden todos al mismo nivel, de otra manera la paja puede romperse.

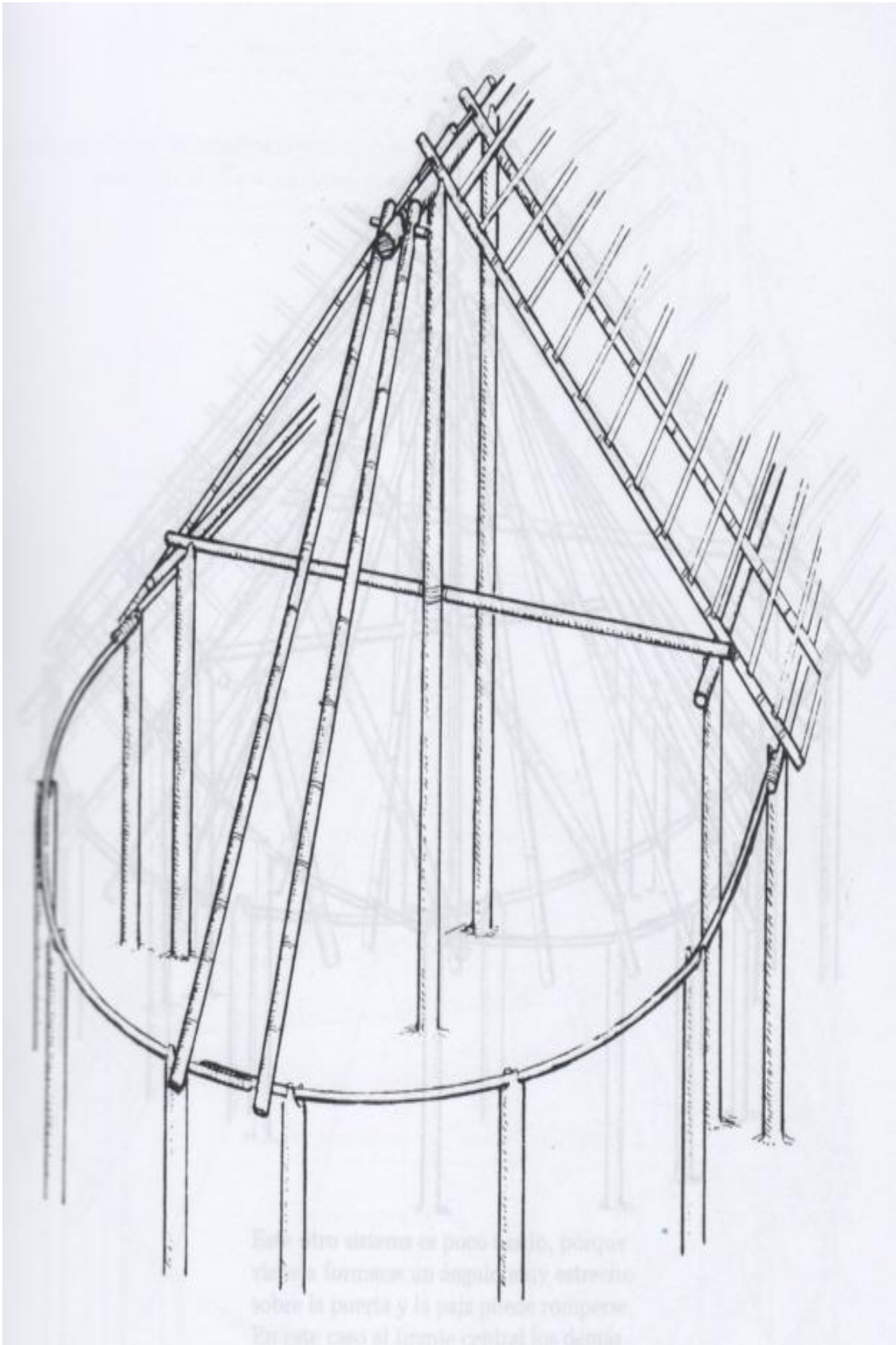


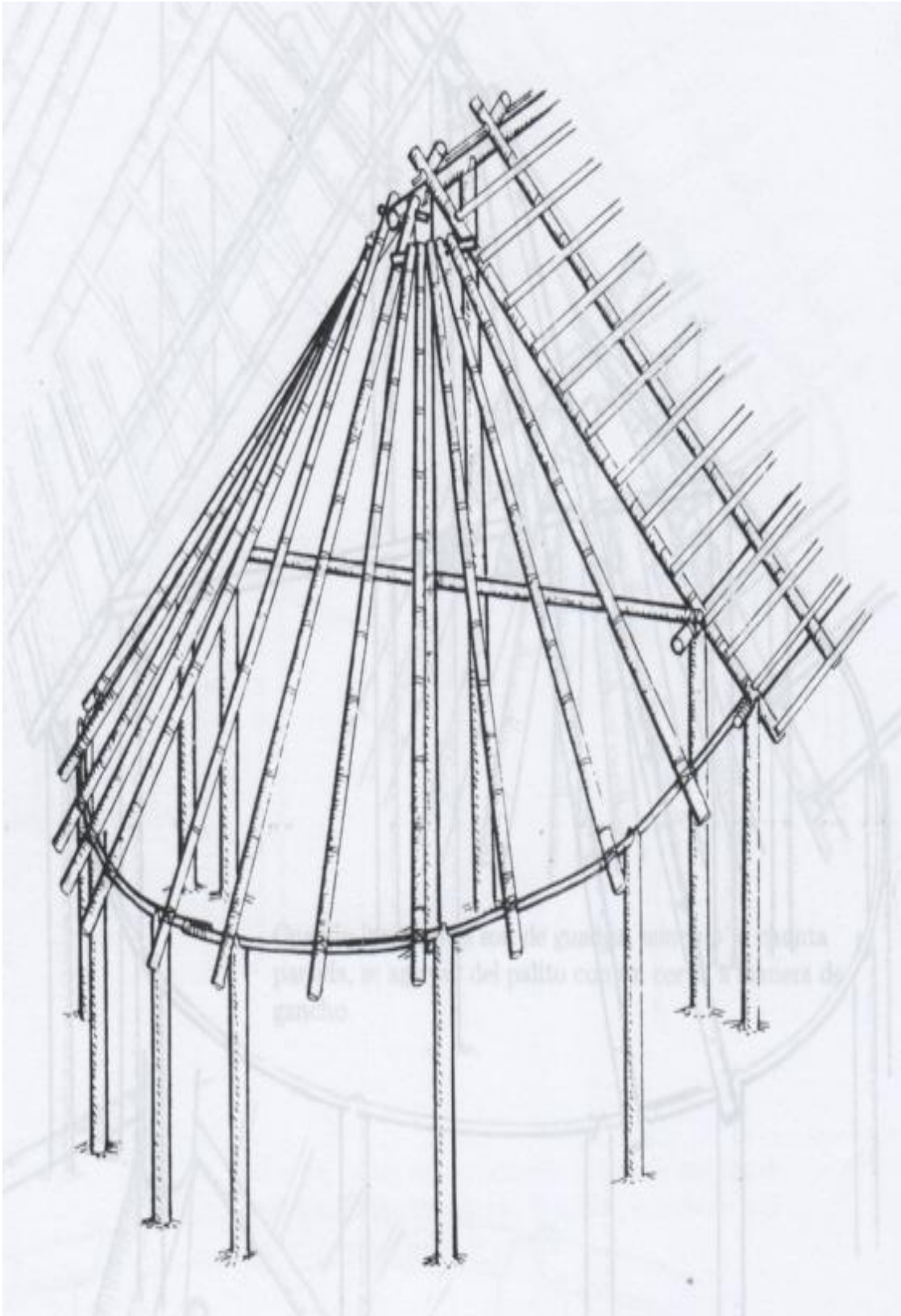


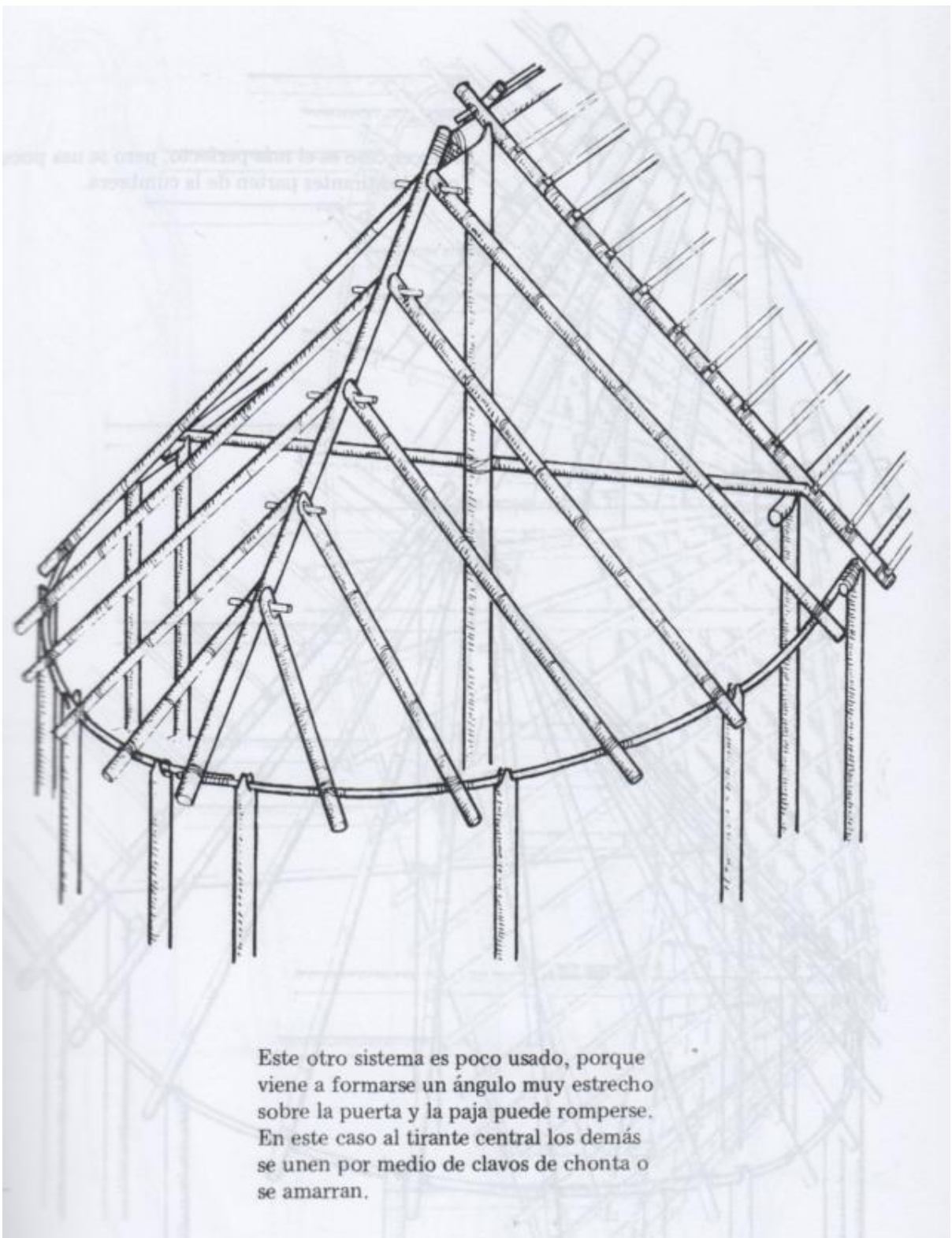


Hay varias maneras de colocar los tirantes de los semicírculos. En todos los casos se comienza siempre con poner los dos de la mitad, como ilustra el dibujo.



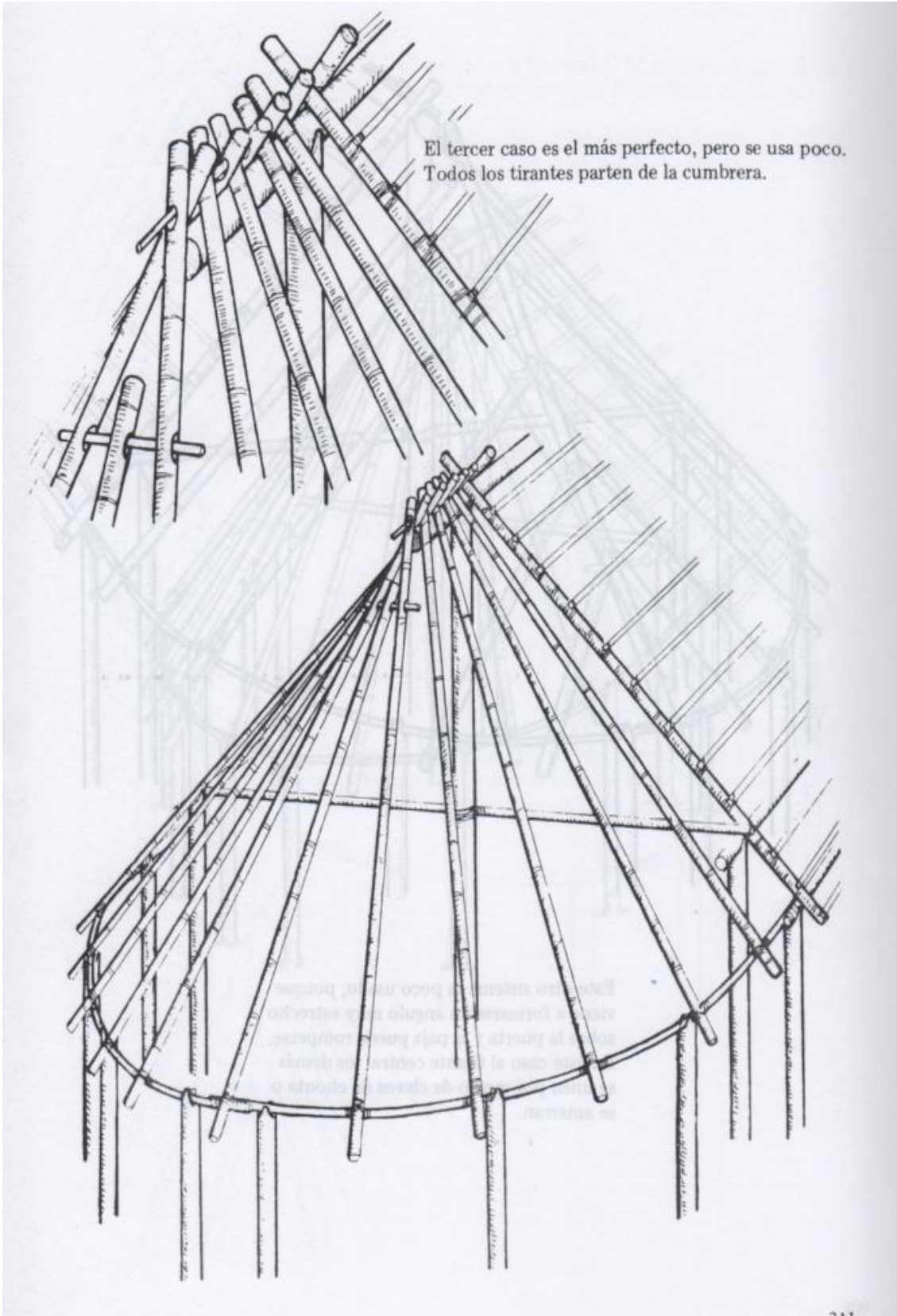


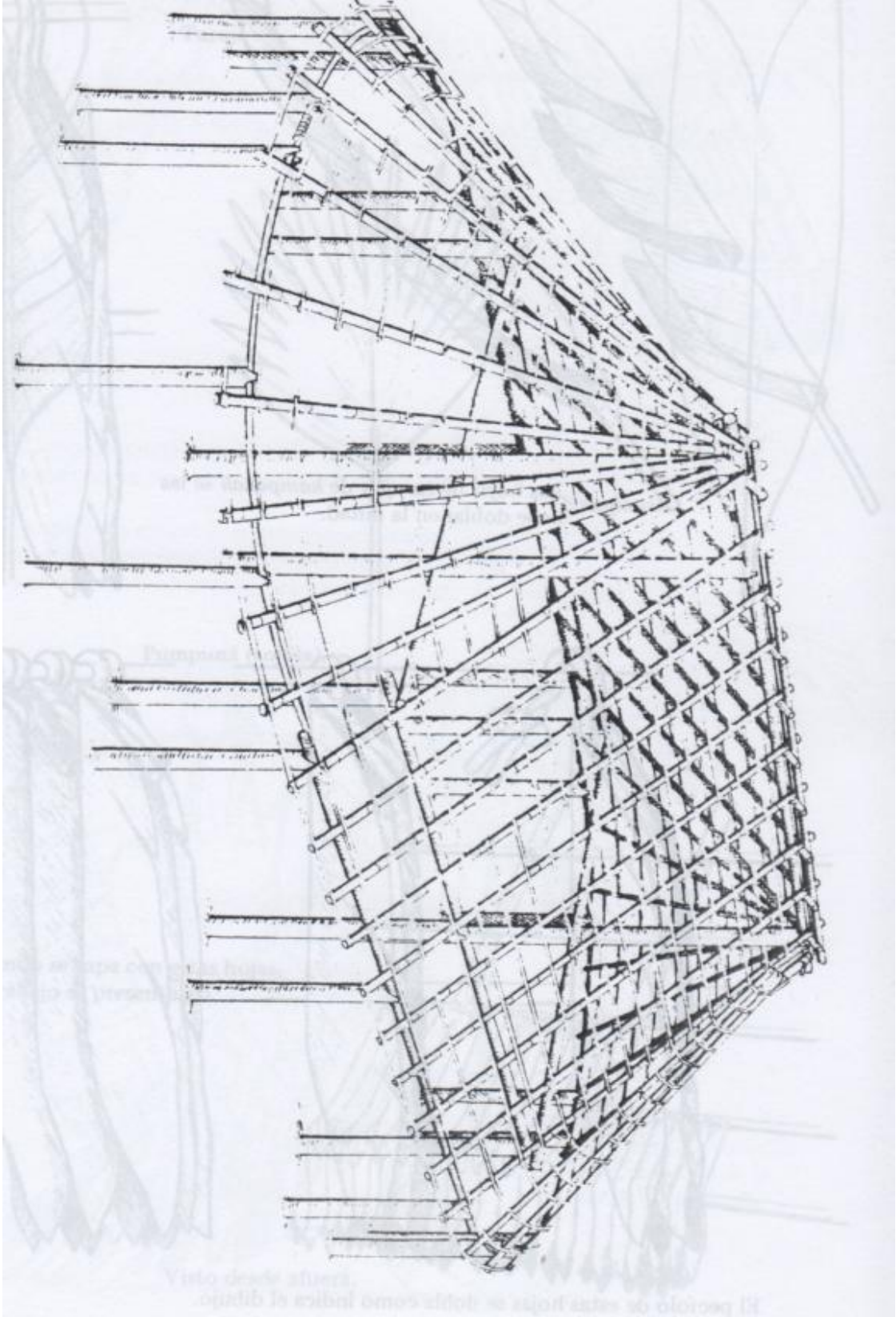


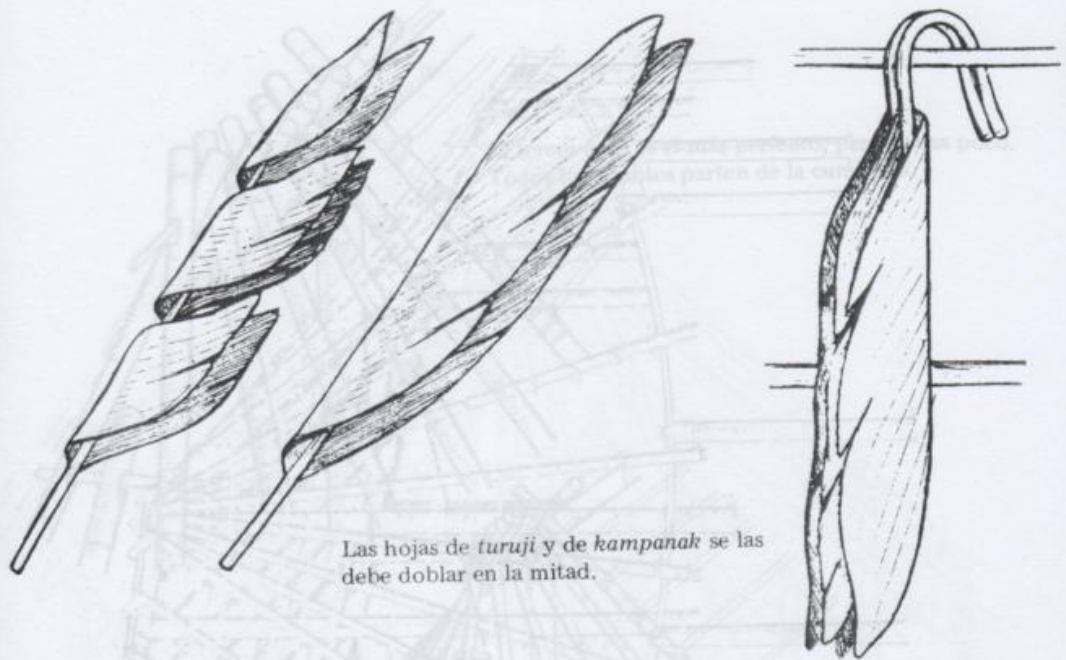


Este otro sistema es poco usado, porque viene a formarse un ángulo muy estrecho sobre la puerta y la paja puede romperse. En este caso al tirante central los demás se unen por medio de clavos de chonta o se amarran.

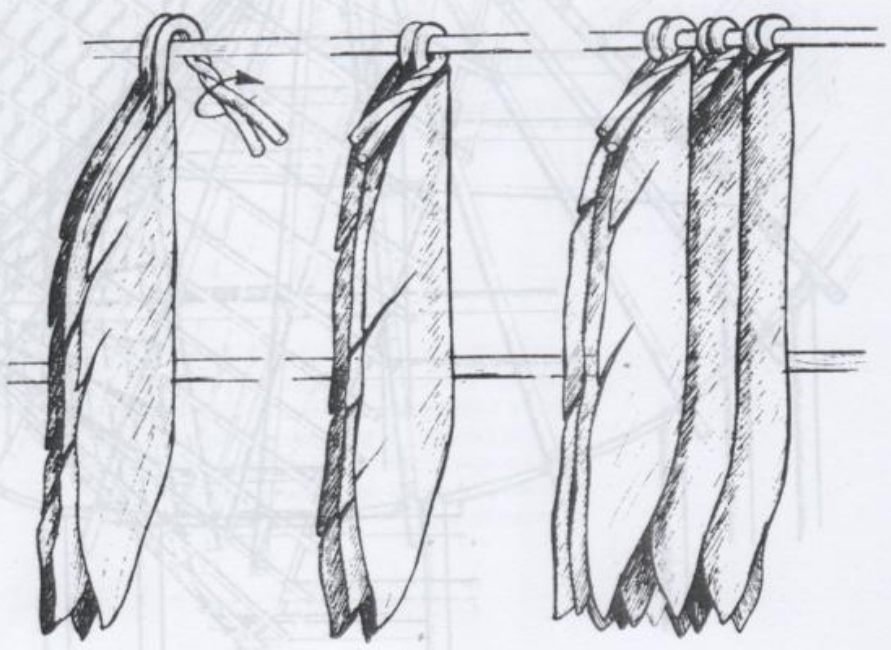
El tercer caso es el más perfecto, pero se usa poco.
Todos los tirantes parten de la cumbrera.







Las hojas de *turuji* y de *kampanak* se las debe doblar en la mitad.



El pecíolo de estas hojas se dobla como indica el dibujo.



Turuji.

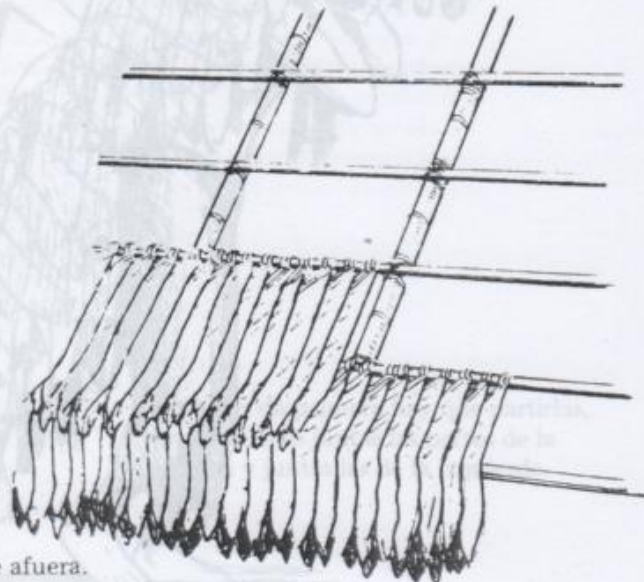


Pumpuná (tojilla).

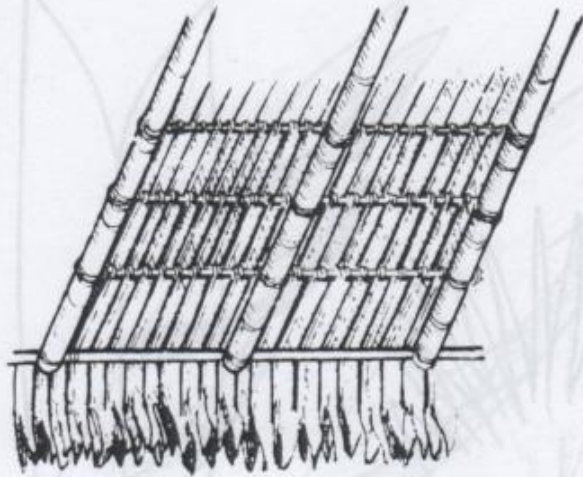


Kampanak.

Cuando se tapa con estas hojas,
el trabajo se presenta así.



Visto desde afuera.

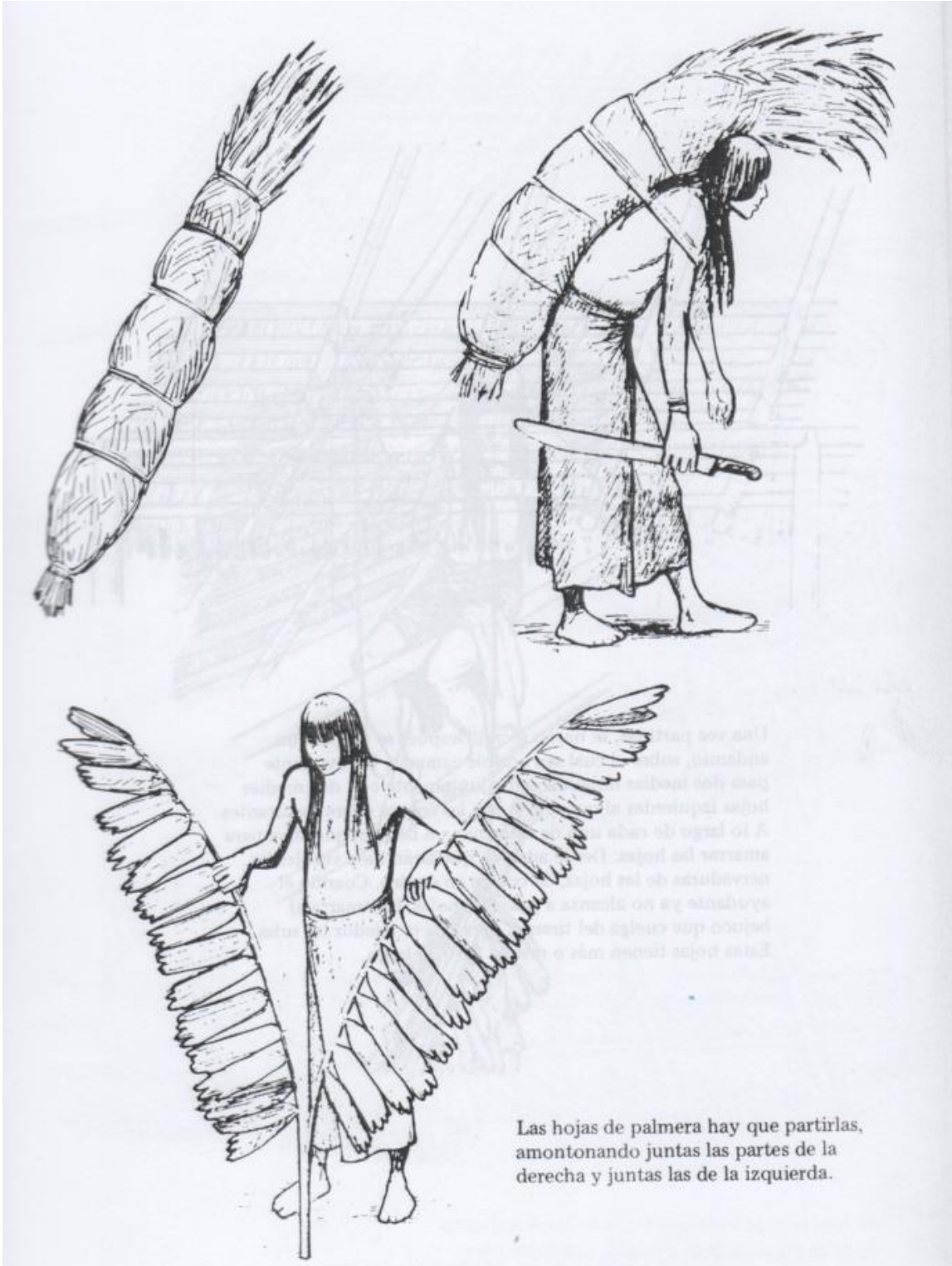


Visto desde adentro.

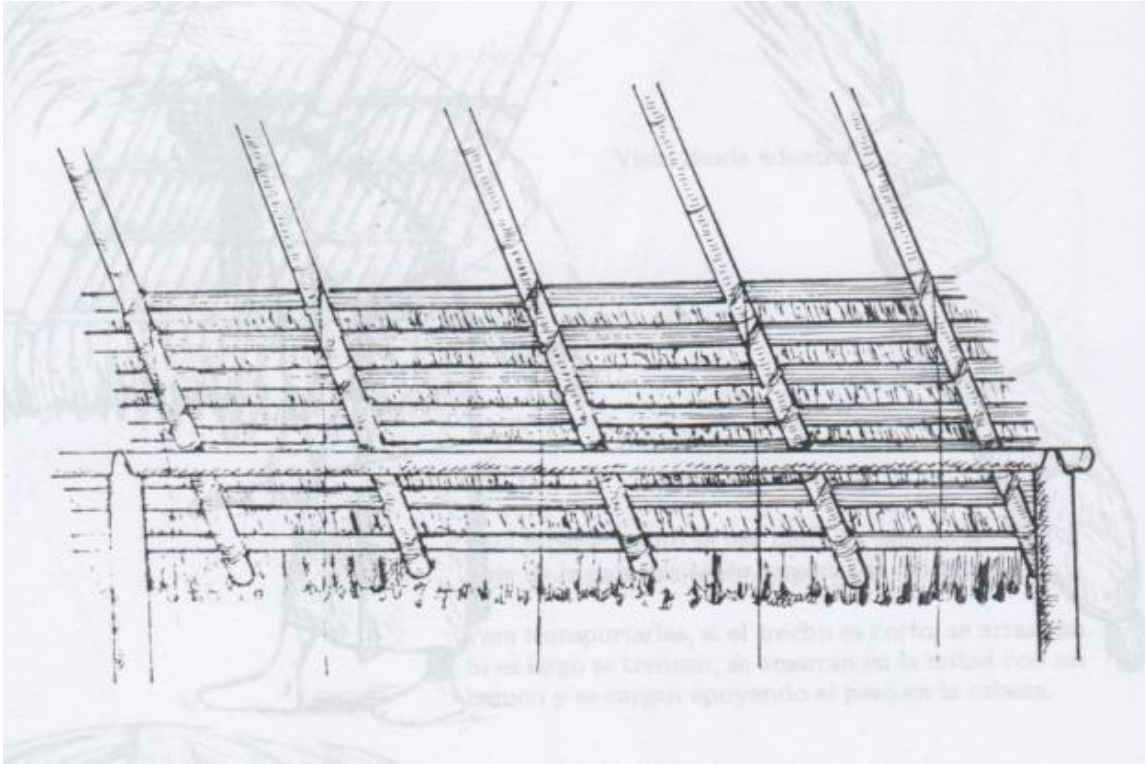
Para tapar el techo se usa también mucho la hoja de la palmera *terén* (especie de chonta).

Para transportarlas, si el trecho es corto, se arrastran. Si es largo se trenzan, se amarran en la mitad con un bejuco y se cargan apoyando el peso en la cabeza.





Las hojas de palmera hay que partirlas, amontonando juntas las partes de la derecha y juntas las de la izquierda.

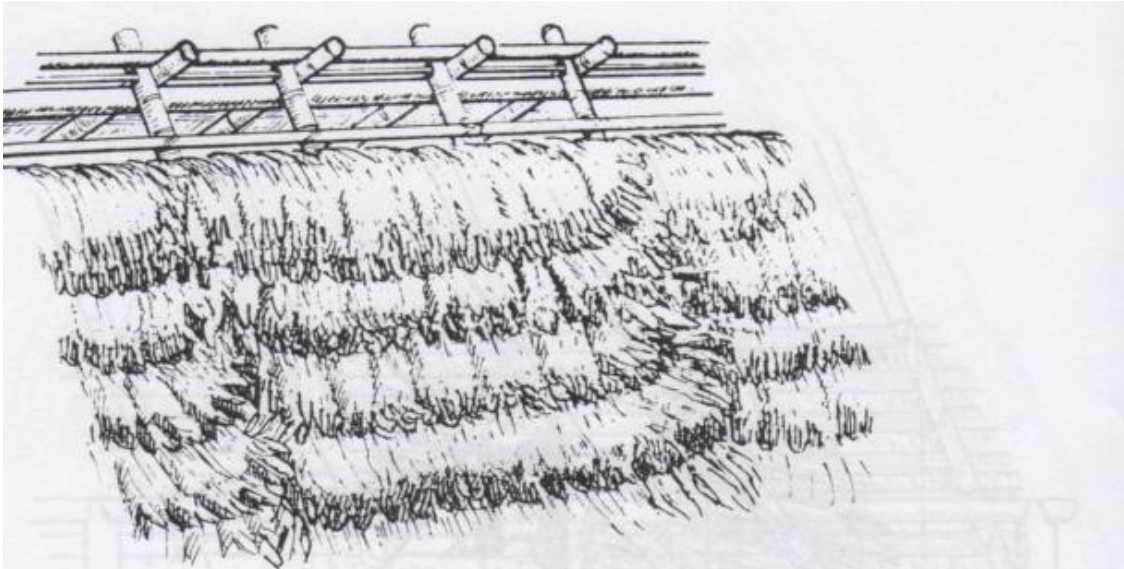


Una vez partidas, se hacen secar. Después se prepara un andamio, sobre el cual sea posible caminar. Un ayudante pasa dos medias hojas derechas juntamente con dos medias hojas izquierdas al que teje y este las coloca sobre los tirantes.

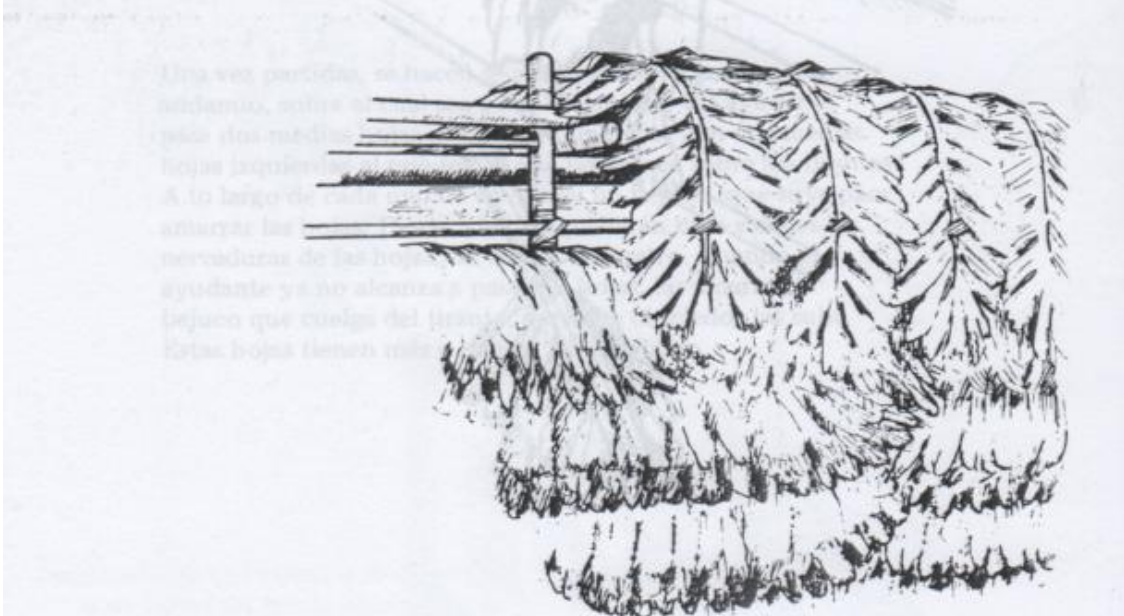
A lo largo de cada uno de estos hay un bejuco, que sirve para amarrar las hojas, de cuatro en cuatro. Cuando el ayudante ya no alcanza a pasar las hojas, las amarra al bejuco que cuelga del tirante, para que el tejedor las suba.

Estas hojas tienen más o menos 2,50 de largo.

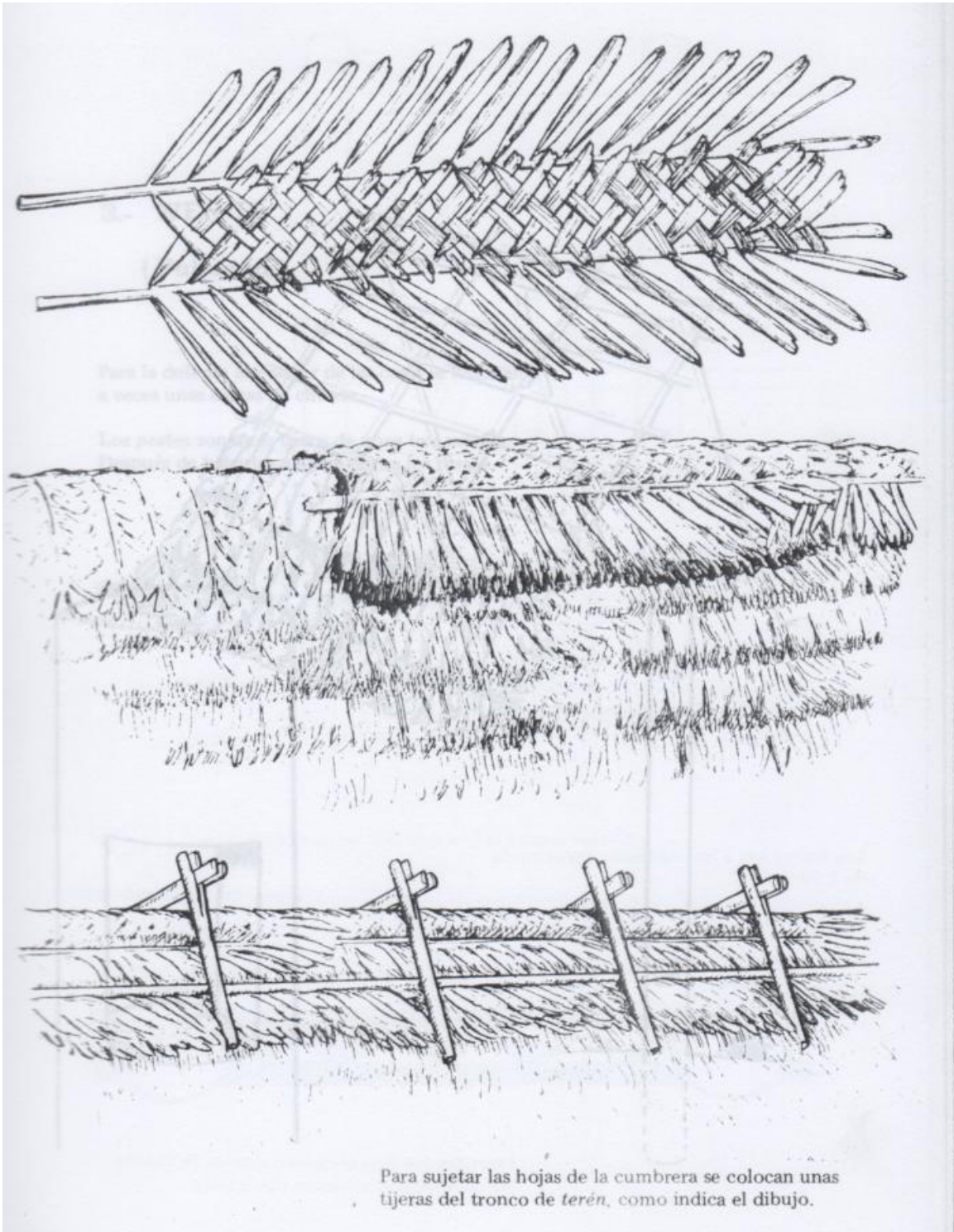


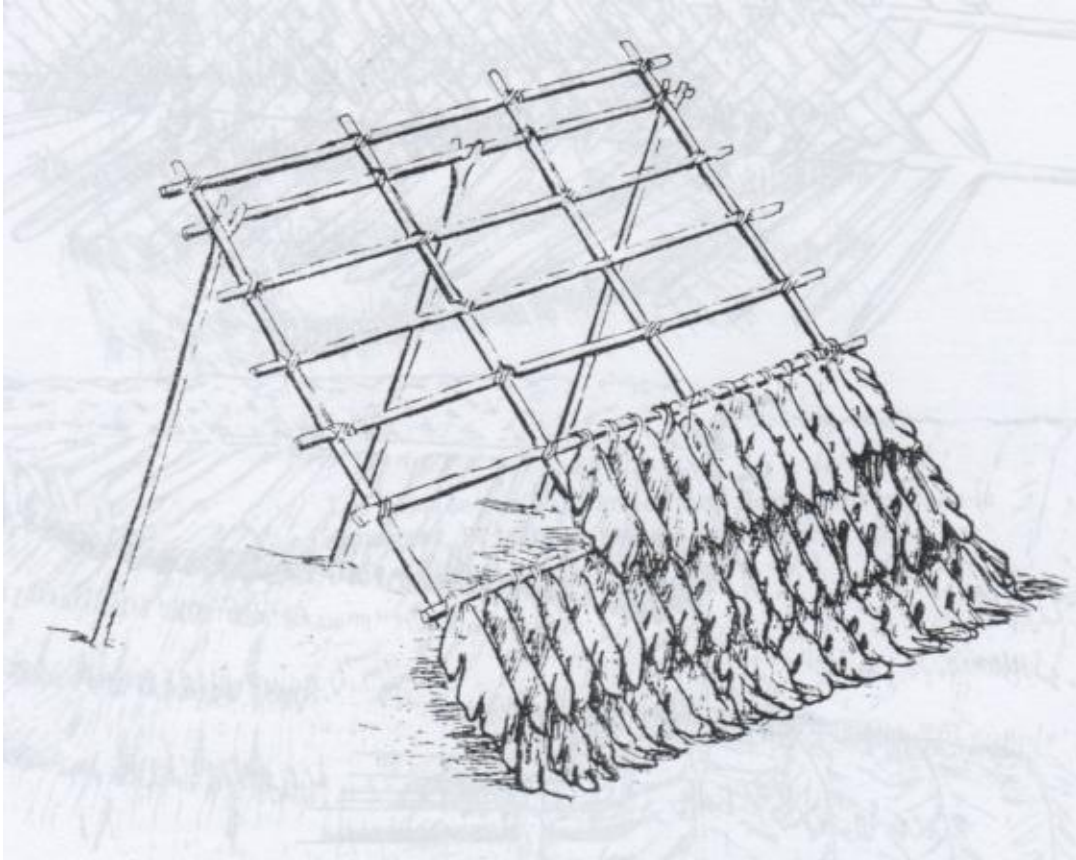


Las hojas se van colocando hasta llegar a 50 cms. de la cumbre. El techo se remata con hojas de *ijiu*.



Al final se tapa todo con hojas de *terén* trenzadas, de éstas se ponen tres o cuatro, una sobre otra.



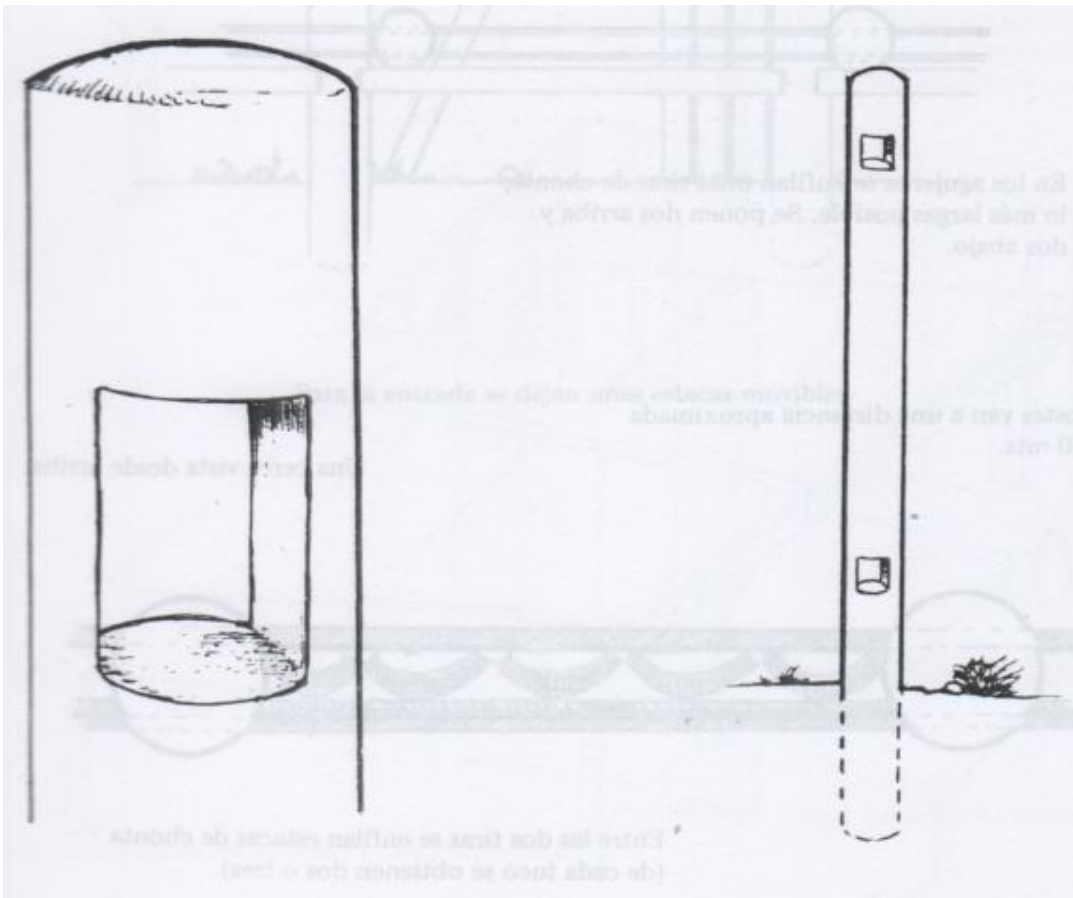


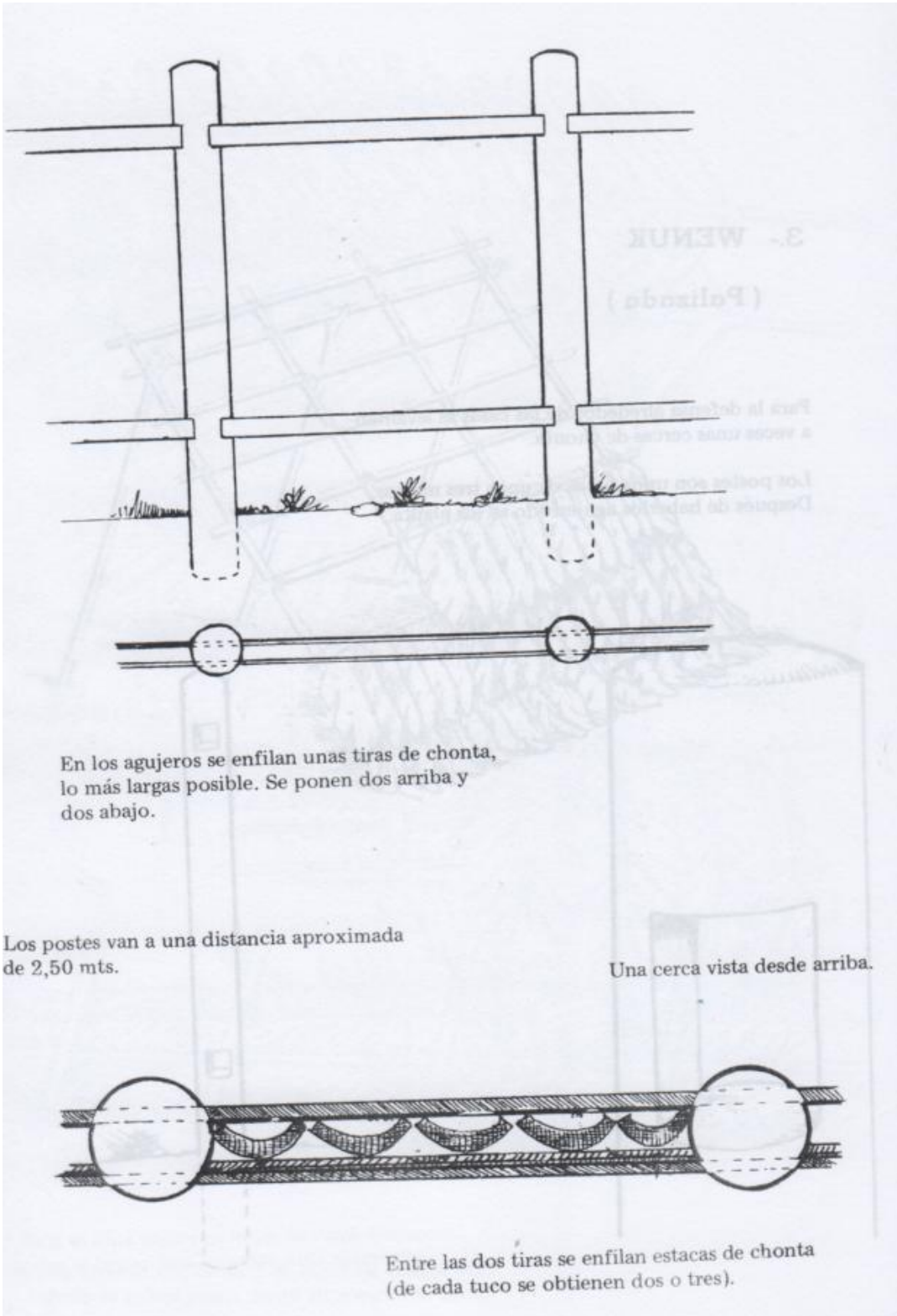
3.- WENUK (Palizada)

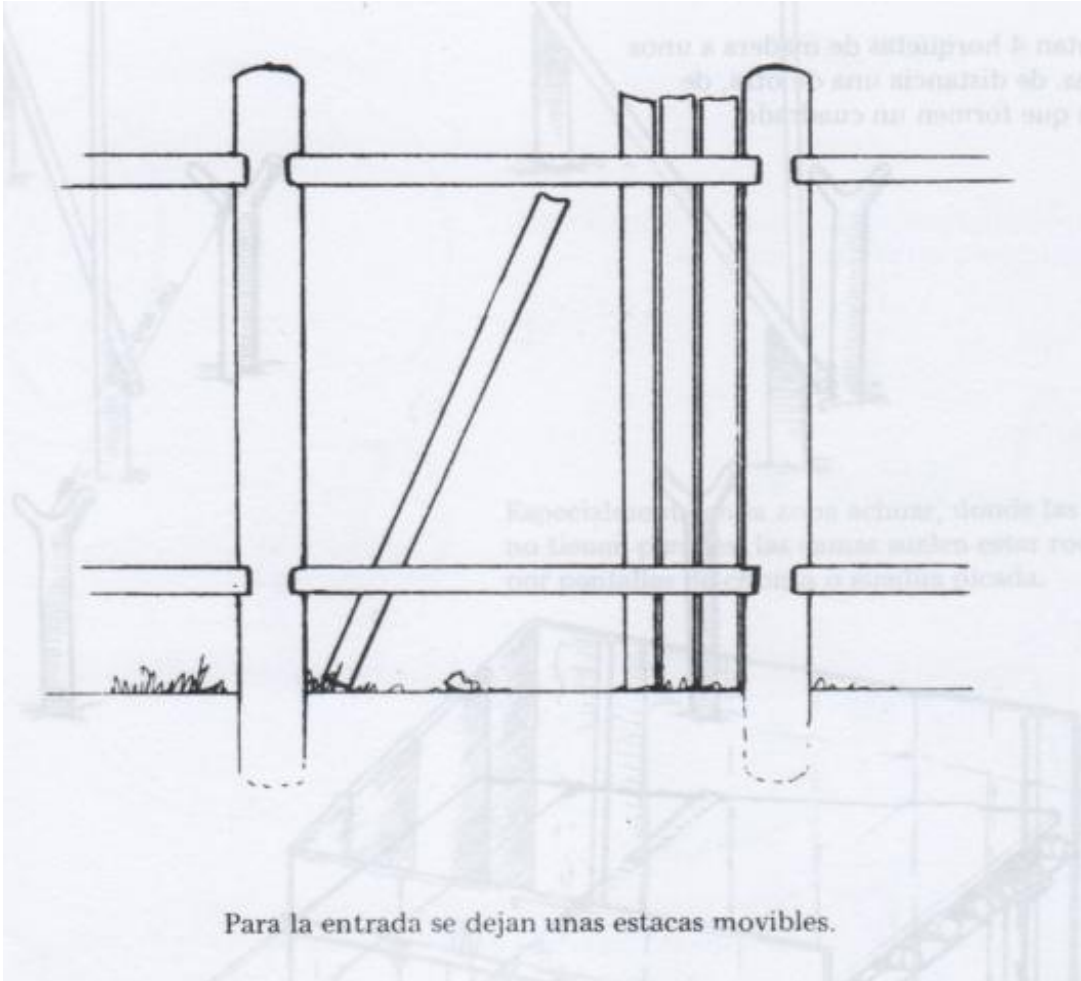
Para la defensa alrededor de las casas se levantan a veces unas cercas de chonta.

Los postes son unos tucos de unos tres metros.

Después de haberlos agujereado se levantan.







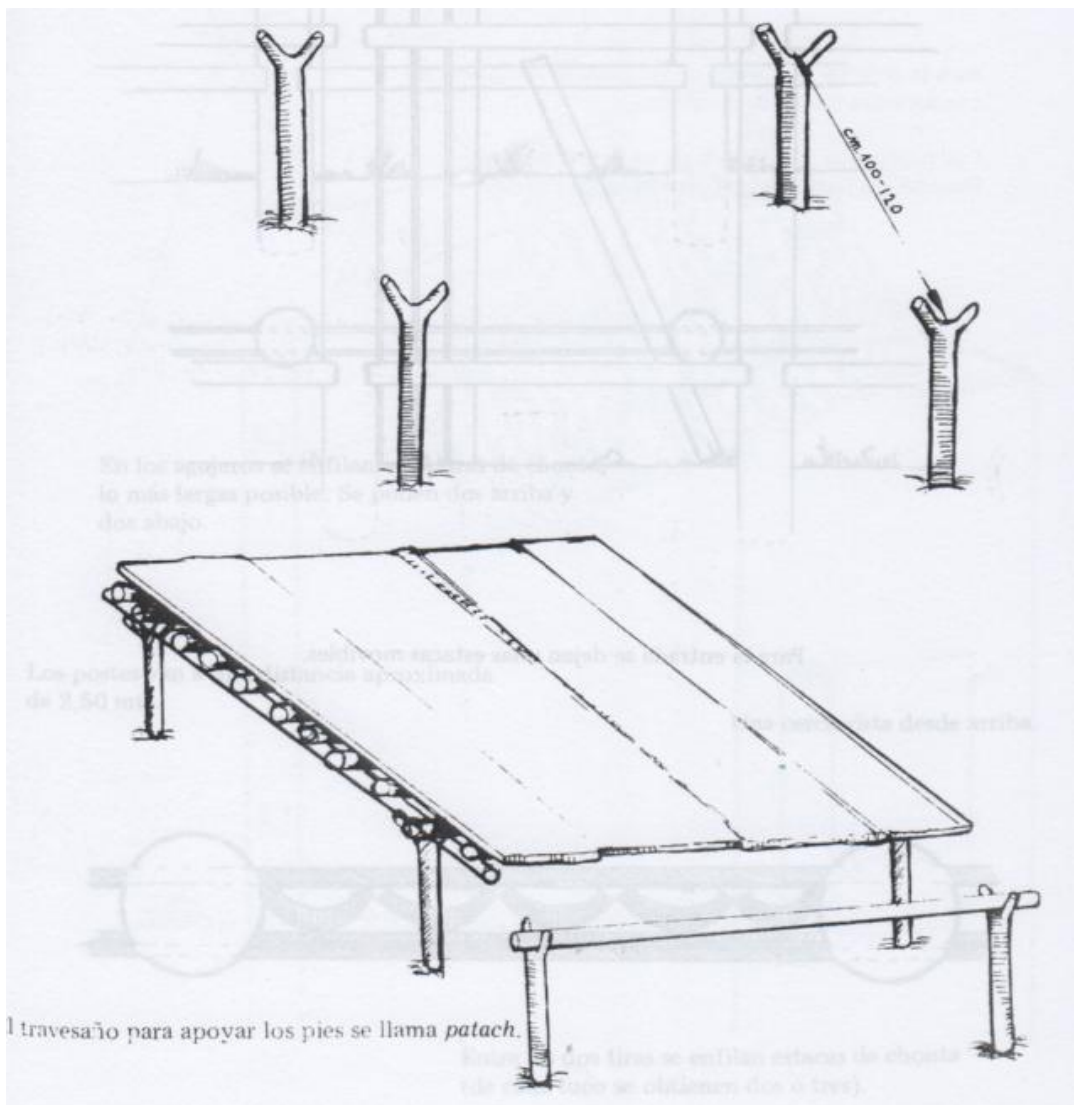
Para la entrada se dejan unas estacas movibles.

4.- PEAK

Existen varios tipos de camas, según su uso y según la necesidad.

Los materiales del tipo sencillo son guadua, los palos y chonta partida.

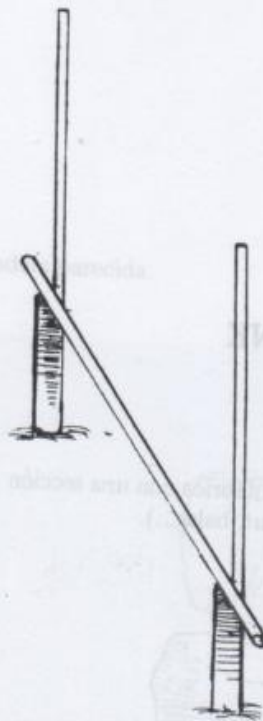
Se plantan 4 horquetas de madera a unos 110 cms. De distancia una de otra, de manera que formen un cuadrado.



8. CHINPI

El asiento del jefe de la casa.

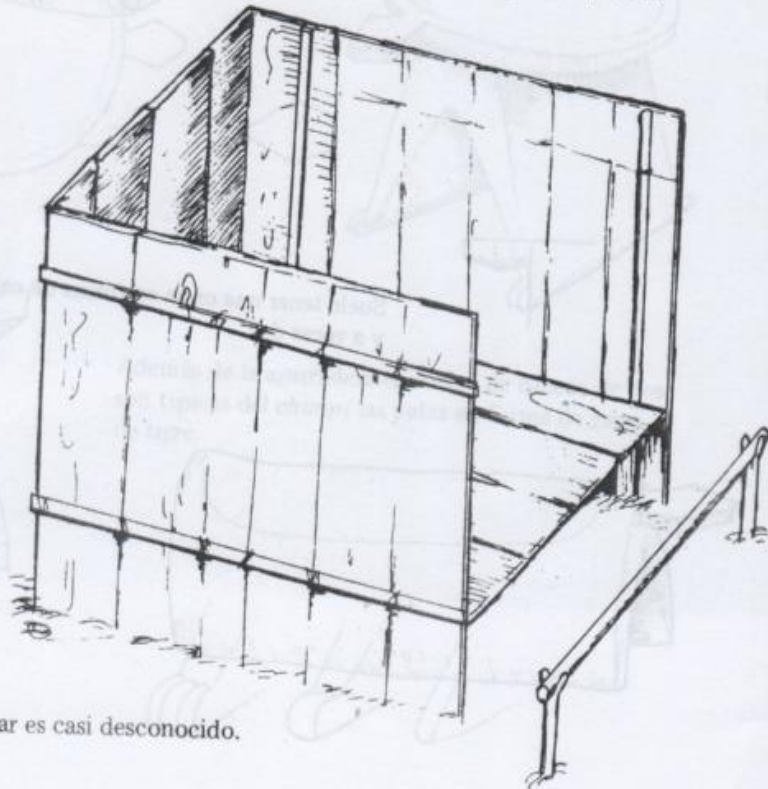
Se suele construir con caño; o alguna madera ligera.



8. KUTAY

El asiento del jefe de la casa.

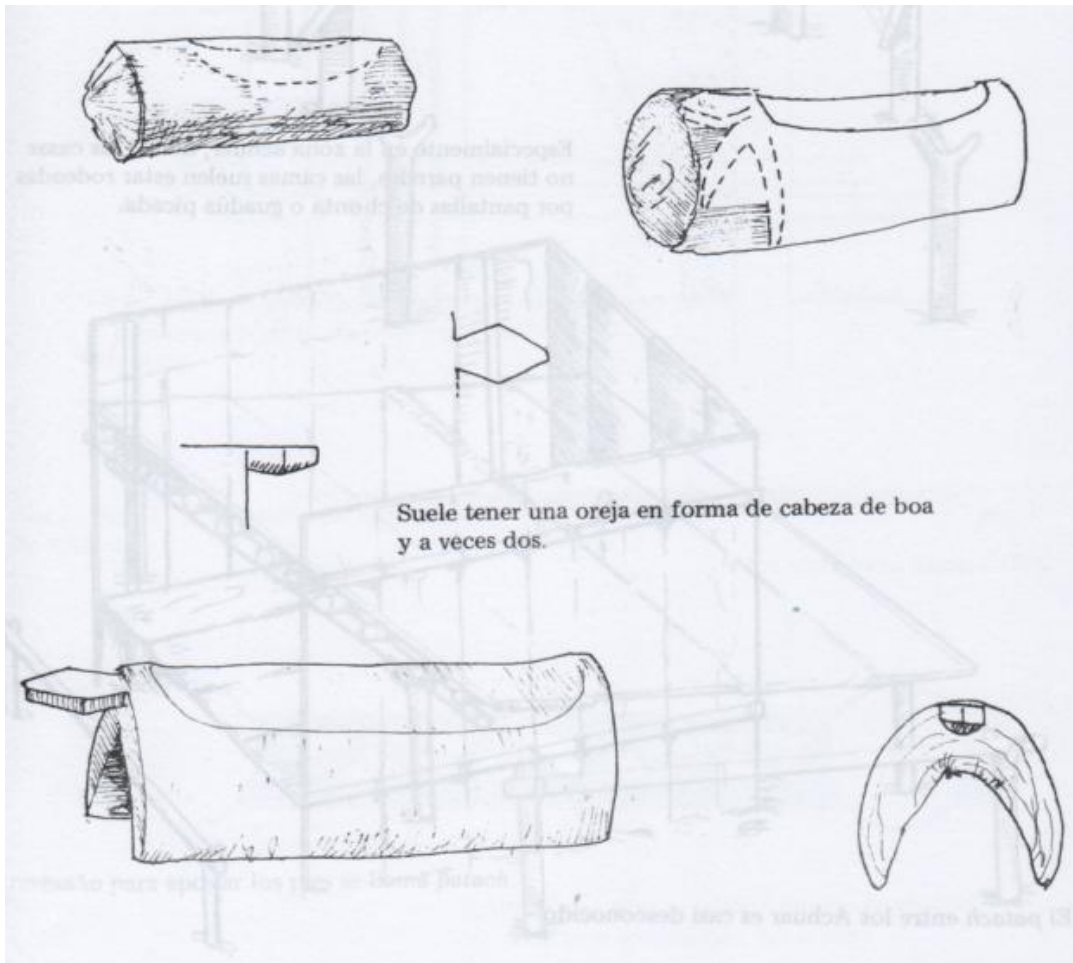
Especialmente en la zona achuar, donde las casas no tienen paredes, las camas suelen estar rodeadas por pantallas de chonta o guadúa picada.



El patach entre los Achuar es casi desconocido.

5.- KUTANK

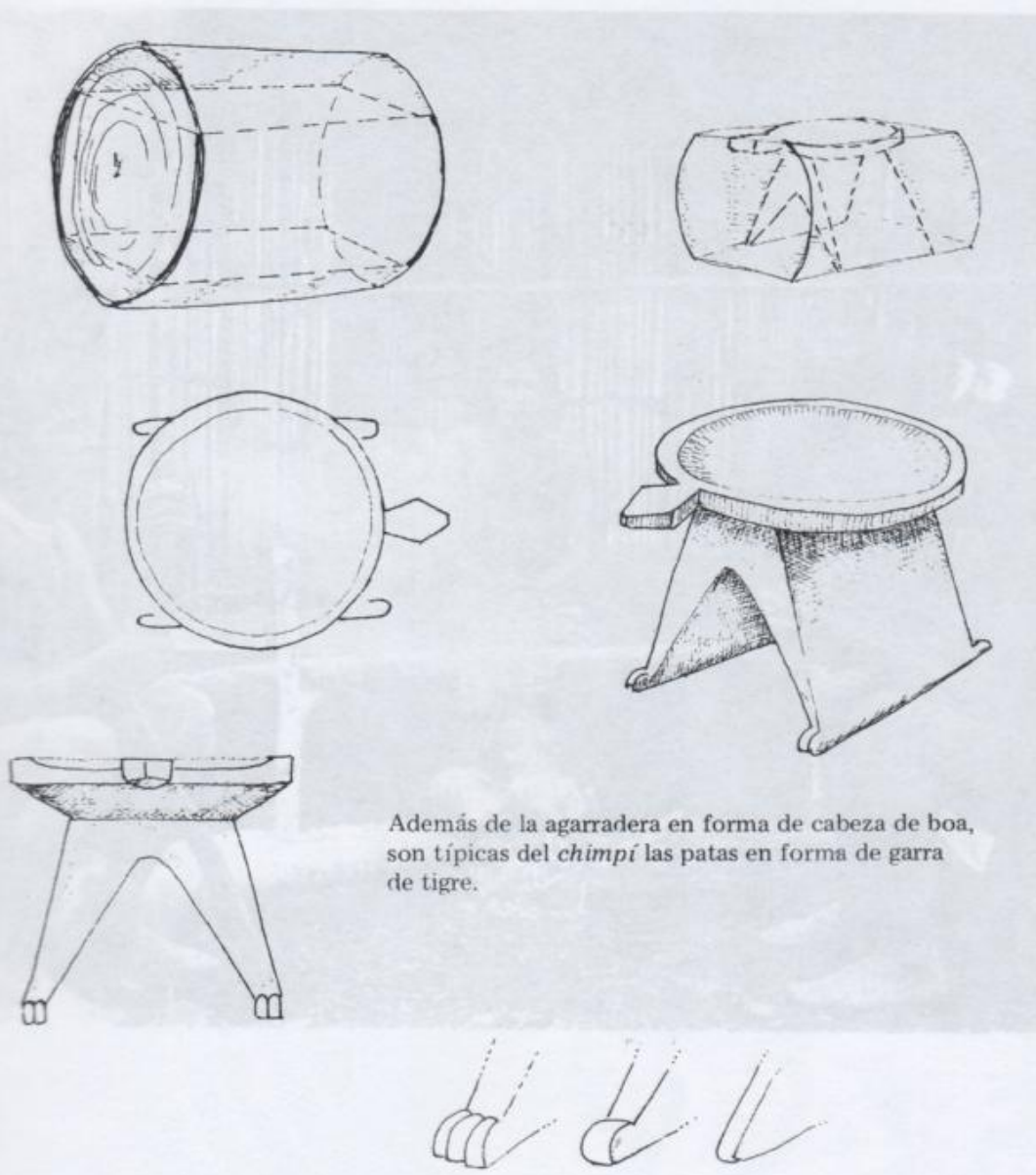
Es el asiento común, Se fabrica con una sección de madera suave (*shimiut, balsa*)



6.- CHINPI

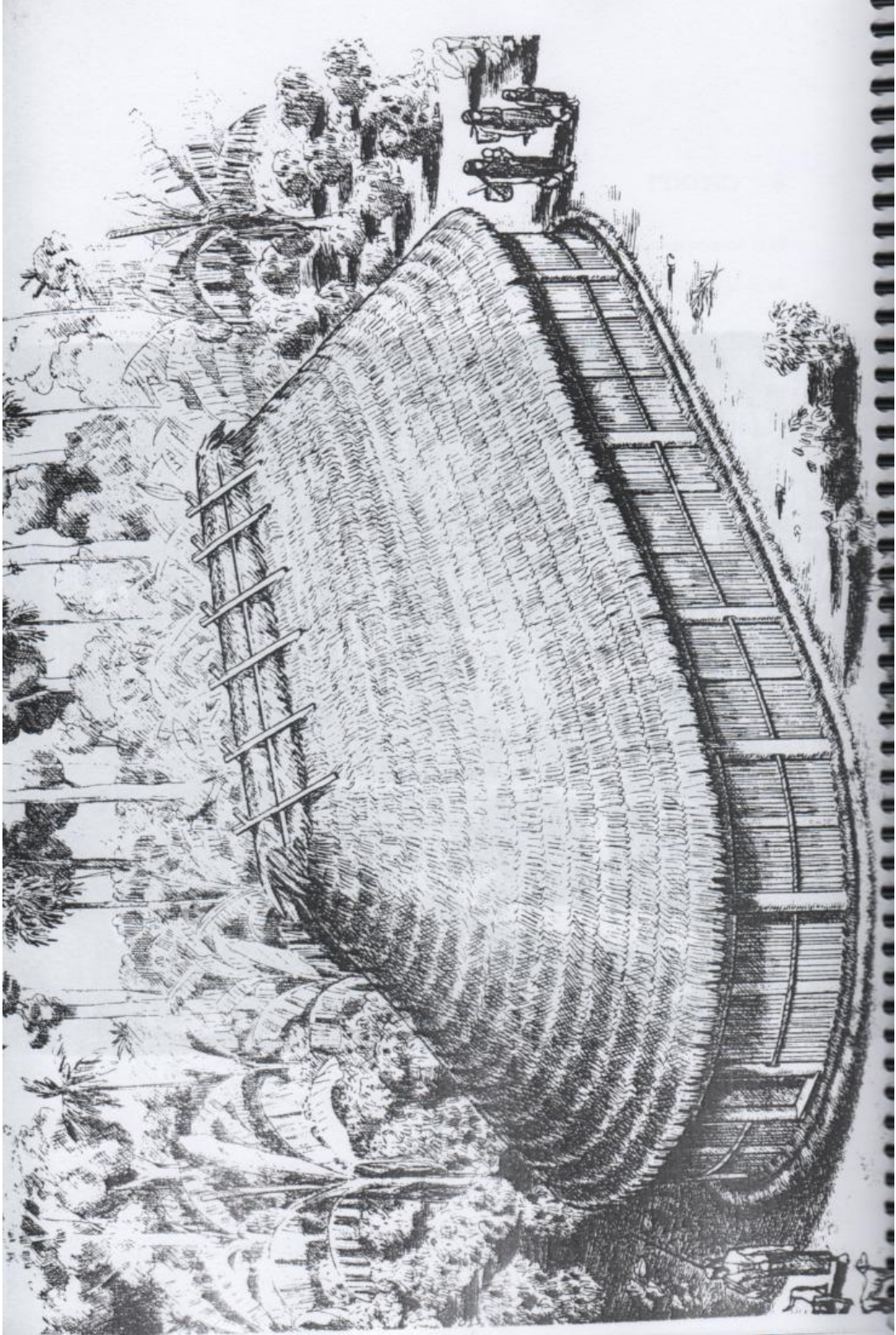
Es el asiento del jefe de la casa.

Se suele construir con cedro; o alguna madera parecida.



Además de la agarradera en forma de cabeza de boa, son típicas del *chimpi* las patas en forma de garra de tigre.





Para la casa aquí estudiada, se utilizaron 1680 hojas de terén. Como cada palmera carga en promedio 5 hojas, fueron necesarias 330 plantas para tapar la casa.

ANEXOS DE LA CASA

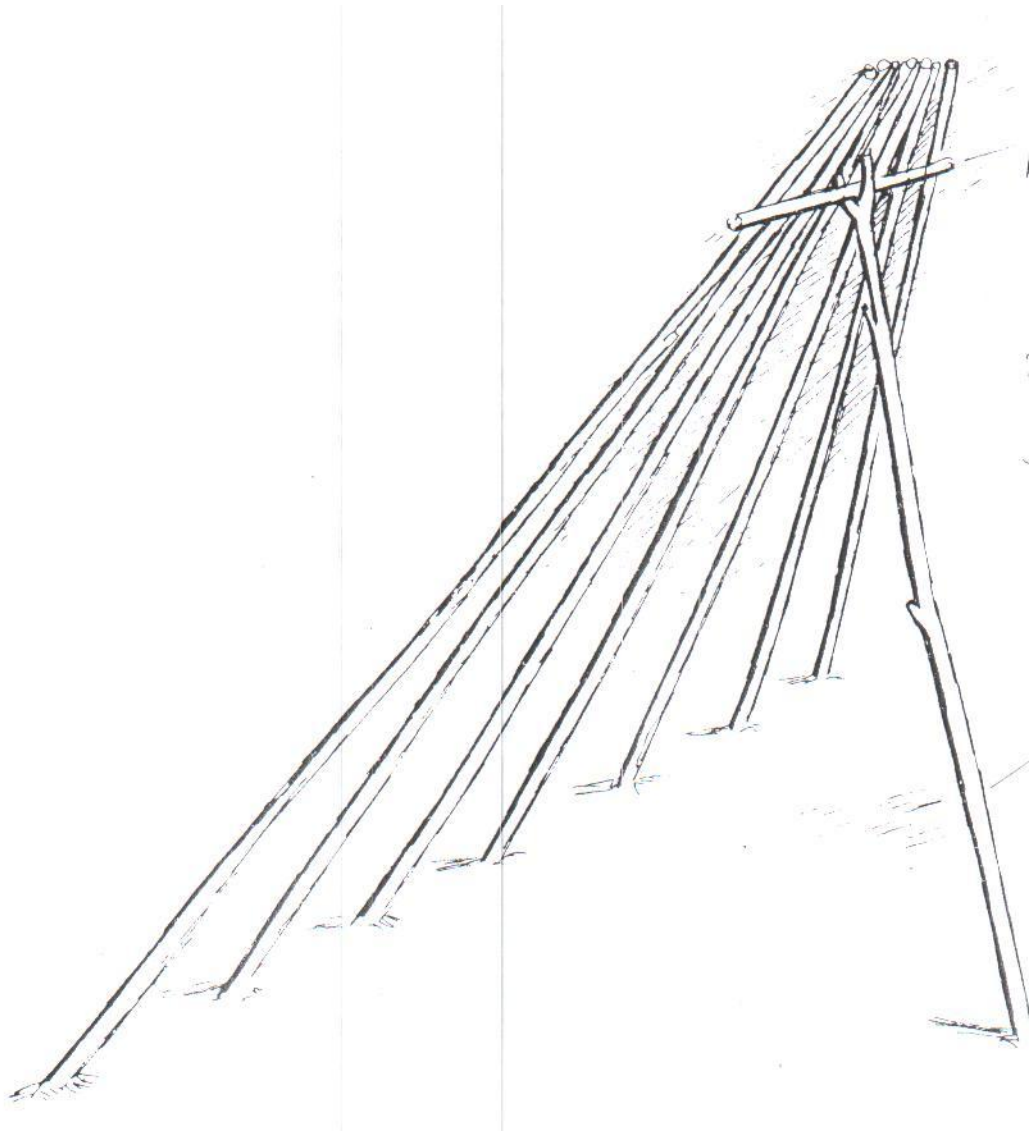
1.- AAK

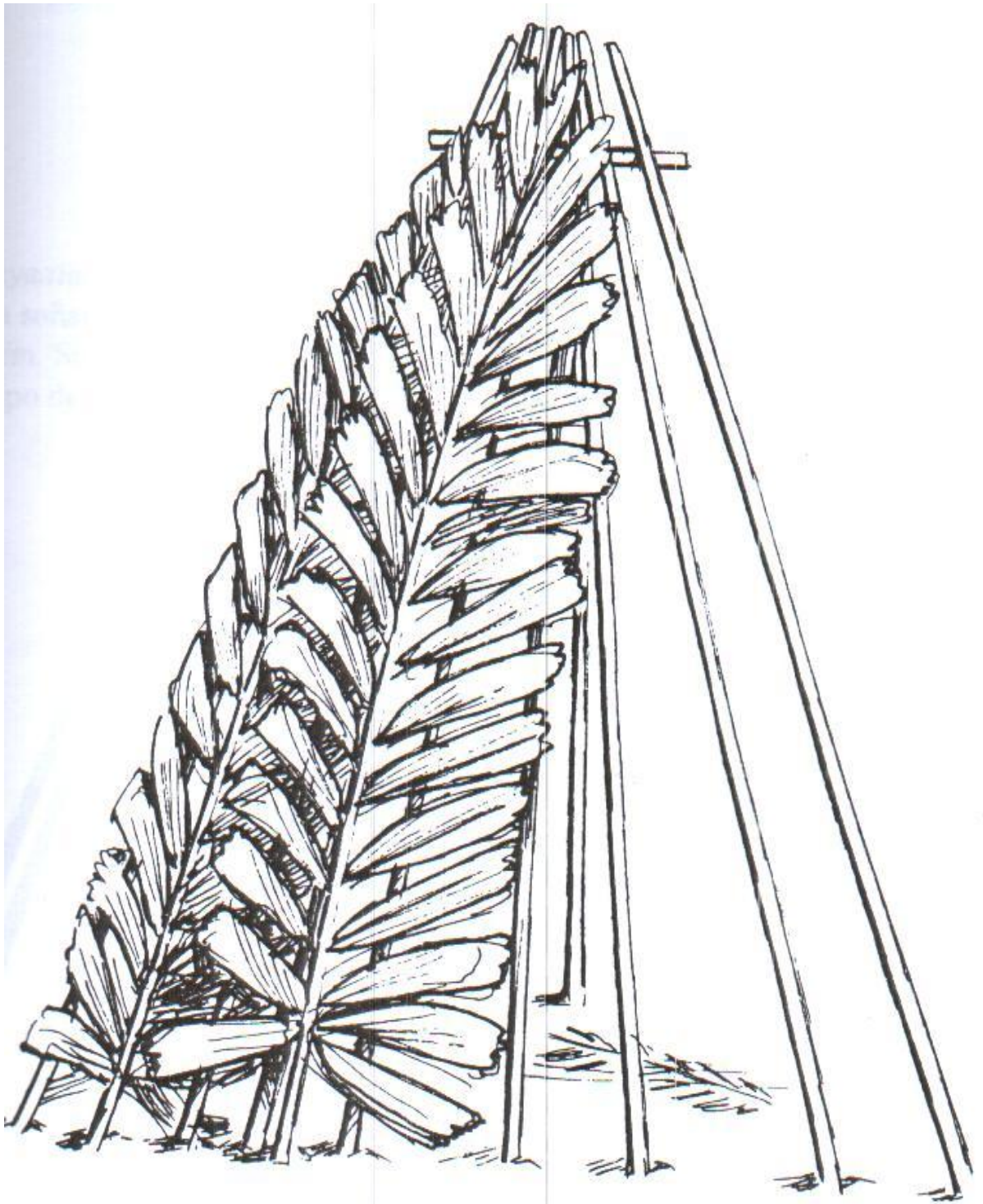


Otro tipo chocita provisional es el aak, que se construye levantando un pequeño armazón de palos y se tapa con hojas de varios tipos.



A veces el armazón se refuerza con un apoyo contrario.

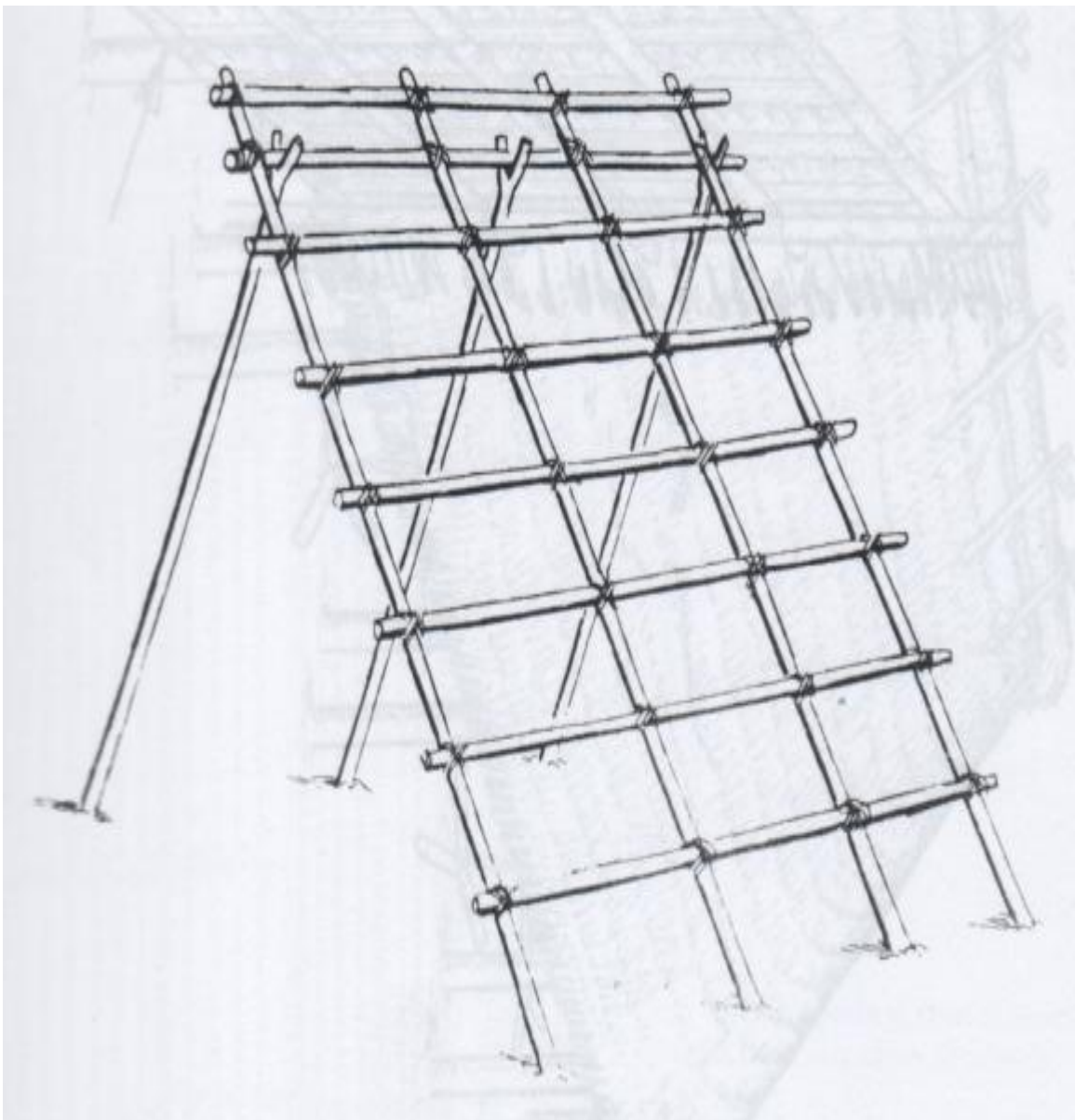




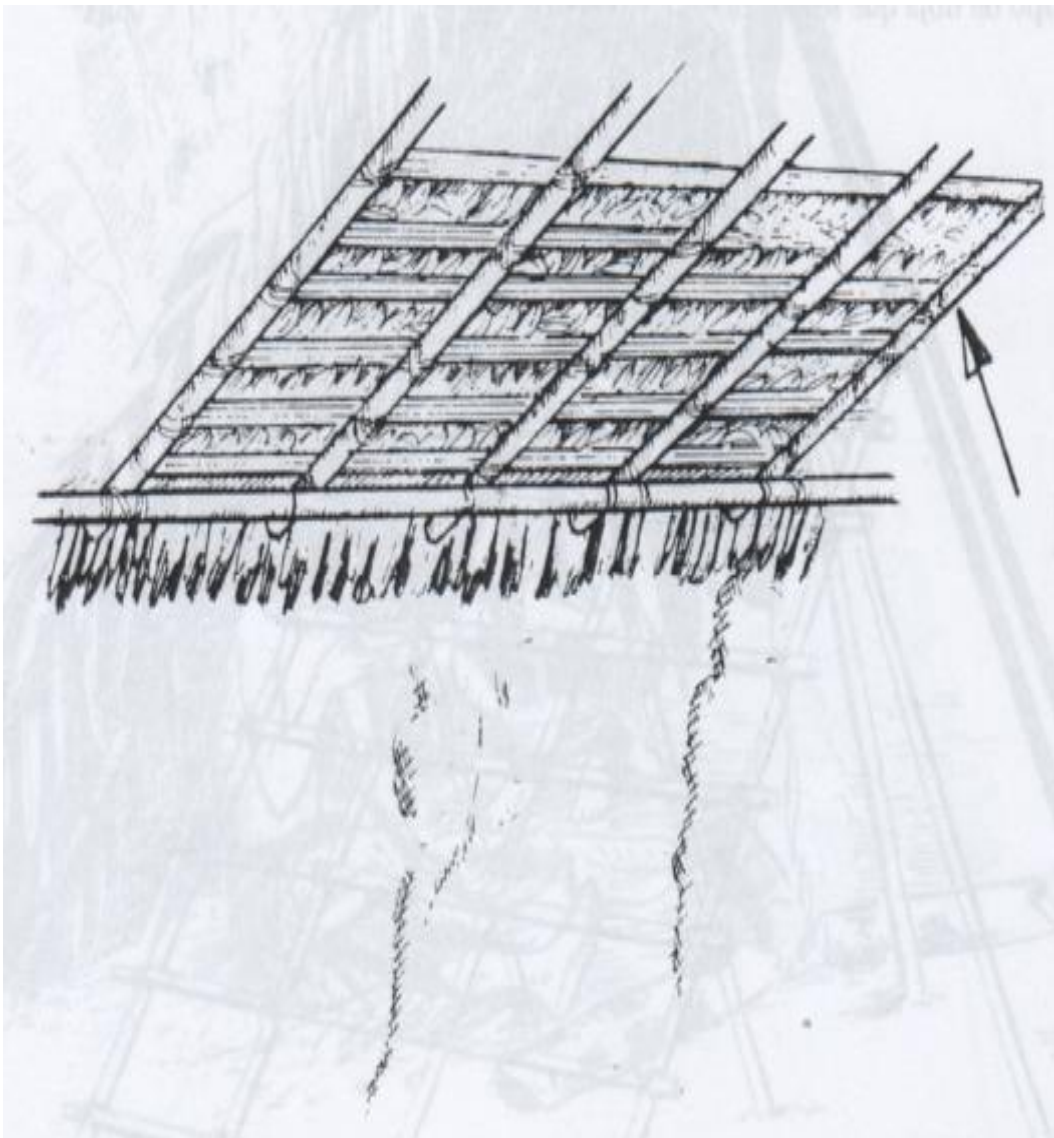


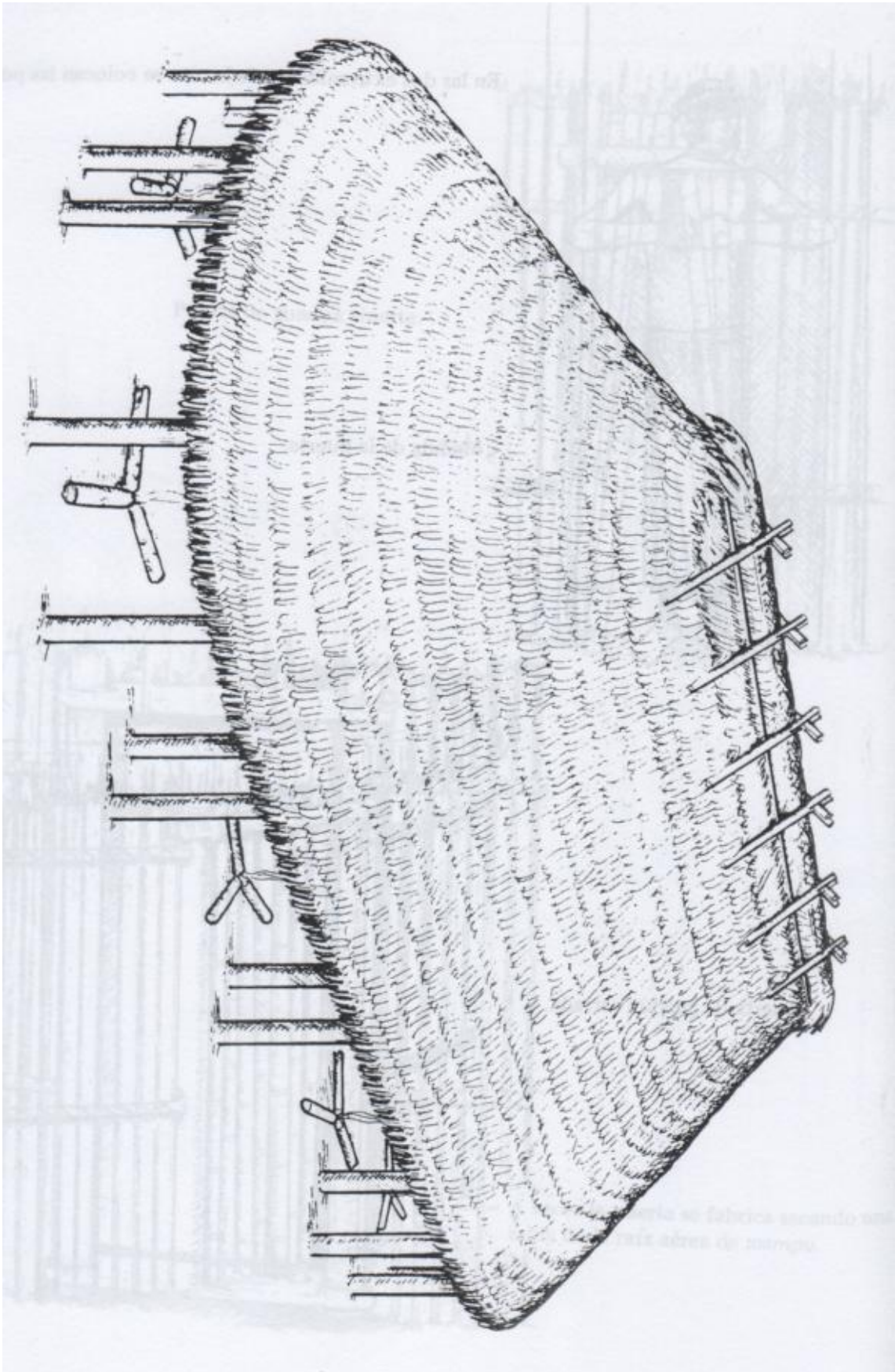
2.- AYANTAI

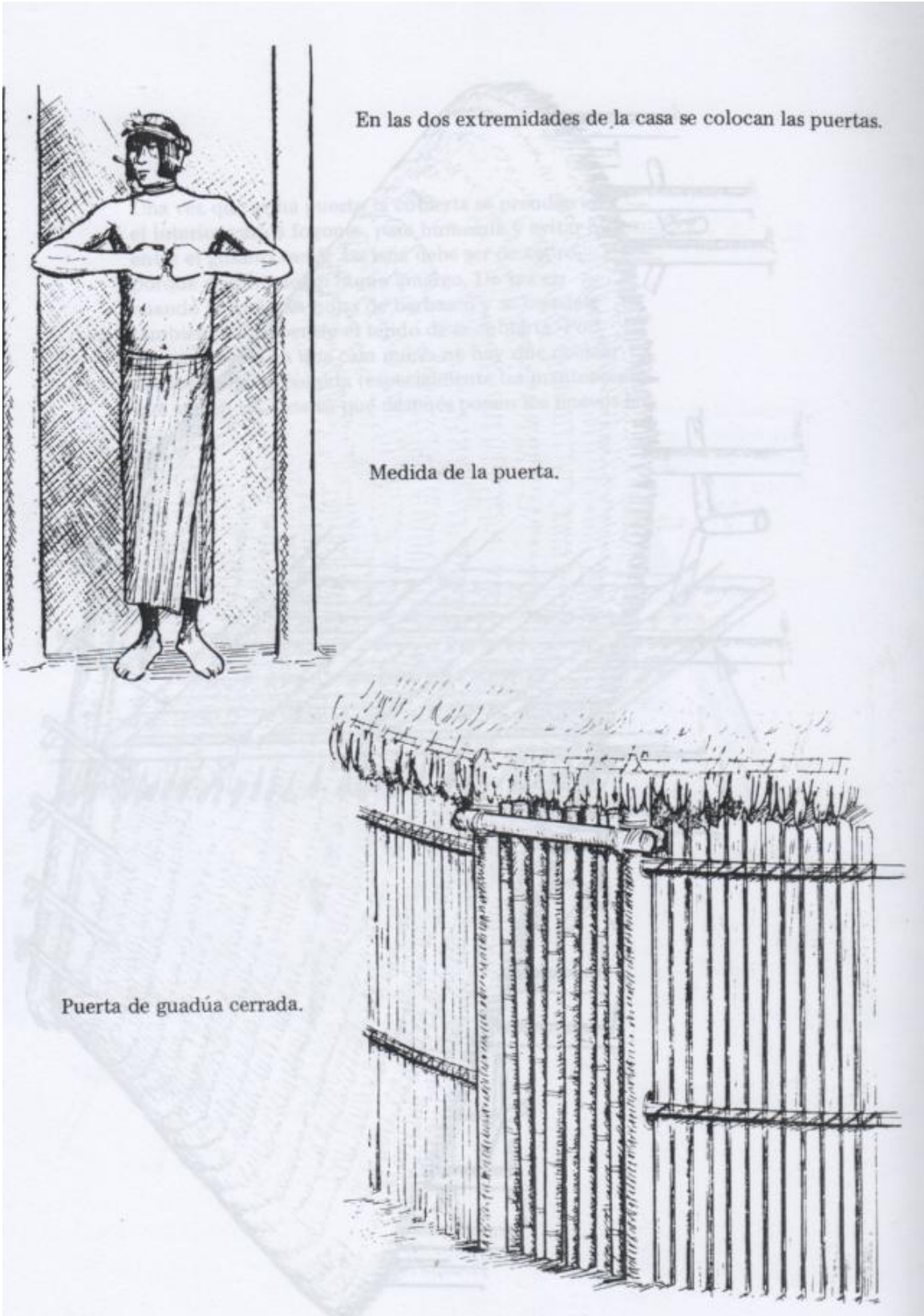
El ayantai es una “media agua” que se construye para soñar cuando se va a la cascada y se toma el natem. Su estructura es más cuidada y varia, según el tipo de hoja que se utiliza.



Una vez que se ha puesto la cubierta se prenden en el interior varios fogones, para humearla y evitar que entre el gusano *tseñk*. La leña debe ser de cedro, porque desprende un humo amargo. De vez en cuando se queman las hojas de barbasco y se las suele también colocar entre el tejido de la cubierta. Por ciertos tipos de comida (especialmente las mantecosas) que atraen las moscas que después ponen los huevos en el techo.







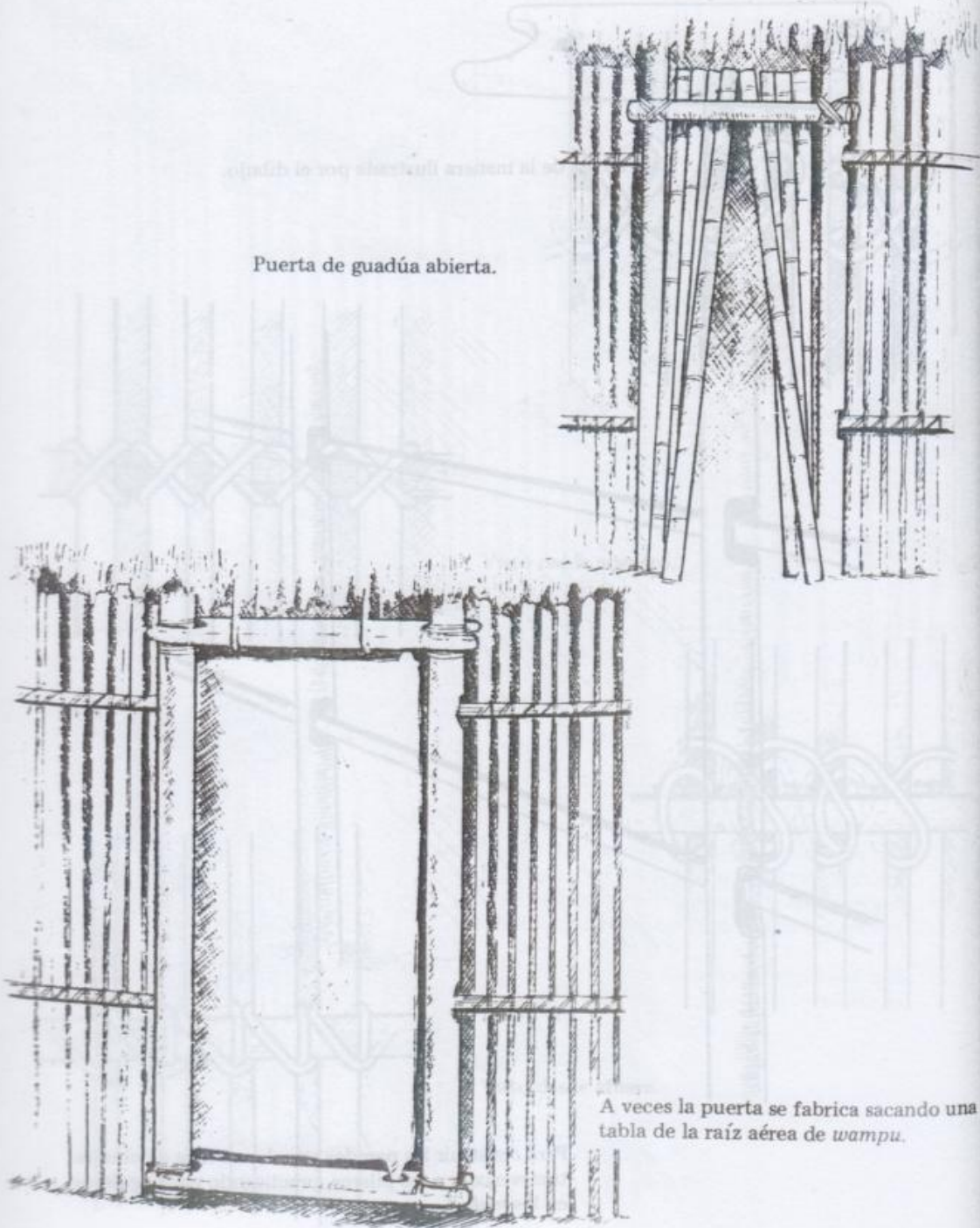
En las dos extremidades de la casa se colocan las puertas.

Medida de la puerta.

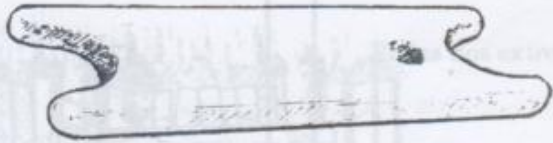
Puerta de guadúa cerrada.

Detalle del amarrado de las tiras de las paredes.

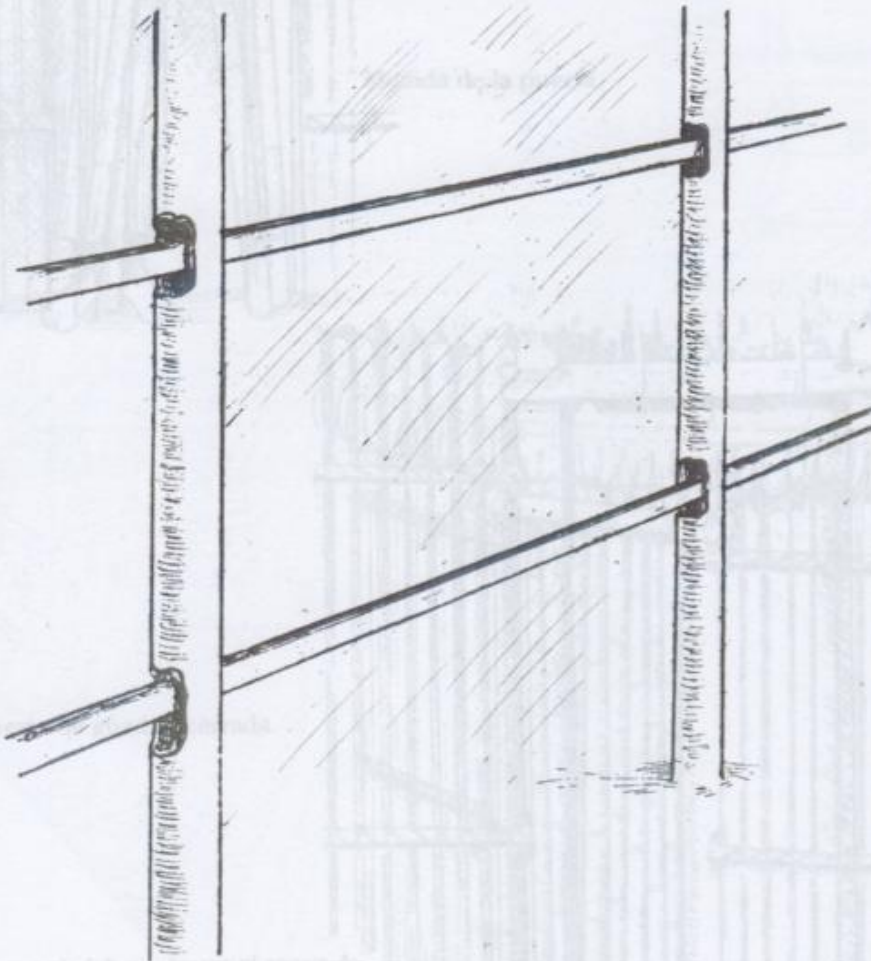
Puerta de guadúa abierta.



A veces la puerta se fabrica sacando una tabla de la raíz aérea de *wampu*.

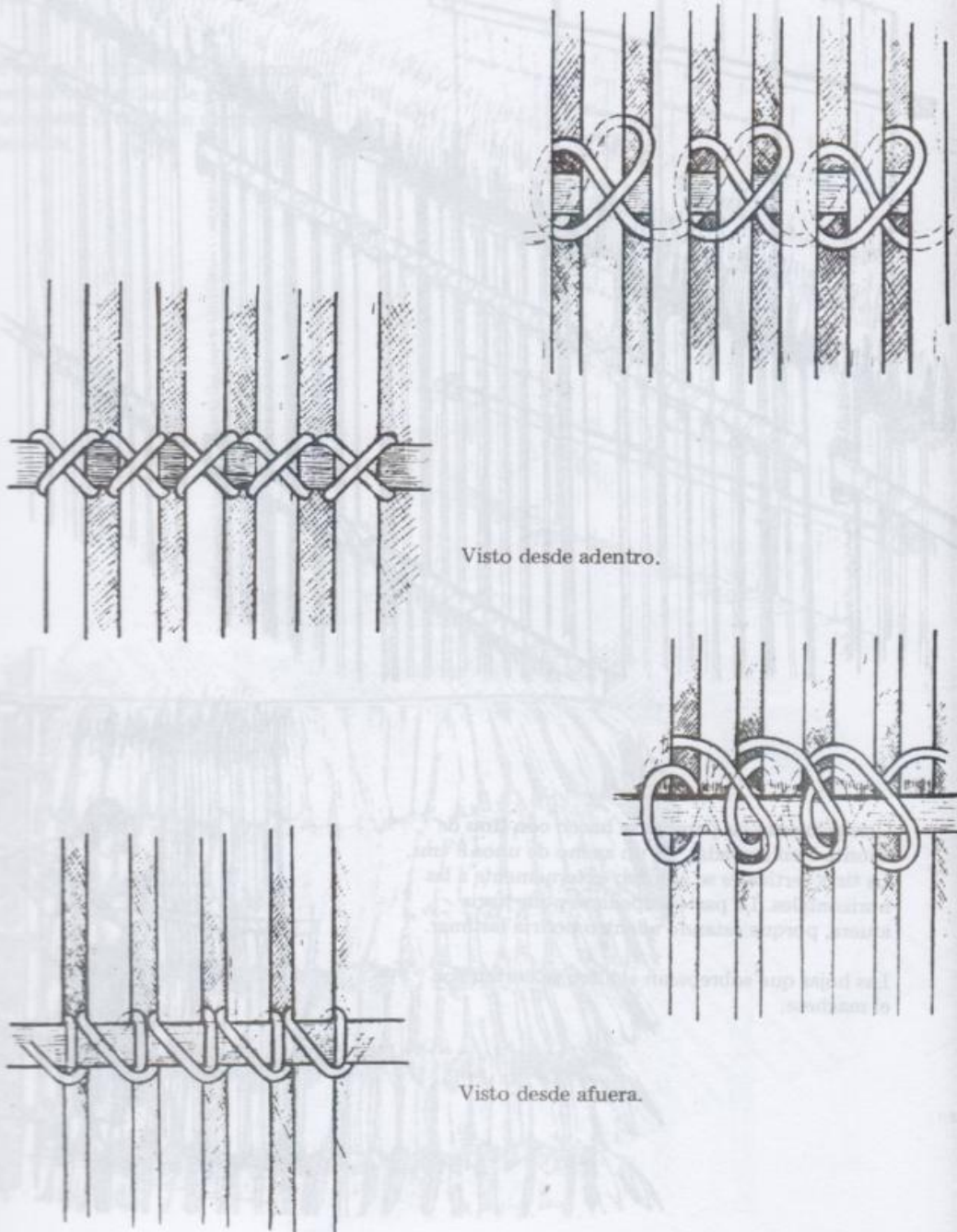


Esta se fija de la manera ilustrada por el dibujo.



Para construir las paredes se colocan tiras de chonta transversales a los pilares, practicando unos agujeros en los *makui*.

Detalle del amarre de las tiras de las paredes.



Visto desde adentro.

Visto desde afuera.

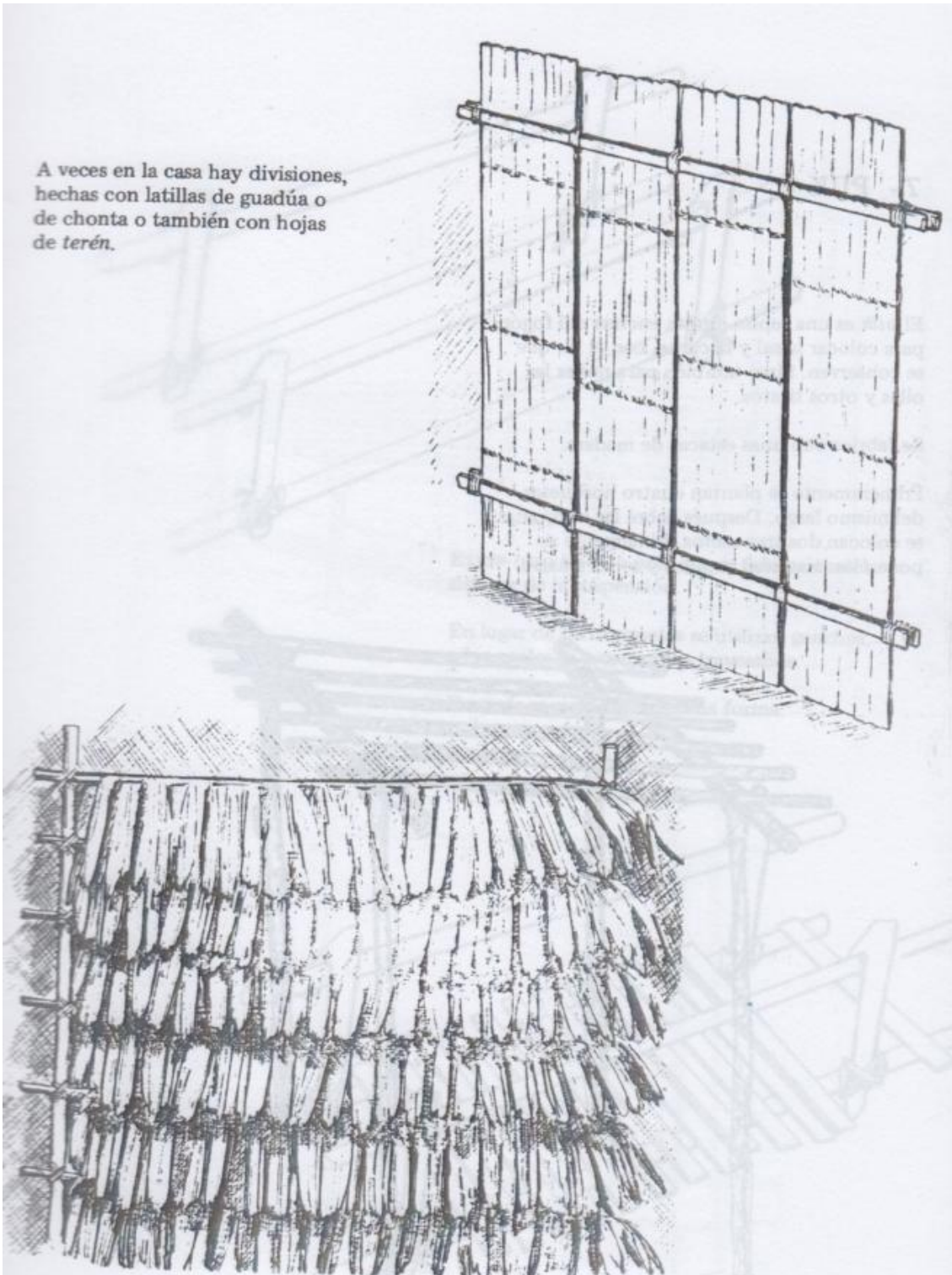


Generalmente las paredes se hacen con tiras de chonta bien raspadas, de un ancho de unos 8 cms. Las tiras verticales se colocan externamente a las horizontales. La parte raspada se pone hacia afuera, porque estando adentro podría lastimar.

Las hojas que sobrepasan el alero se cortan con el machete.



A veces en la casa hay divisiones,
hechas con latillas de guadúa o
de chonta o también con hojas
de *terén*.

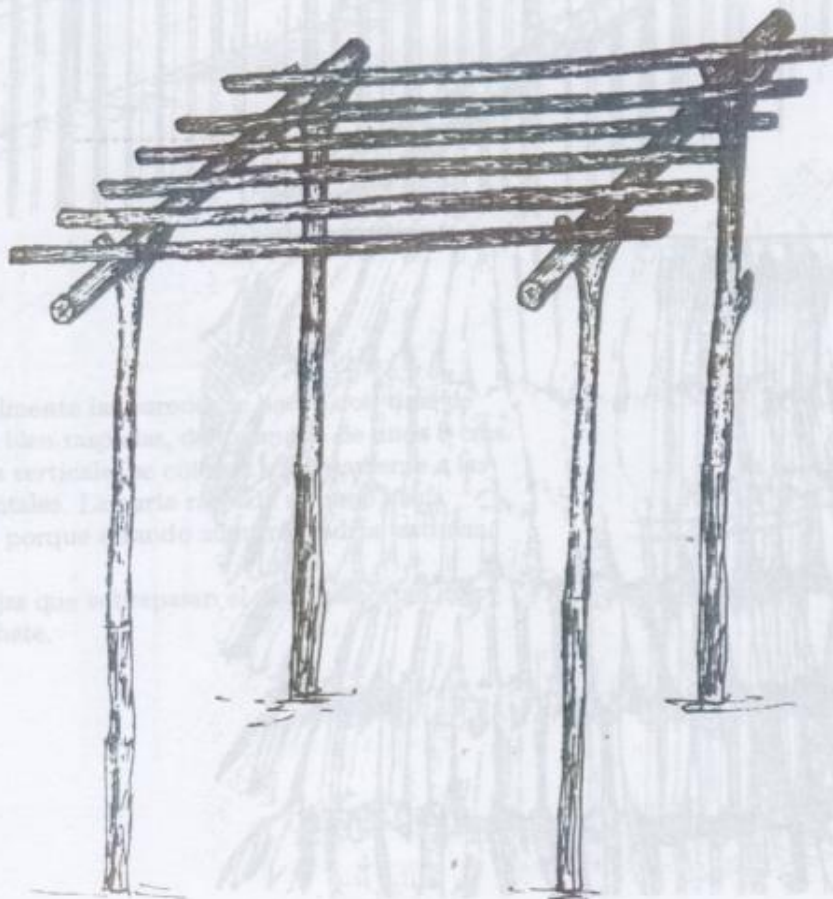


7.- PIIK

El *piik* es una repisa puesta encima del fogón para colocar la sal y la carne, con el fin que se conserven. Sirve también para poner las ollas y otros tientos.

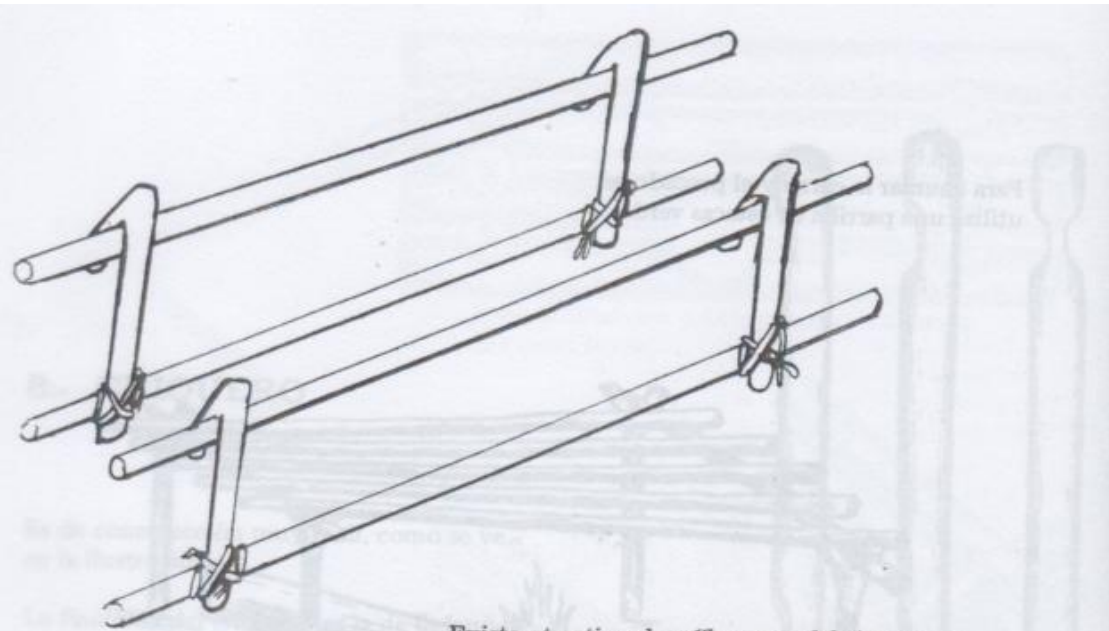
Se fabrica con unas estacas de madera.

Primeramente se plantan cuatro horquetas del mismo largo. Después sobre las horquetas se colocan dos travesaños. Finalmente se ponen las tiras bien tupidas y se las amarra.



Generalmente se hacen
de una sola pieza de
madera. La tira vertical
se coloca en el centro
de las horizontales. La
altura debe ser de
suficiente, porque cuando

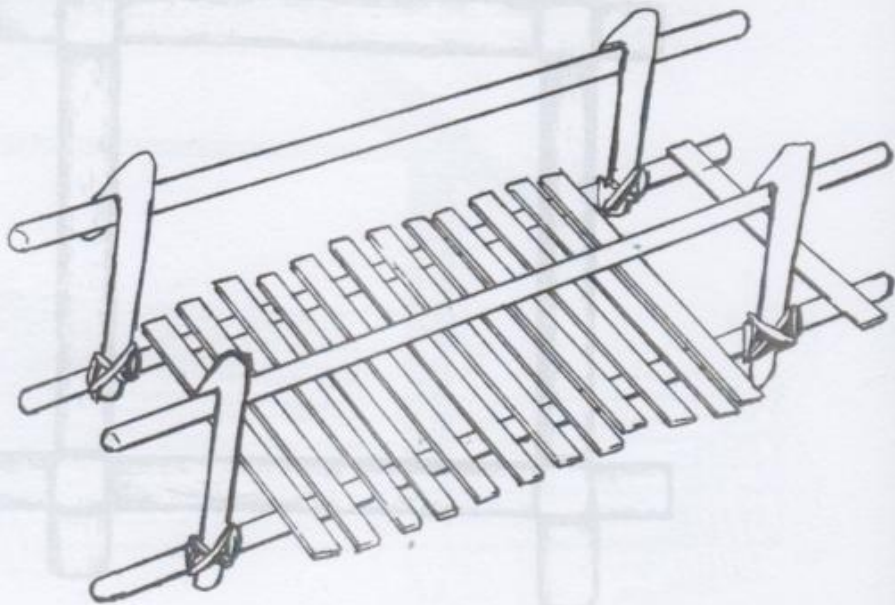
Las hojas que se separan
del machete.



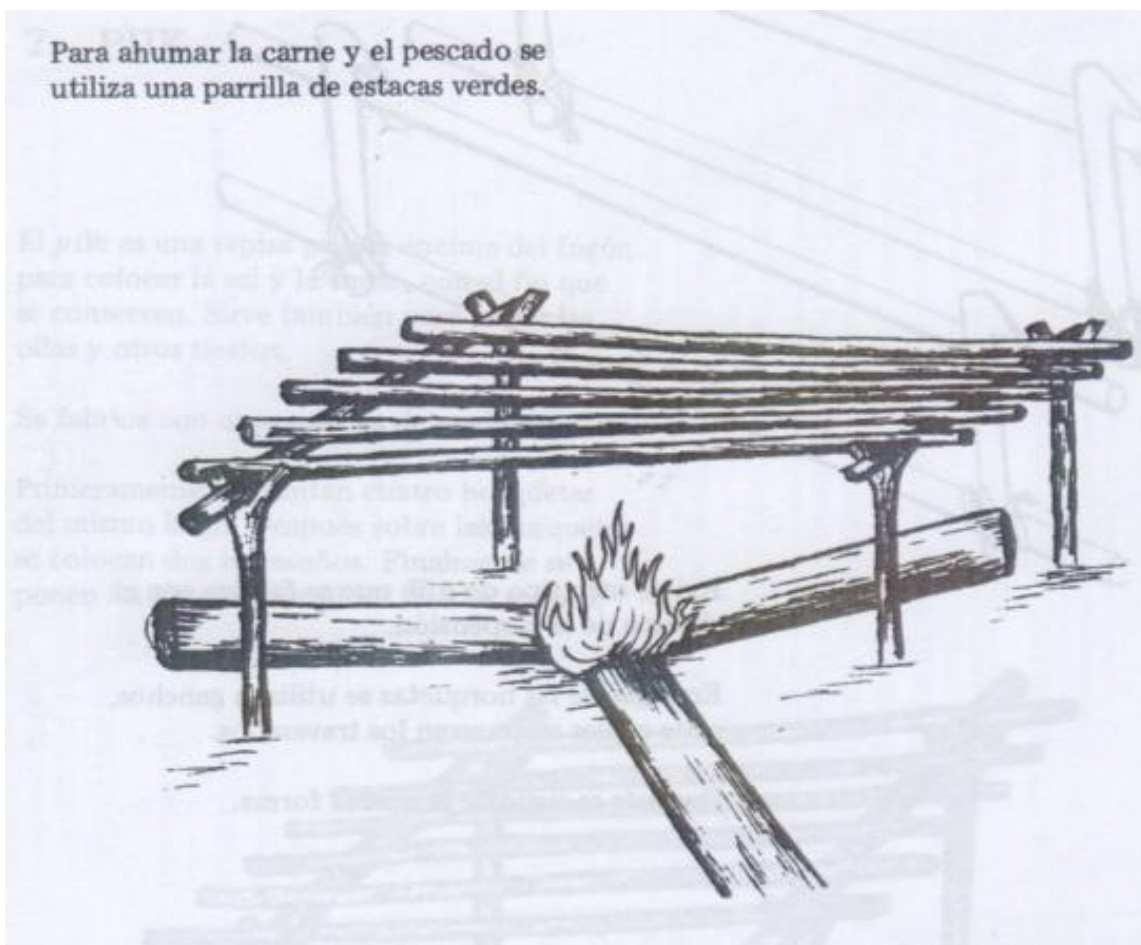
Existe otro tipo de *pík* que se fabrica con el sistema de la suspensión.

En lugar de las horquetas se utilizan ganchos, a los cuales se amarran los travesaños.

Después se sigue de la misma forma.



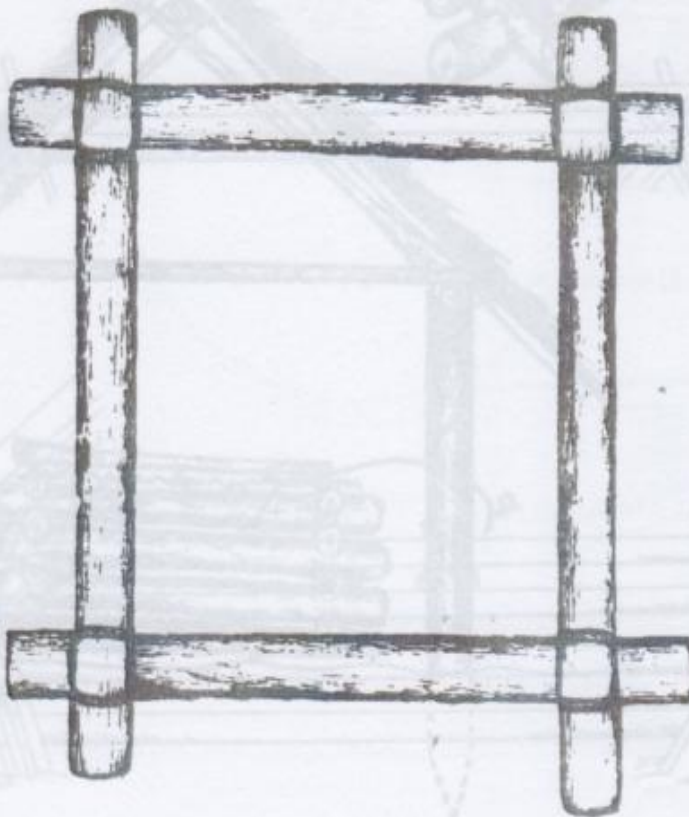
Para ahumar la carne y el pescado se utiliza una parrilla de estacas verdes.

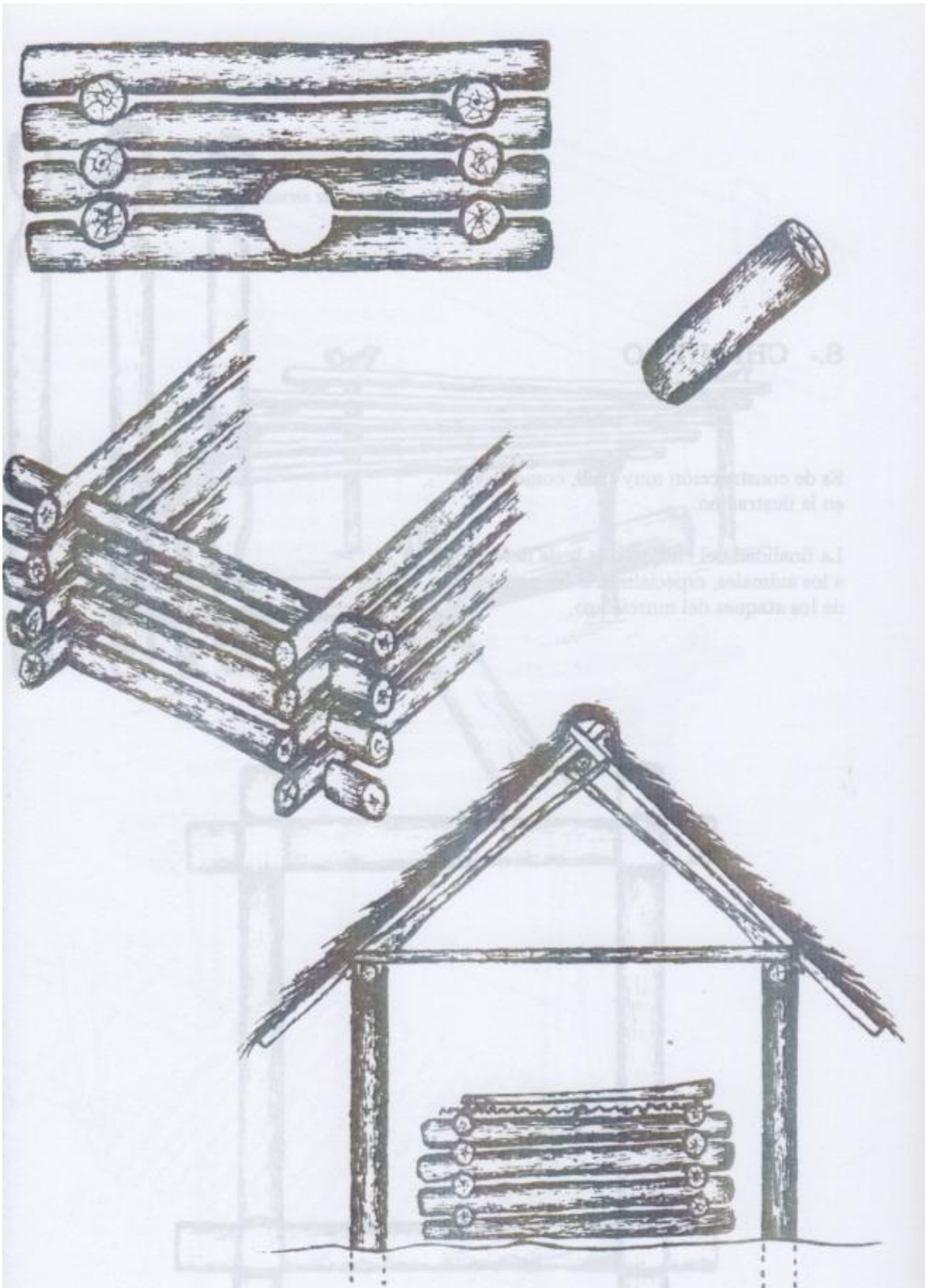


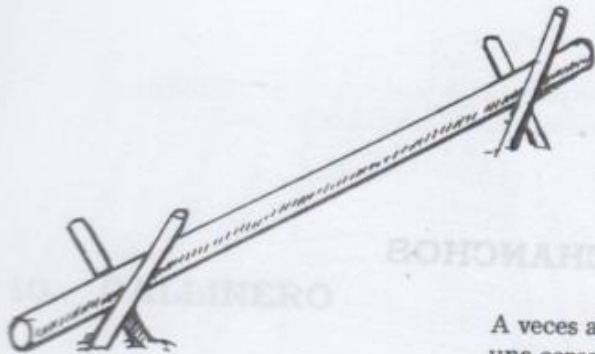
8.- CHIQUERO

Es de construcción muy fácil, como se ve en la ilustración.

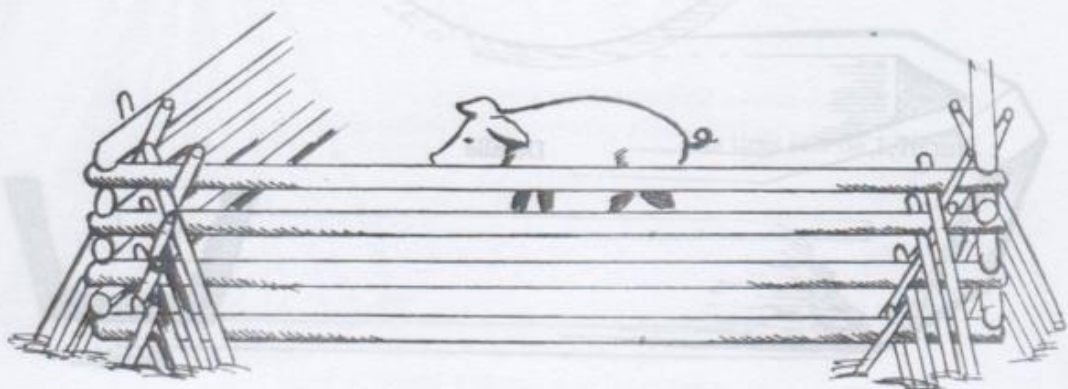
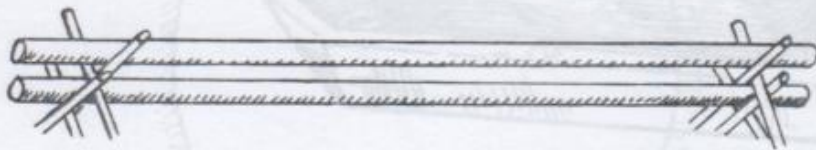
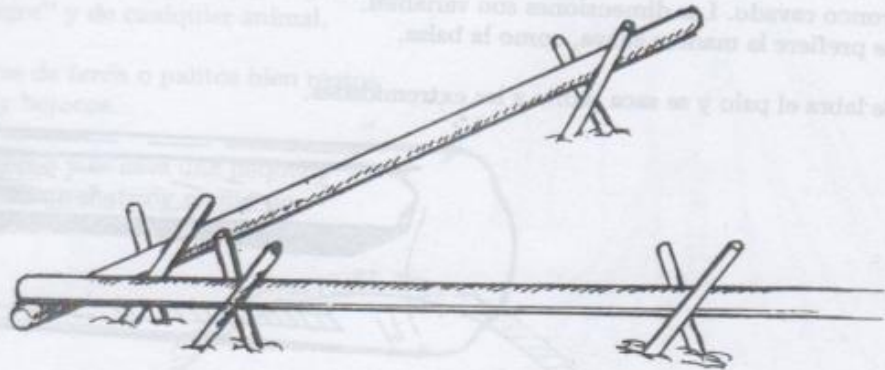
La finalidad del chiquero es la de defender a los animales, especialmente los pequeños, de los ataques del murciélago.







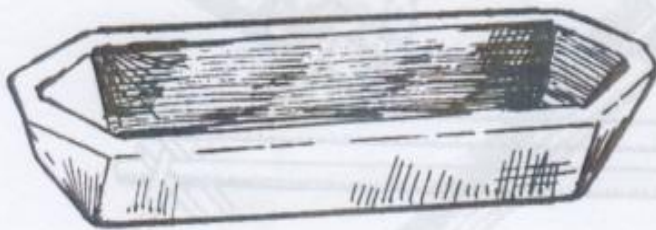
A veces alrededor del chiquero se construye una cerca bajita.



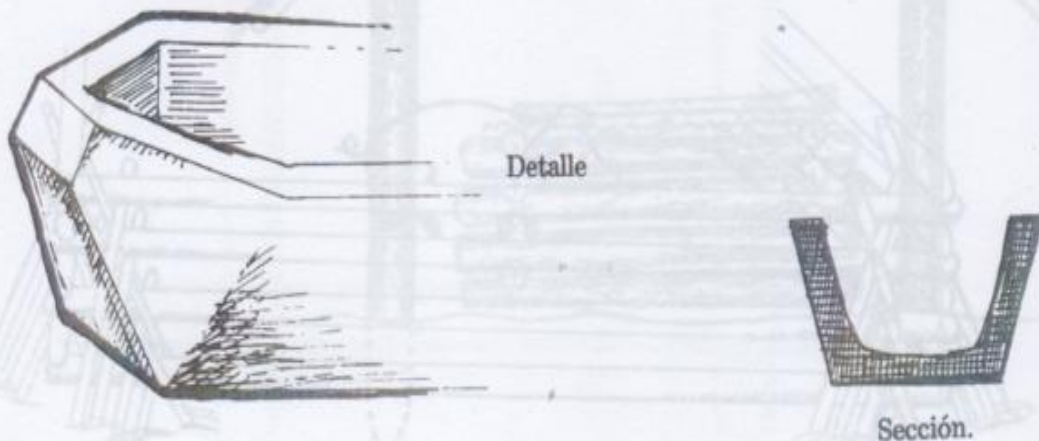
9.- COMEDERO PARA CHANCHOS

Para que los chanchos puedan conservar limpia la comida se les prepara un comedero en un tronco cavado. Las dimensiones son variables. Se prefiere la madera suave, como la balsa.

Se labra el palo y se saca punta a las extremidades.



Al excavar, se deja para las paredes un grueso de unos 2 cms.

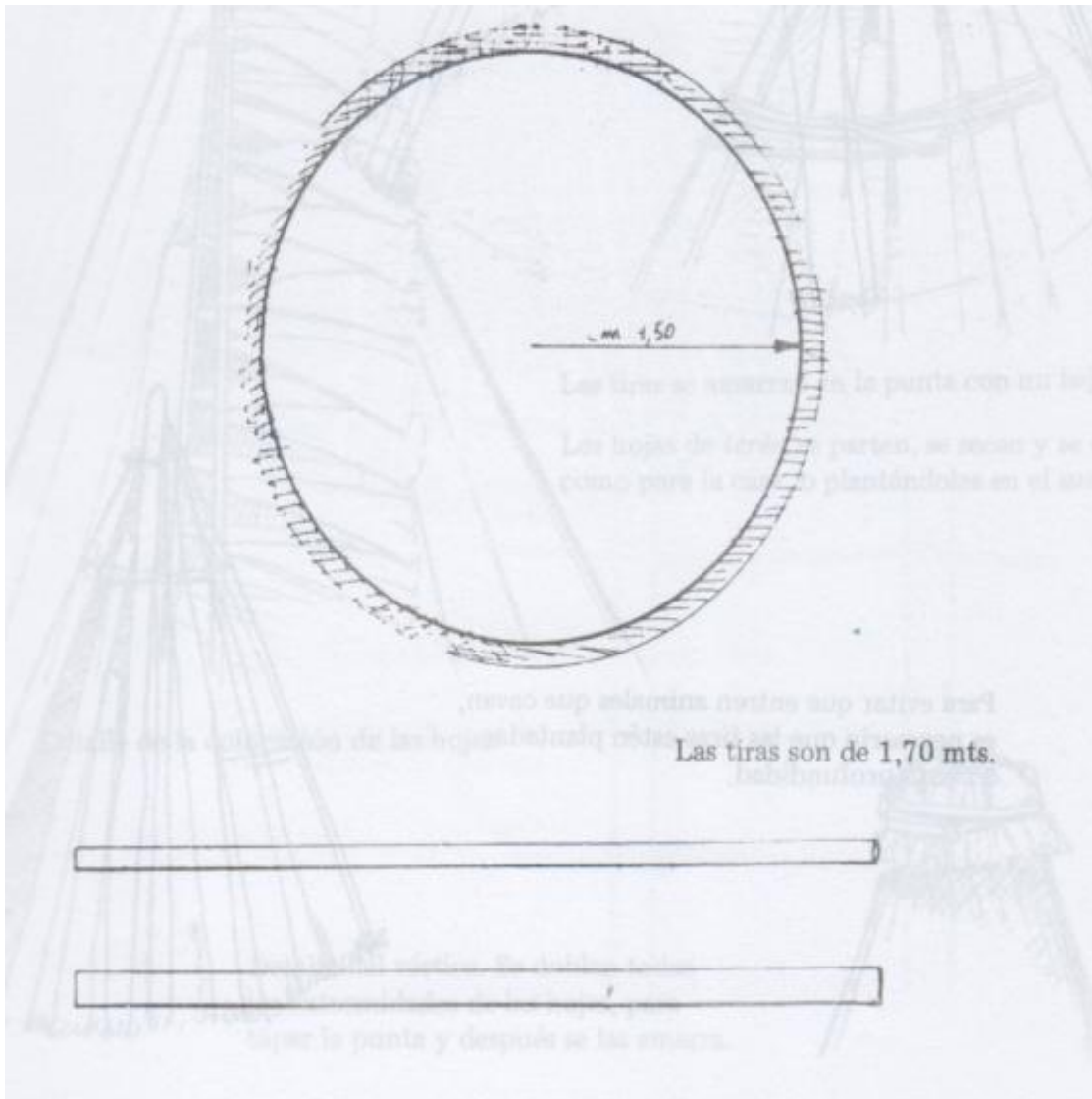


10.- GALLINERO

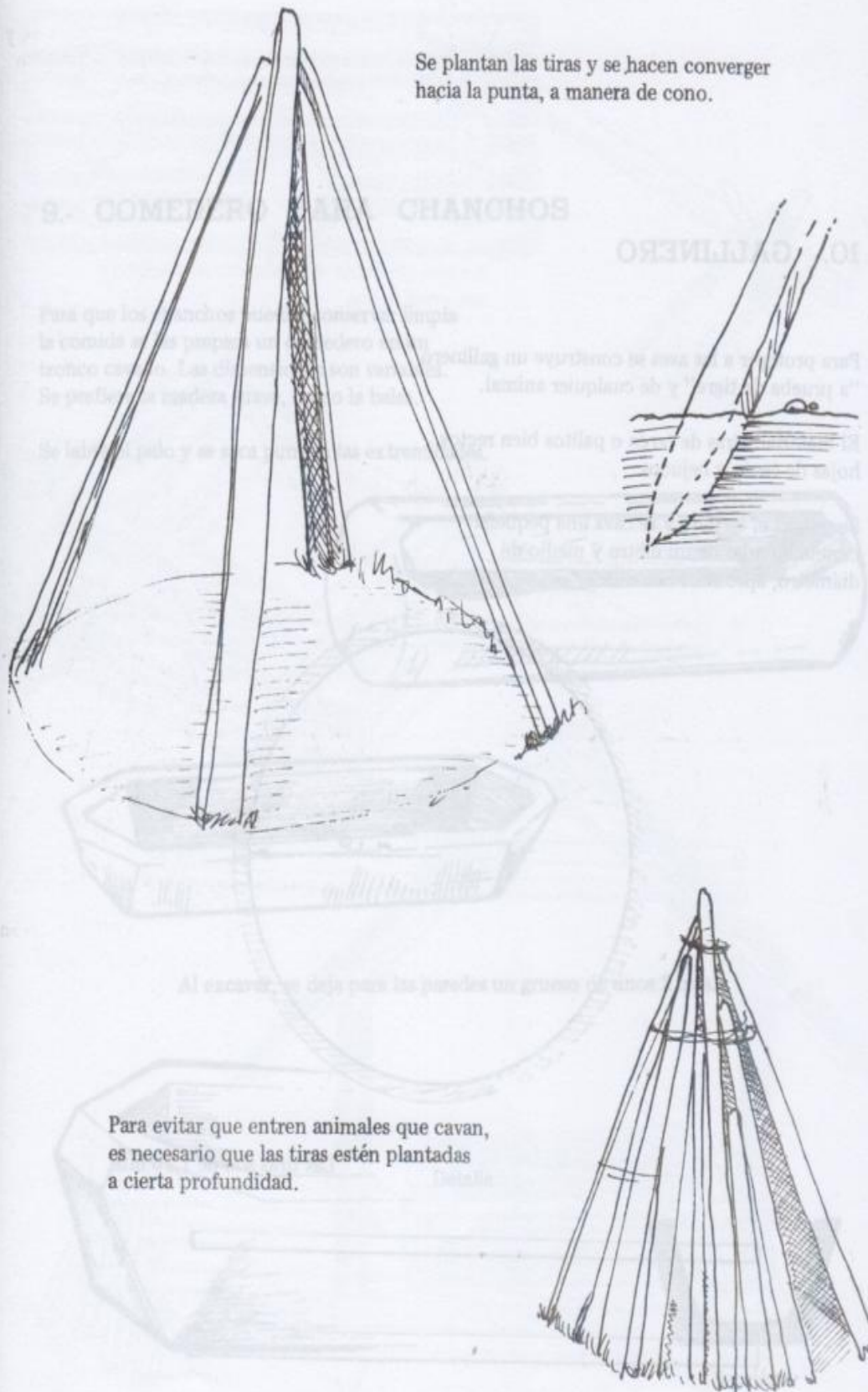
Para proteger a las aves se construye un gallinero “a prueba de tigre” y de cualquier animal.

El material: tiras de terén o palitos bien rectos, hojas de terén y bejucos.

Se aplana el terreno y se cava una pequeña cuneta circular de un metro y medio de diámetro, aproximadamente.

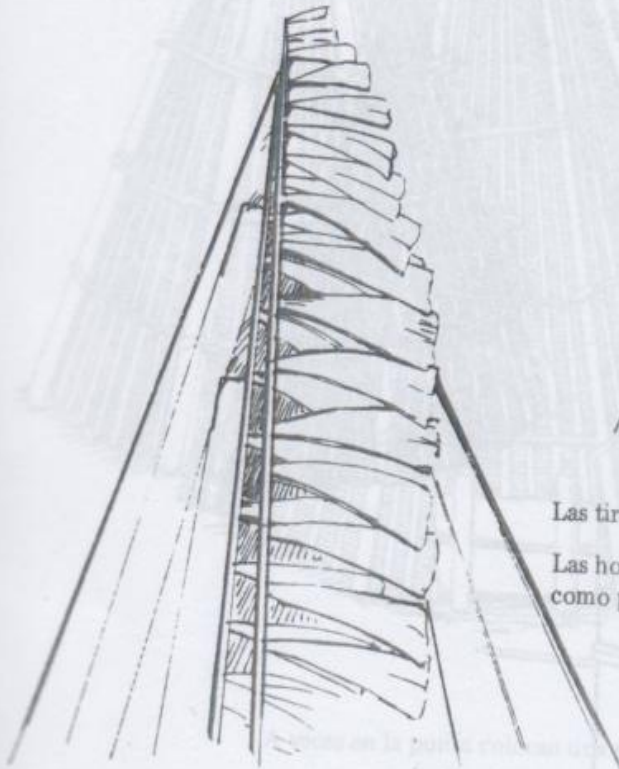
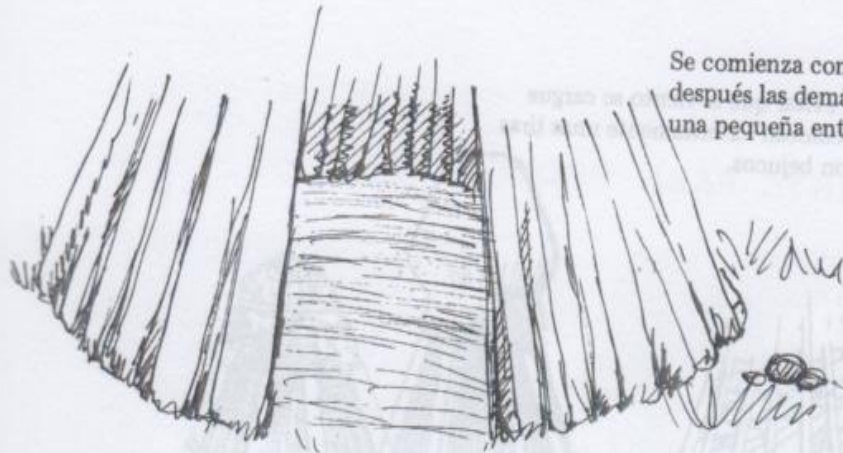


Se plantan las tiras y se hacen converger hacia la punta, a manera de cono.

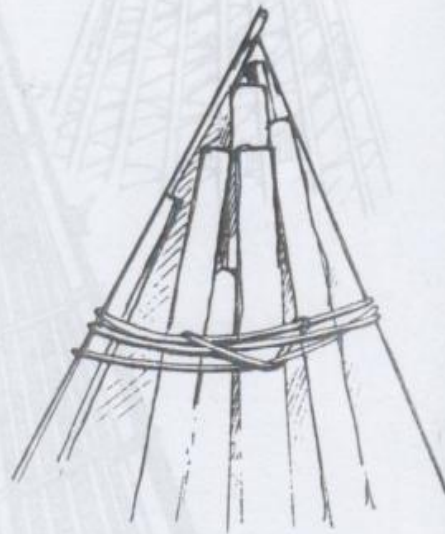


Para evitar que entren animales que cavan, es necesario que las tiras estén plantadas a cierta profundidad.

Se comienza con colocar cuatro tiras, después las demás, dejando solamente una pequeña entrada.



Detalle de la colocación de las hojas.



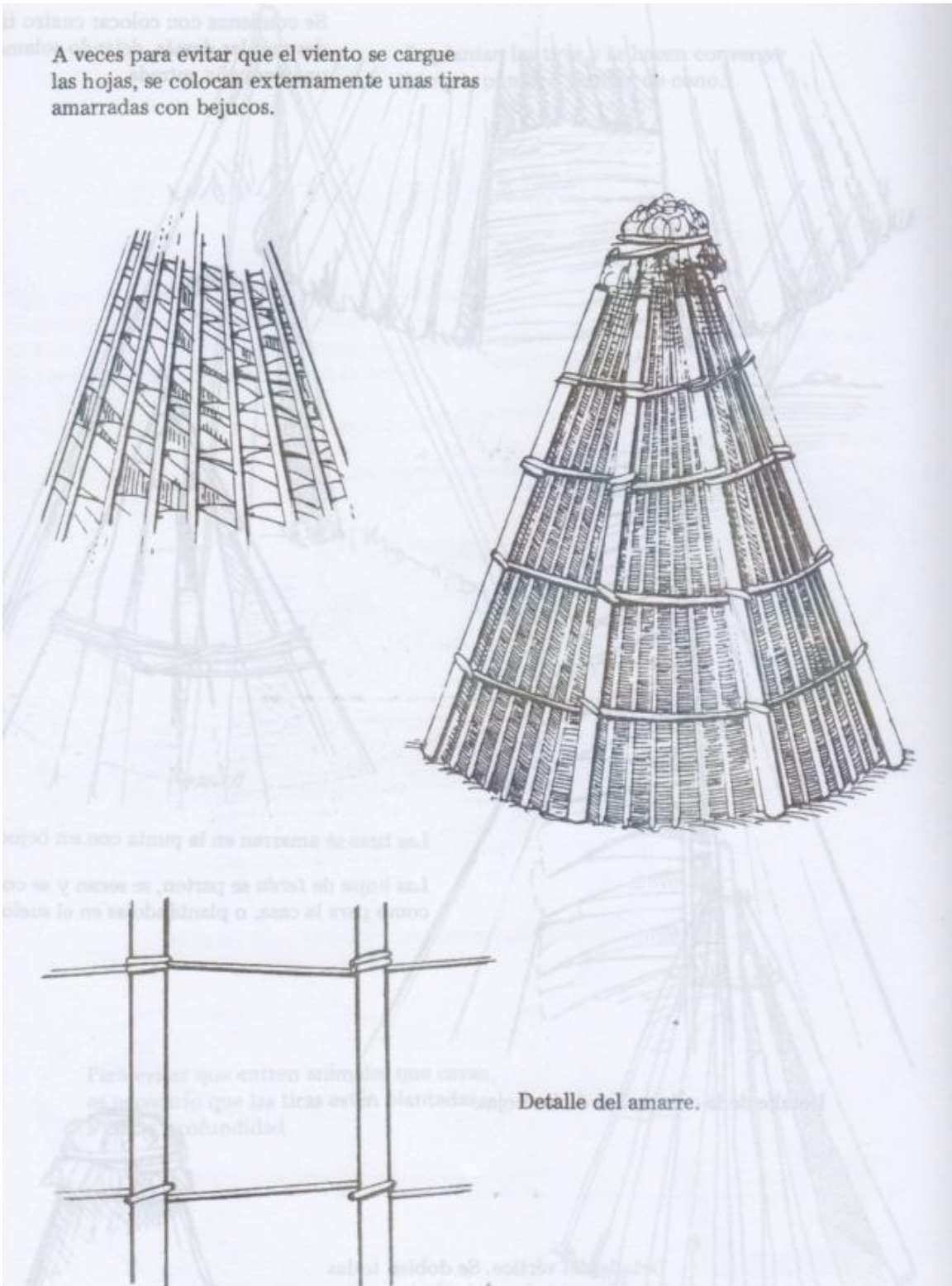
Las tiras se amarran en la punta con un bejuco.

Las hojas de *terén* se parten, se secan y se colocan como para la casa, o plantándolas en el suelo.

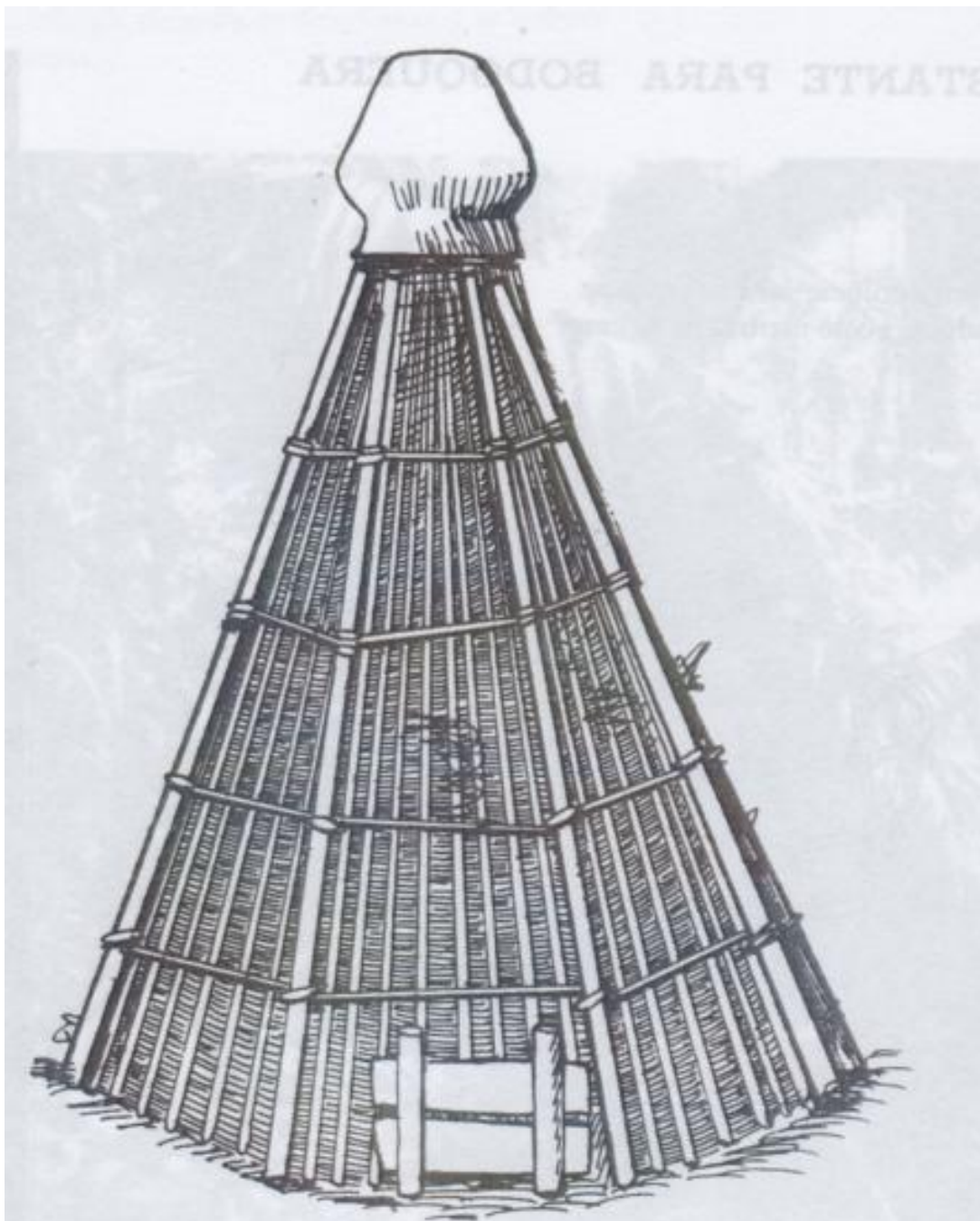
Detalle del vértice. Se doblan todas las extremidades de las hojas, para tapar la punta y después se las amarra.



A veces para evitar que el viento se cargue las hojas, se colocan externamente unas tiras amarradas con bejucos.



Detalle del amarre.



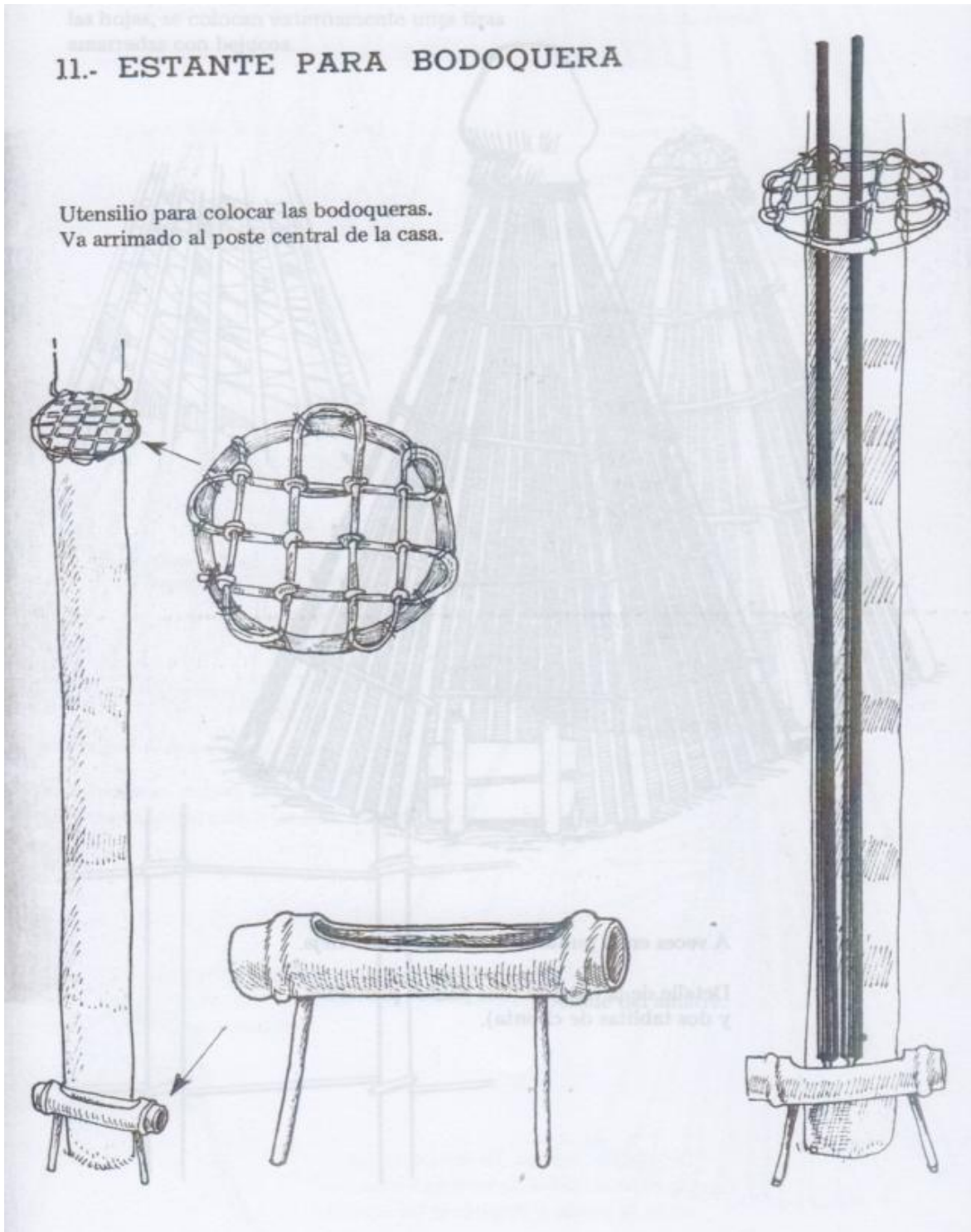
A veces en la punta colocan una *muits* vieja.

Detalle de la entrada (dos palitos plantados y dos tablitas de chonta).

las hojas, se colocan externamente en las vigas
armadas con las vigas

11.- ESTANTE PARA BODOQUERA

Utensilio para colocar las bodoqueras.
Va arrimado al poste central de la casa.



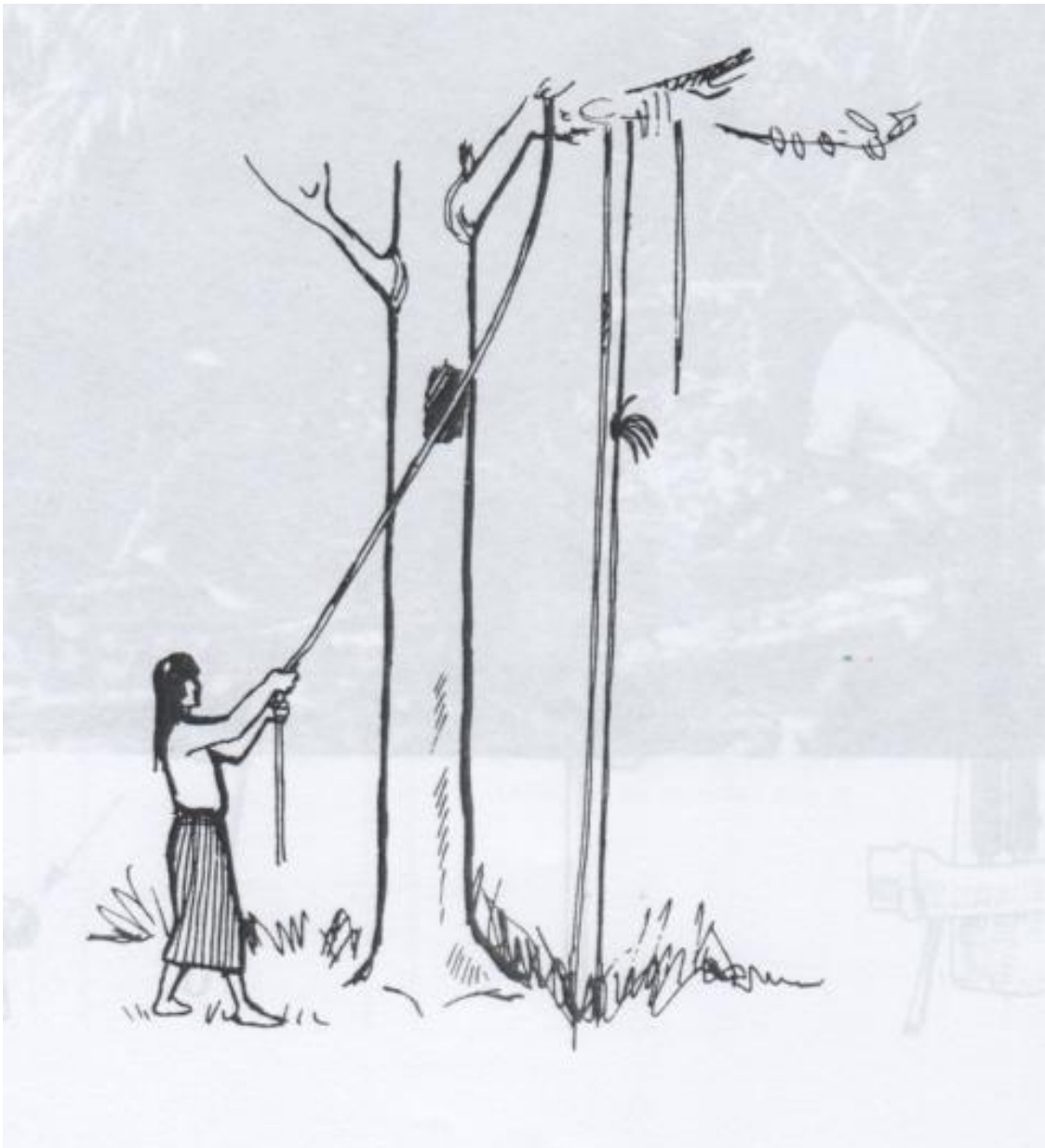


LA ILUMINACION

Existen varias maneras de iluminar durante la noche en la casa o cuando se sale.

Uno es una antorcha con hojas y resina de copal.

Para obtener la resina se practican un corte en el árbol o por medio de bejucos se busca hacer caer la resina seca que esta adherida al tronco.

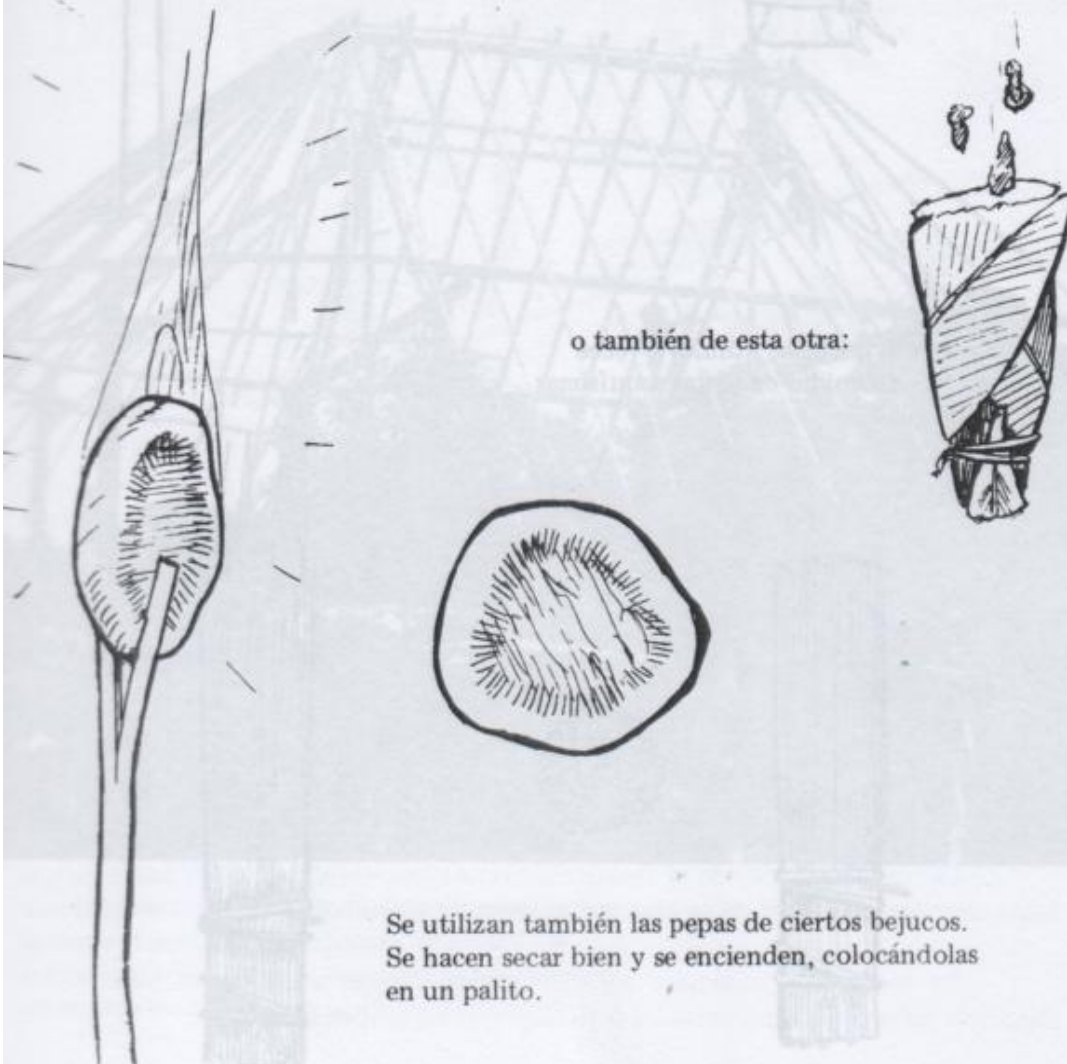


Esta resina se separa de las impurezas, como sería el material leñoso, después se despedaza y se coloca dentro de hojas.

De esta manera:

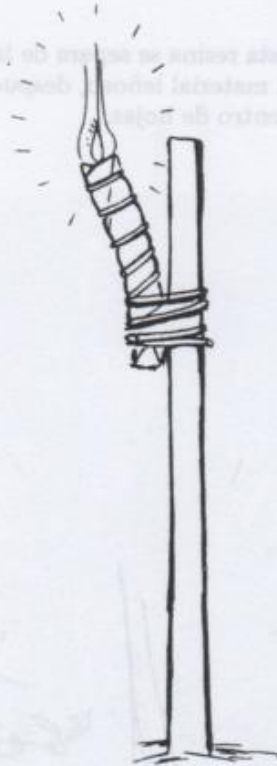


o también de esta otra:



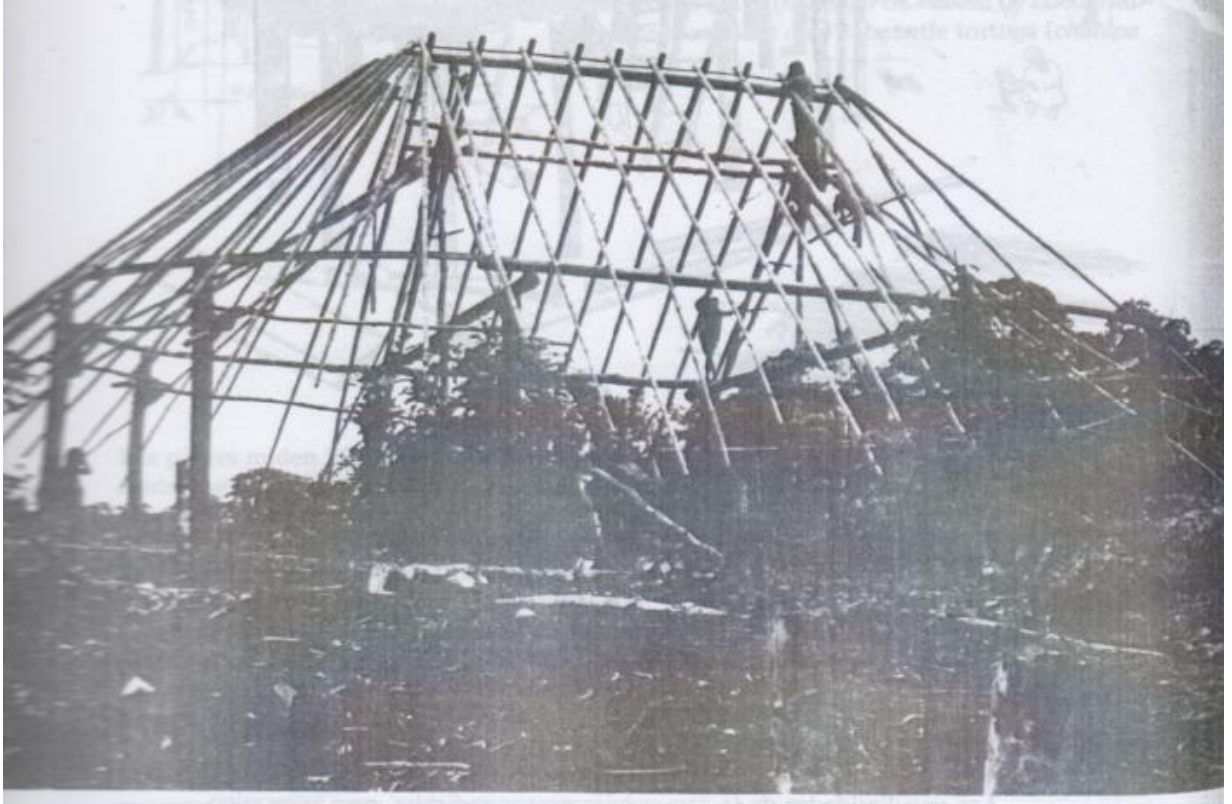
Se utilizan también las pepas de ciertos bejucos. Se hacen secar bien y se encienden, colocándolas en un palito.

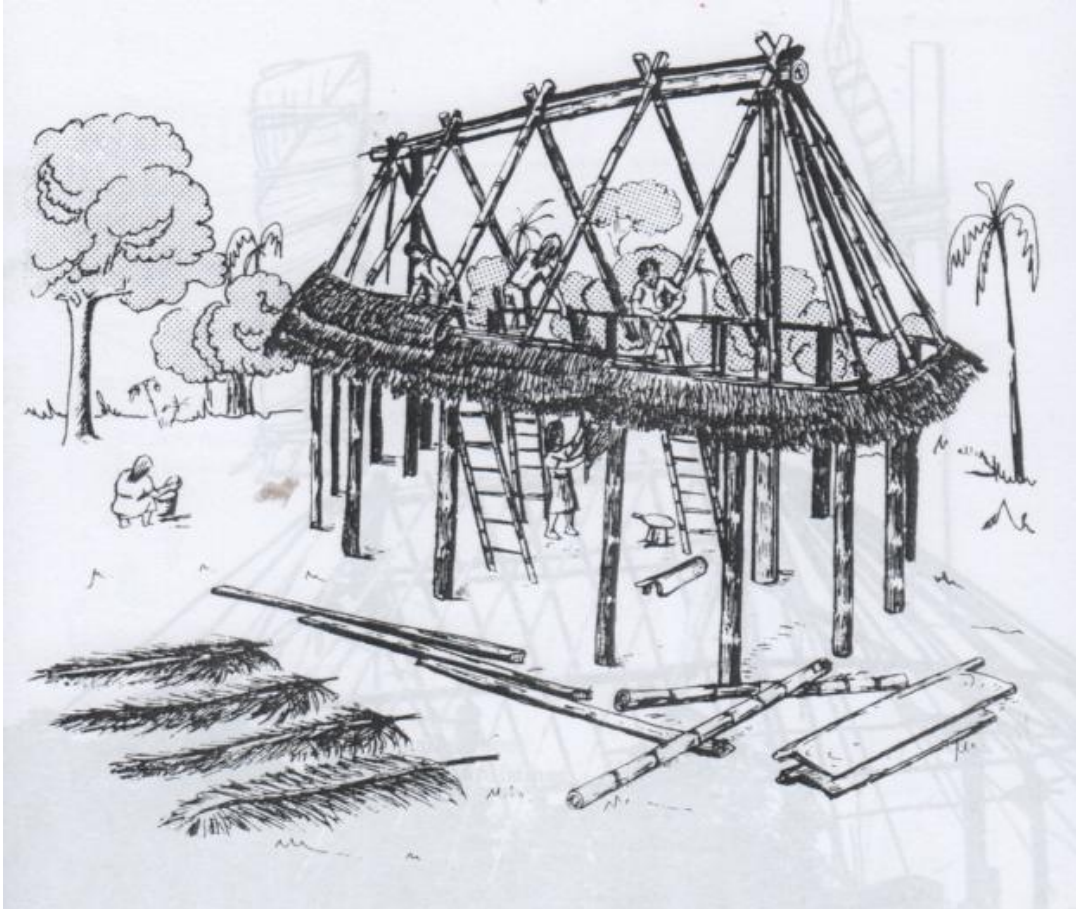
Se hace una especie de chorizo, que se amarra bien con un bejuco, dejando abierta la parte superior.



Para caminar por la noche se utilizan a veces ciertas antorchas obtenidas de tiritas sequísimas de chonta o de guadúa.



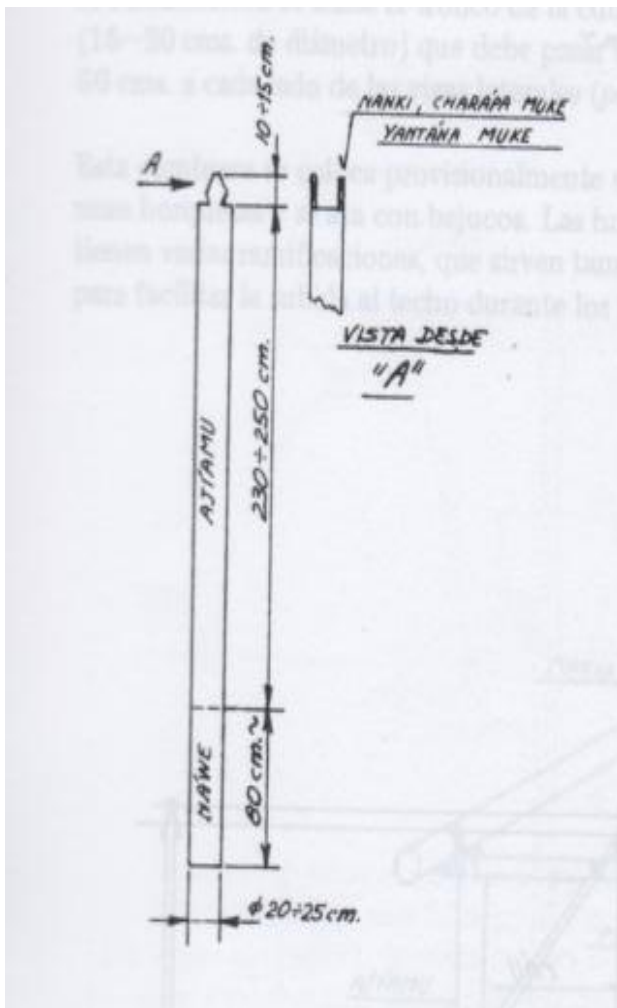




LA CASA ACHUAR

Las peculiaridades de la casa achuar no son radicales, pero la terminología, comparada con la de la cas Shuar, presenta diferencias muy marcadas.

En todo caso, cualquier variación puede ofrecer pistas útiles, para descubrir influencias o parentescos culturales con los grupos limítrofes.



Como trabajo previo a la construcción de la casa, se procede a reunir el material necesario. Primeramente los cuatro pilares del rectángulo central. En general se tumban arboles de chikainia o paeni. Se usan también troncos de *Tuntuam*, *ampaki*, *kuunt*.

A veces, en lugar de tumbarlos, se utilizan los que han sido derribados por los huracanes y se abre un camino para llevarlos el lugar deseado.

Los cuatro pilares de la casa (ajiamu en singular, jea ajiamuri, en su conjunto) miden entre 2,30, hasta 2,50 mts. A unos 80 cms. De la base (náwe) se hace una señal. La parte superior se corta a manera de lanza (*nanki*) o de cabeza de tortuga (*charápa muúké*).

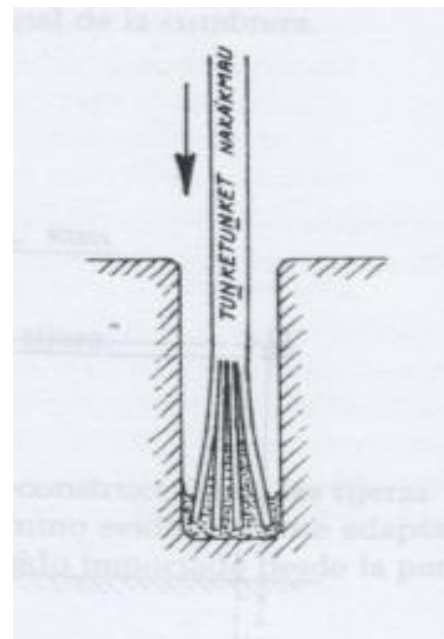
Palo para extraer la tierra del hoyo

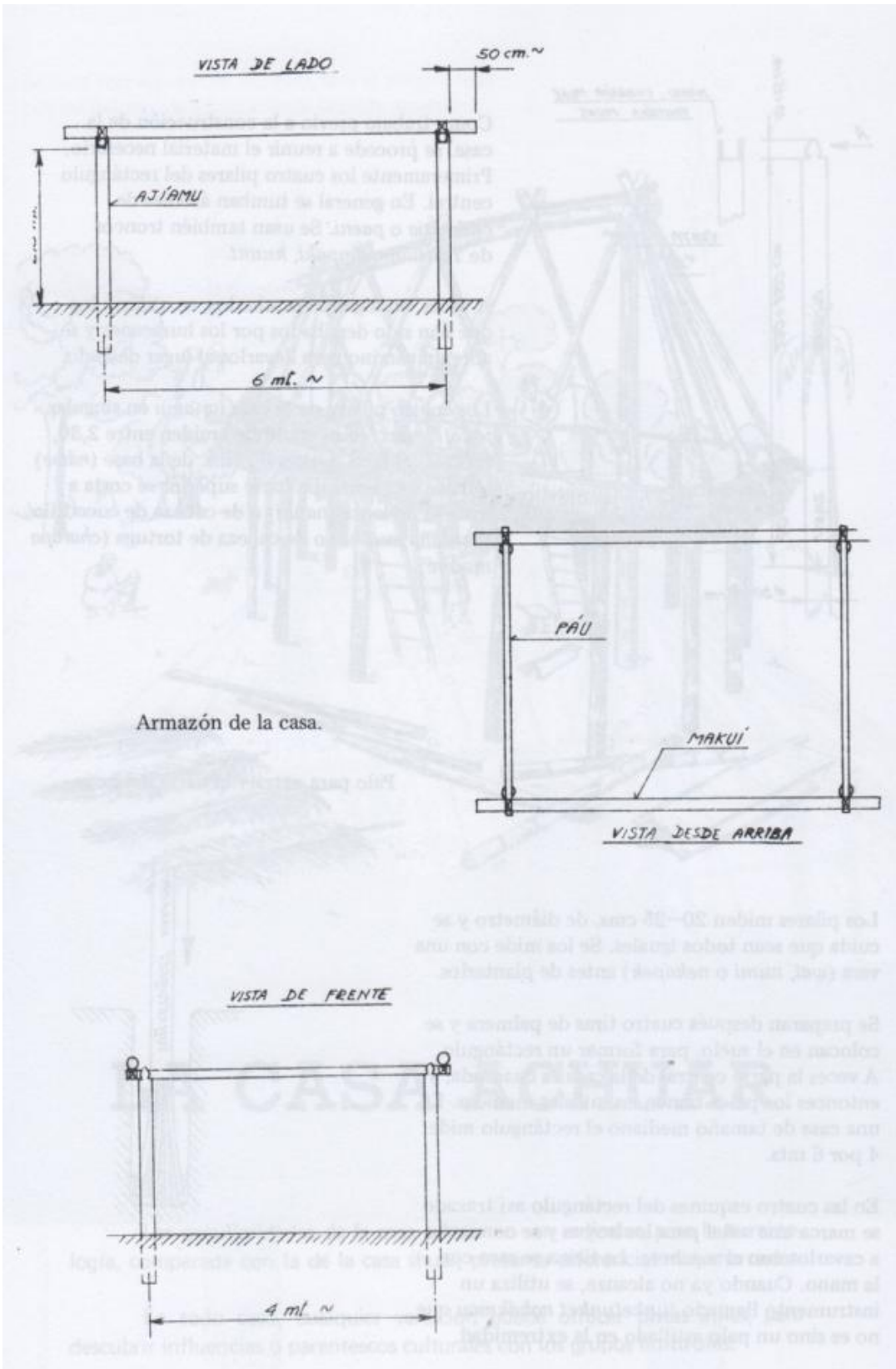
Los pilares miden 20 – 25 cms. De diámetro y se cuida que sean todos iguales. Se los mide con una vara (*wai*, *numi* o *nekápek*) antes de plantarlos.

Se preparan después cuatro tiras de palmera y se colocan en el suelo, para formar un rectángulo.

A veces la parte central de la casa es cuadrada, ya entonces los palos tienen las mismas medidas. En una casa de tamaño mediano el rectángulo mide 4 por 6 mts.

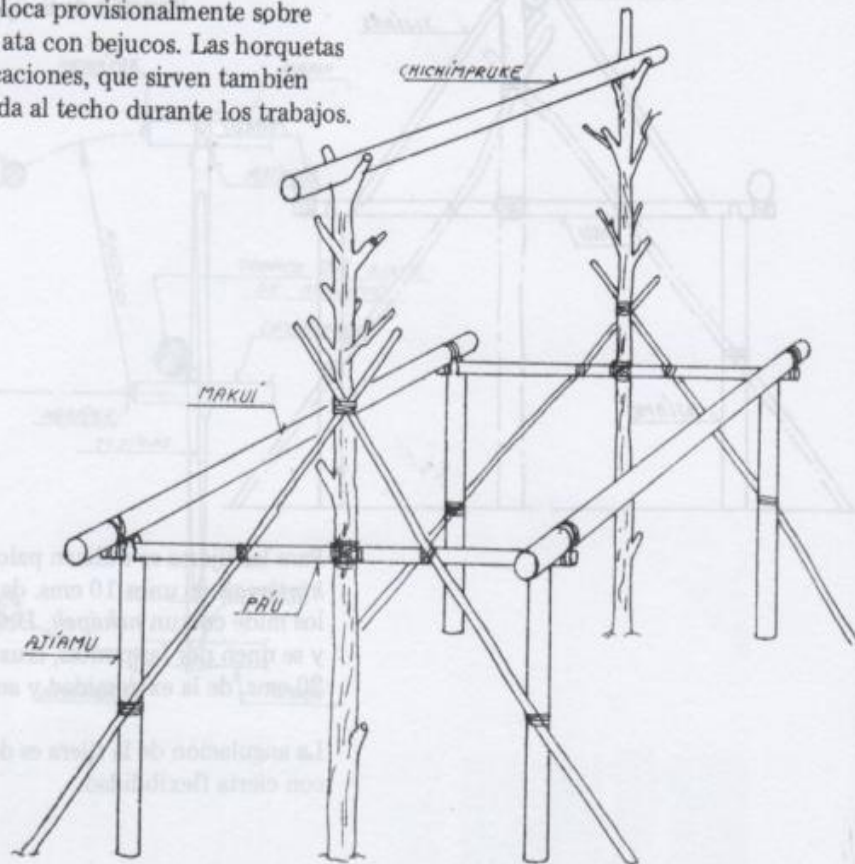
En las cuatro esquinas del rectángulo así trazado se marca una señal para los hoyos y se comienza a cavarlos con el machete. La tierra se saca con la mano. Cuando ya no alcanza, se utiliza un instrumento llamado *tunketunket nakákmau* que no es sino un palo astillado en la extremidad.



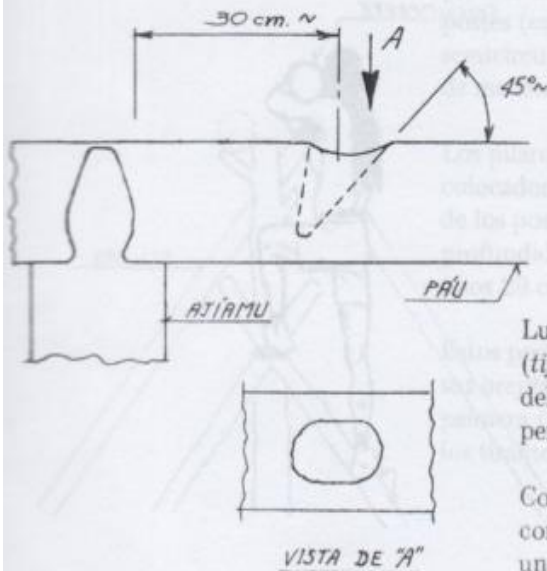


A continuación se alista el tronco de la cumbrera (15–20 cms. de diámetro) que debe pasar unos 60 cms. a cada lado de las vigas laterales (*páu*).

Esta cumbrera se coloca provisionalmente sobre unas horquetas y se ata con bejucos. Las horquetas tienen varias ramificaciones, que sirven también para facilitar la subida al techo durante los trabajos.



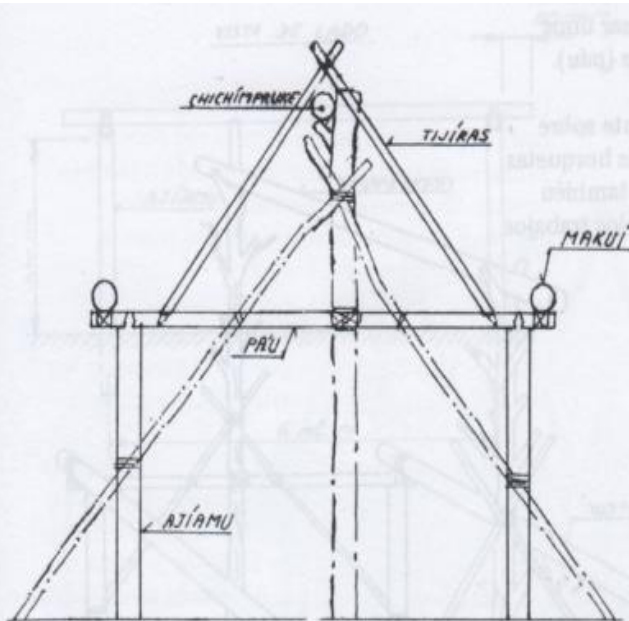
Andamio y colocación provisional de la cumbrera.



Empalme de la tijera.

Luego se procede a la construcción de las tijeras (*tijeras*, en achuar, término evidentemente adaptado del castellano que ha sido importado desde la parte peruana).

Con el machete se hacen dos huecos en cada *páu*, con un ángulo de 45 grados, a una distancia de unos 30 cms. de los pilares laterales (*ajiamu*).



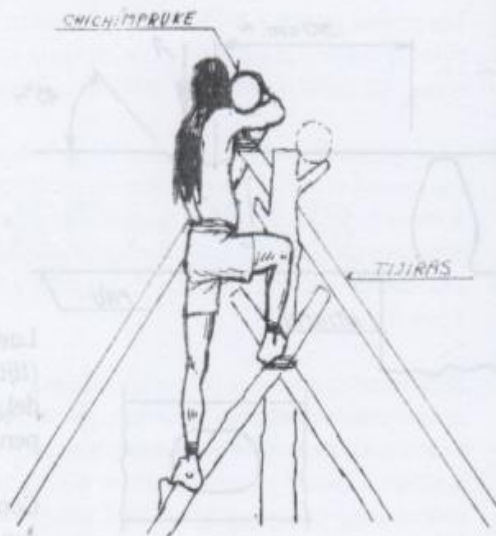
Posición de la tejera.

Para las tijeras se utilizan palos de *chiwia* o *kintiyais* de unos 10 cms. de diámetro. Se los mide con un *nekápek*. Después se cogen dos y se unen por las puntas, cruzándolos a unos 20 cms. de la extremidad y amarrándolos bien.

La angulación de la tejera es de 90 grados, pero con cierta flexibilidad.

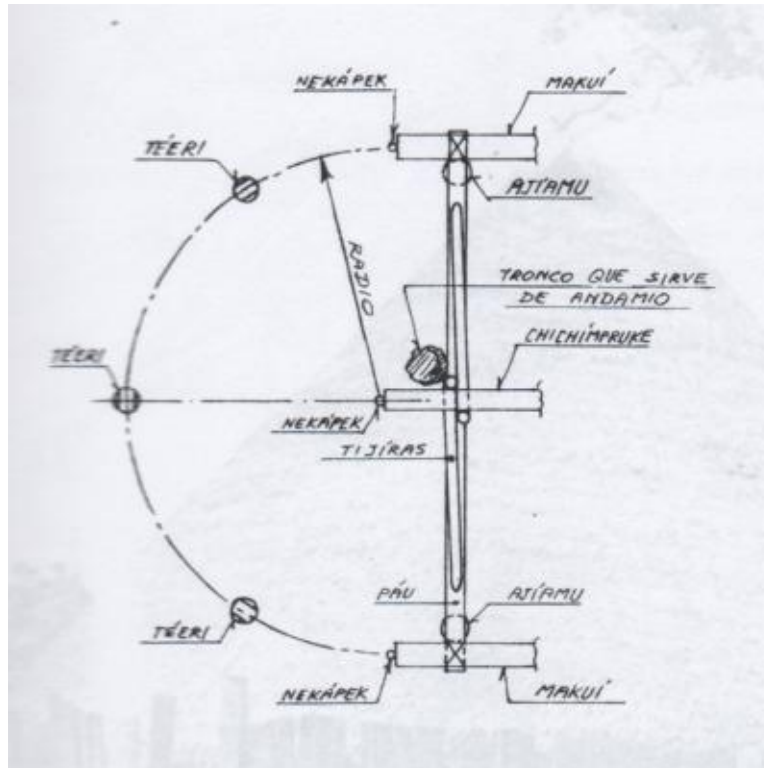
La dimensión de la tejera determina al alto de la casa, que puede alcanzar hasta lo 5—6 mts.

La posición de las tijeras puede ser corregida durante el trabajo. Cuando cada tejera ha sido puesta en el lugar deseado, se amarra al andamio respectivo, formado por troncos y reforzado. A continuación se sube el palo de la cumbrera, con la ayuda de horquetas.



Colocación definitiva de la cumbrera en la tejera.

Manera de sacar el radio de la parte redonda



Después se construyen las dos partes semicirculares de la causa (jéa téamuri). Desde la extremidad de la cumbre se baja un palo vertical, después con una piola se mide la distancia desde este punto a los postes (*makuí*): esta diferencia es el radio de la semicircunferencia. Se trata amarrando un trozo de madera a la piola y haciendo una señal en el suelo.

Los pilares de la semicircunferencia suelen ser tres, colocados a distancias iguales. Tienen el mismo largo de los postes centrales, pero se los entierra a una profundidad menor, de tal manera que sobresalgan unos 20 cms. Con respecto a los *ajiamu*.

Estos postes deben ser colocados de tal manera que sus orejitas terminales puedan recibir la tira de palmera (*tantekmauri*) que se coloca para sostener los tirantes.

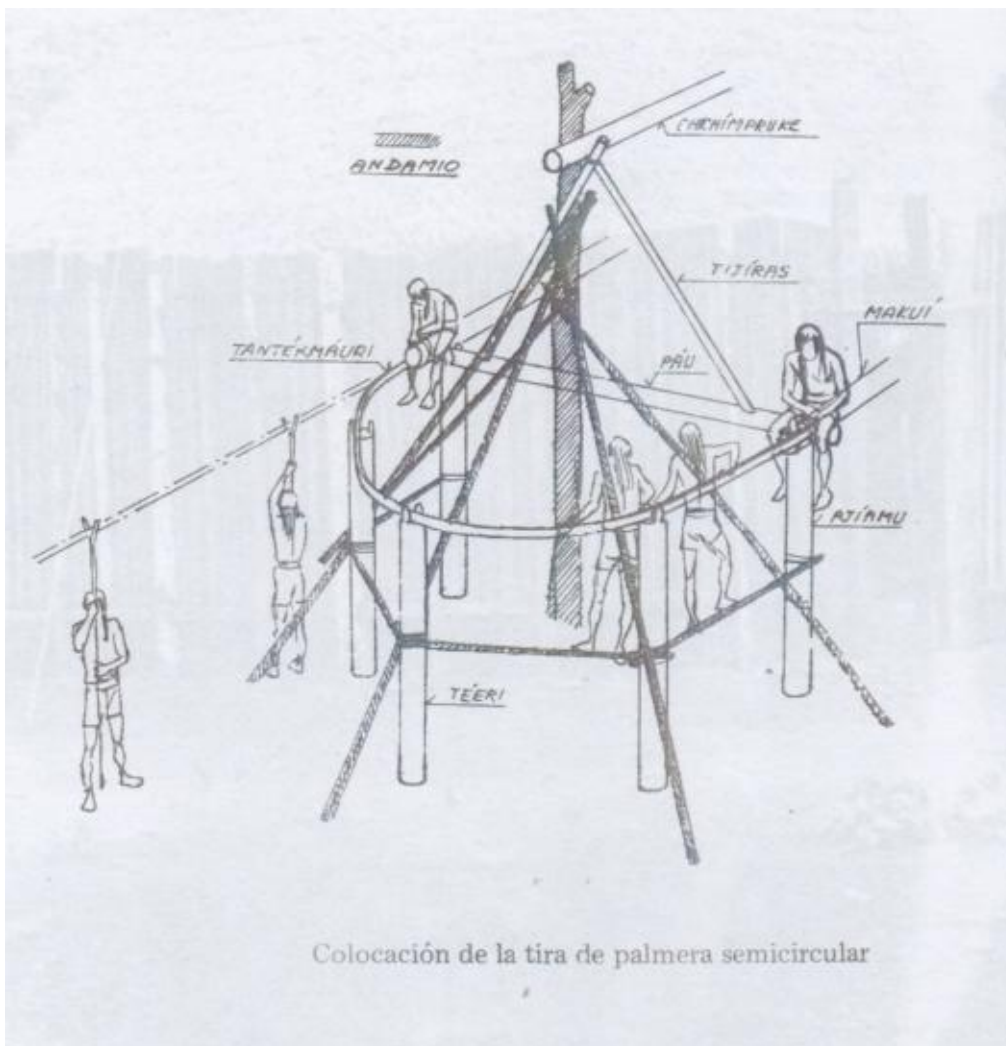


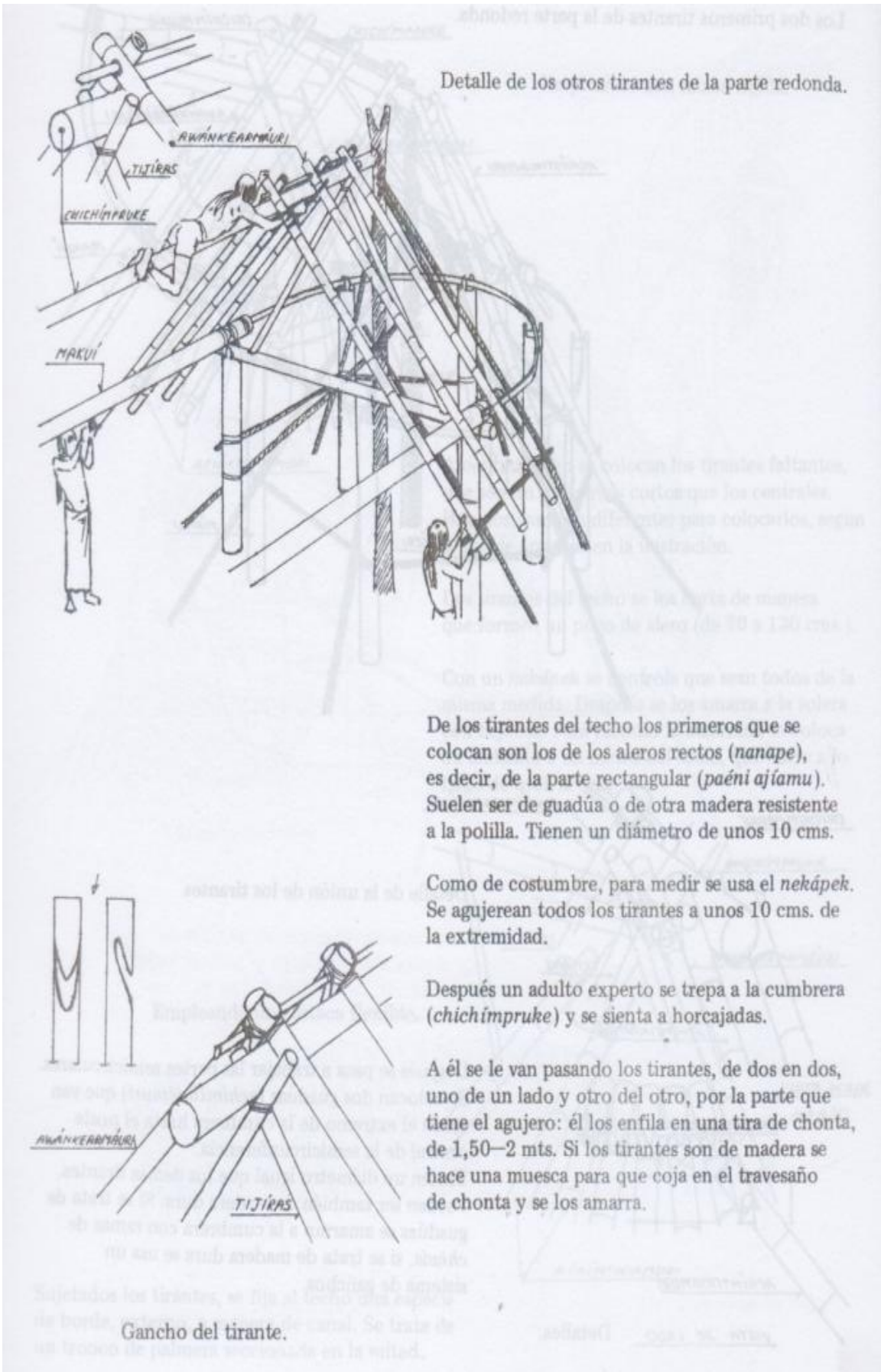
Llegados a este punto es indispensable completar el andamio para facilitar los trabajos,
Se colocan unos palos inclinados y se amarran.

En el sitio donde estos puntales son amarrados a los postes se colocan también otros palos horizontales, que van de poste a poste, dando toda la vuelta.

A continuación se coloca en las rejitas de los postes la tira de palmera en forma semicircular.

Se usa preferentemente la palmera *kupat*.





Detalle de los otros tirantes de la parte redonda.

De los tirantes del techo los primeros que se colocan son los de los aleros rectos (*nanape*), es decir, de la parte rectangular (*paéni ajámu*). Suelen ser de guadúa o de otra madera resistente a la polilla. Tienen un diámetro de unos 10 cms.

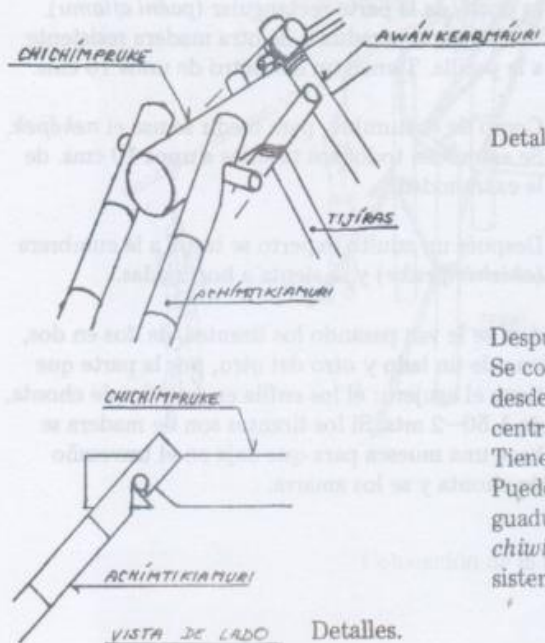
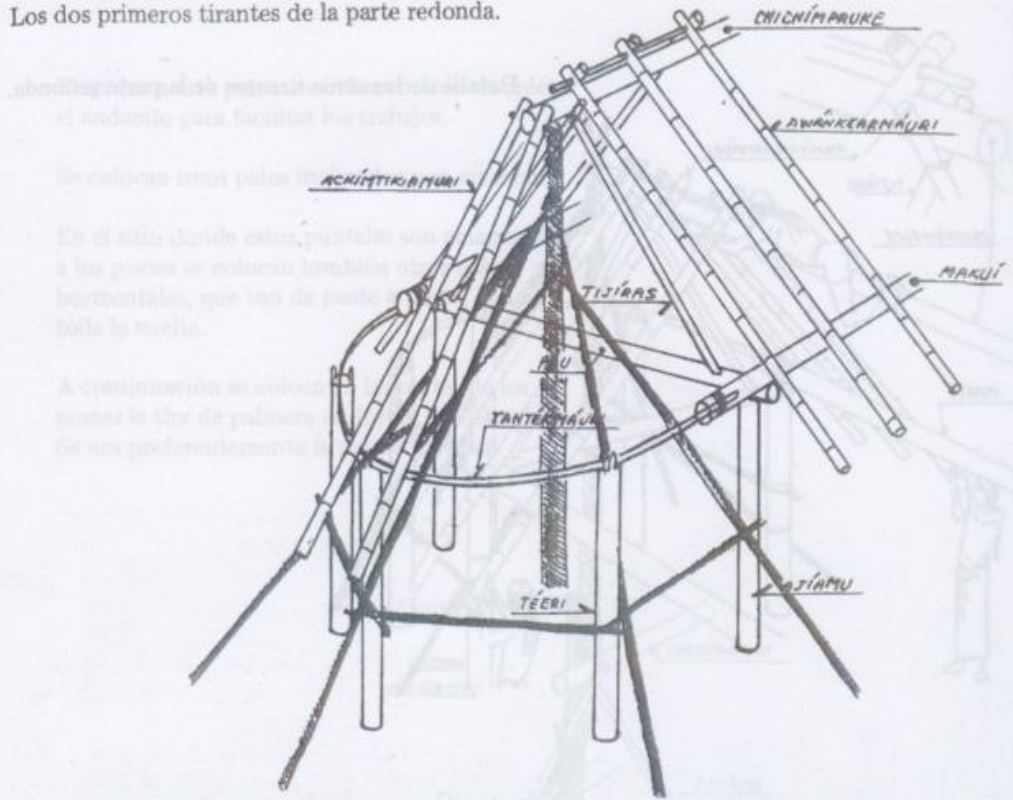
Como de costumbre, para medir se usa el *nekápek*. Se agujerean todos los tirantes a unos 10 cms. de la extremidad.

Después un adulto experto se trepa a la cumbrera (*chichípruke*) y se sienta a horcajadas.

A él se le van pasando los tirantes, de dos en dos, uno de un lado y otro del otro, por la parte que tiene el agujero: él los enfila en una tira de chonta, de 1,50–2 mts. Si los tirantes son de madera se hace una muesca para que coja en el travesaño de chonta y se los amarra.

Gancho del tirante.

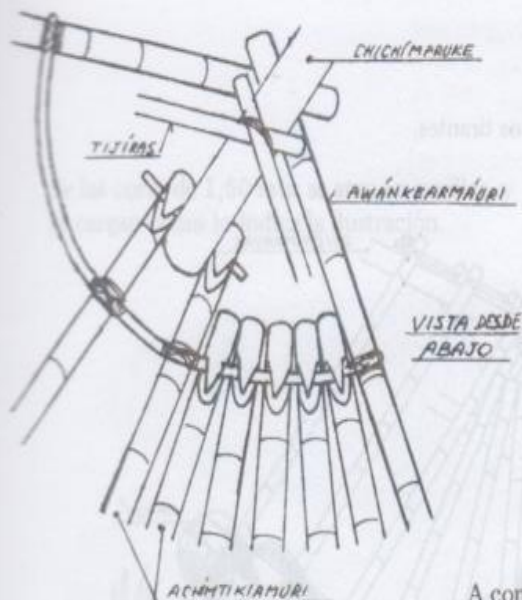
Los dos primeros tirantes de la parte redonda.



Detalle de la unión de los tirantes

Después se pasa a trabajar las partes semicirculares. Se colocan dos guadúas (*achímtikiámuri*) que van desde el extremo de la cumbrera hasta el poste central de la semicircunferencia. Tienen un diámetro igual que los demás tirantes. Pueden ser también de madera dura. Si se trata de guadúas se amarran a la cumbrera con ramas de *chiwia*, si se trata de madera dura se usa un sistema de ganchos.

Detalles.



Empleando una estaca rígida.

A continuación se colocan los tirantes faltantes, que son un tanto más cortos que los centrales. Hay dos maneras diferentes para colocarlos, según se puede apreciar en la ilustración.

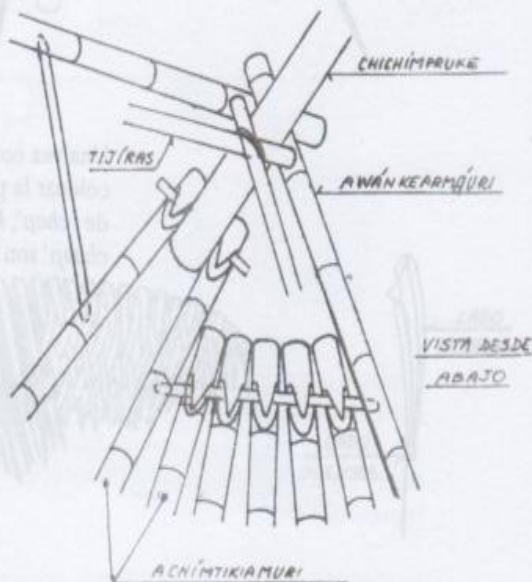
Los tirantes del techo se los corta de manera que formen un poco de alero (de 70 a 130 cms.).

Con un *nekápek* se controla que sean todos de la misma medida. Después se los amarra a la solera con bejucos. Para facilitar la amarrada se coloca un andamio a un metro del suelo, que corre a lo largo de toda la casa.

Tejendo las hojas.

Para el alero se utilizan hojas...

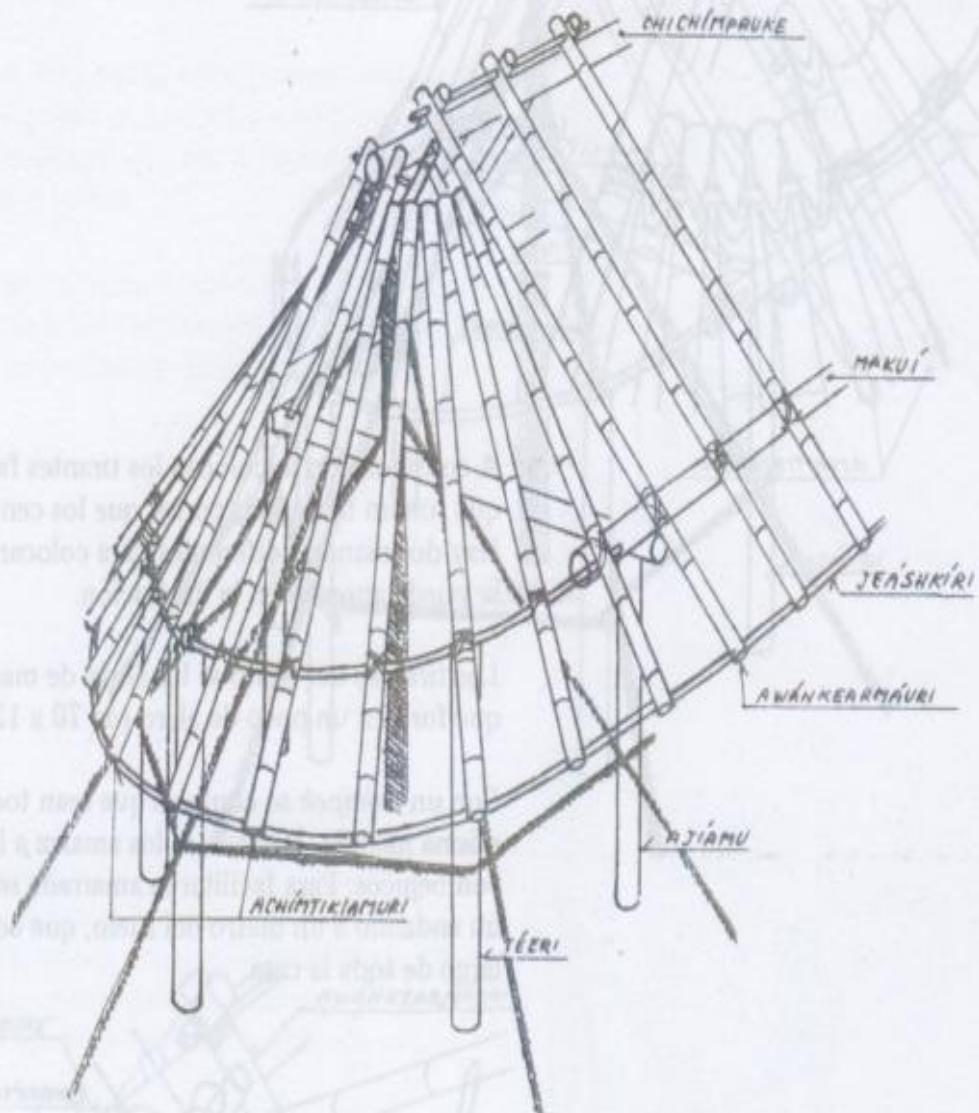
Empleando una estaca flexible.



Sujetados los tirantes, se fija al techo una especie de borde, externo, a manera de canal. Se trata de un tronco de palmera seccionada en la mitad.

Sección de hoja.

Visión externa de todos los tirantes.



Una vez construido el armazón, se trata de colocar la paja. Para el efecto se utilizan hojas de: *chap'*, *kuunt*, *katira*, *туруји*. Las de *chaap'* son las más usadas.

Se las corta de 1,50 mts. se atan en gavillas, y se cargan como lo indica la ilustración.



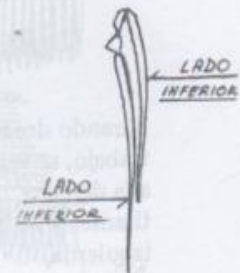
Tejiendo las hojas.



Manera de cargar las hojas.



Una hoja tejida.



Sección de hoja.

Cuando todas han sido dobladas, se yuxtaponen en manojos de 4, de manera que las nervaduras se encuentren a lado una de la otra y la última hoja cubra las demás.

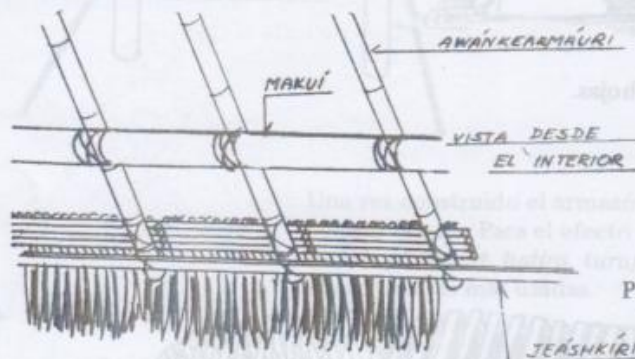
Manera de colocar las hojas tejidas.



Para colocarlas se comienza en correspondencia de uno de los pilares centrales y se da la vuelta completa. Se trabaja desde el interior de la casa y se procede de la izquierda a la derecha.

Las hojas de esta primera vuelta sobresalen un tanto.

Manera de colocar las hojas.

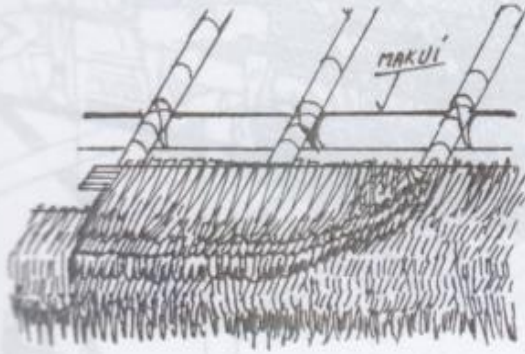


Primera vuelta de las hojas.

Mirando desde el interior, desde la posición de trabajo, se ven las extremidades de las nervaduras a la derecha, un poco sobresalientes de los tirantes y las puntas cruzadas de las hojas a la izquierda.

La segunda vuelta se pone sobre la primera, procediendo en el mismo sentido. Las nervaduras de las hojas llegan siempre al tirante sucesivo.

Los paquetes de hojas se amarran con fibras de *shuwat*, *yunkua*, *kakau* o por medio de bejucos de *kaap'* o *chikim*. Una vez terminada la primera vuelta de hojas se pasa a la segunda, colocando las nervaduras a la distancia de un dedo (o algo más, según la cantidad de hojas disponibles).

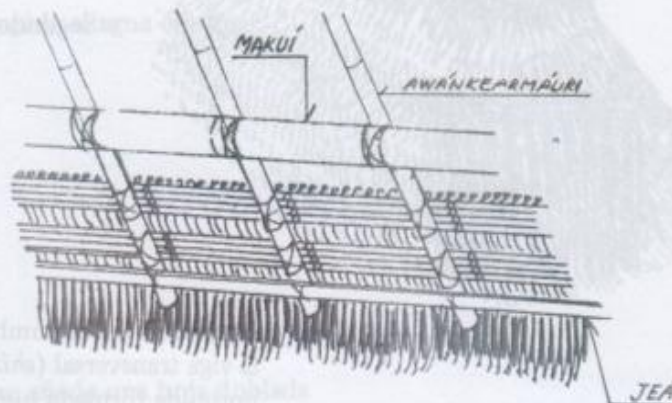


Segunda vuelta de las hojas.

Tejido para la cumbre de la cumbrea.

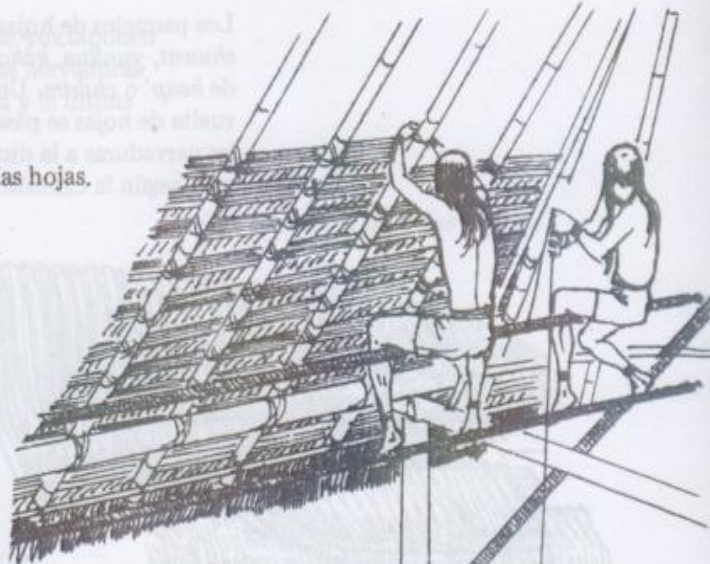
Cuando el que trabaja se sienta se coloca la paja en forma de un cono.

Se sigue así hasta llegar a la cumbrea y se va levantando gradualmente el andamio sobre el cual trabajan los hombres. A veces estos palos horizontales son dos. El uno para apoyar los pies y el otro para sentarse a descansar durante el trabajo.



Segunda vuelta, vista desde afuera.

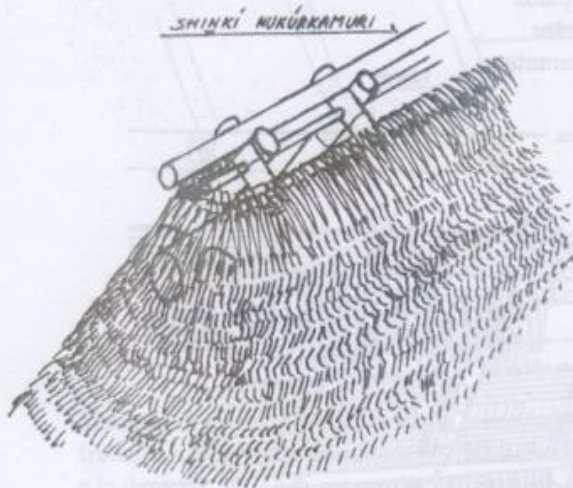
Manera de subir las hojas.



Cuando el que coloca la paja se halla muy alto, se le alcanzan las hojas por medio de un bejuco.



Manera de colocar las hojas.

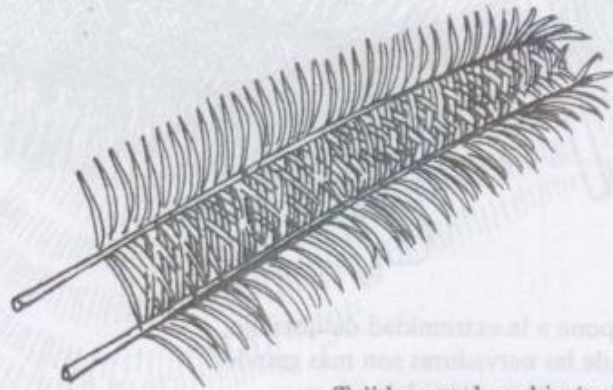


Segundo palo de la cumbre.

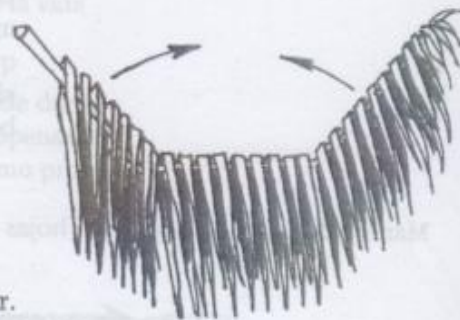
Llegados así a la cumbre, se pone primeramente la viga transversal (*shinkí nukurkámuri*), sobre la horquilla formada por el encuentro de los tirantes.

Este palo tiene el mismo largo del que está más abajo, pero es más delgado.

A continuación se sobreponen manojos de hojas de *chaap* de dos en dos y de este manajo se trenzan las primeras dos de arriba con las últimas dos de a lado (*kapirash*).



Tejido para la cubierta de la cumbre.

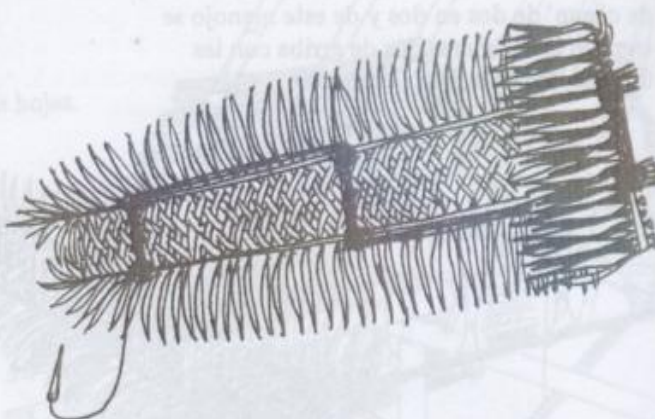
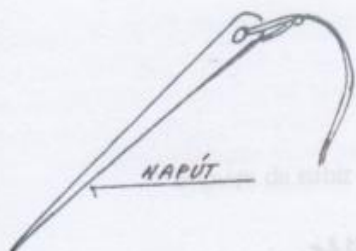


Hoja que impide al agua chorrear.



Al manajo así preparado se añade una hoja doblada con el sistema acostumbrado y después doblada a lo largo de la nervadura, de manera que se la reduce a una tercera parte.

Manera de amarrar el paquete complejo de hojas.

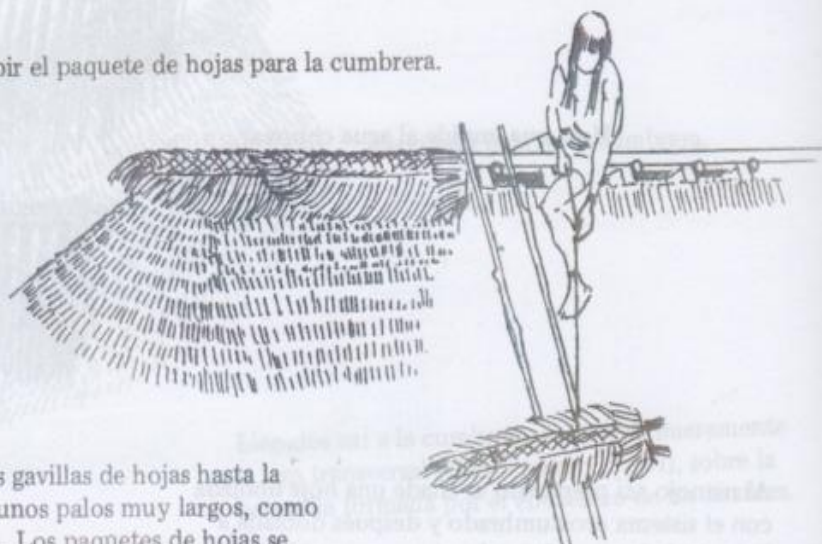


Esta hoja se sobrepone a la extremidad del manojito, por el lado en donde las nervaduras son más grandes, transversalmente respecto a estas. Además su nervadura mira hacia la parte externa del manojito.

Este detalle tiene la finalidad de desviar hacia los lados el agua de la lluvia que corre desde la punta hacia la base del manojito de hojas.

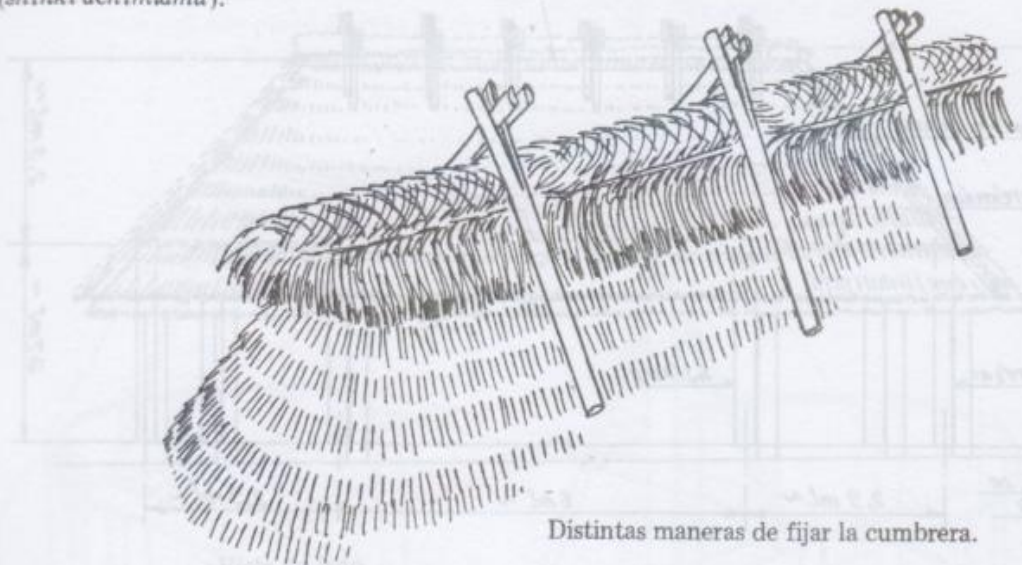
El manojito de hojas se amarra, o mejor, se cose con una especie de aguja (*napút*) de madera *kenku*, que tiene un largo de 12 cms. Como de costumbre, el material para amarrar se compone de fibras o de bejucos.

Manera de subir el paquete de hojas para la cumbre.



Para hacer llegar estas gavillas de hojas hasta la cumbre se utilizan unos palos muy largos, como se ve en la ilustración. Los paquetes de hojas se sobreponen uno a otro, unos 40 cms. El primero sobresale un poco de la cumbre y el último se coloca en sentido opuesto.

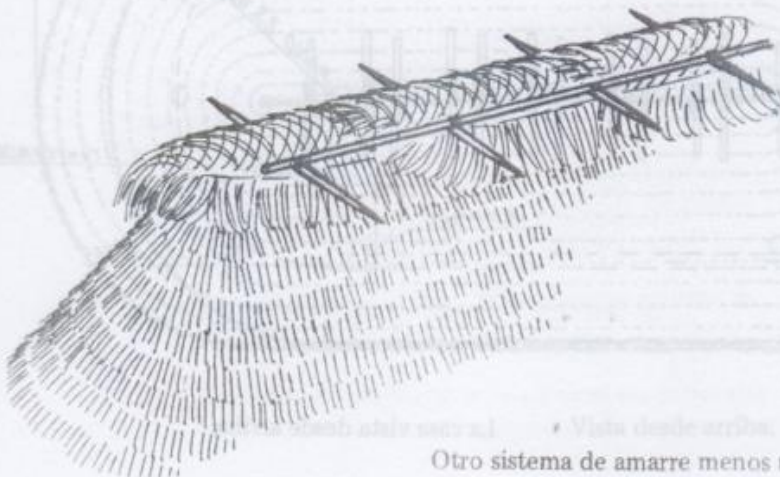
Para mantener firme la paja de la cumbrera se colocan unas estacas de un metro o más de largo (*shínki achímiamu*).



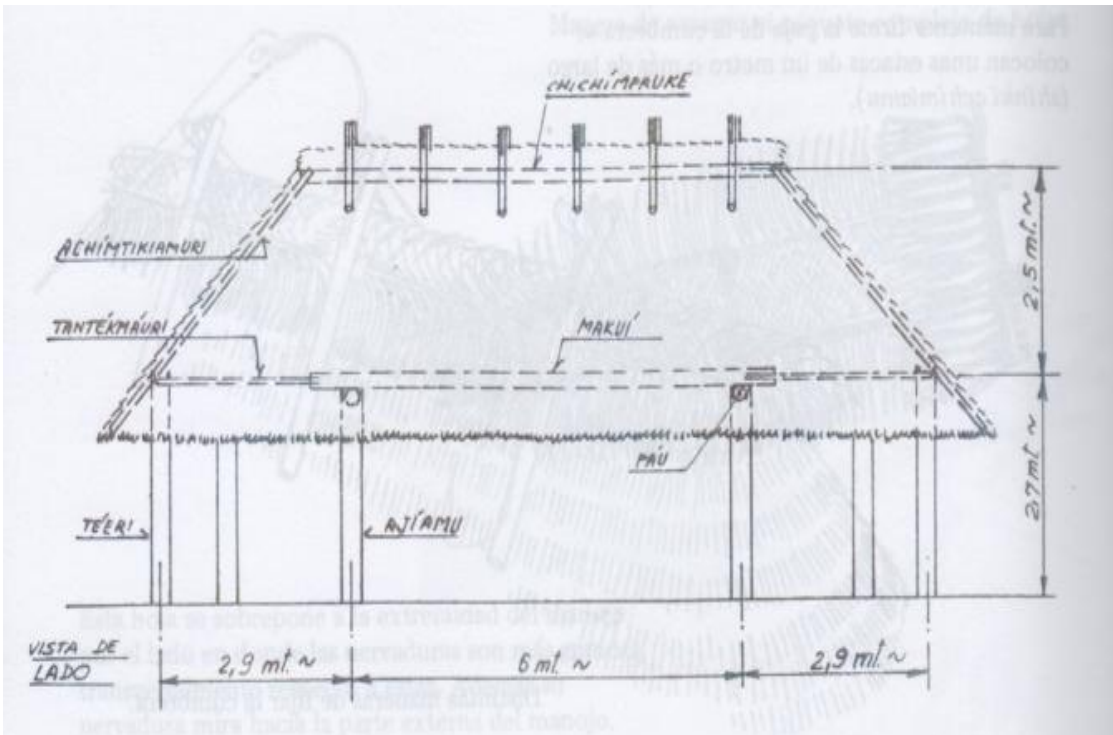
Distintas maneras de fijar la cumbrera.

A este punto la casa está acabada. No queda sino proveerla de los enseres necesarios para la vida diaria.

Una casa dura de 5 a 10 años, pero puede durar también mucho más. Un elemento indispensable para su conservación es el fogón. El humo protege el techo de los insectos fitófagos.



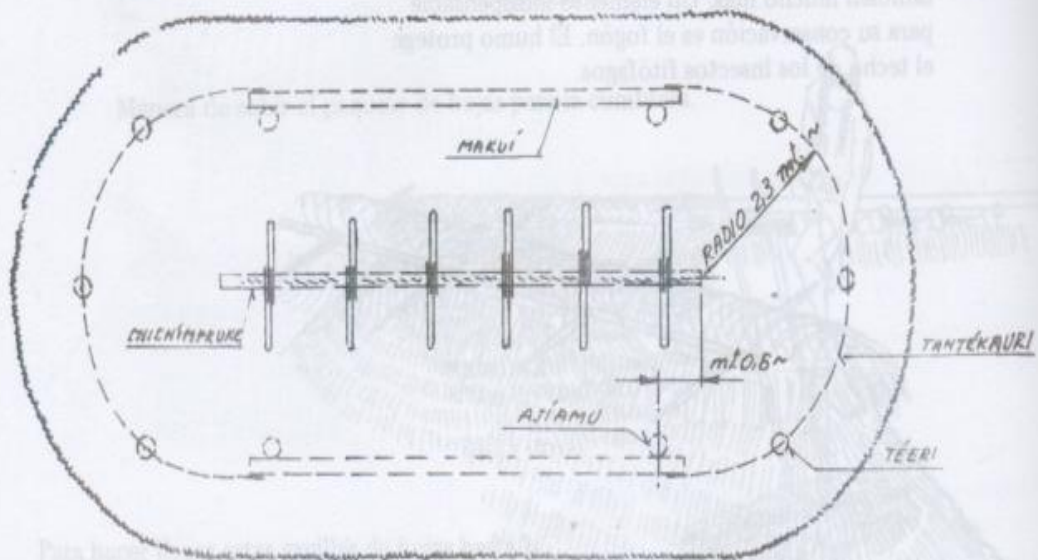
Otro sistema de amarre menos usado es este.



La casa vista de lado.

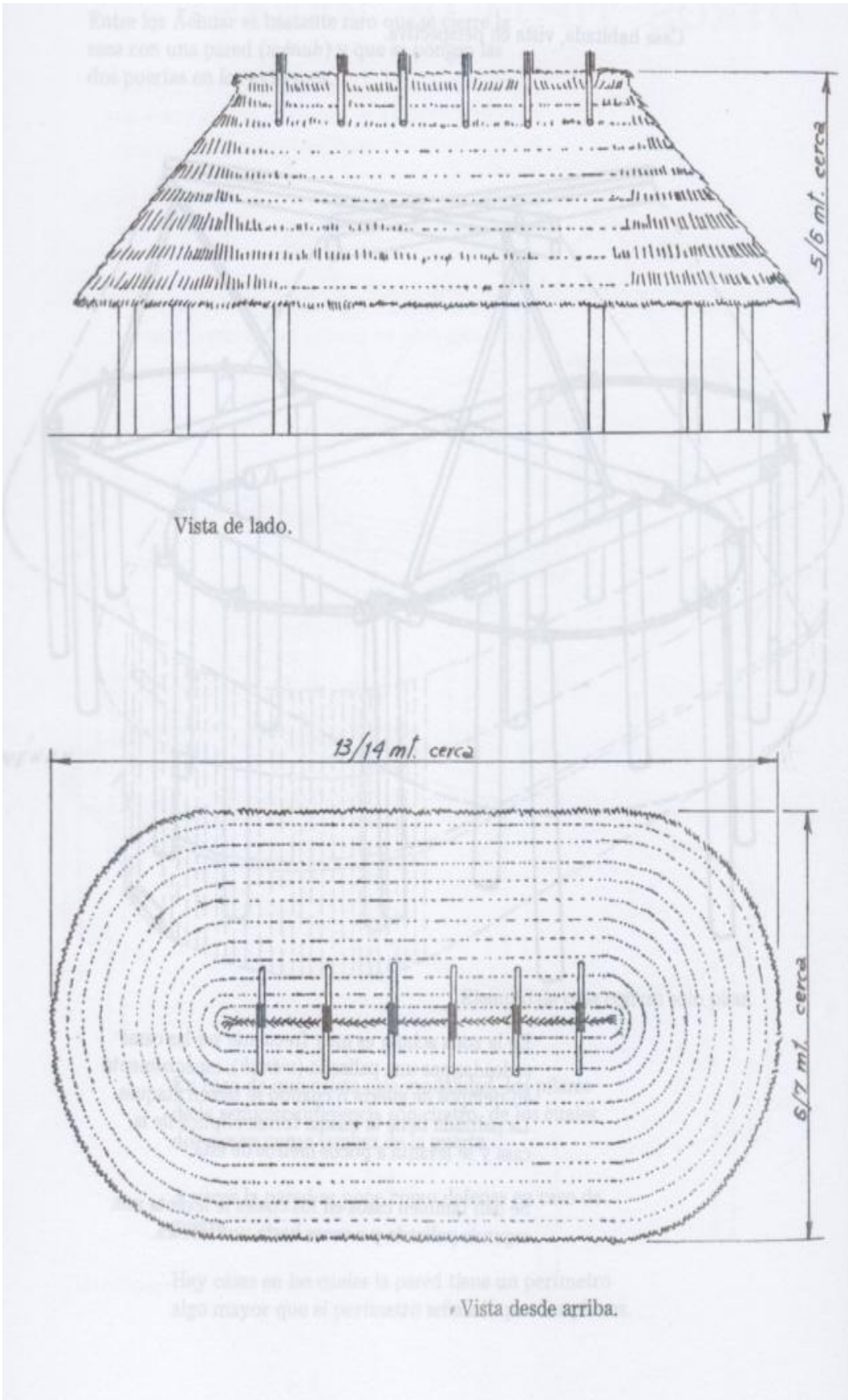
Este detalle tiene la finalidad de desviar hacia los lados el agua de la lluvia que cae desde la punta hacia la base del manajo de hojas.

A este punto se debe considerar que el manajo de hojas se hace con una especie de aguja (napi) de maderita, que tiene un largo de 12 cms. Como de costumbre, se usan también muchos otros tipos de manajos de hojas, pero en este caso se usó el tipo de manajo de hojas que se ve en la ilustración.

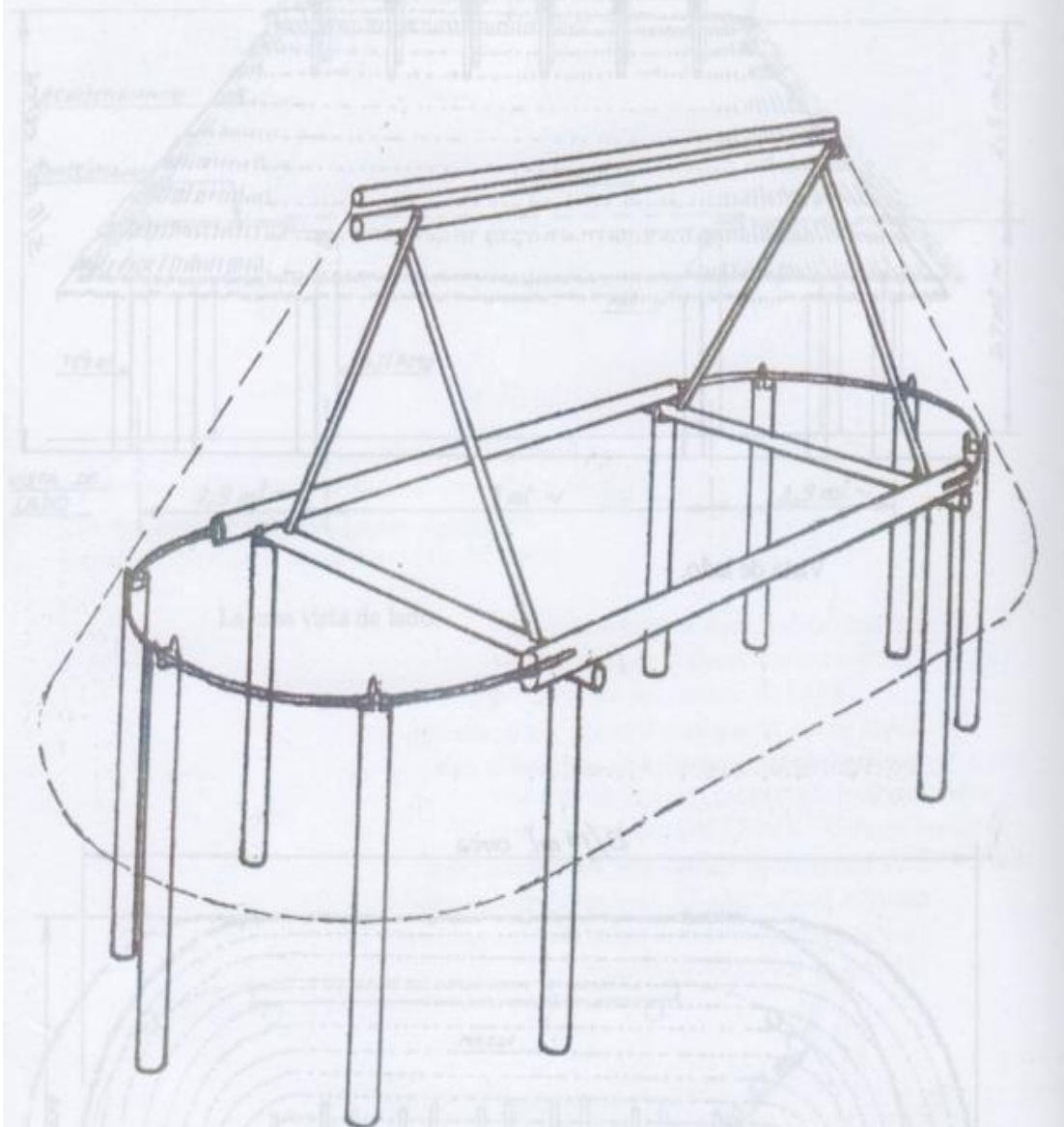


Para hacer el manajo de hojas se utilizan unos palos muy largos, como se ve en la ilustración. Los paños de hojas se suspenden uno a otro, unos 40 cms. El primer paño se coloca en sentido opuesto.

La casa vista desde arriba.



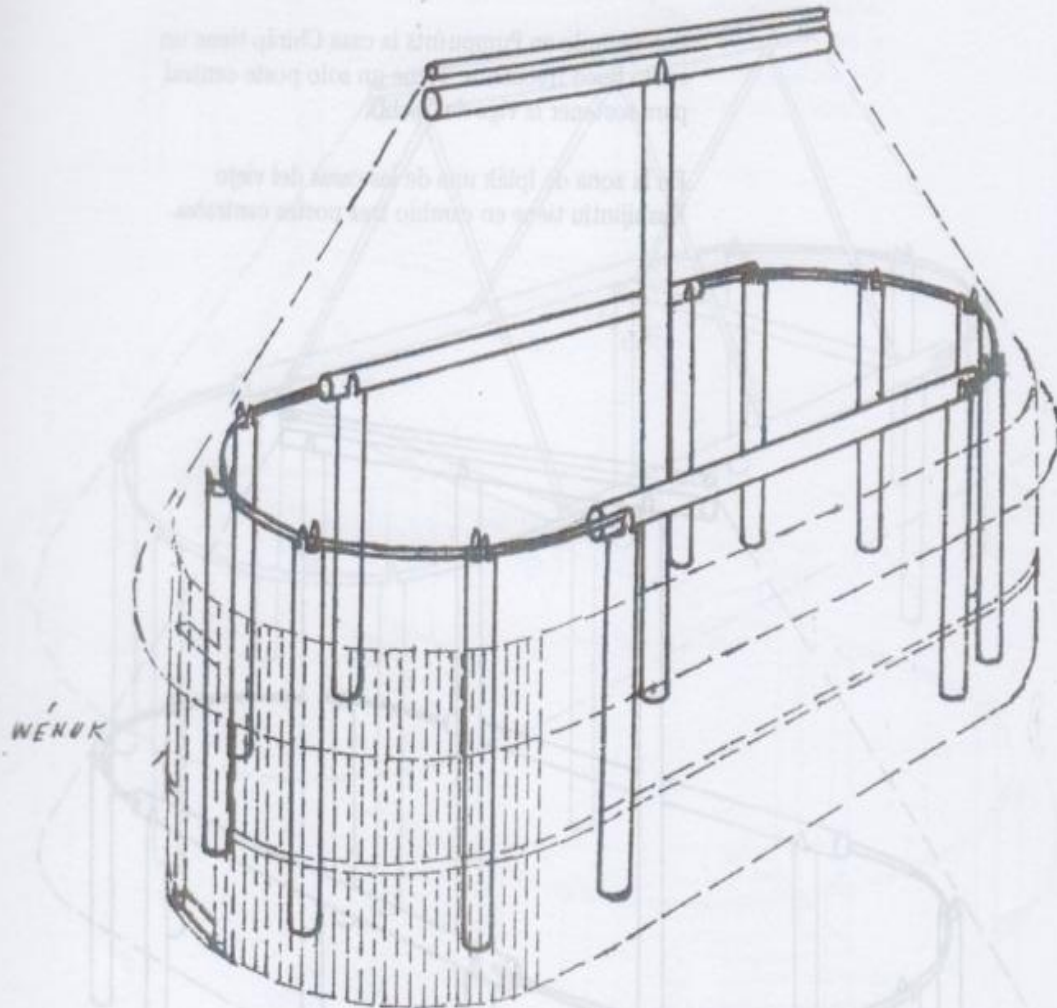
Casa habitada, vista en perspectiva.



En la zona achuar es muy frecuente ver las casas rodeadas por una palizada (*wénuk*), especialmente en tiempos de guerra o cuando se temen ataques. La palizada tiene la misma forma elíptica de la casa y se levanta a pocos metros de ésta.

Se dan también casos en los cuales se levanta una segunda palizada y a veces hasta una tercera.

Entre los Achuar es bastante raro que se cierre la casa con una pared (*wénuk*) y que se pongan las dos puertas en los extremos.



Ejemplo de casa con un solo pilar.

En caso de que exista esta modalidad, los pilares de la semicircunferencia son cuatro, de los cuales dos sirven como jambas de la puerta.

A veces la pared se pone como defensa en caso de guerra.

Hay casas en las cuales la pared tiene un perímetro

OTROS TIPOS DE CASAS

Existen también tipos de casas que externamente son casi idénticas a la que se ha descrito, pero que difieren cuanto al esqueleto interno.

Por ejemplo en Pumpuints la casa Chiráp tiene un estilo poco frecuente. Tiene un solo poste central para sostener la viga del techo.

En la zona de Ipiák una de las casas del viejo Kashijintiu tiene en cambio tres postes centrales.



Ejemplo de casa con tres pilares.

Ejemplo de casa con tres tijeras.

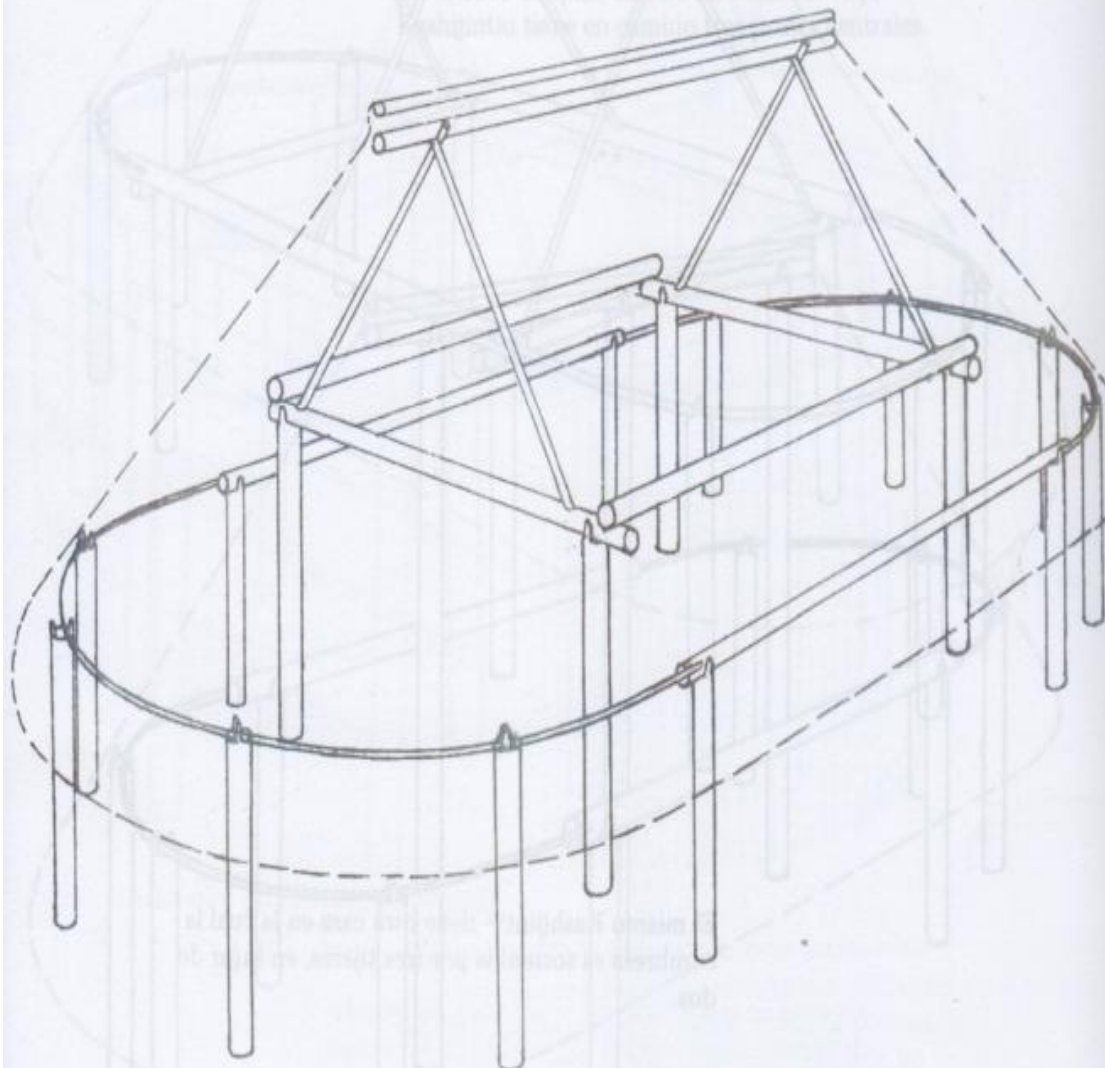


El mismo Kashijint^{ua} tiene otra casa en la cual la cumbrera es sostenida por tres tijeras, en lugar de dos.

OTROS TIPOS DE CASAS

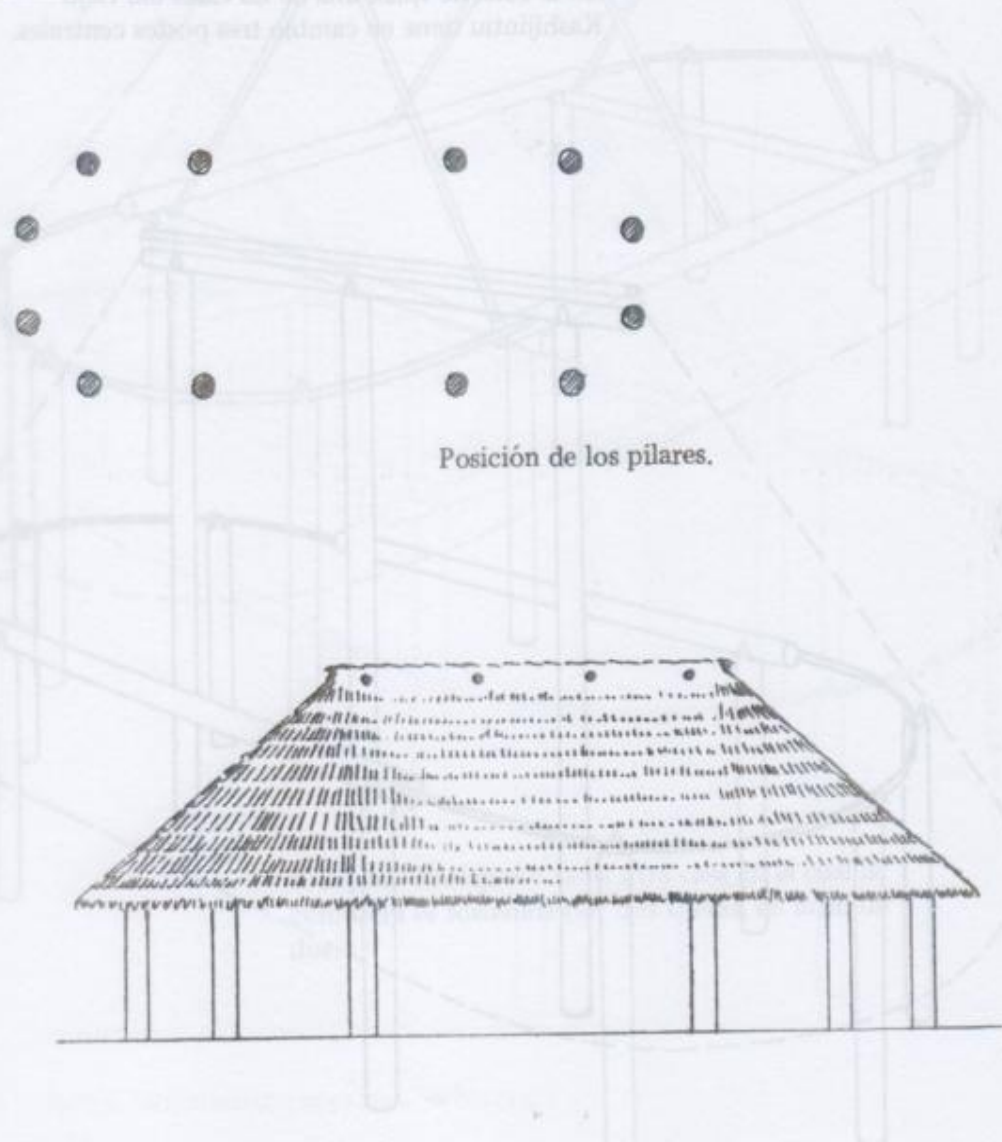
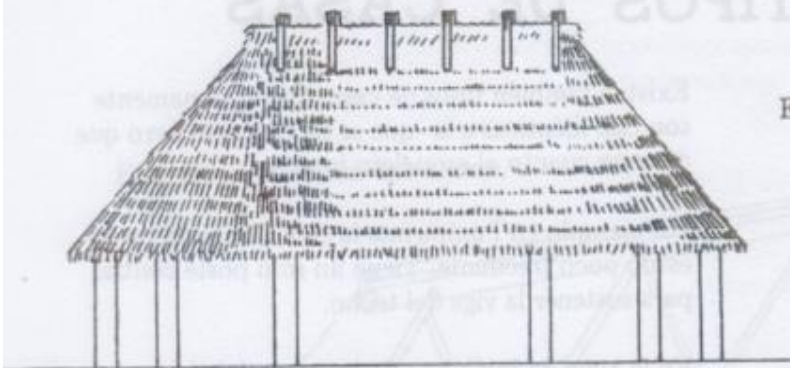
Hay también casas que llegan a dimensiones notables, con una base de 9 mts. de ancho y 22 mts. de largo.

Así es la casa de Ti en la zona de Surik. Allí el perímetro de la pared se aleja de los pilares del rectángulo central, ensanchando así la extensión de la casa.



Ejemplo de casa excepcionalmente grande.

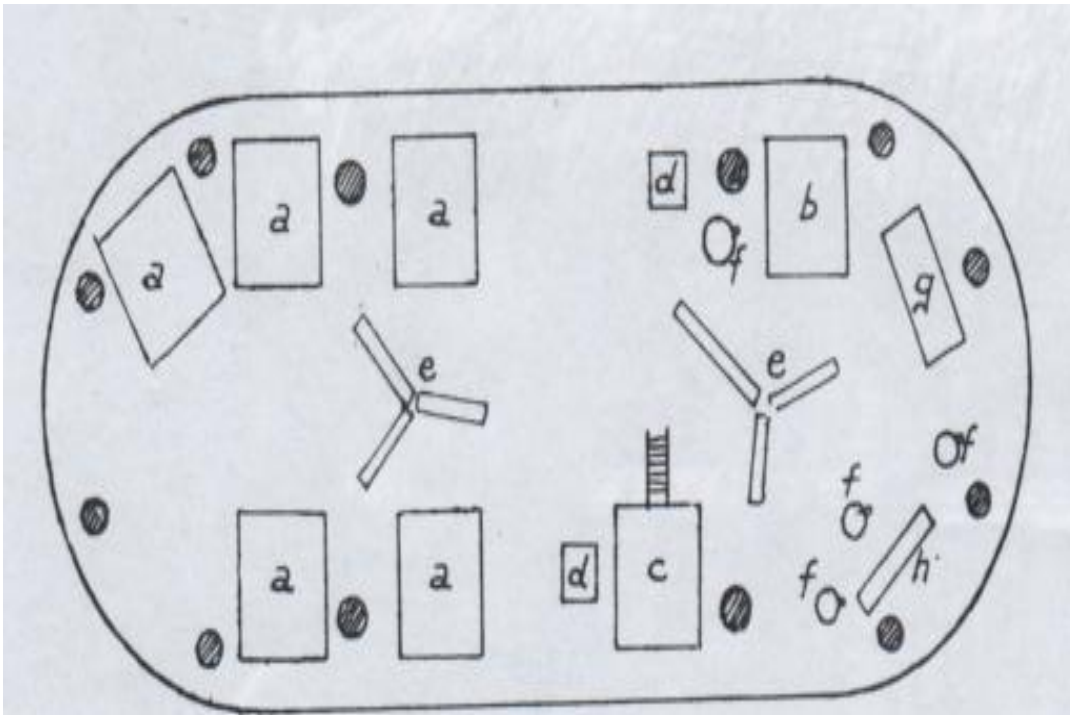
Escuela de Pumpuents



Posición de los pilares.



La casa de Samiruk, en Pumpuents.



a — cama conyugal (*ayant*).

b — cama simple

c — repisa para cama de los muchachos

d — repisa para objetos fuera del alcance de los niños (*piirak*)

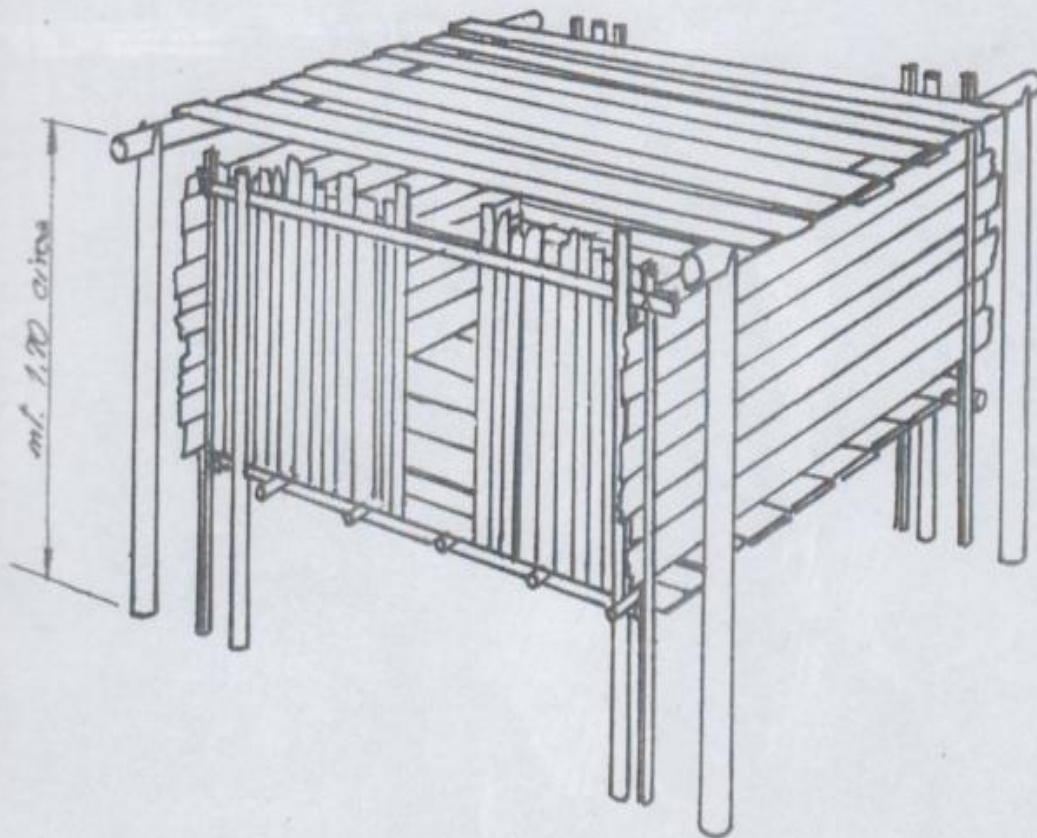
e — fogón

f — Asiento

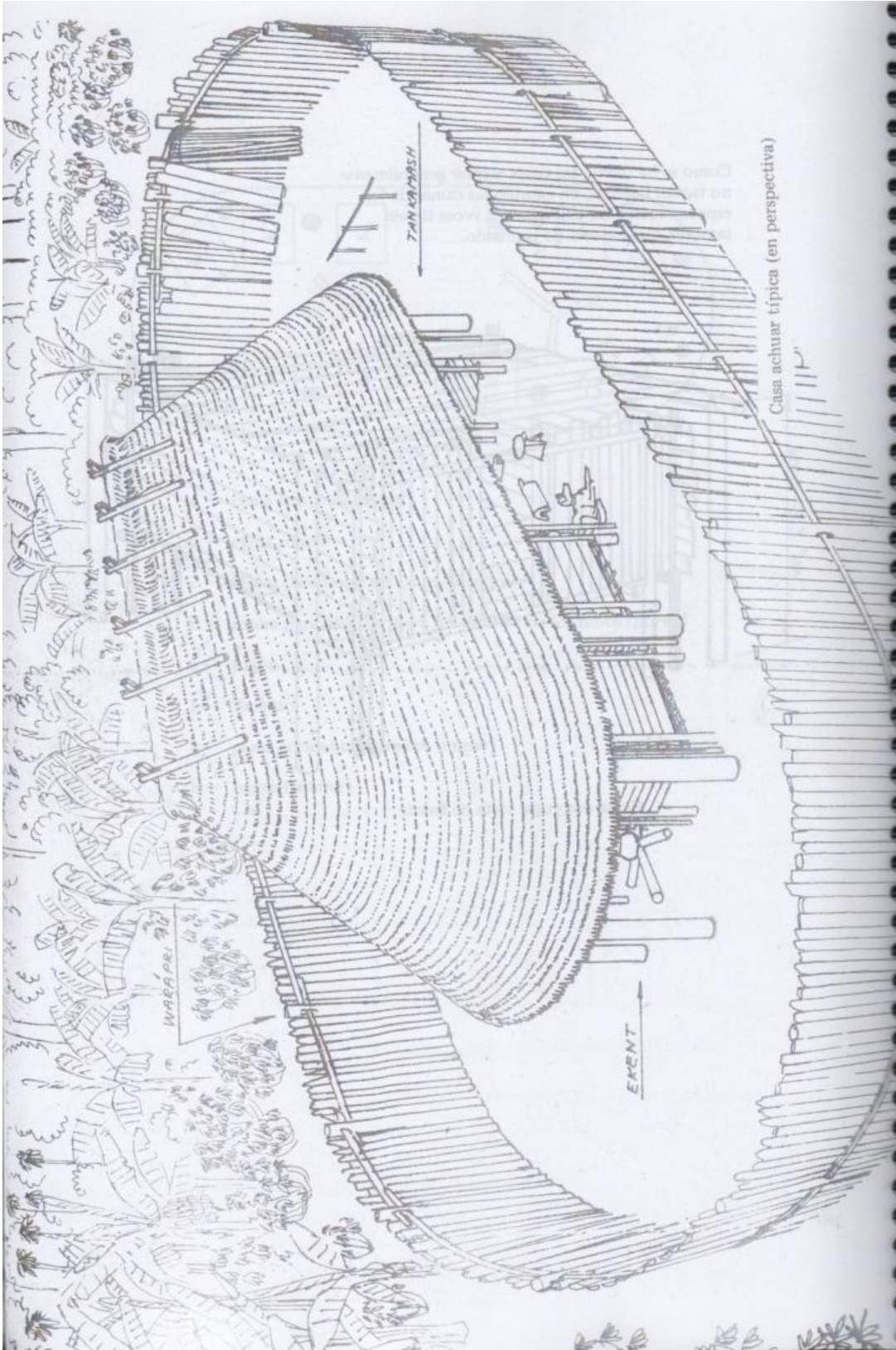
g — cama accidental (*penkak* o *peak*)

h — banca (*tutánk*)

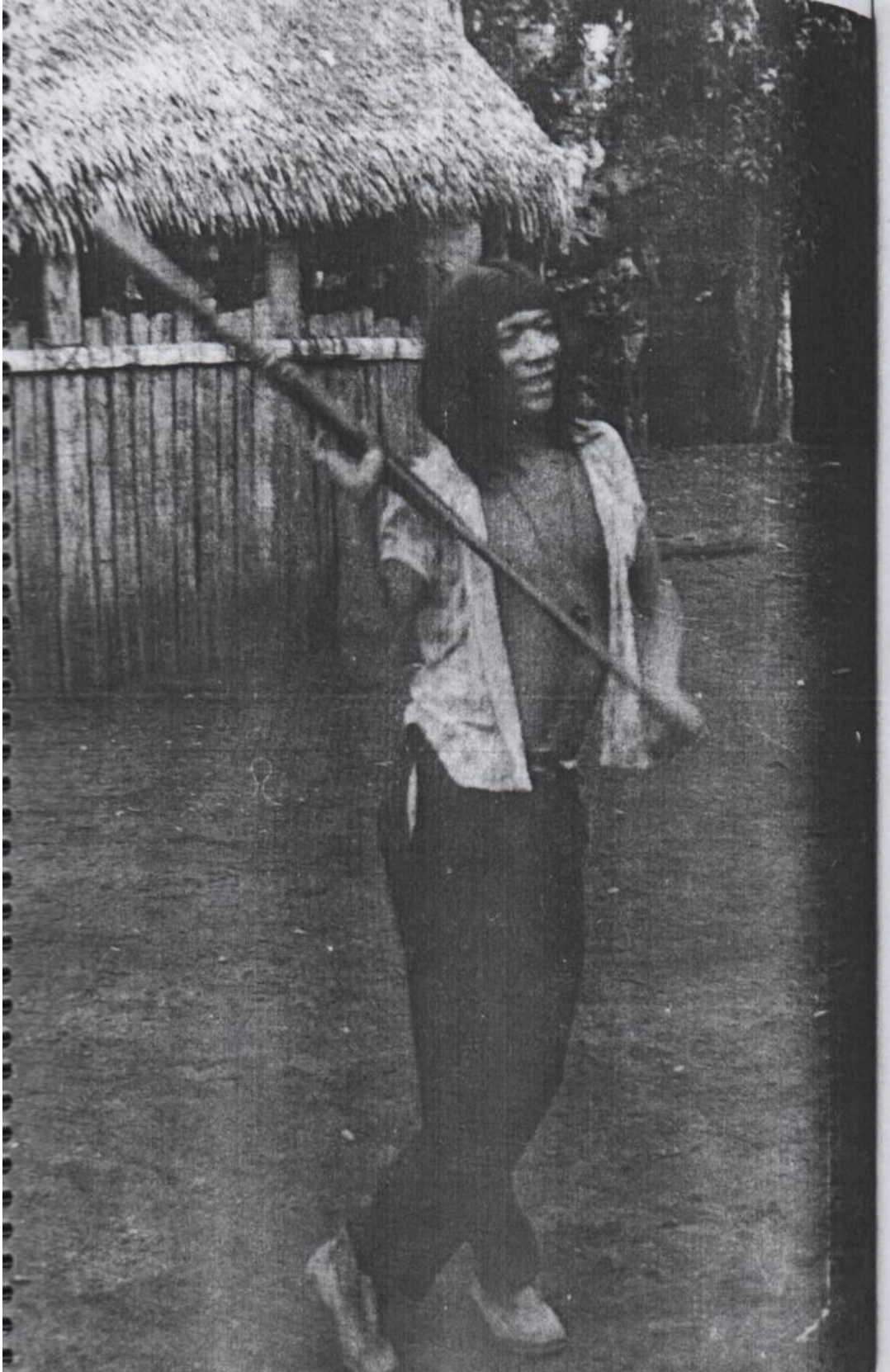
Como se ha dicho, las casas achuar generalmente no tienen paredes, en cambio las camas de los esposos suelen ser cerradas y a veces tienen también una especie de tumbado.



Cama conyugal vista de frente.



Casa achuar típica (en perspectiva)







Como no es una simple función fisiológica; cuando se la realiza, entran en juego reglas culturales a veces muy sofisticadas.

El comer manifiesta todo un estilo de vida y cuando se dice “comer” se alude a muchas cosas: desde el procurar los alimentos, hasta el prepararlos, y consumirlos según el código más o menos riguroso de la “buena educación”. Hay una manera de estar a la mesa que pone de relieve los vínculos familiares y las estratificaciones sociales. Casi en todas las culturas un banquete es señal de fiesta, sella un acontecimiento o subraya una solemnidad. Existen comidas rituales y comidas sagradas, así como infinitos tabúes de todo género, referentes a los alimentos. La combinación de las sustancias y los sabores distingue las “cocinas típicas”; como la combinación de ritmos y notas caracteriza una pieza musical y la de los colores un tejido o un cuadro.

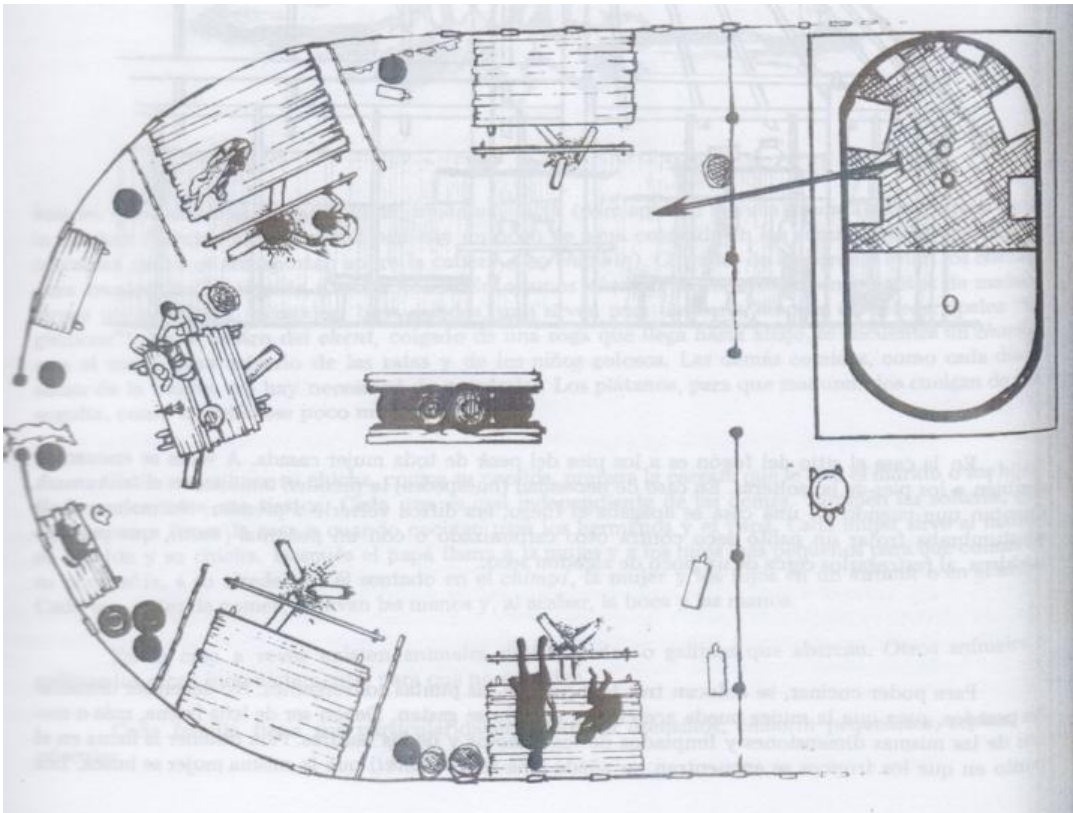
Algunos encuentran la cocina Shuar muy pobre y uniforme. Claro que los Shuar no tienen todos los ingredientes y aliños de que dispone el “chef” de un restaurante internacional, pero hay que tomar en cuenta. También que a nosotros se nos escapan muchos matices.

Por ejemplo ellos distinguen en la chicha una cantidad de variedades y toda una gama de sabores, mientras es probable que nosotros captemos, cuando más, un mayor o menor grado de fermentación. Existe una infinidad de frutos del monte, de pepas, de bichos, de larvas, de insectos que para ellos son refinadas golosinas, mientras que a nosotros (y es lo menos que podemos decir), no nos llaman la atención.

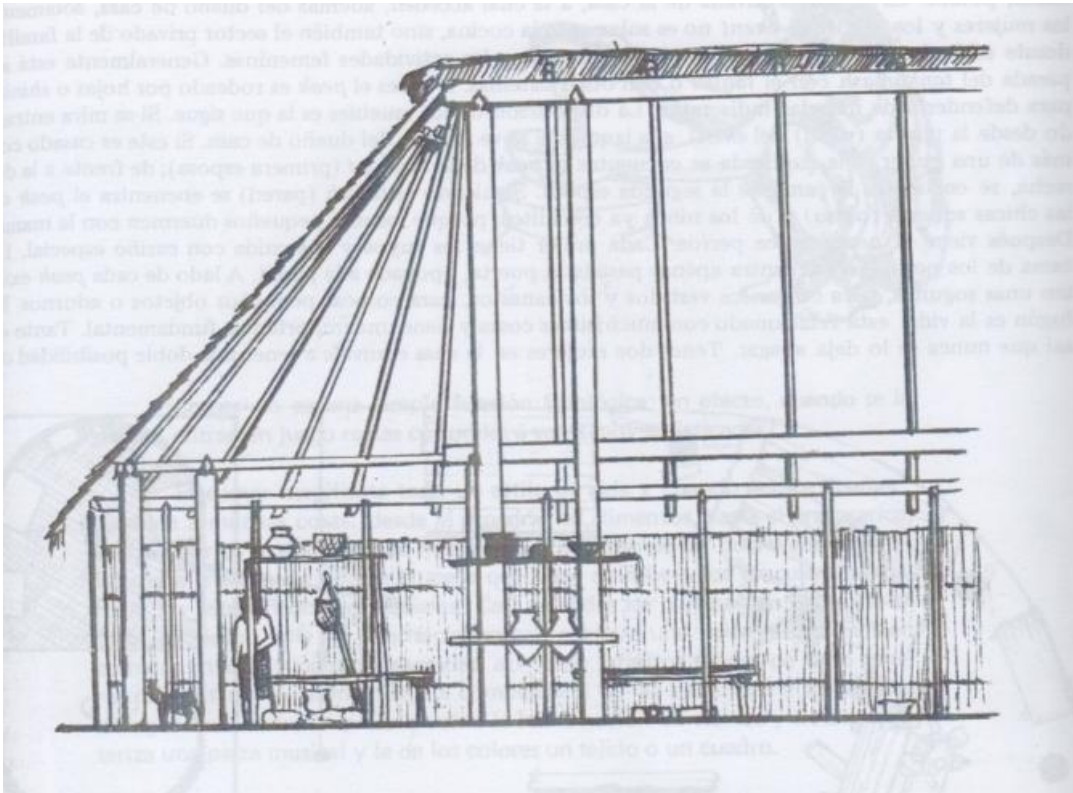
En estas páginas se ilustra la manera de preparar la mayoría de los alimentos y el puesto que ocupan dentro de la dieta Shuar.

LA COCINA, EL AMBIENTE Y LOS UTENSILIOS

La cocina, (*ekent*) es la parte más grande de la casa. En ella todo está organizado: nada se encuentra al azar, sino que todo tiene una relación muy exacta con su mundo y su mitología: fuego, muits, *pinink*. Es la parte privada de la casa, a la cual acceden, además del dueño de casa, solamente las mujeres y los niños. El *ekent* no es solamente la cocina, sino también el sector privado de la familia, donde están los *peak* (camas) y donde se desarrollan las actividades femeninas. Generalmente está sentada del *tankamash* con el *tanish* o con otros sistemas. A veces el *peak* es rodeado por hojas o *shirky*, para defenderlo de miradas indiscretas. La disposición de los muebles es la que sigue. Si se mira entrando desde la puerta (*waiti*) del *ekent*, a la izquierda se ve el *peak* del dueño de casa. Si este es casado con más de una mujer, a la izquierda se encuentra el *peak* de la *tarimuit* (primera esposa); de frente a la derecha, se encuentra la cama de la segunda esposa. Siguiendo el *tanish* (pared) se encuentra el *peak* de las chicas solteras (*natsa*) y de los niños ya crecidos, porque los más pequeños duermen con la mamá. Después viene el *peak* de los perros. Cada mujer tiene los suyos y los cuida con cariño especial. La cama de los perros se encuentra apenas apoyada a la puerta. A lado de cada *peak* existen unas soguitas, para colgar los vestidos y los canastos, para colocar pequeños objetos o adornos. El fopón es la vida: está relacionado con muchísimas cosas y tiene una importancia fundamental. Tanto es así que nunca se lo deja apagar. Tener dos mujeres en la casa equivale a tener una doble posibilidad de



Tener un fogón y cuando una serie se aleja con el marido por motivo de viajes, la otra debe tener encendido el fuego. En los viajes se lleva el fuego en una muits rota, o si no, se pone un poco de barro en el fondo de un chankin y se lo coloca allí.



En la casa el sitio del fogón es a los pies del *peak* de toda mujer casada. A veces se encuentra también a los pies de las solteras. En caso de necesidad (huéspedes) lo prenden también en el *tankamash*. uentan que cuando en una casa se apagaba el fuego, era difícil volverlo a prender. Normalmente se acostumbraba frotar un palito seco contra otro carbonizado o con un pedernal (*muti*), que prendía la chispa, al restregarlos cerca de un poco de algodón seco.

Para poder cocinar, se colocan tres troncos con las puntas convergentes. No deben ser demasiado pesados, para que la mujer pueda acercarlos, cuando se gastan. Deben ser de leña buena, más o menos de las mismas dimensiones y limpiados de los insectos y de las basuras. Para obtener la llama en el punto en que los troncos se encuentran, se añade leña seca (*shimki*) que la misma mujer se busca. Los

palos gruesos los traen los hombres. Por necesidad, por fiestas, o para secar mucha carne, se prenden fogones también fuera de la casa. Sobre los fogones, bastante más arriba, cuelgan la carne y el pescado disecados, para que con el calor se mantengan; la sal con el ají, para que se conserven largo tiempo. Generalmente se encuentra también un *púik*, es decir una repisa alta, construida con palitos armados, sostenidos por cuatro patas. Se colocan allí los bloques de sal, para que se conserven secos, y la carne. Las mujeres ponen también en el *púik* *muits* o *ichinkian* y otros objetos de alfarería, para que se sequen, antes de quemarlos. Alrededor de los dos *pau* (palo central) del *ekent*, se encuentra la despensa. Cada mujer coloca sus *muita* entre un *pau* y otro. Sobre la *muits* se encuentra un *púik* con los utensilios para cocinar: *ichinkian* (olla) *unkuship* (especie de cucharán vegetal), *tachau* (tazón para comer)

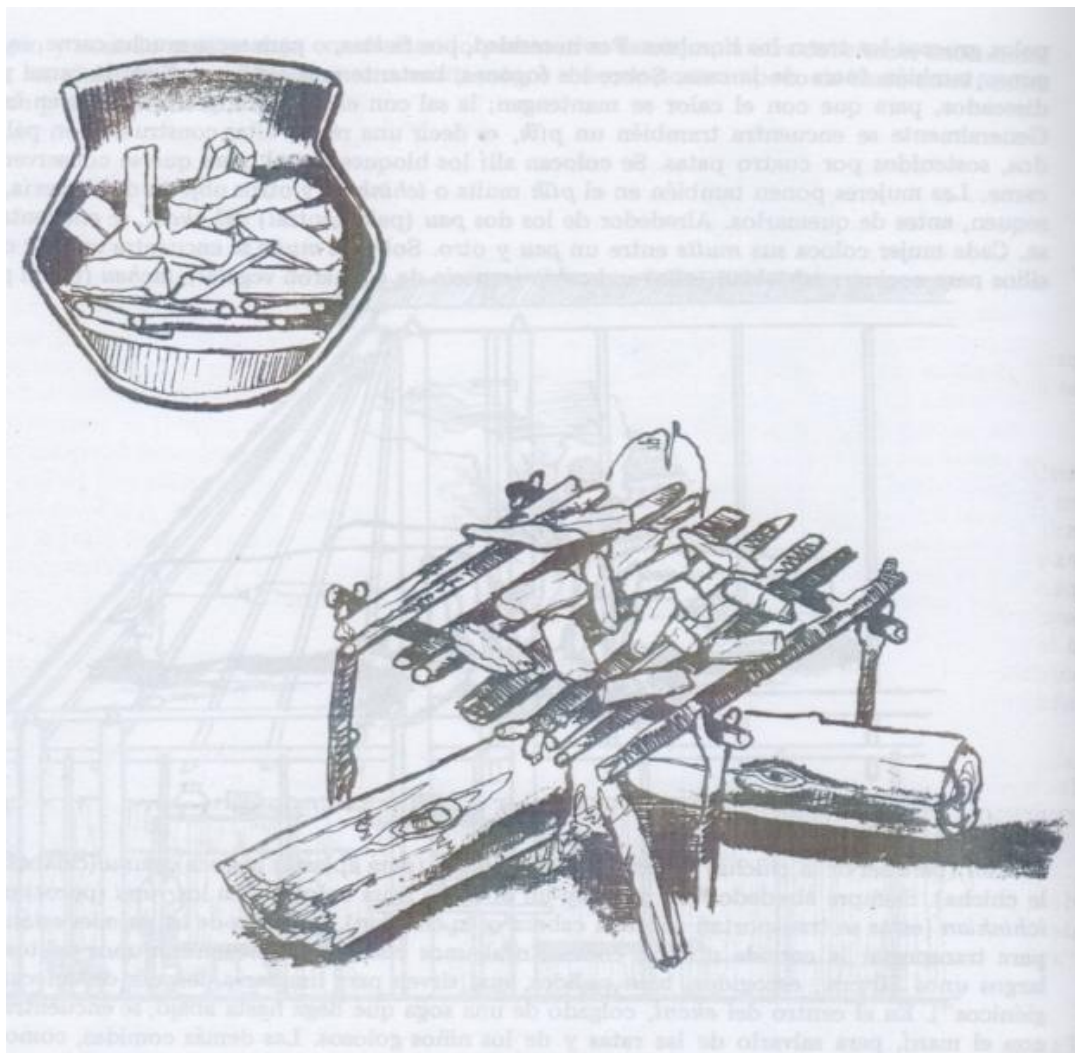


kasuim (para servir la chicha) *pinink*, *amamuk*, *taink* (para aplastar la yuca), *punu* (calabaza para llevar la chicha). Siempre alrededor del *pau* hay un poco de agua colocada en los *yumi* (poros) o también en *ichink jan* (estas se transportan sobre la cabeza o en *chankin*). Colgadas de las paredes están los *chankin* para transportar la comida u otras cosas. En algunos *chankin* se encuentran unos palitos de madera, largos unos 20 cm., escogidos, bien pulidos, que sirven para limpiarse después de defecar (palos “higiénicos”). En el centro del *ekent*, colgado de una sogá que llega hasta abajo, se encuentra un *chankin* con el maní, para salvarlo de las ratas y de los niños golosos. Las demás comidas, como cada día se sacan de la huerta, no hay necesidad de guardarlas. Los plátanos, para que maduren, los cuelgan de una soguita, como también ese poco maíz que tienen.

Cada mujer hace su chicha, cocina su comida, prepara la cacería que le trae el marido o los hijos. Cada mujer tiene sus tiestos. Cada una es casi independiente de las demás. También las solteras, que comienzan a tener la casa o cuando cocinan para los hermanos y el papá. Cada mujer sirve al marido su comida y su chicha. Después el papá llama a la mujer y a los hijos más pequeños para que coman en su compañía, a su alrededor: él sentado en el *chirnpí*, la mujer y los hijos en un *kutank* o en el suelo. Cada vez, antes de comer, se lavan las manos y, al acabar, la boca y las manos.

En la casa a veces existen animales domesticados o gallinas que abarcan. Otros animales o gallinas los sacan inmediatamente, para que no ensucien.

Cada familia tiene sus particularidades, cuanto a utensilios, *chankin*, repisas minúsculas.



Para el varón, la cocina es casi tabú. Pertenece sólo a la mujer el derecho de dirigir, disponer, ejercer potestad. La jornada comienza muy pronto en la cocina. Hacia las 3 el hombre comienza a moverse por casa, la mujer se levanta, aviva el fogón, prepara la guayusa. El hombre, después de haberse lavado la boca, bebe la guayusa y conversa con sus hijos o los huéspedes, después vomita y a veces se baña. Después la mujer ofrece chicha a los hombres; mientras tanto amanece. La mujer cocina algo para el desayuno. Alrededor de las 6 desayunan, después vuelven a tomar chicha y los hombres salen al trabajo o a la cacería. Durante el día la mujer trabaja en la chacra (o acompaña al marido en el trabajo, para servirle chicha). Si el marido mata algo, se come durante el trabajo o se lleva a la casa. Mientras tanto, la mujer vuelve de la chacra, cocina la yuca, separa una parte para la chicha y la sirve al marido, juntamente con lo que éste ha traído. Comen y después toman chicha. Hay que añadir que en el *ekent* existe mucha libertad. Los niños son muy independientes: uno asa un plátano, otro cocina un ayampaco, otro asa una rana... No hay nada rígido, como se podría creer. Al mismo tiempo hay mucha responsabilidad de parte de todos los miembros de la familia.

LA CHICHA (NIJAMANCH')

La mujer, muy de mañana casi siempre acompañada por algún niño o niña, con *chankin* y machete, se dirige a su chacra o también acompaña a una amiga en la chara de ella. Nunca se entra en una chacra si falta la dueña, porque es ella la que dirige los trabajos de siembra y de cosecha. Esto se entiende porque la chacra no es simplemente un campo sembrado, sino todo un mundo, donde se encuentra entonces delicados e intocables.

Las mujeres, mientras comienzan a sacar las malezas a veces cantan *anent*, casi siempre con el pretexto de enseñarlos a las hijas o a las pequeñas. Los niños juegan y buscan las frutas de monte que encuentran por allí. Los más pequeños los cargan a la espalda o los cuelgan en una especie de hamaca.

La chacra la limpian cuidadosamente mientras charlan sin fin. Escogen las plantas por cosechar tratándose de una chacra nueva, comienzan con las más raquílicas o defectuosas. Ven las plantas de yuca destinadas a elaborar la chicha (para este fin, la que prefieren es la amarilla, porque confiere un bonito color a la bebida). Rompen las ramas superiores y las botan al límite de la chacra, después buscan extraer la planta, sin desprender los tubérculos. Si la planta resulta dura de sacar usan un palo (*wai*) para cavar alrededor. Una vez sacada, separan los tallos mejores, los apartan y los amontonan para reembararlos. Los tubérculos en cambio los rompen en segmentos y los ponen en el *chankin* para volver a la casa. El regreso generalmente es a las dos o tres de la tarde. La yuca la lavan en la quebrada muy curiosamente. Para no mojarse la espalda, las mujeres la cubren con unas hojas, antes de cargar el *chakin* con la yuca lavada. Estas hojas servirán para tapar la olla (*ichinkian*).

Llegadas a la casa, despedazan los tubérculos y los ponen en la olla con poca agua, tapan con las hojas y las amarran al cuello del recipiente. Mientras tanto alrededor del fuego hay la fiesta acostumbrada: alguien asa un plátano, otros preparan ayampacos, -otros cocinan larvas...

Para saber si la yuca ya está cocinada, la tocan con los dedos. Una vez sacada la olla de la candela la mujer se sienta y con el *taink* comienza a aplastar la yuca. Este trabajo es preciso hacerlo cuando la yuca es aún caliente, porque se deshace fácilmente. Las partes suaves se deshacen solas, pero el “alma” es decir la parte interna fibrosa, hay que mascarla bien, porque contiene el dulce.

Una vez terminado de mascar, se vuelve a colocar todo en la olla, botando solamente las fibras. para que la chicha resulte bien, la yuca debe ser muy bien mascada. Durante esta operación, se añade un camote especial mascándolo también.

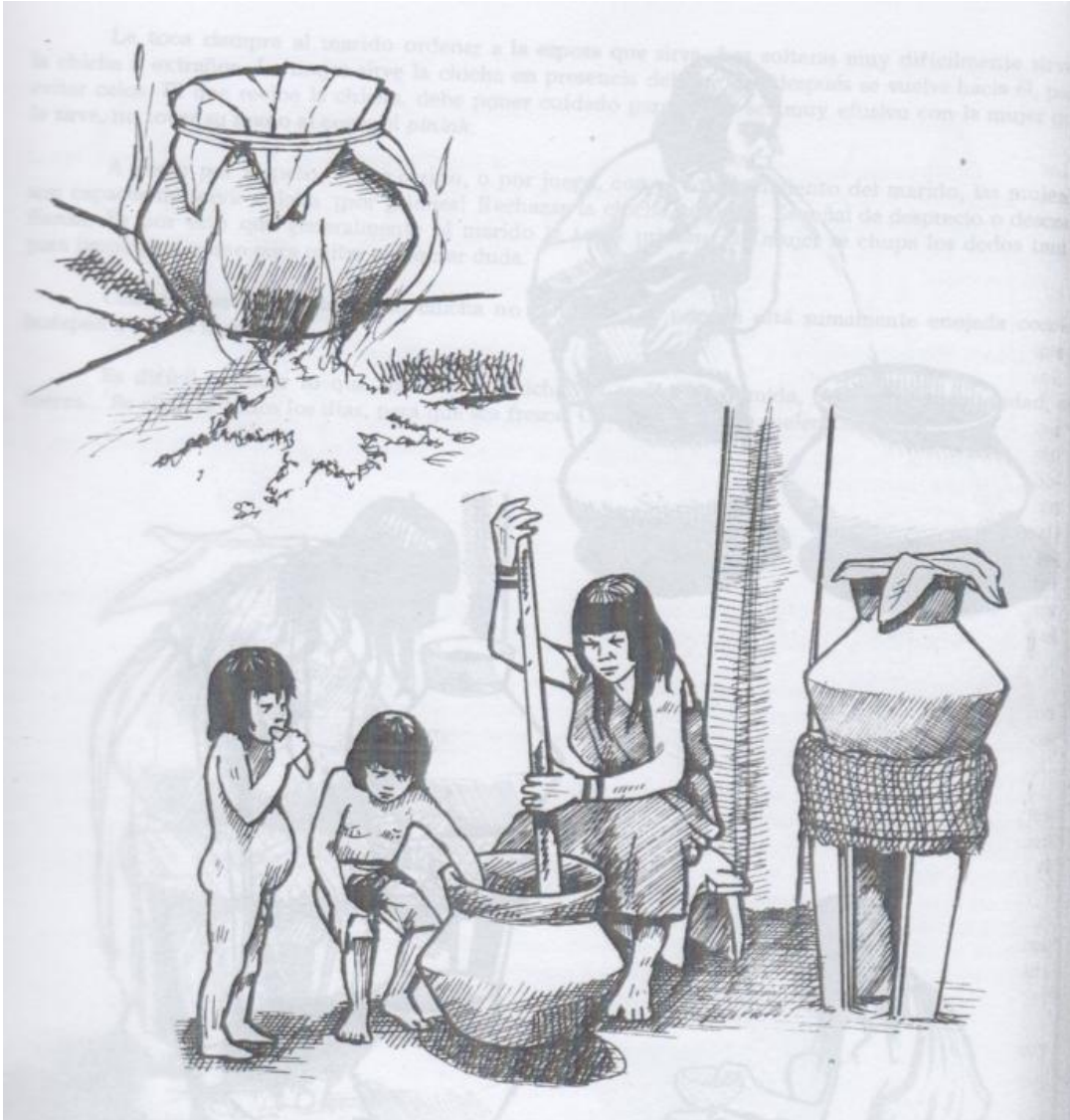
Se masca y masca, hasta cuando la masa toma un sabor dulzón: de éste los niños son muy golosos.

Cuando la mujer juzga que el tratamiento es suficiente, tapa la olla y deja que el contenido descanse.

Por la noche, cuando el esposo ya no pide chicha, la mujer remueve la masa, para ver si ha que algo fibroso, después pone la mano en la *muits* en donde se encuentra siempre algo de chicha fermentada del día anterior, coge algo del contenido, que no es ni espeso, ni aguado, lo pone en la olla de la nueva chicha y mezcla bien. Después limpia bien los bordes de la olla, se asegura que ésta no este excesivamente llena, de otra forma la chicha, al fermentar, sale, tapa bien con hojas y amarre con un bejuco y queda satisfecha.

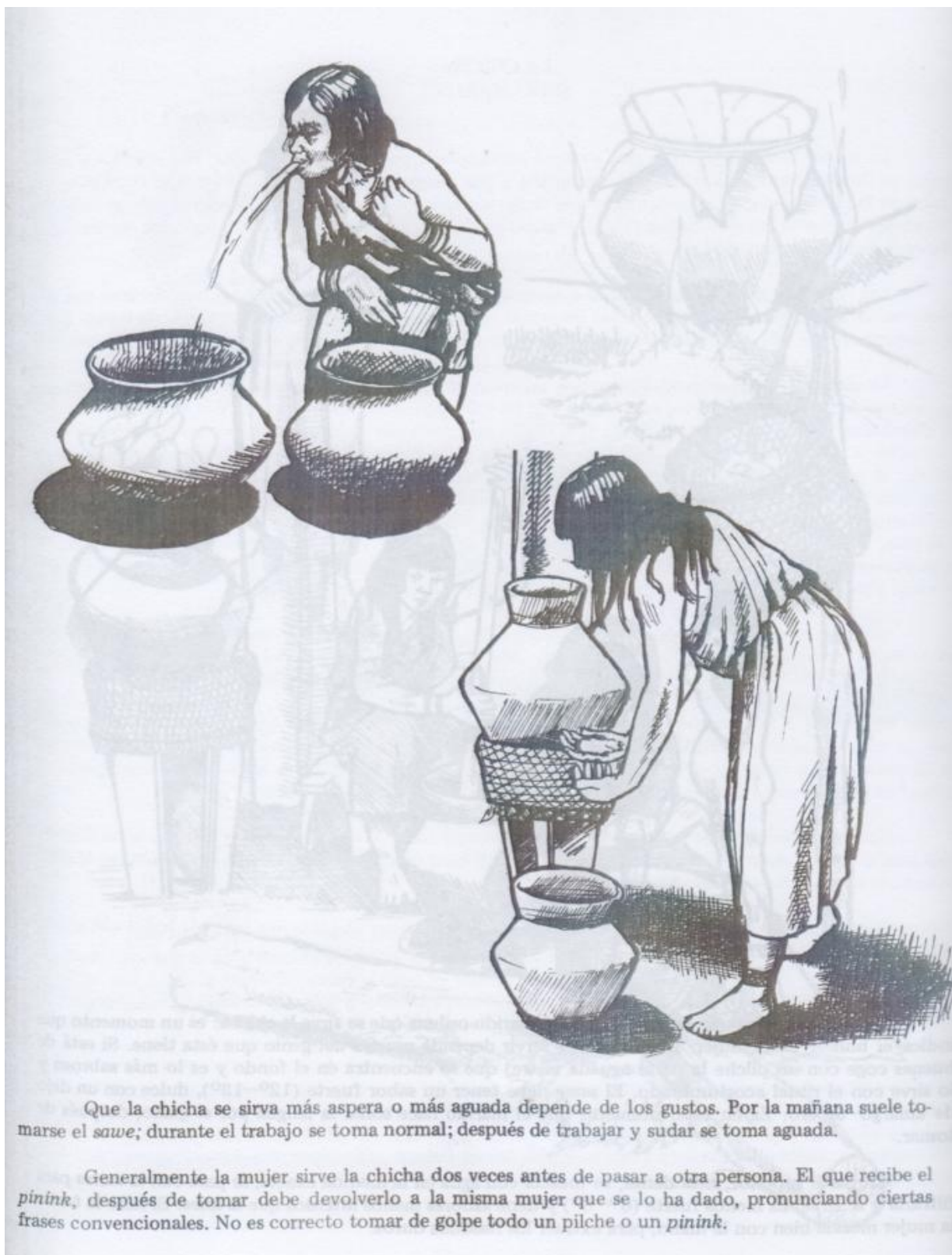
Por la noche la chicha fermentando hace ruido (*nijiamanch' chichawai*: la chicha habla).





De mañana, después de la guayusa, el marido ordena que se sirva la chicha: es un momento que indica el rumor de la mujer. La manera de servir depende mucho del genio que ésta tiene. Si está de buenas coge con un pilche la parte aguada (*sawe*) que se encuentra en el fondo y es lo más sabroso y lo sirve en el ritual acostumbrado. El *sawe* debe tener un sabor fuerte (12° — 13°), dulce con un dejo de Amargo - áspero. Es en este momento que el marido hace sonar la lengua por el gusto, después de tomar.

La parte superior, más densa, se mezcla con agua en la niédida exacta, se pasa con la *tsatsa*, para filtrarla y se sirve. Es menos fuerte (60_80) y tiene sabores menos intensos que la *sawe*. Si falta la *tsatsa* la mujer mezcla bien con la mano, para extraer los residuos duros.



Que la chicha se sirva más aspera o más aguada depende de los gustos. Por la mañana suele tomarse el *sawe*; durante el trabajo se toma normal; después de trabajar y sudar se toma aguada.

Generalmente la mujer sirve la chicha dos veces antes de pasar a otra persona. El que recibe el *pinink*, después de tomar debe devolverlo a la misma mujer que se lo ha dado, pronunciando ciertas frases convencionales. No es correcto tomar de golpe todo un pilche o un *pinink*.

Le toca siempre al marido ordenar a la esposa que sirva. Las solteras muy difícilmente sirven la chicha a extraños. La mujer sirve la chicha en presencia del marido, después se vuelve hacia él, para evitar celos. El que recibe la chicha, debe poner cuidado para evitar ser muy efusivo con la mujer que le sirve, no tocar su mano al coger el *pinink*.

A veces por respeto, o por cariño, o por juego, con el consentimiento del marido, las mujeres son capaces de servir chicha ¡por galones! Rechazar la chicha es grave. Es señal de desprecio o desconfianza. Es por esto que generalmente el marido la toma primero; la mujer se chupa los dedos tanto para limpiarlos, como para quitar cualquier duda.

Cuando una mujer, teniendo chicha no la ofrece, es porque está sumamente enojada con el huésped o con el marido.

Es difícil explicar lo que significa la chicha: es cariño, es comida, bebida, es hospitalidad, es fuerza... Se elabora todos los días, para que sea fresca. Cuando hace frío suelen calentarla.



NIJAMANCH' PUNU

El *punu* es una calabaza vacía, con el cuello torcido y un agujero en la parte superior.

Para tomar la chicha de *punu*, por la noche la mujer coge la masa de la olla, la vuelve aguada y la introduce en el *punu*, sin fermento, desde que el *punu* viejo conserva siempre algo de fermento en las paredes. Por la mañana la chicha ya está lista, no excesivamente fuerte, chispeante y con un sabor especial, típico del *punu*. La sirve vaciando directamente el *punu* en el *pinink*. Se acostumbra cargarla en los viajes.

NIJAMANCH' MAYA

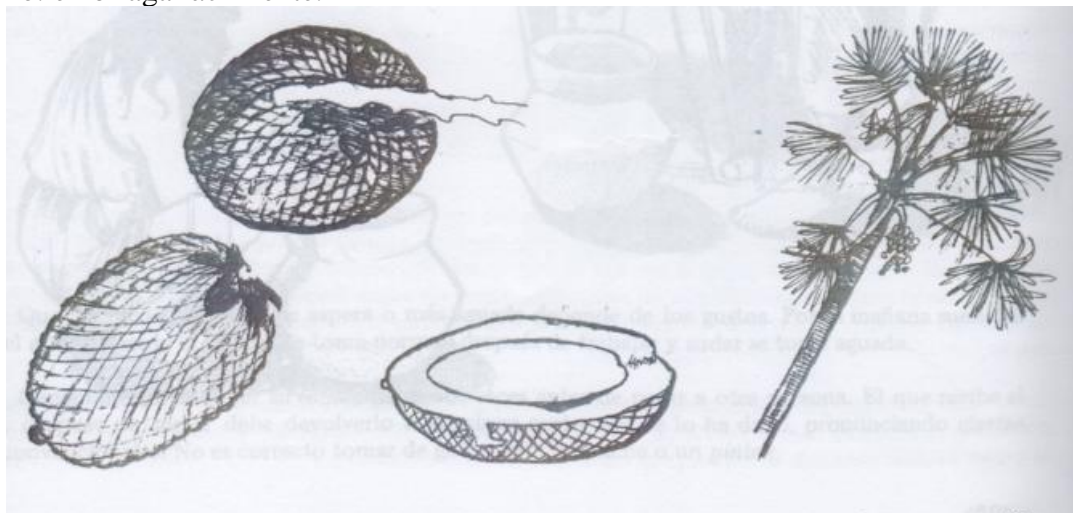
Maya es una especie de zanahoria que, después de coemarla, se añade, aplastándola durante el trabajo de la masticación y se mezcla bien. La *maya* no se cultiva en grandes cantidades, así no se suele poner mucha. Lo demás sigue como arriba. La única particularidad es que el color es amarillento, el sabor dulzón, la composición harinosa. Los grados son los mismos.

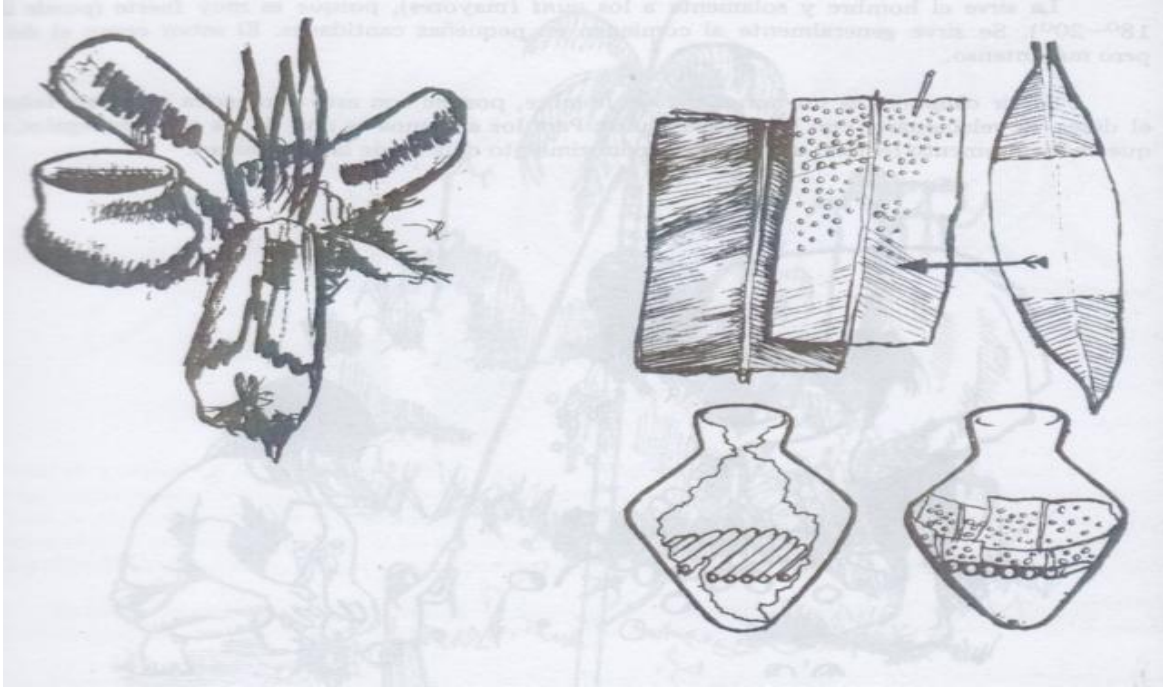
NIJAMANCH' ACHU

El acho es un fruto de las tierras bajas, que crece en los ciénegos. La planta es una palmera con hojas enormes. Da fruto normalmente cada dos años.

Cuando está maduro el fruto se vuelve de color rojo—oscuro; se escoge un árbol de una especie buena, se tumba y se separa el racimo. Cuando madura del todo se vuelve suave. Generalmente suelen llevar a la casa sólo unos frutos; cuando éstos maduran, regresan, para llevárselos todos.

Para cocinarlos, calientan el agua, quitan la olla de la candela, la ponen a un lado e introducen el acho. El fruto cocinado se lo mezcla entero con la chicha aguada, después con las manos se busca separar la cáscara escamosa de la pulpa. Las pepas se sacan de la olla y lo demás se mezcla bien. Se deja algún tiempo, para que la pulpa del acho fermente y después se pasa por la *tsatsa*, para retener y botar las escamas. El color es muy amarillo, los grados un poco más altos. Es sabrosísima, con el típico sabor del acho: embriaga fácilmente.





NIJAMANCH' KAMANCHAI

El *kamanchai* es una palmera alta, de las regiones calientes. Da un fruto en racimos pequeños, de color oscuro. La pepa parece labrada. Para cosecharlo se tumba el árbol, se lava bien y se procede como con el acho. Se deja descansar un par de horas y se sirve. Sabe a *kamancház*, el color es “café con leche”, dulzón, los grados son los mismos.

NIJAMANCH' CHAPURAS

Se prepara en ciertas ocasiones especiales y requiere mucha colaboración de los hombres. Son ellos los que la mascan y dicen que es más sabrosa. En efecto, como el hombre la hace para sí y muy raramente, la masca muy bien. Una vez mascada como de costumbre, la deja descansar.

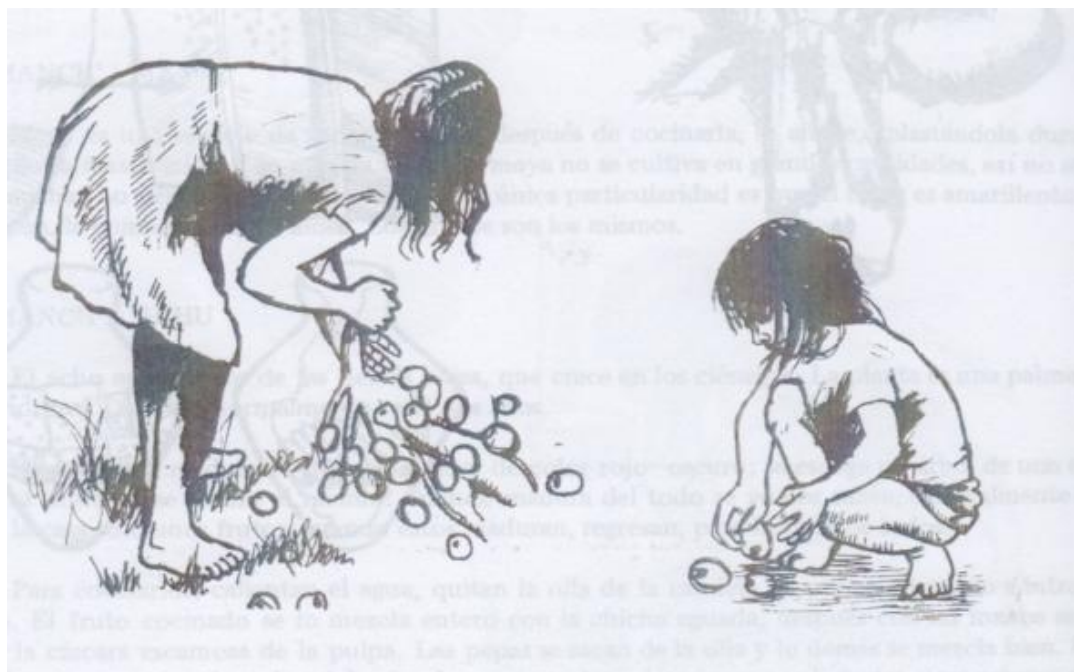
En la mitad de la *muits*, donde esta es más ancha, se hace como una parrilla con palitos cruzados después se cogen hojas de plátano o de *purnpu*, se agujerean con espigas de chonta y se colocan sobre la ‘parrilla’ y en las paredes de la *muits*.

En la olla se afiaca el fermento y se coloca Ya masa, sobre las hojas algo más aguada que de costumbre. Durante la fermentación; la parte más líquida filtra a través de los agujeros y cae al fondo.

Lo que no pasa queda sobre las hojas y se mezcla con otra chicha. Se sirve solamente la parte inferior.

La sirve el hombre y solamente a los *uunt* (mayores), porque es muy fuerte (puede llegar a 180_200). Se sirve generalmente al comienzo en pequeñas cantidades. El sabor como el del *sawe*, pero más intenso.

Servir *chapuraras* es un honor para el hombre, porque con esto demuestra su buena voluntad y el deseo de relacionarse con los más ancianos. Para los ancianos es uno de los mejores regalos, siendo que en ese momento reciben un especial reconocimiento delante de la comunidad.



Uwi

La *uwi* (chonta) es una palmera alta muy nombrada en la mitología. Es la personificación de la abundancia y de la fecundidad del cosmos. Madura una vez al año. Existen varios tipos, con y sin espinas, de un color amarillo y dimensiones grandes o de color rojo vivo. Los frutos forman racimos. Estos se desprenden con un gancho amarrado a un palo muy largo. A veces, para alcanzar, hay que subirse a algún árbol cercano o levantar un andamio. Una vez recogidos los frutos se lavan cuidadosamente. Después se hierven con mucha agua y con bastante candela, para que ño queden duros y no lastimen la boca al mascarlos.

Uno se da cuenta que están cocinados porque emanan un perfume intenso. Los frutos se pelan y se mascan bien dejando a un lado la pepa. La pulpa es consistente y dura de mascar. Una vez que se ha vuelto una colada, se saca de la boca y se pone en la *muits*. Como es necesaria mucha saliva, de vez en cuando mascan la pepa, para activar la insalivación. La pepa se parece mucho al coco. Una vez terminada la masticación, que realizan las mujeres, se deja que la masa repose un par de horas.

Al caer de la tarde se mezcla con agua. En las zonas frescas es preferible que esta sea tibia. Hay que mezclar bastante, hasta llegar a un punto especial. Los que entienden dicen que este punto se alcanza cuando remojando el dedo en la chicha y levantándolo, se forma un hilamento, ni muy denso ni aguado.



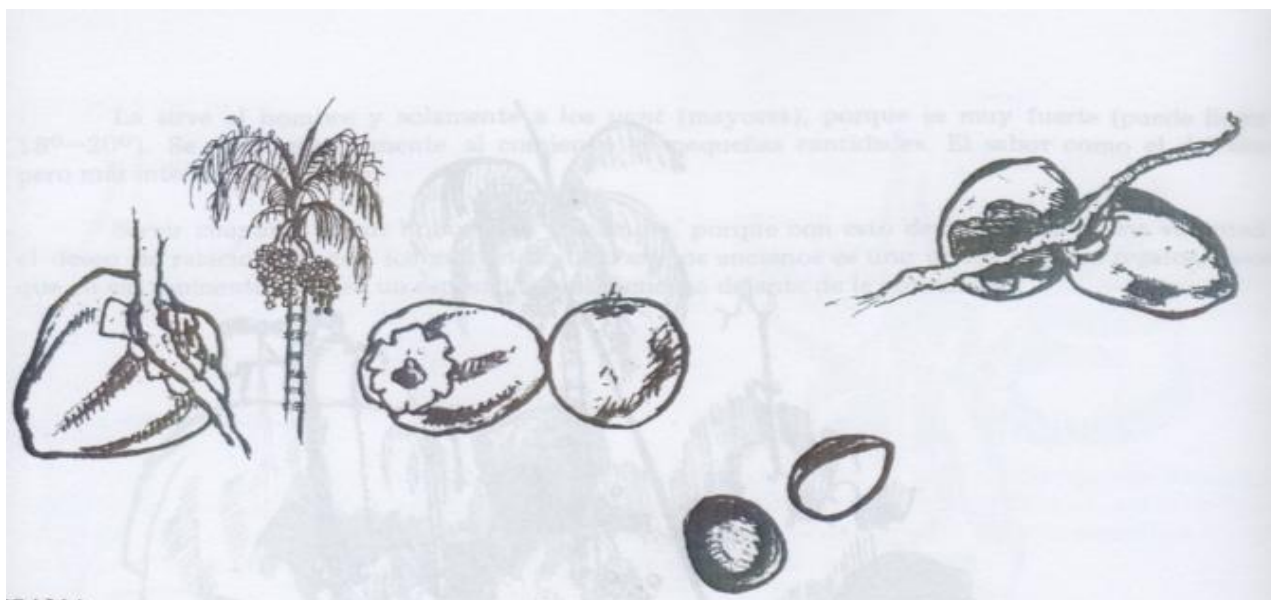
Al final se añade un poco de fermento, en general *sawe*, la cantidad depende del tiempo que se quiere esperar para beber.

Durante la fermentación, que es rapidísima, la parte espesa sube a flote y la líquida baja al fondo.

Para servirla, hay que quitar la parte espesa. Es muy sabrosa y se come. La parte líquida se sirve con un pilche. El color es naranja, el sabor es de chonta, los grados sobre los 5° - 6°. Es muy nutritiva

Hay que beberla pronto, porque se vuelve ácida enseguida.

No Se puede beber en grandes cantidades como la chicha de yuca porque es más difícil de digerir. También los perros son golosos de los desperdicios de *uwi*.



TSAMA

La base es el plátano muy maduro, casi al punto de podrirse. Se le quita la cáscara y se pone en una olla con bastante agua. Se lo puede colocar entero o en pedacitos y después se hace hervir un momento y se añade un poco de fermento de chicha de yuca. Terminada la fermentación que es muy rápida, se sirve. La manera más refinada de hacerlo es filtrándola en la *tsapa* y ofreciendo sólo la parte líquida. Pero generalmente la mujer va aplastando los maduros con las manos y los mezcla con el líquido.

El sabor es dulce, fuerte, chispeante, el color blanco—opaco, los grados entre 7° y 8°.

WARANTS

Lo mismo que *tsamá* pero con maduro sin cocinar.

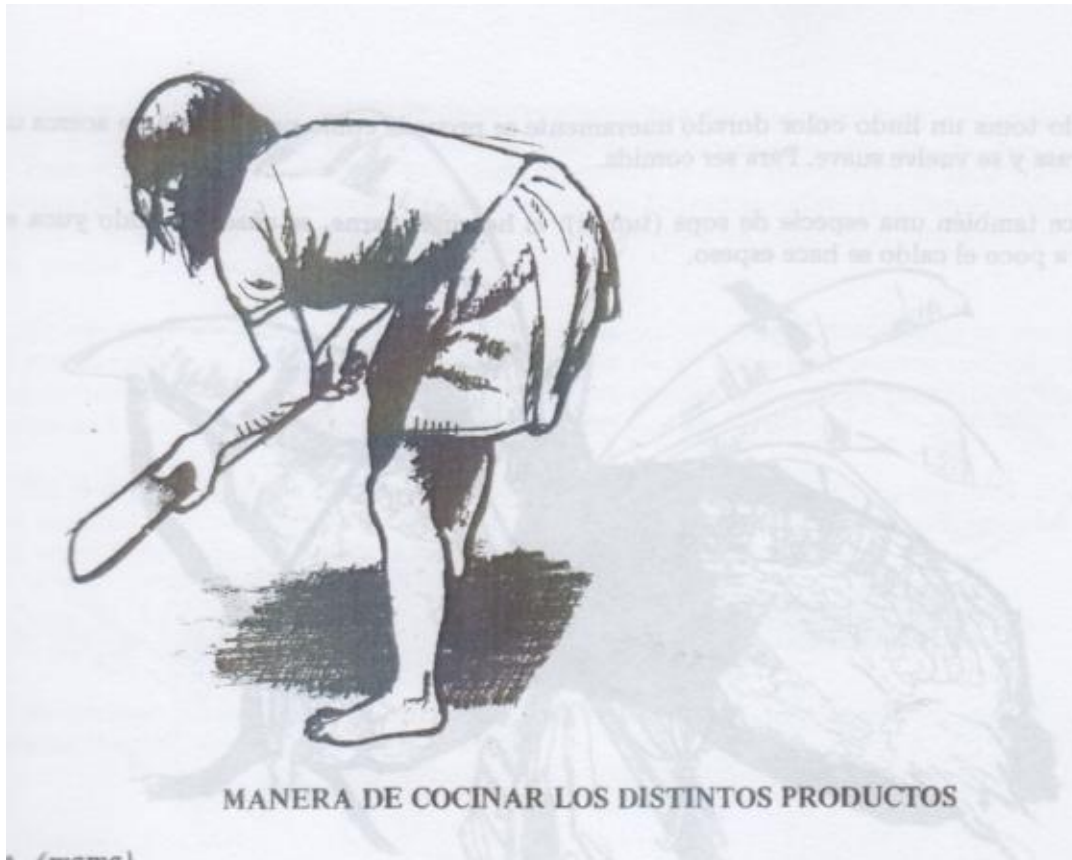
SANKU

Sanku es la pelma. Hay una variedad con la cáscara blanca y otra con la cascara negra. se cosecha cavando profundamente, para no romper los frutos. Estos se lavan bien, se pelan, se ponen en la olla con poca agua y se cocinan a fuego mediano.

Una vez cocinados, se deshacen con el *taink* y se mascan las partes más duras. La pelma es harinosa y ligeramente dulce. Después de haber batido y mascado la masa, se la deja descansar. Por la noche se la pone en la *fl2uits* con algo de fermento y aguándola un tanto: por la mañana está lista (9o.~1oO) espesa, de color blanco, harinosa.

Se la suele preparar con ocasión de la fiesta de la culebra y en pocas otras ocasiones cuando hay abundancia de pelma.

Se digiere con cierta dificultad y embriaga fácilmente.



YUCA (*mama*)

Existen muchísimas variedades. Las mujeres la siembran practicando un hueco y poniendo él 3 - 4 trocitos del tallo de las plantas mejores. La distancia entre un hueco y otro es de 2-3 metros.

Para madurar emplea 8 - 9 meses y en los climas más fríos hasta un año. Depende también de las variedades. Una vez pasado el tiempo de la maduración, la planta comienza otro ciclo, el tubérculo bate duro y después se pudre. Después de otro período igual madura otro fruto.

La yuca nunca puede faltar en las casas: sería la señal de total decadencia y holgazanería, tanto marido que no prepara nuevas chacras, como de la esposa que no limpia las malezas.

Se la cocina en la *ichinkian*, hirviéndola en agua o al vapor.

En este último caso se cruzan unos palitos de yuca a poca distancia del fondo de la olla, se pone agua hasta ese punto, se pela la yuca, se la quita el “alma” fibrosa y con ella se llena la olla.

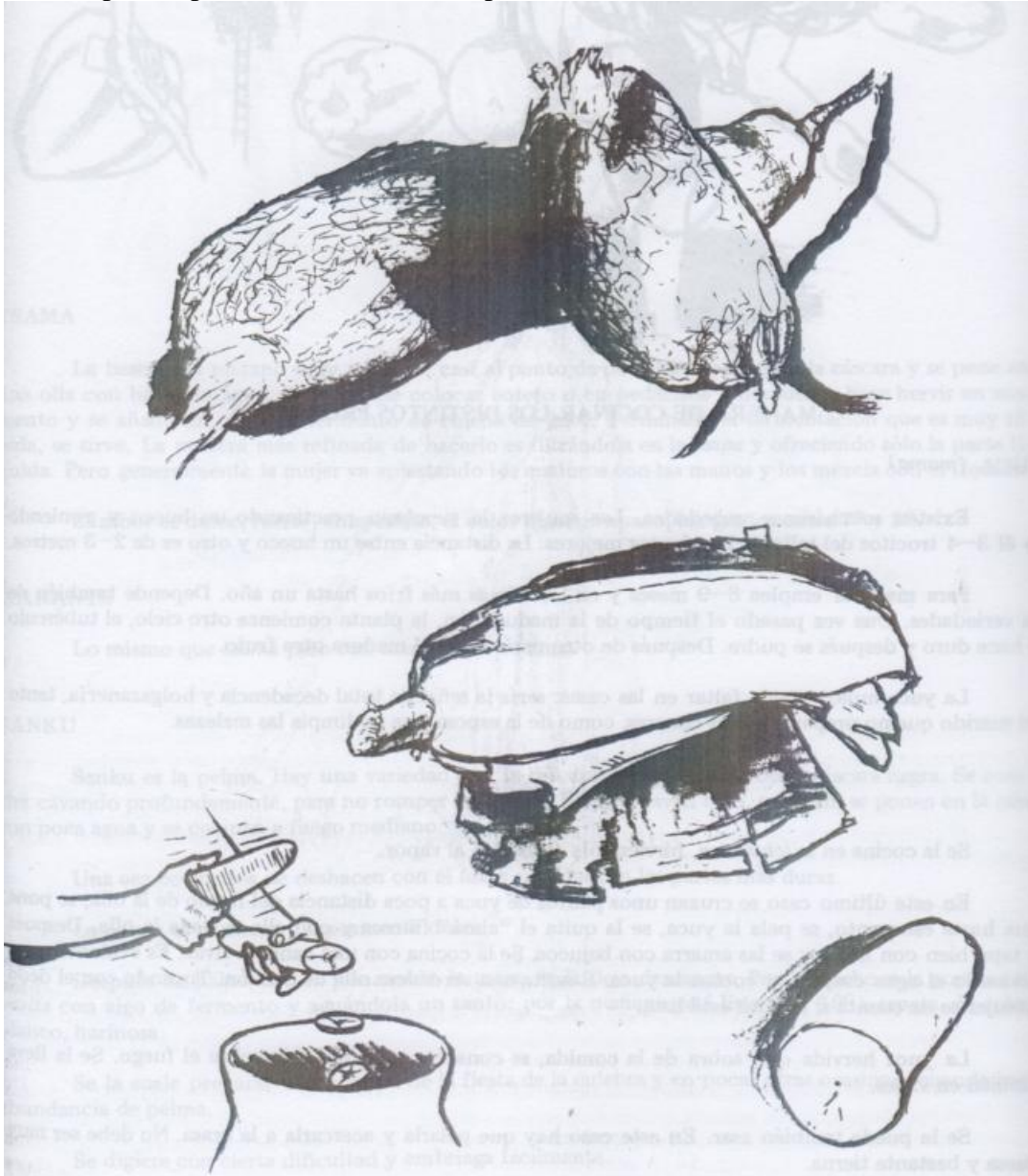
Después se tapa bien con hojas y se las amarra con bejucos. Se la cocina con una candela vivaz. Es evidente, que, hirviendo el agua evapora y cocina la yuca. Resulta una verdadera olla de presión. Tocando con el dedo mujer se da cuenta si la yuca está lista.

La yuca hervida que sobra de la comida, se conserva en el *chankin* sobre el fuego. Se la lleva también en viajes.

Se la puede también asar. En este caso hay que pelarla y acercarla a la brasa. No debe ser muy gruesa y bastante tierna.

Cuando toma un lindo color dorado nuevamente se procede como para pelarla, se acerca un poco más a la brasa y se vuelve suave. Para ser comida.

Se hace también una especie de sopa (tumpi): al hervir la carne, se añade al caldo yuca en pedacitos, poco a poco el caldo se hace espeso.





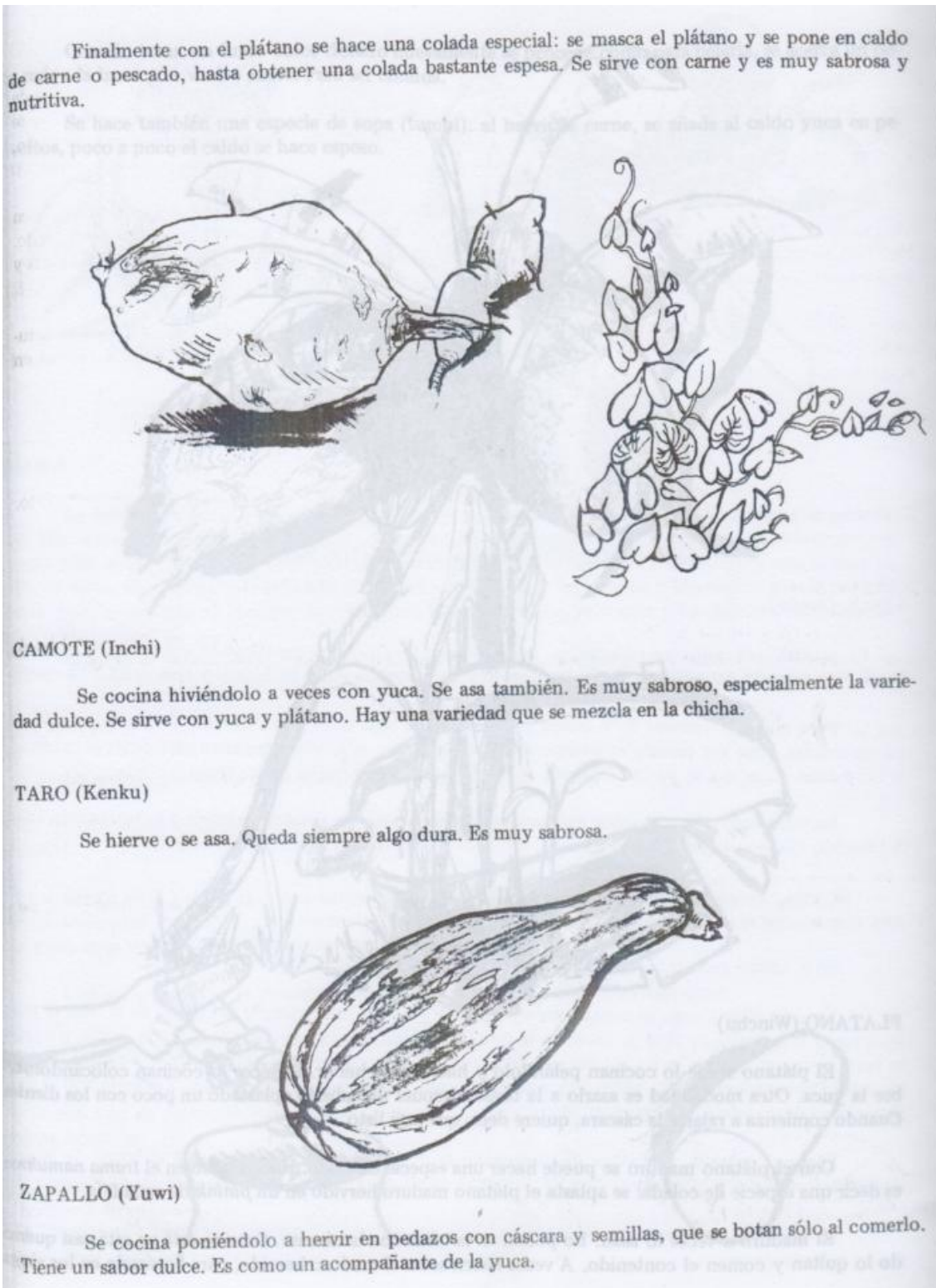
PLÁTANO (Winchu)

El plátano verde lo cocinan pelándolo y haciéndolo hervir. A veces lo cocinan colocándolo sobre la yuca. Otra modalidad es asarlo a la brasa, después de haberlo aplastado un poco con los dientes. Cuando comienza a rajarse la cáscara, quiere decir que está listo.

Con el plátano maduro se puede hacer una especie de caldo. Hacen también el *trama mamukma*, es decir una especie de colada se aplasta el plátano maduro hervido en un *pinink* de agua fría.

El maduro a veces lo asan. Lo ponen en la brasa con la cáscara. Cuando éste ya está casi que frito lo quitan y comen el contenido. A veces hacen secar el maduro hervido, para llevárselo en los viajes.

Finalmente con el plátano se hace una colada especial: se masca el plátano y se pone en caldo de carne o pescado, hasta obtener una colada bastante espesa. Se sirve con carne y es muy sabrosa y nutritiva.



AJI (Jimia)

Para el uso se hierve, después se le quita la cáscara, se mezcla con sal y se aplasta con una tusa se maíz, hasta que se vuelve una masa que se envuelve en hojas y se conserva sobre la candela para que se seque y dure mucho. Al momento de comer, la mujer coloca un poquito de este preparado en el plato, o en un *pinink'*, con un poco de agua.

Se usa también crudo, mezclado en un *pinink* con sal y agua. Raramente se asa, porque dicen que, al asarlo, muere la planta. Se asa cuando se trata de ají ajeno y se mezcla con sal y agua o caldo. Haciéndolo secar se conserva a veces en recipientes de guadúa (se coge un pedazo con los dos nudos y se practica un hueco en un extremo, tapándolo después con una tusa).

En la mitología el ají significa fuerza. Por esto y por el sabor, es raro que falte. Cuando esto sucede, el huésped puede pedirlo al dueño con toda libertad. La carne y las varias comidas se mojan en el ají. A veces es fortísimo y quema la lengua y los labios.

FREJOL (Miik)

Se cocinan hirviéndolos, y a veces los pelan. Los sirven con el agüita en que se han cocinado. Los cocinan también con la vaina, si son verdes.

MANI (Nusse)

Lo comen crudo, lo asan con la cáscara, como golosina, lo hierven con la cáscara o pelado. A veces lo mascan, lo mezclan con otras comidas y hacen ayampacos. Es una comida muy apetecida.

ZANAHORIA (Maya)

Se hierve o se hace sopa (*tumpi*), pero lo más común es ponerla en la chicha.

PINLA

Es un arbusto en forma de pequeño plátano. Carga un tubérculo que crece muy profundo. Se hierve o se asa. Es bastante apetecido, porque no es seco.



CHIIK

Tubérculo poco usado, con varios tabus que se le relacionan. Se hierve.

WANCHUP

Igual a la papa china. Los frutos son redondos. Los siembran donde han quemado. Se hierve

MAIZ (Shaa)

Les gusta mucho en choclos, hervidos o asados. Cuando es maduro lo asan y lo sirven con toda la mazorca.



Normalmente la extensión mayor del cultivo lo ocupa la yuca, en hileras más o menos regulares.

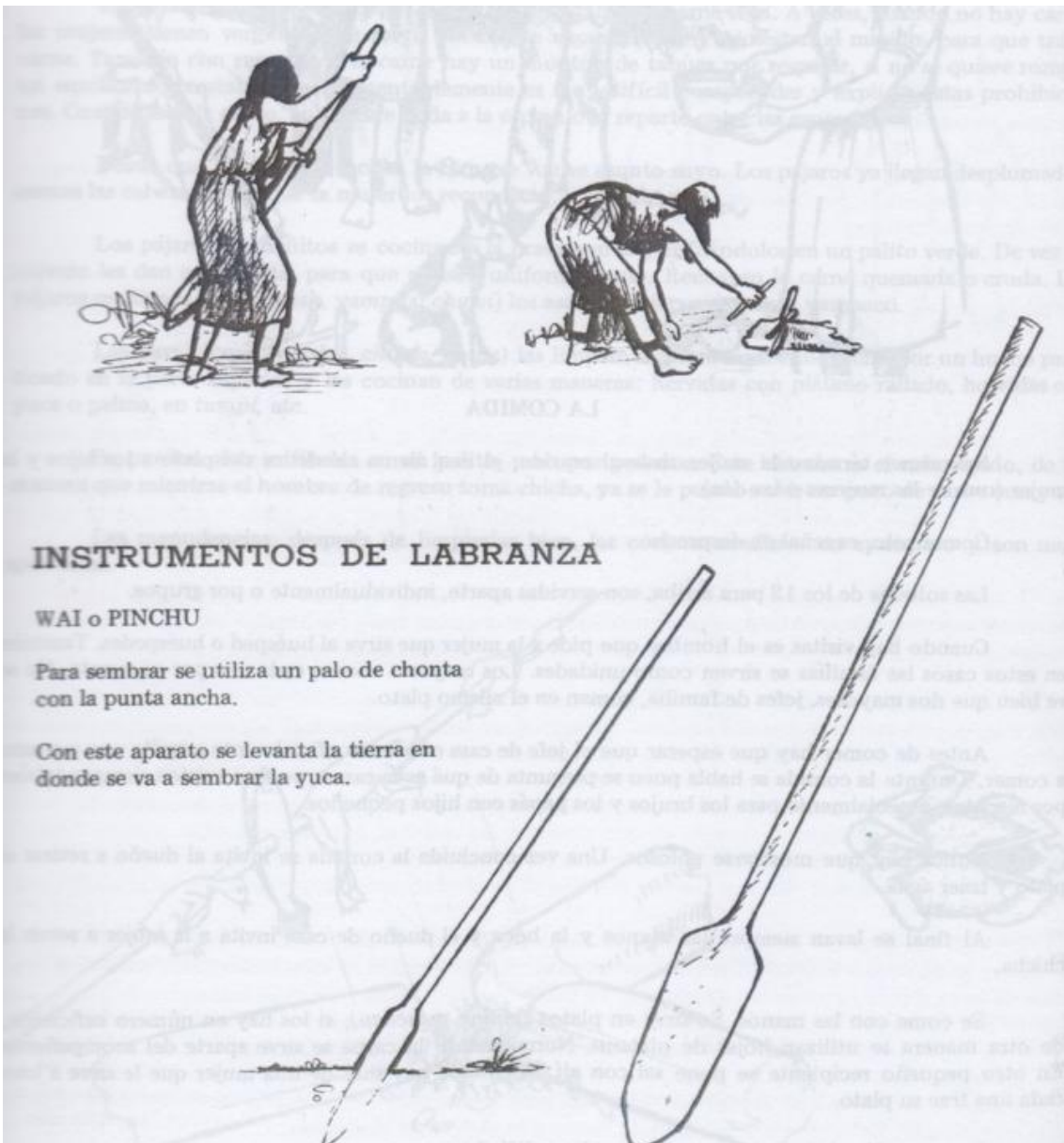
Alrededor se siembra plátano o guineo; los demás productos se siembran entreverados. La mujer se encarga de eliminar a tiempo las malezas. Ella va siempre a la chacra con la candela, para quemar las basuras. Una familia tiene siempre más de una chacra, para que no llegue a faltarle lo indispensable.

La variedad y cantidad de frutos depende de los gustos de la mujer, y de la familia. La producción está relacionada con la laboriosidad de la mujer y la fertilidad del sitio. El poder de una familia se mide de la abundancia de la comida. La laboriosidad se adivina de la cantidad de productos distintos y bien preparados que se encuentran en un *pinink*. Cuando a una familia le falta la comida, esto es señal de ociosidad así que se vuelve objeto de burla. A veces algunas se ven obligadas a grandes desplazamientos para mendigar la comida.

El hombre aprecia muchísimo la variedad de la comida, tanto la diversidad de los productos como la preparación.

En ocasiones particulares, como una fiesta o visitas esperadas, es el mismo hombre quien invita a la mujer a que prepare chicha y mucha comida.

El viudo, que no tiene hijas crecidas, lleva una vida dura.





En primer término la mujer sirve al marido, el cual llama alrededor del plato a los hijos y la mujer (una de las mujeres o las dos).

Comer solo, es señal de desprecio.

Las solteras de los 13 para arriba, son servidas aparte, individualmente o por grupos.

Cuando hay visitas es el hombre que pide a la mujer que sirva al huésped o huéspedes. También en estos casos las familias se sirven como unidades. Los mayores comen cada uno por su cuenta. No se ve bien que dos mayores, jefes de familia, coman en el mismo plato.

Antes de comer hay que esperar que el jefe de casa comience oficialmente e invite uno por uno a comer. Durante la comida se habla poco se pregunta de qué es la carne, porque existen siempre tabúes por respetar, especialmente para los brujos y los papás con hijos pequeños.

Nunca hay que mostrarse golosos. Una vez concluida la comida se invita al dueño a retirar el plato y traer agua.

Al final se lavan siempre las manos y la boca y el dueño de casa invita a la mujer a servir la chicha.

Se come con las manos. Se sirve en platos (*pinink* o *tachau*), si los hay en número suficiente, de otra manera se utilizan hojas de plátano. Normalmente la carne se sirve aparte del acompañante. En otro pequeño recipiente se pone sal con ají. Si en casa hay más de una mujer que le sirve a uno, cada una trae su plato.

Se toma sólo al final. Durante la comida es difícil tomar.

CARNES

El pueblo Shuar de acuerdo a su ambiente, ha resuelto el problema de la sobrevivencia con la cacería. Esta tiene raíces hondísimas en los mitos.

La habilidad de su hombre se mide siempre de la cantidad de carne que trae a la casa, a la suegra, a los cuñados.

En el *chankin* sobre el fuego, nunca debería faltar la carne seca. A veces, cuando no hay carne, las mujeres tienen vergüenza de servir solamente acompañante y molestan al marido, para que traiga carne. También con respecto a la carne hay un montón de tabúes por respetar, si no se quiere romper un equilibrio preestablecido. Lamentablemente es muy difícil comprender y explicar estas prohibiciones. Cuando trae la carne, el hombre la da a la esposa o la reparte entre las esposas.

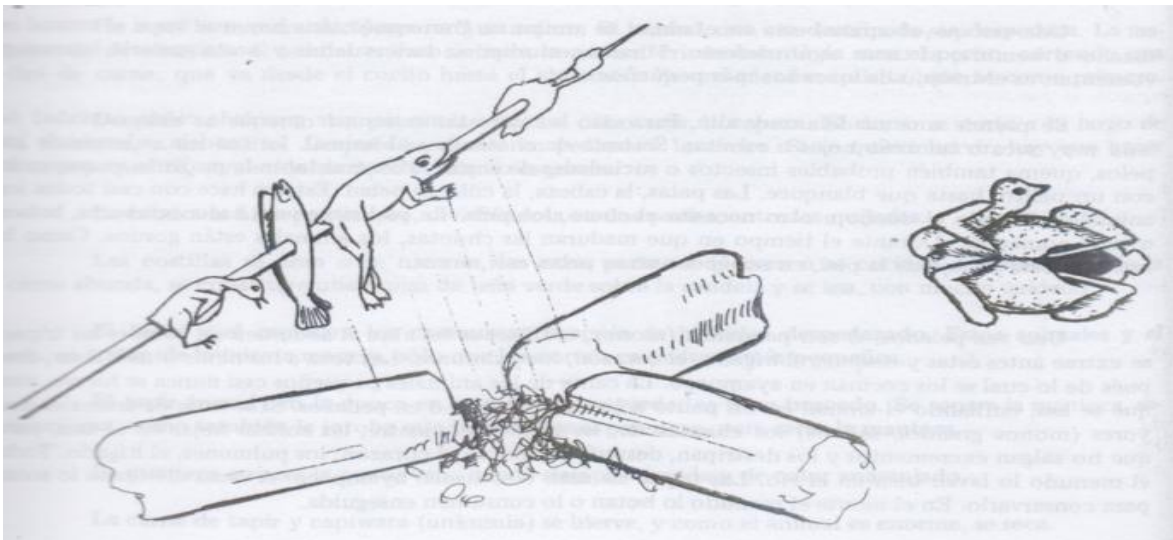
Desde que la mujer la recibe, la carne se vuelve asunto suyo. Los pájaros ya llegan desplumados, menos las cabezas (para que la mujer los reconozca).

Los pájaros pequeñitos se cocinan a la brasa con sal, enfilándolos en un palito verde. De vez en cuando les dan una vuelta, para que se asen uniformemente. Rechazan la carne quemada o cruda. Los pájaros medianos (como *push*, *yampits*, *chuwí*) los asan, los hierven o hacen *yampaco*.

Las pavas (como *rnashu*, *chiwia*, *aunts*) las limpian sacando las menudencias por un hueco practicado en la parte superior y las cocinan de varias maneras: hervidas con plátano rallado, hervidas con yuca o pelma, en *tumpi*, etc.

Se pueden asar enfiladas en un palito, pero por pedazos. Este sistema es el más rápido, de tal manera que mientras el hombre de regreso toma chicha, ya se le puede servir un poco de carne con yuca

Las menudencias, después de limpiarlas bien, las cocinan asadas o en *ayampaco* y son muy apetecidas.



De las pavas, los niños comen siempre la cabeza, el cuello y las patas. A veces se las reparten crudas y entonces cada uno se preocupa de cocinarlas a su gusto.

También la mujer cocina para sí lo que más le apetece y cocina para el marido lo que él prefiere (cada mujer ya lo sabe).

A los enfermos o convalecientes ofrecen casi siempre piezas de mucha carne. A los brujos, después del *natem*, sirven la pechuga hervida.

Al marido le hacen probar el ayampaco de las menudencias.

Con las plumas de algunos pájaros hacen aventadores. Las mujeres en cinta muchas veces son golosas de las menudencias.

Los huesos los limpian muy bien y a veces los rompen con los dientes, para chupar la parte interna. Lo que queda, lo dejan en el plato en que sirven la yuca: la mujer verá si tirarlo o darlo a los perros, según los tabúes.

Con los huesos de algunos pájaros se fabrican adornos. Cuando la carne es mucha, se hace secar sobre la candela. Esto lo hacen en el mismo ranchito del monte, cuando salen varios días de cacería.

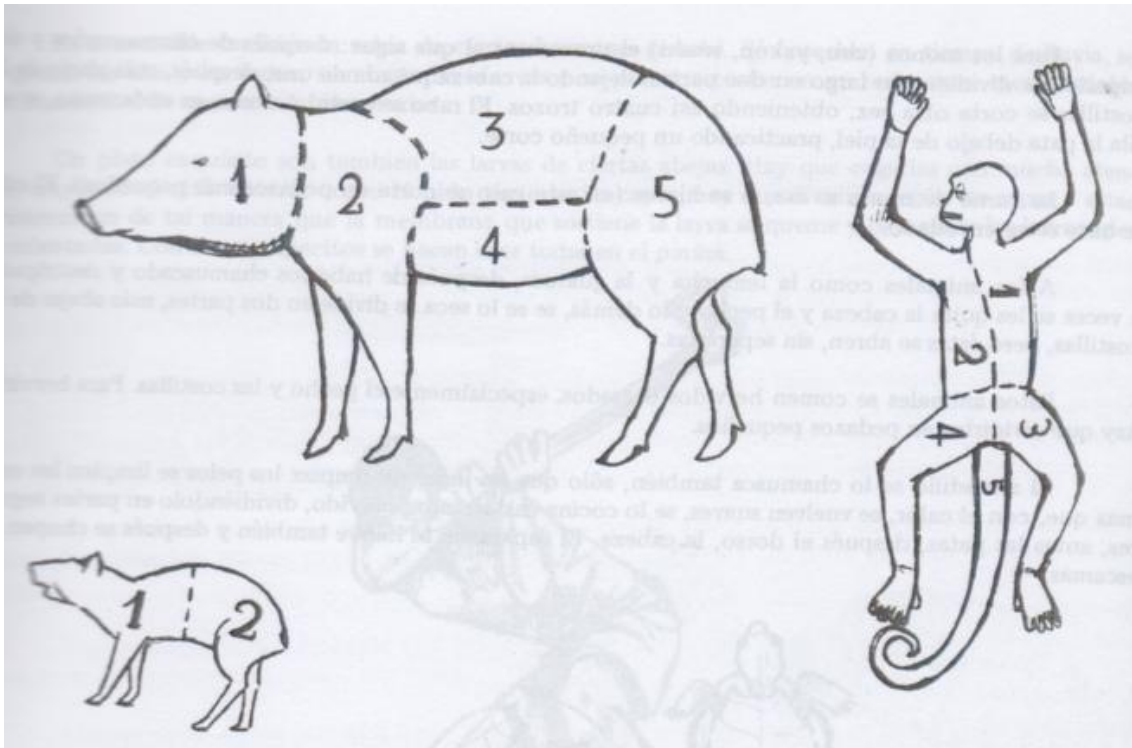
Para secar las pavas les tuercen la cabeza debajo de un ala y les enfilan las patas en el agujero del que han sacado las tripas. Así son más fáciles de transportar.

Otros animalitos medianos (guatusa, lemucha, ardilla, monitos) el cazador los trae enteros y frescos, si regresa el mismo día y los entrega como hace con las aves. Cuando mata un sajino, si se encuentra lejos, bota las menudencias y conserva sólo el hígado y el corazón. Si se trata de un tapir, corre a la casa e invita a los familiares, para que le ayuden a traer la carne. Si la gente es suficiente se trae todo, de otra manera se trae sólo lo que se desea y se bota la cabeza, las tripas, las patas.

Una vez que el animal está en el *ekent* se arma una gran confusión: hay que ver si el animal es macho o hembra, si tiene algún defecto. Mirarlo, estudiarlo, darle vueltas y hasta gustarle bromas y comentar, es el trabajo de los niños más pequeños.

Se prende una candela muy alta. Para esto la mujer tiene siempre guardada cierta cantidad de leña muy seca o también hojas o ramitas. Se trata de chamuscar al animal. La candela, además de los pelos, quema también probables insectos o suciedades de la piel. Mientras tanto la mujer lo va raspando con un palito, hasta que blanquee. Las patas, la cabeza, la cola, se pelan. Esto se hace con casi todos los animales. Cuando el dueño u otro necesita el cuero, los pela. La piel sirve para hacer tambores, bolsos o para comerciar. Durante el tiempo en que maduran las chontas, los animales están gordos. Como la manteca está debajo de la piel, en esa época no se pelan casi nunca.

Una vez pelados, si son pequeños (monos, ardillas) se les abre el abdomen sin romper las tripas, se extrae antes éstas y después el hígado, el corazón, los pulmones. Les toca a los niños irlos a lavar, después de lo cual se los cocinan en ayampaco. La carne de los animales pequeños casi nunca se hierva, sino que se asa, enfilando el animal en un palito a lo largo, entero o en pedazos. Si se trata de animales mayores (monos grandes. Sajinos) los chamuscan, les inciden el vientre, les enfilan hojas en el ano, para que no salgan excrementos y los destripan, después les quitan el corazón, los pulmones, el hígado. Todo el menudo lo lavan bien en el río. Las tripas las asan o se hacen ayampaco. A veces el hígado lo secan para conservarlo. En el monte el menudo lo botan o lo consumen enseguida.



Las tripas de *yunkints* son amargas, porque el animal come pepas amargas. Por este motivo no mezclan con otras y, mucho menos las hierven.

Para hacer yampaco de hígado, corazón y pulmones hay que despedazarlos.

He aquí la manera de “preparar” un sajino. El animal, una vez destripado, se despedaza. La manera de descuartizar el animal es casi siempre la misma. Primeramente se saca el pecho, cortando una tira de carne, que va desde el cuello hasta el abdomen. Es una pieza exquisita, que se come primero.

Después se separan las patas traseras, las delanteras, la cabeza. El dorso se corta a lo largo de columna, a un lado. Después se divide en pedazos a lo ancho. Si se quiere hervir, hay que hacer rozos pequeños, siguiendo siempre el mismo esquema.

La cabeza la hierven siempre, dividiéndola en dos partes, entre las quijadas.

Las costillas se asan o se hierven, las otras partes se hierven o se cocinan en sopa. Cuando la carne abunda, se construye una repisa de leña verde sobre la candela y se asa, con mucho cuidado.

El tapir y el capiwara los chamuscan después de haberlos despedazado. Estos animales y el oso, se tratan de la misma manera, solo que los cortan en pedazos más pequeños.

El tapir (pamá) en la época en que está muy gordo, es muy buscado. Se separa la manteca, sabrosísima, como también la joroba que tiene sobre el pescuezo. para sacar la manteca.

La manteca a veces la conservan: queda siempre líquicki y de color anaranjado.

La carne de tapir y capiwara (unkumia) se hierve, y como el animal es enorme, se seca

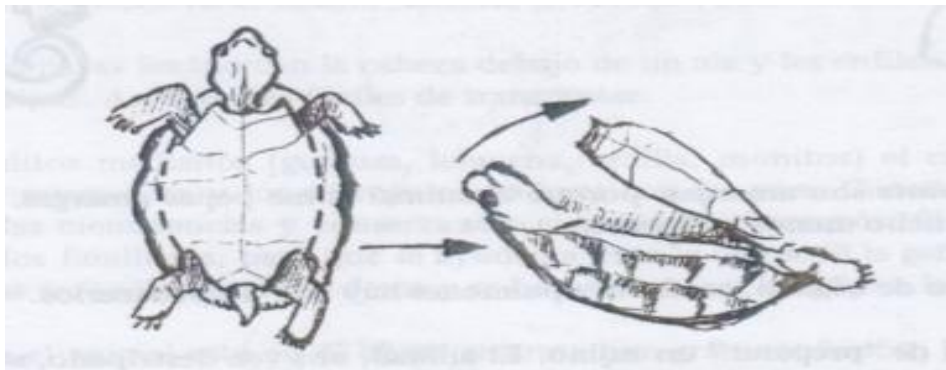
Para los monos (chu, yakún, washi) el proceso es el que sigue: después de chamuscarlos y destriparlos se dividen a lo largo en dos partes, dejando la cabeza pegada de una, después, más abajo de las costillas se corta otra vez, obteniendo así cuatro trozos. El rabo se corta. A veces, en cada trozo, se en fila la pata debajo de la piel, practicando un pequeño corte.

La carne de mono se asa, o se hierve (en este caso se corta en pedazos más pequeños). El rabo se hace secar enrollado.

A los animales como la lemucha y la guatusa, después de haberlos chamuscado y destripado, a veces se les quita la cabeza y el pecho y lo demás, se lo seca se divide en dos partes, más abajo de las costillas, pero éstas se abren, sin separarlas.

Estos animales se comen hervidos o asados, especialmente el pecho y las costillas. Para hervirlos hay que dividirlos en pedazos pequeños.

El armadillo se lo chamusca también, sólo que en lugar de limpiar los pelos se limpian las escamas que, con el calor, se vuelven suaves, se lo cocina casi siempre hervido, dividiéndolo en partes regulares, antes las patas, después el dorso, la cabeza. El caparazón se hierve también y después se chupan las escamas.



También las tortugas *kenkuim* y *charap* son comestibles. Una vez matadas, se les da la vuelta y con el machete se separa la parte superior de la inferior del caparazón. Una vez abiertos se sacan las tripas, que son muy abundantes, y después se busca despegar las partes carnosas. Finalmente se pone el caparazón en la candela, de manera que se cocinen las partes que no se han podido despegar y se derrite la manteca. Se suelen servir enteras, para que se despegue la carne al momento de comer. Las demás partes se cocinan hirviéndolas o en ayampaco. A veces se chamuscan las patas para quitar las escamas.

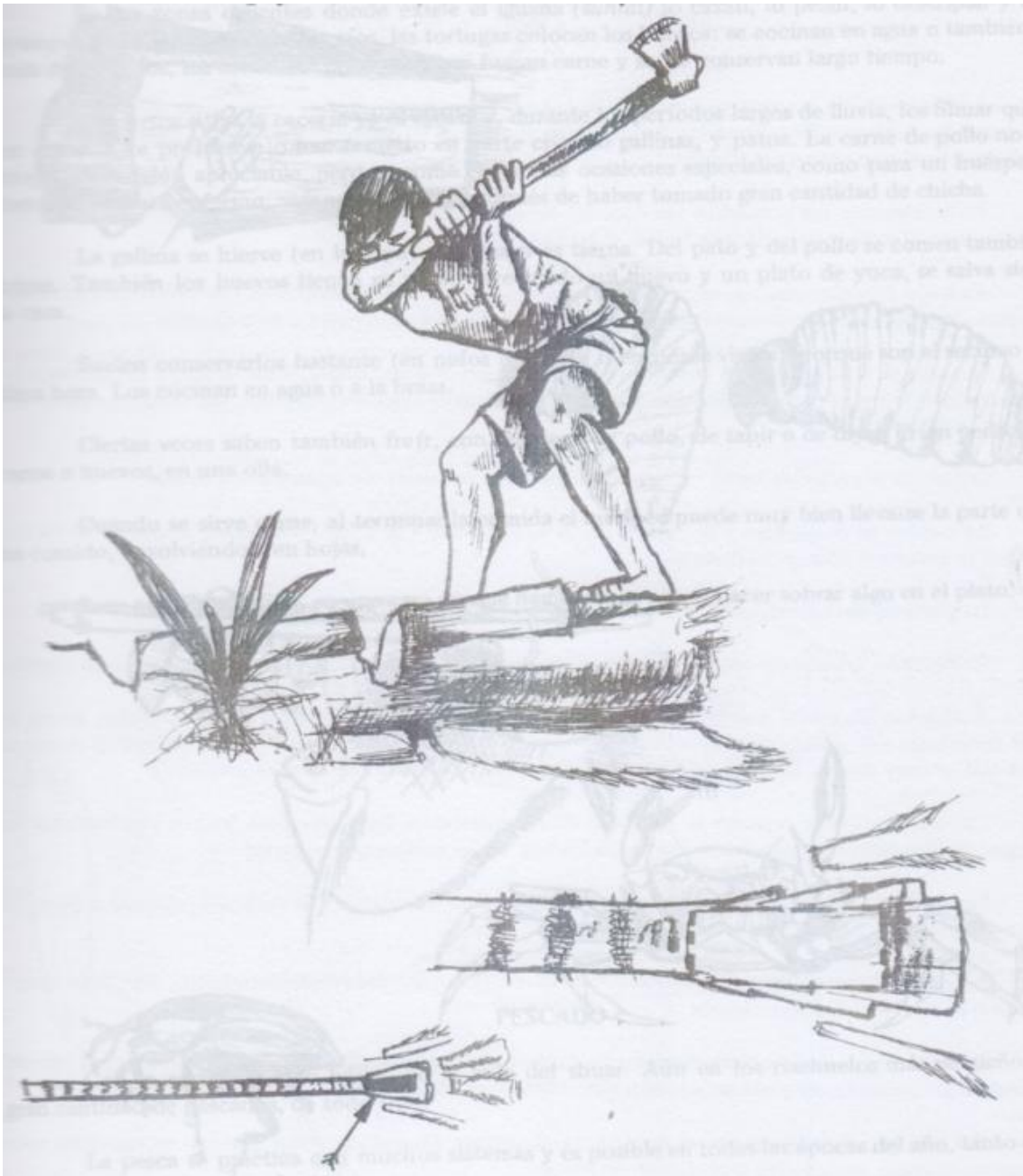
En ciertas ocasiones, cuando el cazador regresó con hambre y con prisa, después de chamuscar el animal, se corta alguna parte (patas, brazos, rabo) y se cocina, dejando la limpieza para más luego.

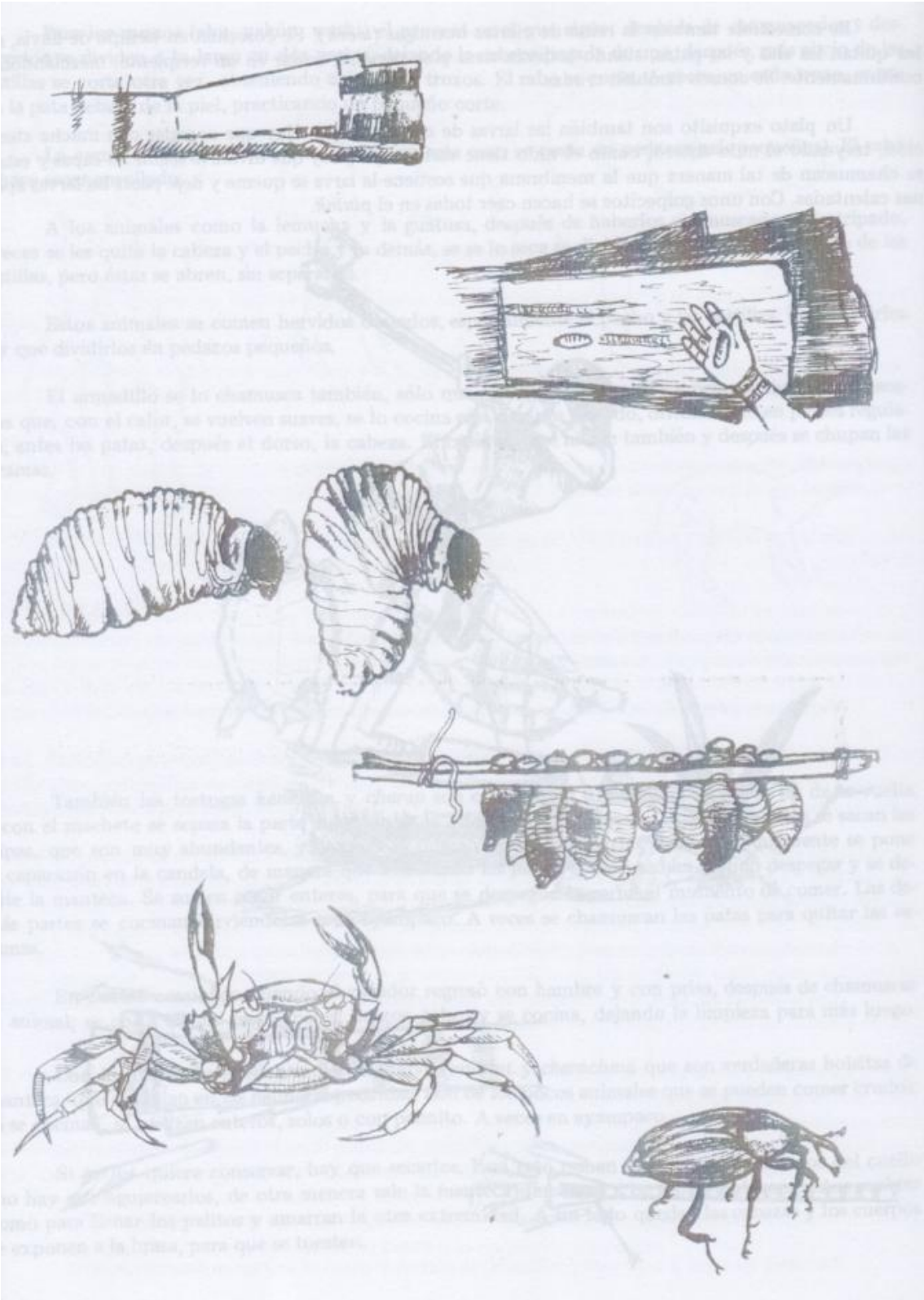
Con las carnes se pueden incluir las larvas *mukint* y *charachma* que son verdaderas bolsitas de manteca, que se hallan en las palmeras podridas. Son de los pocos animales que se pueden comer crudos. Si se cocinan, se utilizan enteros, solos o con palmito. A veces en ayampaco.

Si se los quiere conservar, hay que secarlos. Para esto ponen dos palitos a los lados del cuello (no hay que agujerearlos, de otra manera sale la manteca), amarran a un lado y colocan tantos *mukint* como para llenar los palitos y amarran la otra extremidad. A un lado quedan las cabezas y los cuerpos se exponen a la brasa, para que se tuesten.

Es comestible también la reina de ciertas hormigas (*week*). Se cosechan en tiempo de lluvia, se les quitan las alas y las patas, siendo todavía vivas y se ponen a tostar en un recipiente, mezclándolas continuamente. Se comen también crudas.

Un plato exquisito son también las larvas de ciertas abejas. Hay que cogerlas con mucha atención, trayendo el nido entero; como el nido tiene varias capas, hay que dividirlo según las capas y estas se chamuscan de tal manera que la membrana que sostiene la larva se queme y deje pasar las larvas apenas calentadas. Con unos golpecitos se hacen caer todas en el *pinink*





En tiempo de lluvia se pueden recoger muchas ranas, muy sabrosas. A veces las destripan, a veces no. Las cocinan en la sopa, las asan o hacen ayampaco. Cuando son muchas, las hacen secar cerca de la brasa. Algunas variedades son enormes.

Pasado el tiempo de las ranas, los huevos dan origen a los renacuajos (*wanpuchi*). Estos los recogen con un canastito (*suku*) y los cocinan en ayampaco.

En las zonas calientes donde existe el iguana (*súntai*) lo cazan, lo pelan, lo destripan y hacen ayampaco. En las playas de los ríos, las tortugas colocan los huevos: se cocinan en agua o también, después de hervirlos, los secan a la brasa, como si fueran carne y así se conservan largo tiempo.

En ciertos sitios la cacería ya es escasa y, durante los períodos largos de lluvia, los Shuar quedan sin carne. Este problema lo han resuelto en parte criando gallinas, y patos. La carne de pollo no consla~e un renglón apreciable, pero se come en ciertas ocasiones especiales, como para un huésped imprevisto, para un enfermo, una parturienta o después de haber tomado gran cantidad de chicha.

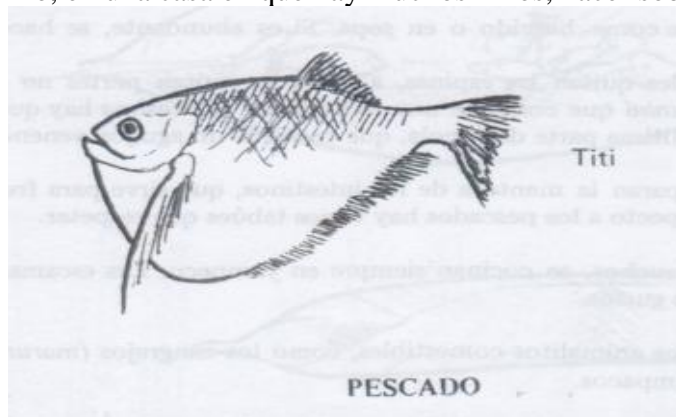
La gallina se hierva (en la sopa) o se asa si es tierna. Del pato y del pollo se comen también las tripas También los huevos tienen su peso. Ofreciendo un huevo y un plato de yuca, se salva siquiera la cara.

Suelen conservarlos bastante (en nidos de bugla o en poros viejos), porque son el recurso de última hora. Los cocinan en agua o a la brasa.

Ciertas veces saben también freír, con manteca de polio, de tapir o de *tayu*. Fríen pedacitos de carne o huevos, en una olla.

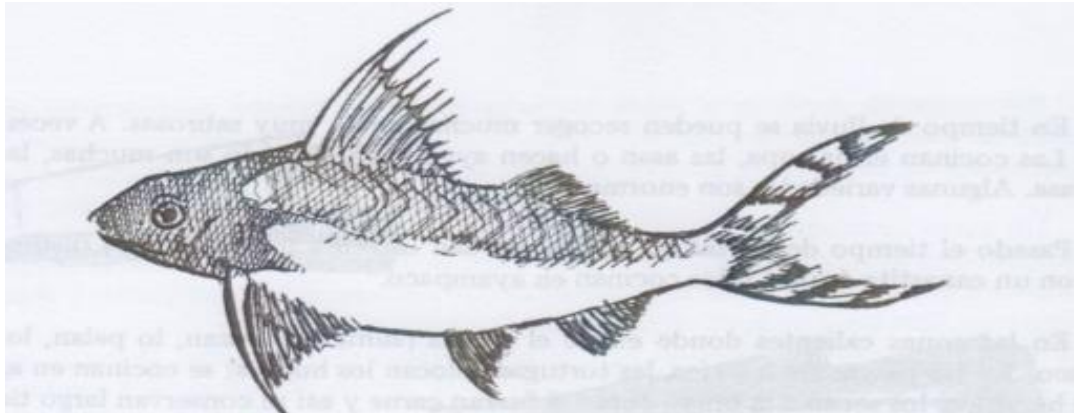
Cuando se sirve carne, al terminar la comida el huésped puede muy bien llevarse la parte que no ha comido, envolviéndola en hojas.

Pero es un gesto fino, en una casa en que hay muchos niños, hacer sobrar algo en el plato.



Con la carne, es algo básico en la vida del Shuar. Aun en los riachuelos más pequeños viven la gran cantidad de pescados, de todo tipo.

La pesca se practica con muchos sistemas y es posible en todas las épocas del año, tanto con los ríos altos, como con los ríos bajos



A diferencia de las carnes, son muy pocos los pescados que no se comen (*tsunkirum*, y algunas variedades de *kashap*). Los pescados pequeños y medianos se limpian en el lugar mismo, dejándoles adentro los huevos y a veces el hígado.

Generalmente los pequeños los cocinan en ayampaco y los más grandes en sopa o en *ajirma*, o sea se cocinan al vapor, envueltos en hojas, mientras se cocina la yuca.

Cuando hay abundancia, se conservan: los pequeños en los ayampacos, los medianos secándolos a la brasa. Los unos y los otros los vuelven a calentar, cada día, para que no se malogren.

Cuando se traen a la casa pescados grandes, como *akiamp*, *tunká*, *jarai*, la mujer los limpia y los abre cortando el pecho, desde el cuello hasta el ano. Esta es la parte preferida, se cocina en ayampaco, despedazándola.

Quitando el pecho se sacan las tripas, que a veces se comen en ayampaco o asadas.

La cabeza se despedaza y se hierva. Lo demás se corta a lo largo y después a lo ancho, de tal manera que se obtienen trozos sin huesos.

La parte de la columna y de las espinas se comen enseguida.

El pescado grande se come hervido o en sopa. Si es abundante, se hace secar en la parrilla.

A algunos pescados les quitan las espinas, a otros les quitan partes no comestibles, como las aletas delanteras del *yusa*—*tunká* que contiene una leche ácida. Al *kashpa* hay que quitarle el cuero superior que es muy duro y la última parte de la cola, que contiene un aguijón venenoso.

Del *wichi* —*tunka*, separan la manteca de los intestinos, que sirve para freír o condimentar los ayarnpacos. También con respecto a los pescados hay varios tabúes que respetar.

Los huevos, si son muchos, se cocinan siempre en yampaco. Las escamas externas a veces las raspan y a veces no, según los gustos.

En el agua viven otros animalitos comestibles, como los cangrejos (*marunch'*. *urik'*): se asan a la brasa o se añaden a los ayampacos.

En algunas partes comen también el lagarto (*yantancr*—*entsa*). Antes se chamusca el animal, quitándole las escamas, después se limpia y despedaza y se cocina como un pez grande.

Del pescado *jarai* se recaba el cuero para el tambor. Cuando se come pescado no conviene echar las espinas al suelo, para evitar que alguien se pinche.

LA SAL

Hasta hace algún tiempo la sal se obtenía únicamente de algunos manantiales. Uno de los importantes es el de Tsuirim. Alrededor de este producto, se han formado clanes de poder (las vía la sal, unas “mafias” que controlaban las vías, chantajes, comercios y hasta *matrimonios*). Piensan la sal tenga virtudes sexuales.

Para obtener la sal de las fuentes, es necesario llenar unas ollas de agua salada y hacer fuego largo tiempo. A medida que el agua baja, se añade más, hasta obtener una masa dura, al fondo d olla. Esta hay que romperla, para extraer el contenido.

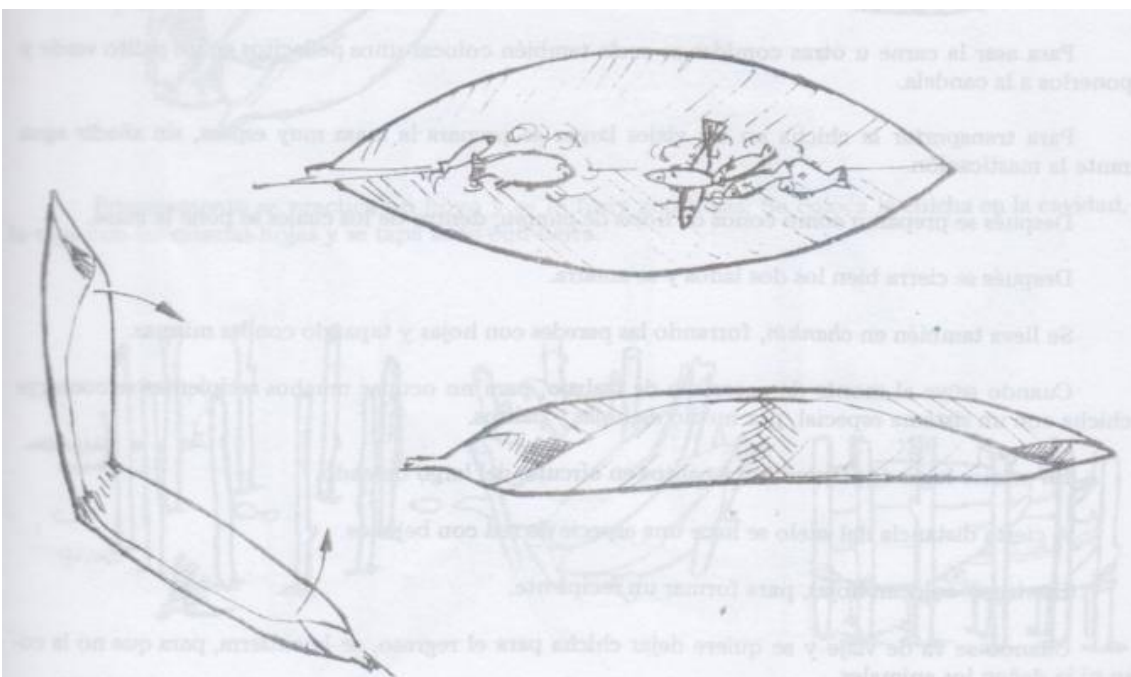
Para conservar la sal se envuelve en hojas y se coloca en una repisa sobre la candela. Se s en pedacitos en un poco de agua y ají, o mezclada en seco con ají. A veces la mujer la deja un rato la sopa o coloca unos pedazos, sobre los cuales pasan la comida. Los niños son golosos de la sal y la lamén ávidamente.

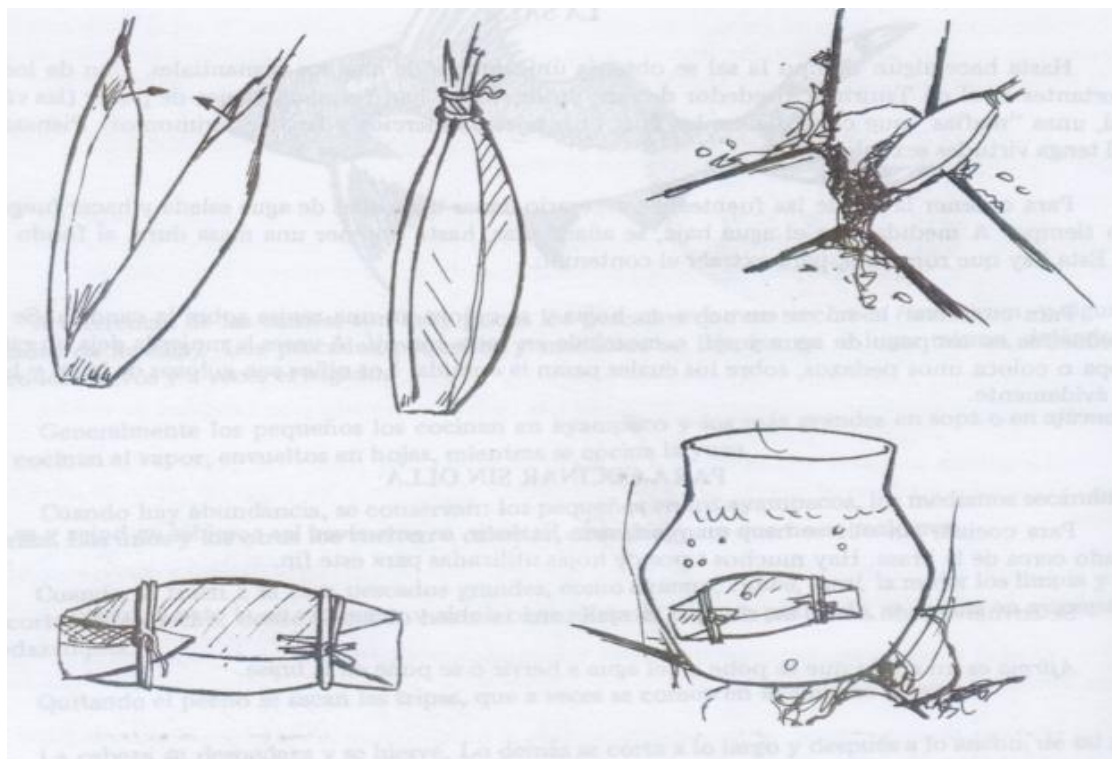
PARA COCINAR SIN OLLA

Para cocinar sin olla se hace un *ayampaco*. Es decir, se envuelven las comidas en hojas y se p el atado cerca de la brasa. Hay muchos tipos de hojas utilizadas para este fin.

Se envuelve todo como un chorizo, después se lo dobla y se amarra en el otro extremo.

Ajirma es un atado que se pone en el agua a hervir o se pone en la brasa.





Para asar la carne u otras comidas se suele también colocar unos pedacitos en un palito verde y exponerlos a la candela.

Para transportar la chicha en los viajes largos se prepara la masa muy espesa, sin añadir agua durante la masticación.

Después se preparan como conos de hojas de *pumpu*, dentro de los cuales se pone la masa. Después se cierra bien los dos lados y se amarra.

Se lleva también en *chankin*, forrando las paredes con hojas y tapando con las mismas.

Cuando se va al monte de cacería o de trabajo, para no ocupar muchos recipientes se conserva la chicha con un sistema especial, por medio de hojas y palitos.

En primer lugar se plantan unos palitos en círculo, del largo deseado.

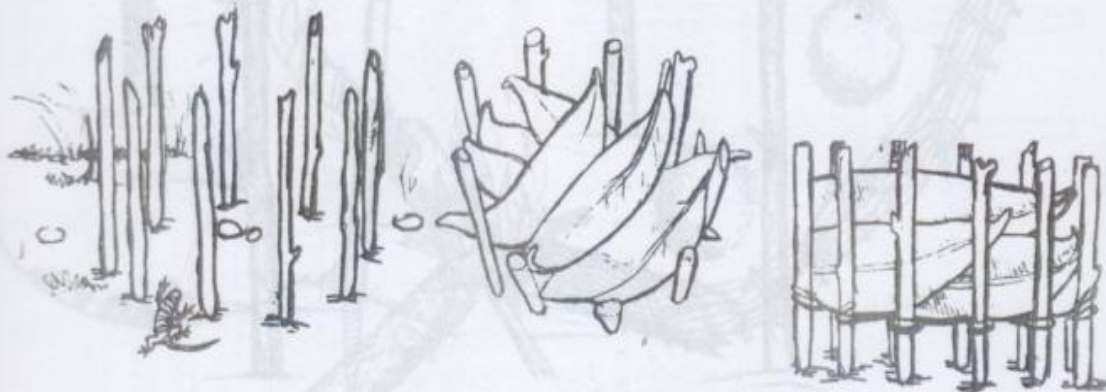
A cierta distancia del suelo se hace una especie de red con bejucos.

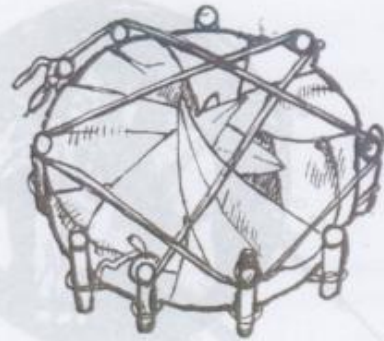
Dentro se colocan hojas, para formar un recipiente.

Cuando se va de viaje y se quiere dejar chicha para el regreso, se la entierra, para que no la coman ni la dañen los animales.



Primeramente se practica un hoyo y se lo forra con hojas. Se coloca la chicha en la cavidad, se la tapa con las mismas hojas y se tapa todo con tierra.



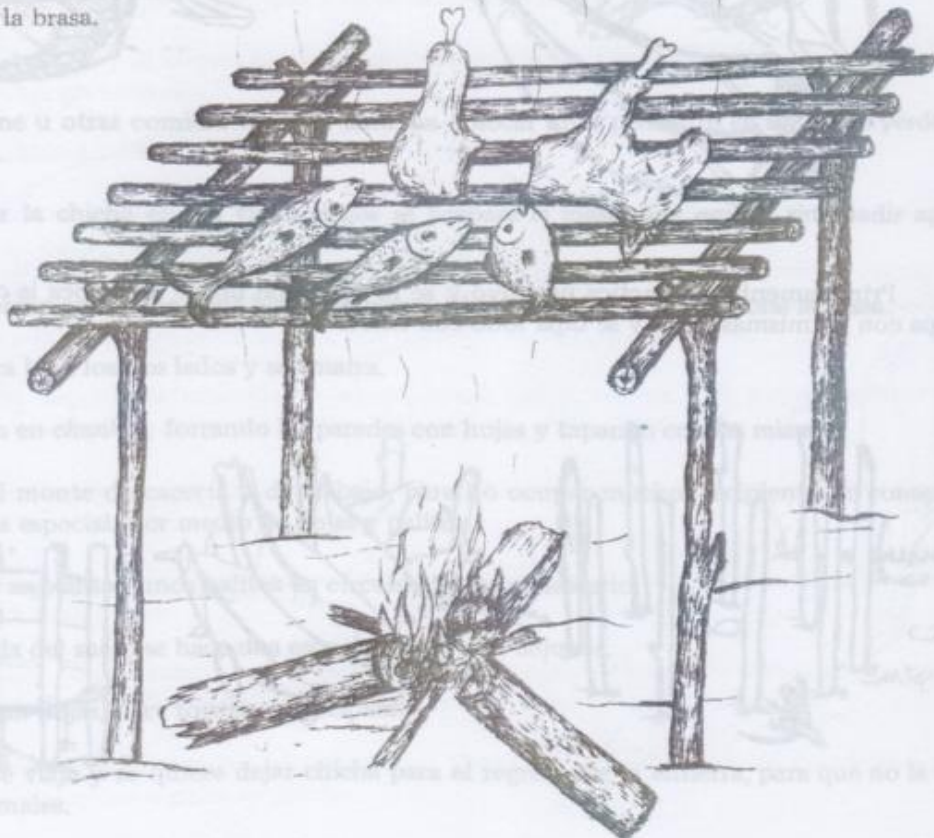


Para secar carne y pescados se construyen unas parrillas con unos palitos verdes.

Se plantan cuatro horquetas y se colocan dos travesaños.

Se completa con los palos de la parrilla; casi nunca se los amarra.

Debajo se coloca la brasa.



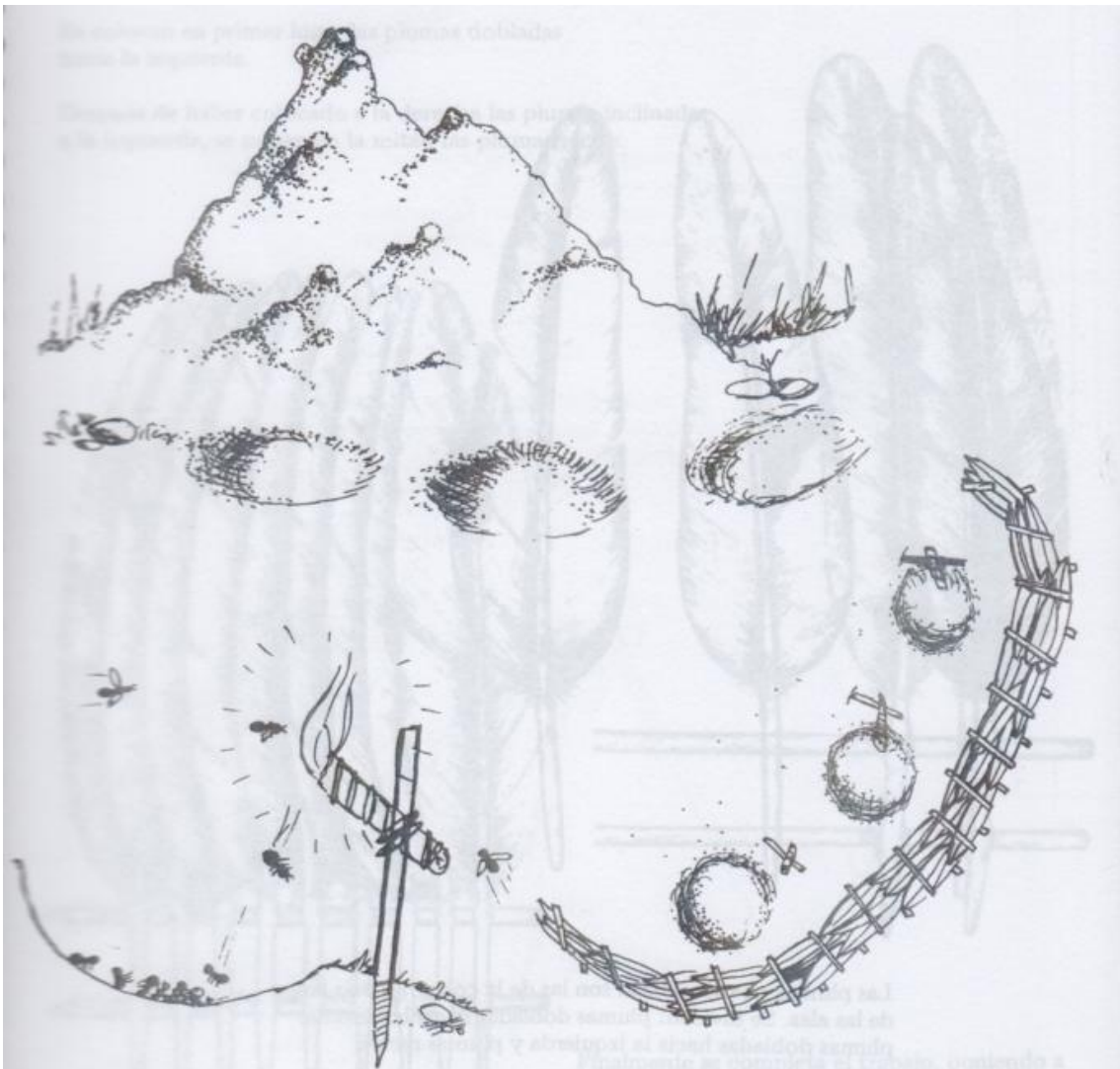
LA REGOLECCION DE HORMIGAS

En ciertos períodos del año suelen salir las hormigas añango (*week*), que se cosechan de mañanita.

El día anterior se preparan unos huecos a una distancia de 7 - 8 ni del nido de las hormigas.

Detrás de los huecos se levanta una pared, de palitos y de hojas, alta de 70 a 80 cm.

Hacia las 5 de la mañana, cuando todo está listo, se prenden las antorchas de copal, puestas a lado de cada hueco. Las hormigas, al ver la luz, corren a su encuentro y comienzan a amontonarse en los huecos y contra la pared: la candela les quema las alas,



UTENSILIOS DE COCINA

AVENTADOR

Para avivar la candela se fabrican aventadores con plumas de pájaros silvestres, como el *chivia*, el *aunts* y otros.

Se preparan dos palitos de pindo, de guadúa o de chonta, sacándoles punta a un lado.

Tienen más o menos unos 15 cms. de largo y un grueso de 4 por 2 mms.



Las plumas que se utilizan son las de la cola y las más largas de las alas. Se dividen: plumas dobladas hacia la derecha, plumas dobladas hacia la izquierda y plumas rectas.



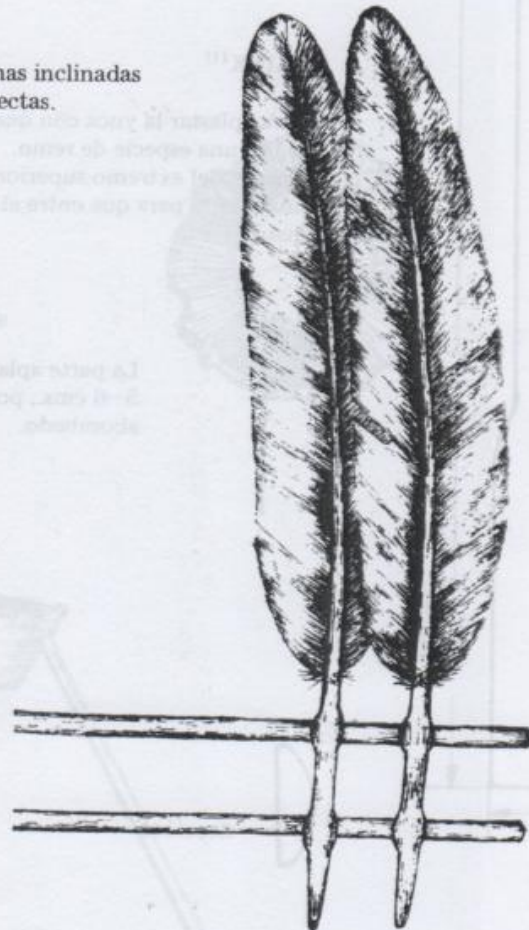
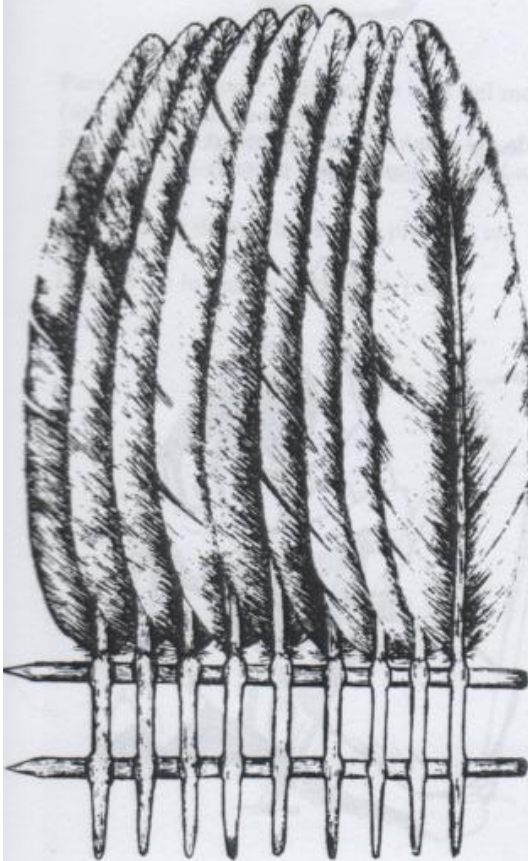
En las plumas es menester practicar unos agujeros, por los cuales pasan los palitos.



Detalle

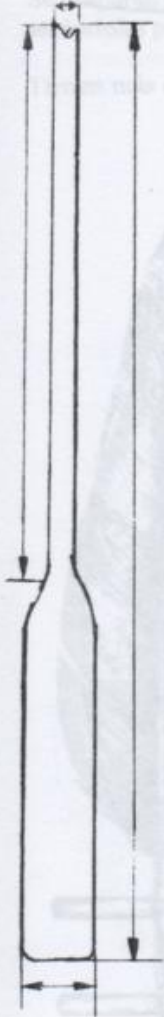
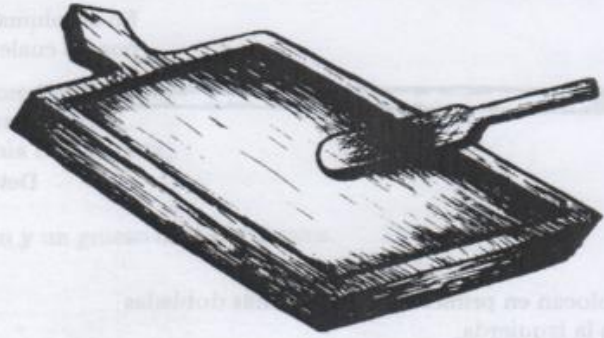
Se colocan en primer lugar las plumas dobladas hacia la izquierda.

Después de haber colocado a la derecha las plumas inclinadas a la izquierda, se ponen en la mitad las plumas rectas.



Finalmente se completa el trabajo, poniendo a la izquierda las plumas torcidas hacia la derecha.

Para picar la yuca destinada a la chicha se usa un traste de madera, de forma cuadrada o redonda.



PAINK^{iu}

Para aplastar la yuca con que se hace la chicha se usa una especie de remo. Detalle del extremo superior: a veces se practica una ranura para que entre el pulgar, al manejar el instrumento.



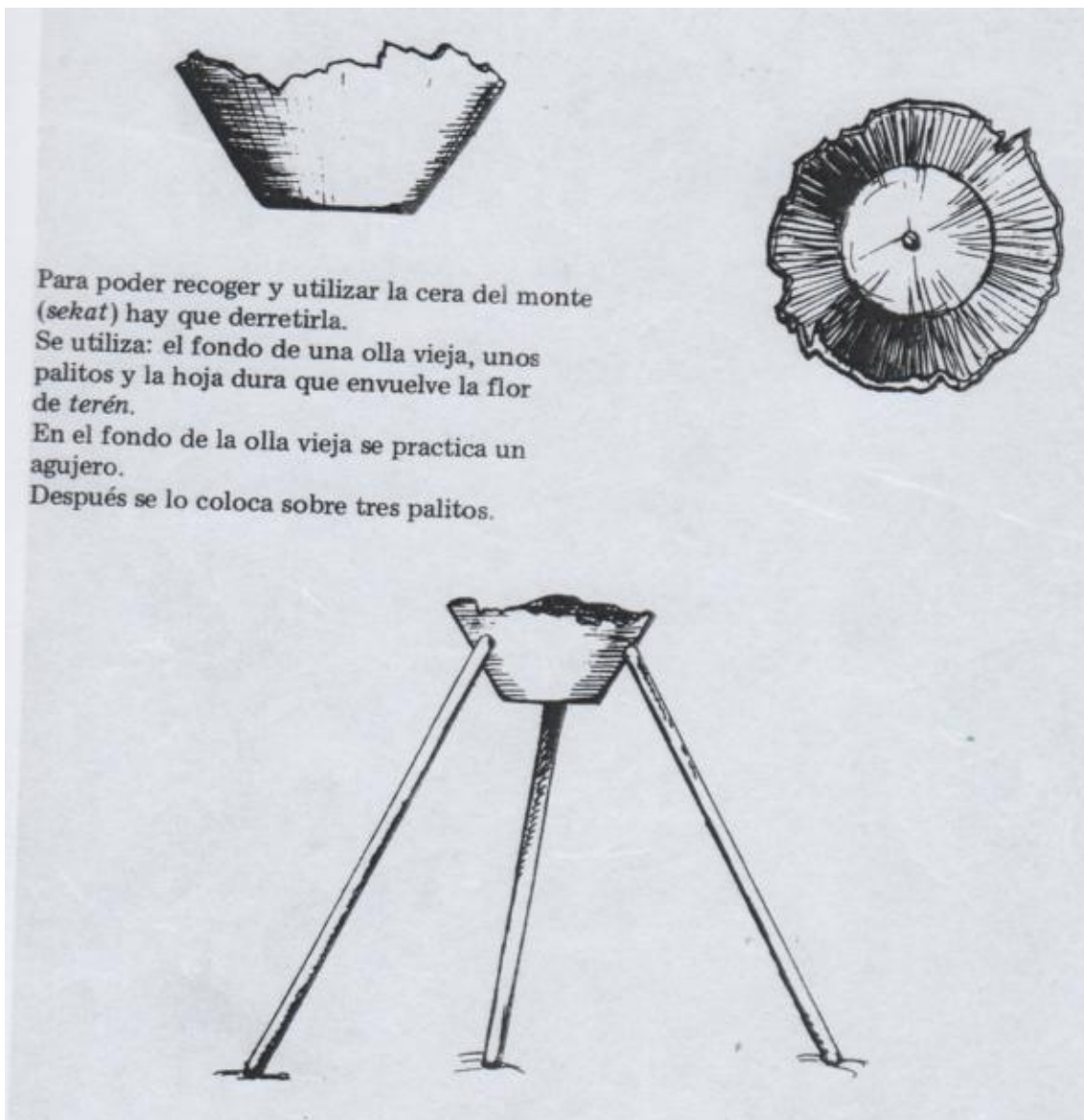
La parte aplastada del *paink^{iu}* tiene un ancho de 5-6 cms., por un lado es plano y por el otro abombado.

Sección.

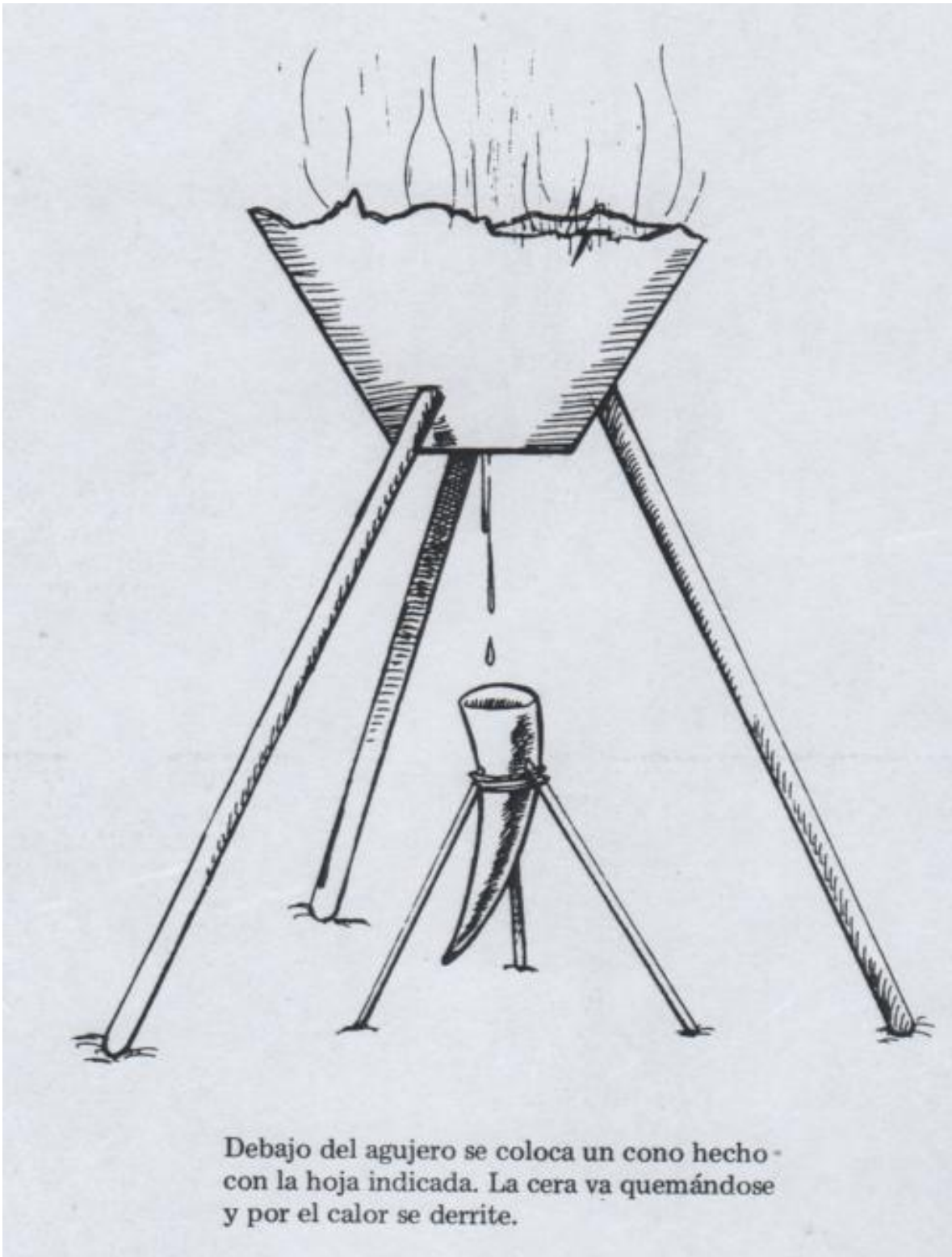


Uso del *paink^{iu}*.

Para colocar la cera del monte





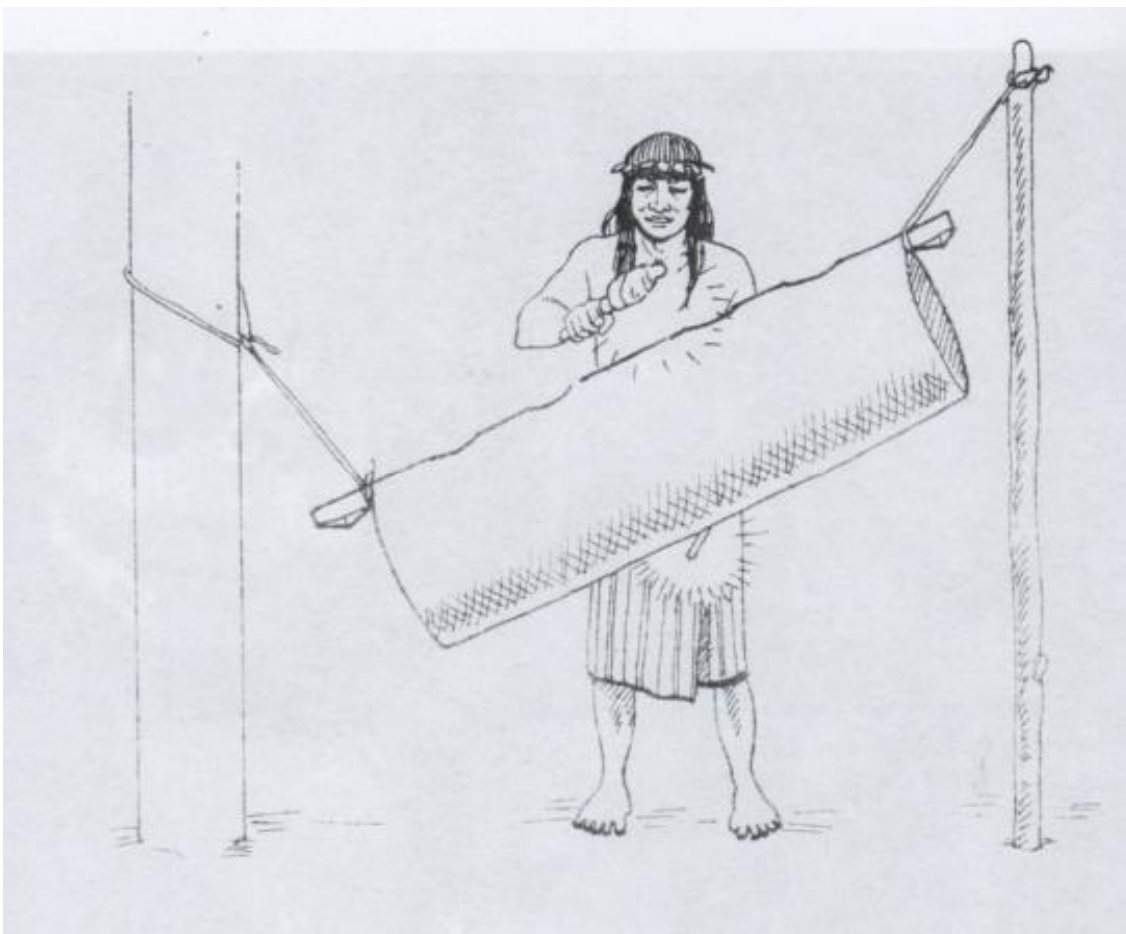








SEÑALES



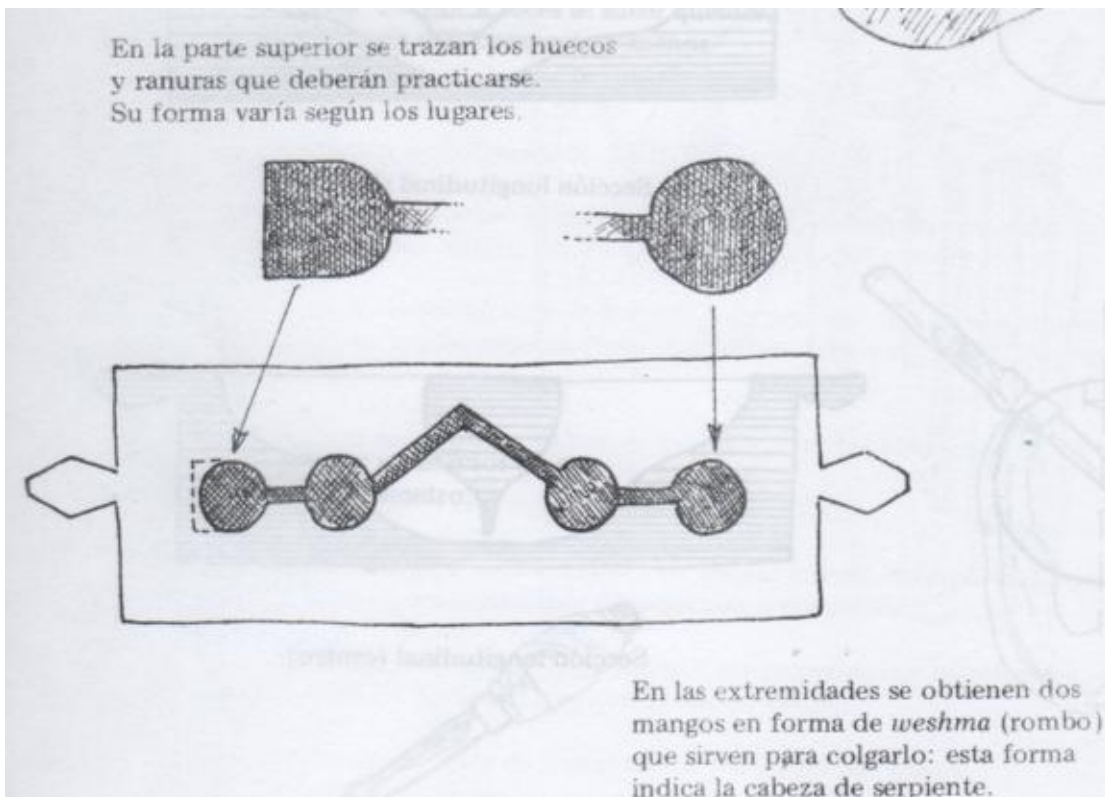
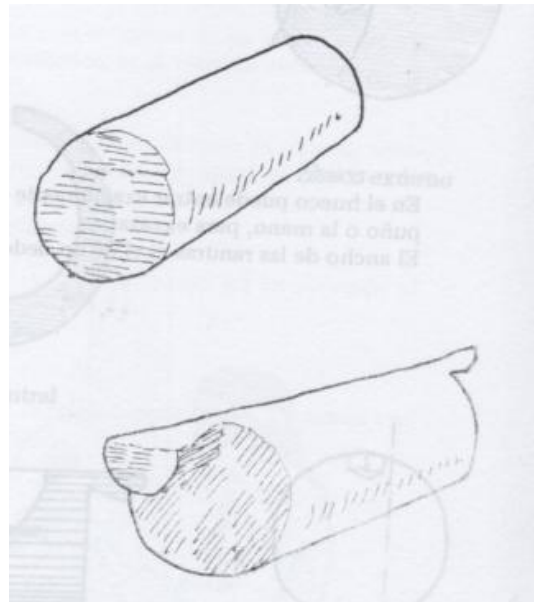
Los Shuar en épocas pasadas no han conocido la escritura, pero han utilizado varios medios para enviar mensajes, y así relacionarse con destinatarios ausentes o lejanos, superando las inmensas distancias propias de su habitat.

El contenido de estas páginas se debe al P. D. Bottasso (señales varias — zona shuar) y César Bianchi (*tuntui Mutints*).

TUNTUI

Material: madera de *shimiut*. Es preferible trabajarla cuando es aún fresca. Hay que escoger un tronco con un diámetro que no supere los 35 cm., para que las rajaduras centrales sean mínimas.

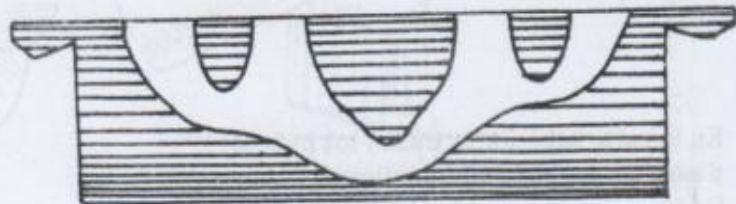
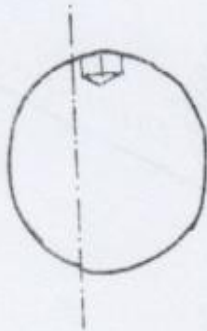
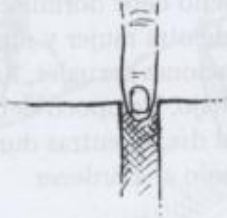
Que no tenga nudos. Medidas: m. 1—1,50. Herramientas para fabricarlo: hacha, cuchillo bien afilado. El *tuntui* es tabú para las mujeres. El que lo trabaja no debe dormir cerca de su esposa ni de otra mujer y mucho menos tener relaciones sexuales, hasta que acabe el trabajo. Tampoco debe comer durante el día, mientras dure el trabajo, sino solo al atardecer.



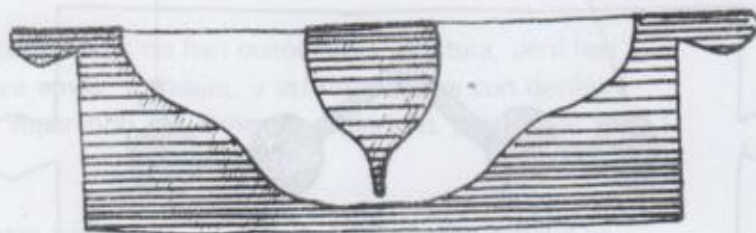


Las medidas se obtienen de la palma de la mano.
El diámetro del hueco no debe superar el diámetro del puño cerrado.
También las distancias entre los huecos se miden con la dimensiones de la palma de la mano.
Generalmente un *tuntui* mide diez palmos.

En el hueco puede entrar exactamente un puño o la mano, para excavar.
El ancho de las ranuras es el de un dedo.



Sección longitudinal (lado)



Sección longitudinal (centro).

Secciones transversales



Mitad o eje



Hueco central



Hueco externo

La parte interior a veces se suele quemar, para hacerla más compacta y menos corruptible.

El palo para golpear es de unos 35 cm. de largo y 6-8 de diámetro.

Se lo recubre con algodón.



- En algunas ocasiones se usan dos:
- uno para golpear en la parte superior (suena más duro);
 - otro para golpear en la parte inferior (más pequeño).



Más que un instrumento musical el *tuntu* es un instrumento para enviar señales.

A veces, ciertas alarmas o pedidos de auxilio se comunican golpeando los árboles o las raíces aéreas de los mismos.

Hoy el medio más común para congregarse a la gente es tocando un cacho de res o un caracol, llamado *kunku*. Los Achuar acostumbran a menudo utilizar como cacho el cañón de la carabina.

Existe toda una serie de silbidos y la imitación de las voces de los animales, cuya clave conocen sólo los interesados, si se trata de mensajes secretos (enamorado, guerra, etc.).

Las voces de los animales se utilizan mucho durante la cacería, tanto para llamar a los mismos animales, como para que los cazadores puedan comunicarse entre sí. Pero es muy difícil codificar aquí estos sistemas, a través de descripciones o de representaciones gráficas.

A continuación van las señales del *tuntui*, como las ha recogido el p. Miguel Allioni, S.D.B., en Gualaquiza, en 1910.

Los golpes fuertes son indicados con una línea vertical, los suaves con un punto y las pausas con líneas horizontales.

Llamado a la casa: 1111111 - 11111 - III - - II.II.II.II.II.II.H.

Guerra o amenaza: 11111111 - 111111 - 111111 - - - -

Toma de natém: 1111111 - IIIIIIIIIIIII etc.

Muerte o enfermedad: 1111111 - III . . III - III - - - -

Para avisar a los lejanos que ha llegado un forastero, se golpea con esta cadencia: 1111111 - 1 ... 1 ... 1 ... 1 ... 1 ... 1 ... 1 - III - - - -

La característica de la llamada a la casa son dos golpes fuertes y uno aébil; esto se repite algunas veces, finalmente una serie de golpes seguidos y la clausura.

La guerra se anuncia con golpes todos fuertes distanciados.

La toma de *natém*, con golpes fuertes, rápidos.

La muerte y enfermedad con golpes suaves, intercalados con golpes mínimos, un aminoramiento y después una aceleración.

En caso de guerra o de muerte los golpes duran más tiempo, a veces hasta una media hora, siempre con el mismo ritmo.

Cuando se trata de tomar *natém* los golpes son pocos. Las llamadas a la casa se repiten cada cinco minutos.

PIAT

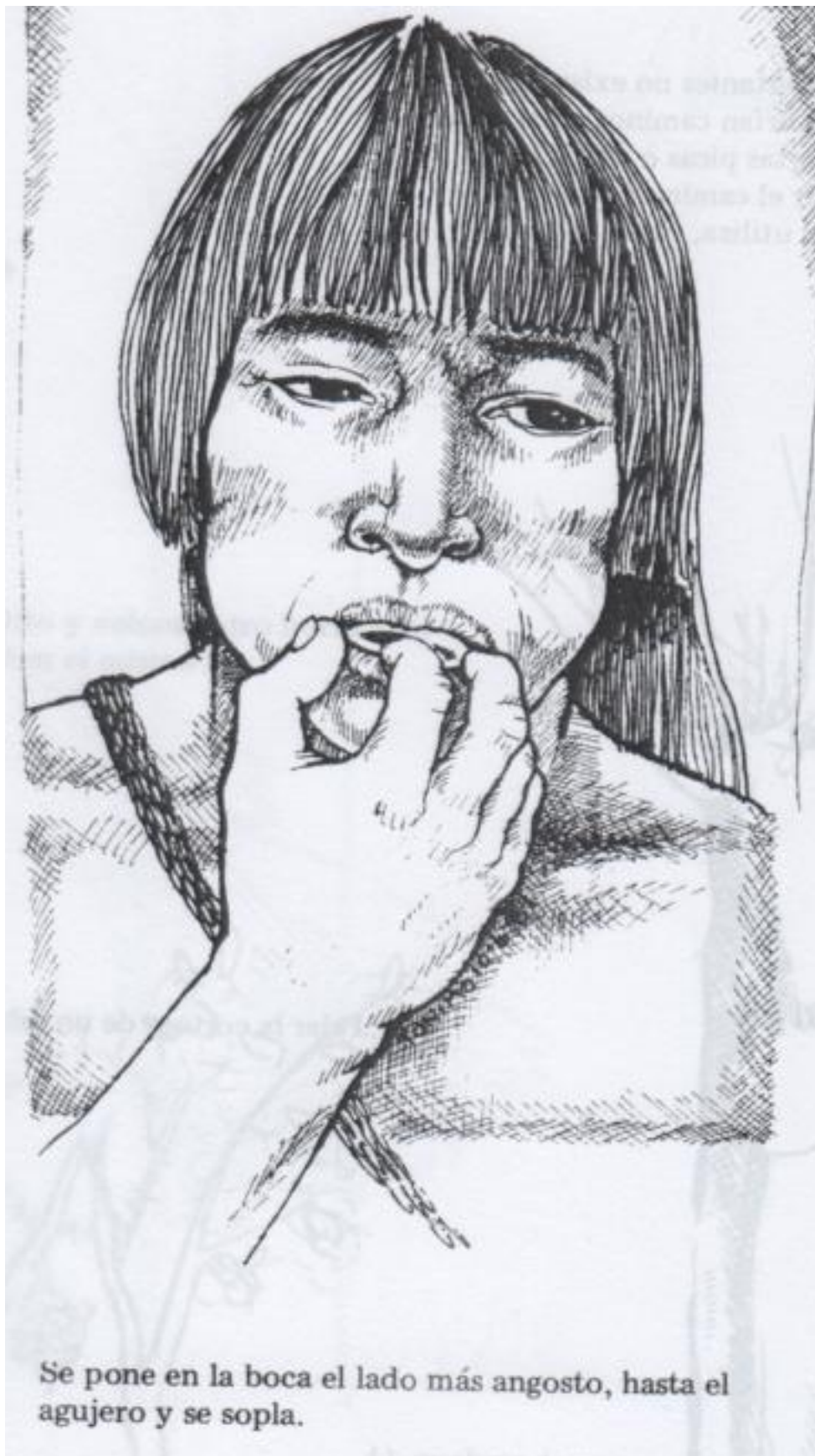
Es un pito que sirve para llamar la guatusa.
Se obtiene de un trozo de corteza de madera
pitiuk de cm. 5 por 5.



Se le agujerea con algo cortante o un fierro caliente, pero sin salir al otro lado.
Exteriormente se le da la forma que indica la ilustración.

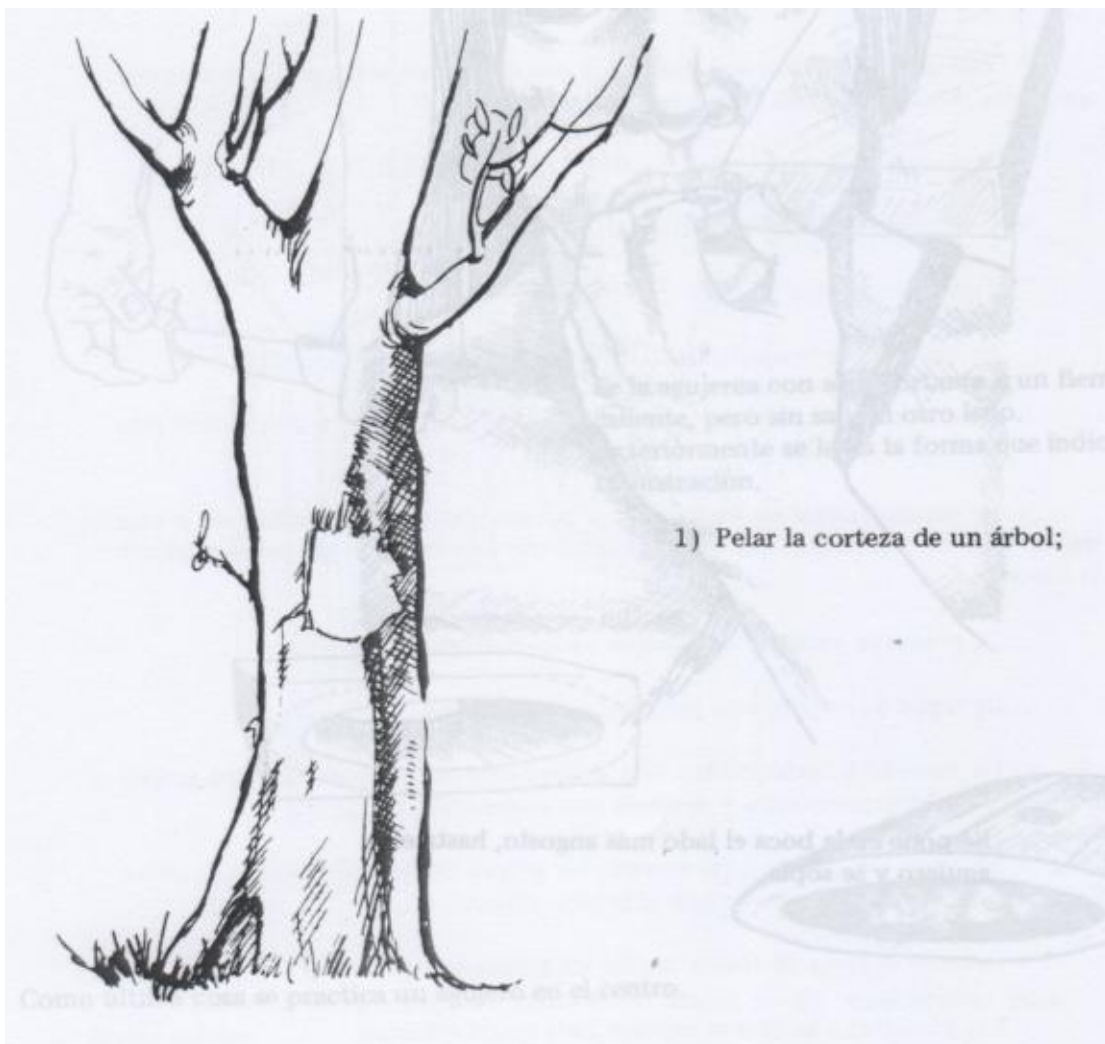


Como última cosa se practica un agujero en el centro.



OTRAS SEÑALES

Cuando los instrumentos cortantes no existían o eran poquísimos, los shuar no abrían caminos en la selva, sino que conocían sólo ciertas picas o direcciones. Cuando uno quería señalar el camino por el cual se había ido, utilizaba, y aún utiliza, varios sistemas, como:



Preparación de pasar por un alfiler:
se prepara a los transgresores con abrochados.

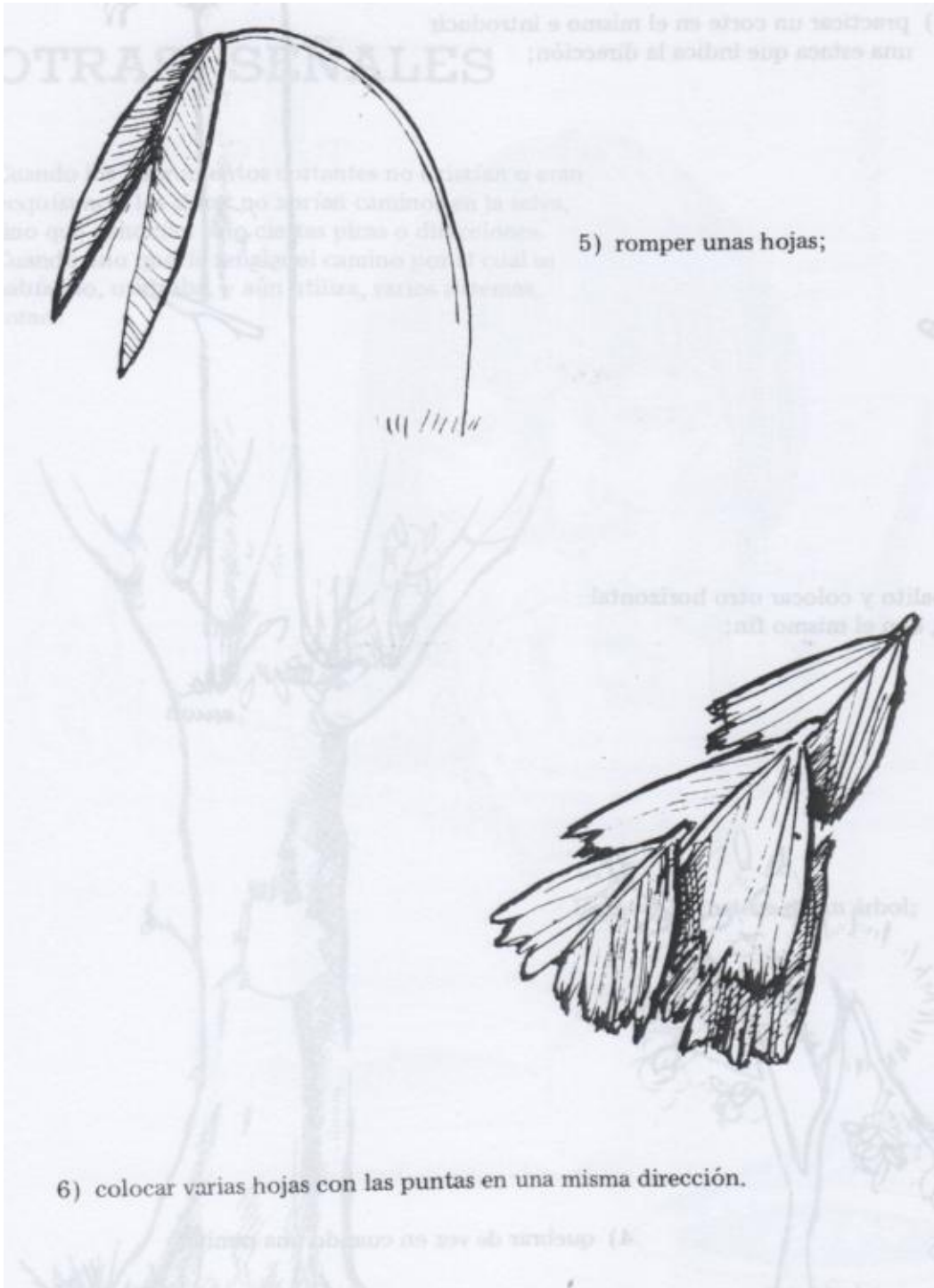
- 2) practicar un corte en el mismo e introducir una estaca que indica la dirección;



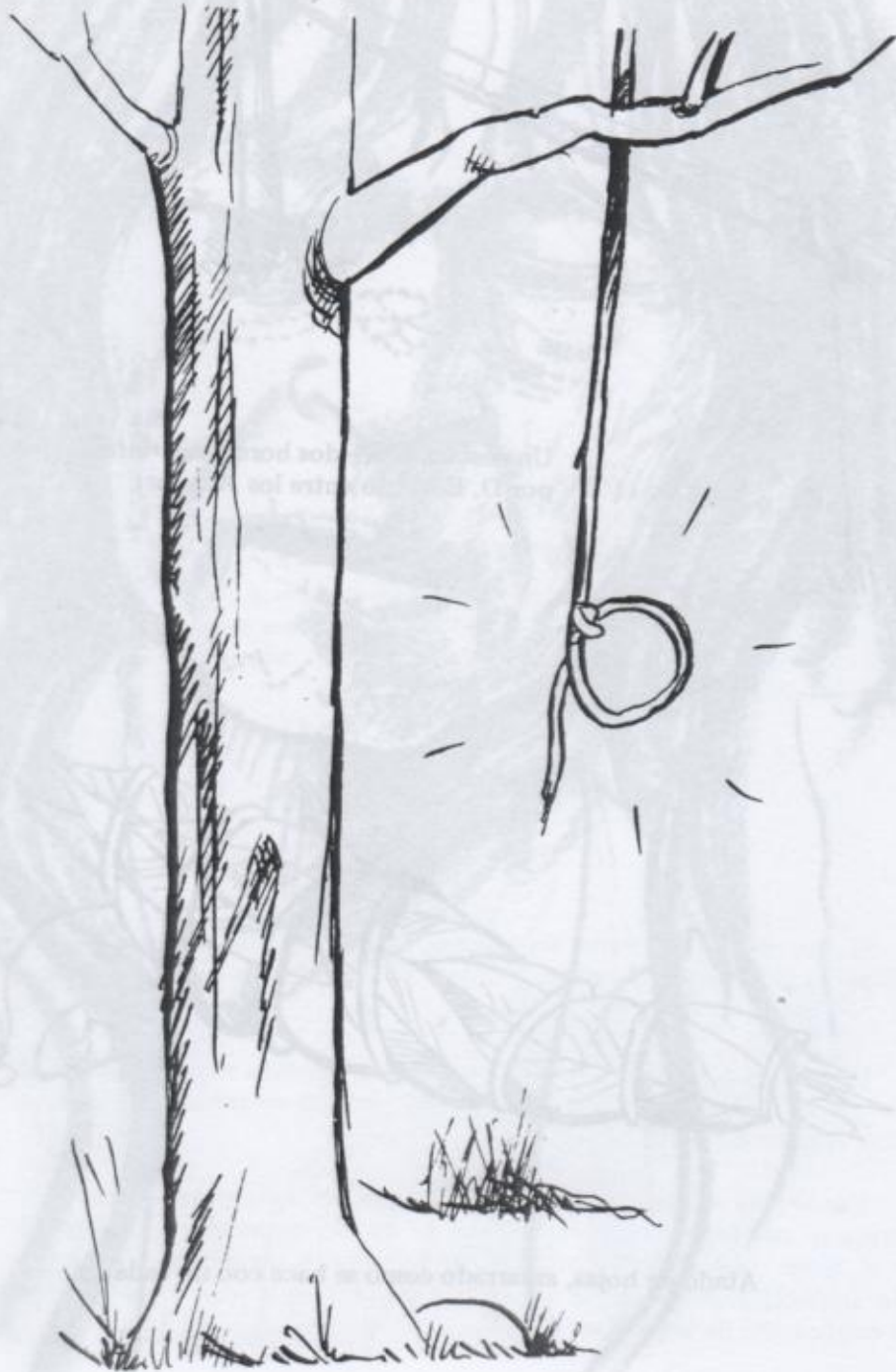
- 3) partir un palito y colocar otro horizontal en el corte, con el mismo fin;



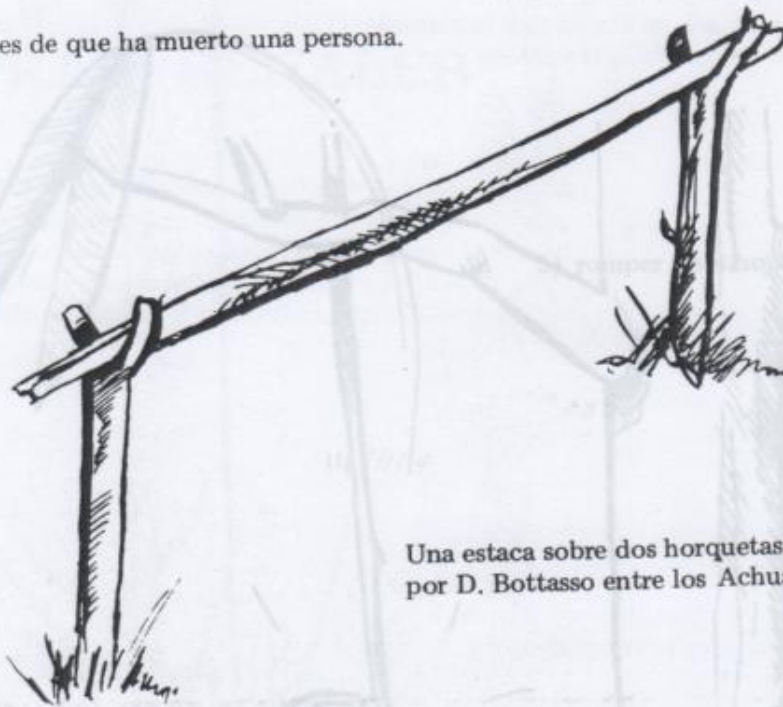
- 4) quebrar de vez en cuando una ramita;



Prohibición de pasar por un sitio:
se amenaza a los transgresores con ahorcarlos.



Señales de que ha muerto una persona.



Una estaca sobre dos horquetas (inform. recogida por D. Bottasso entre los Achuar).



Atado de hojas, amarrado como se hace con un cadáver.

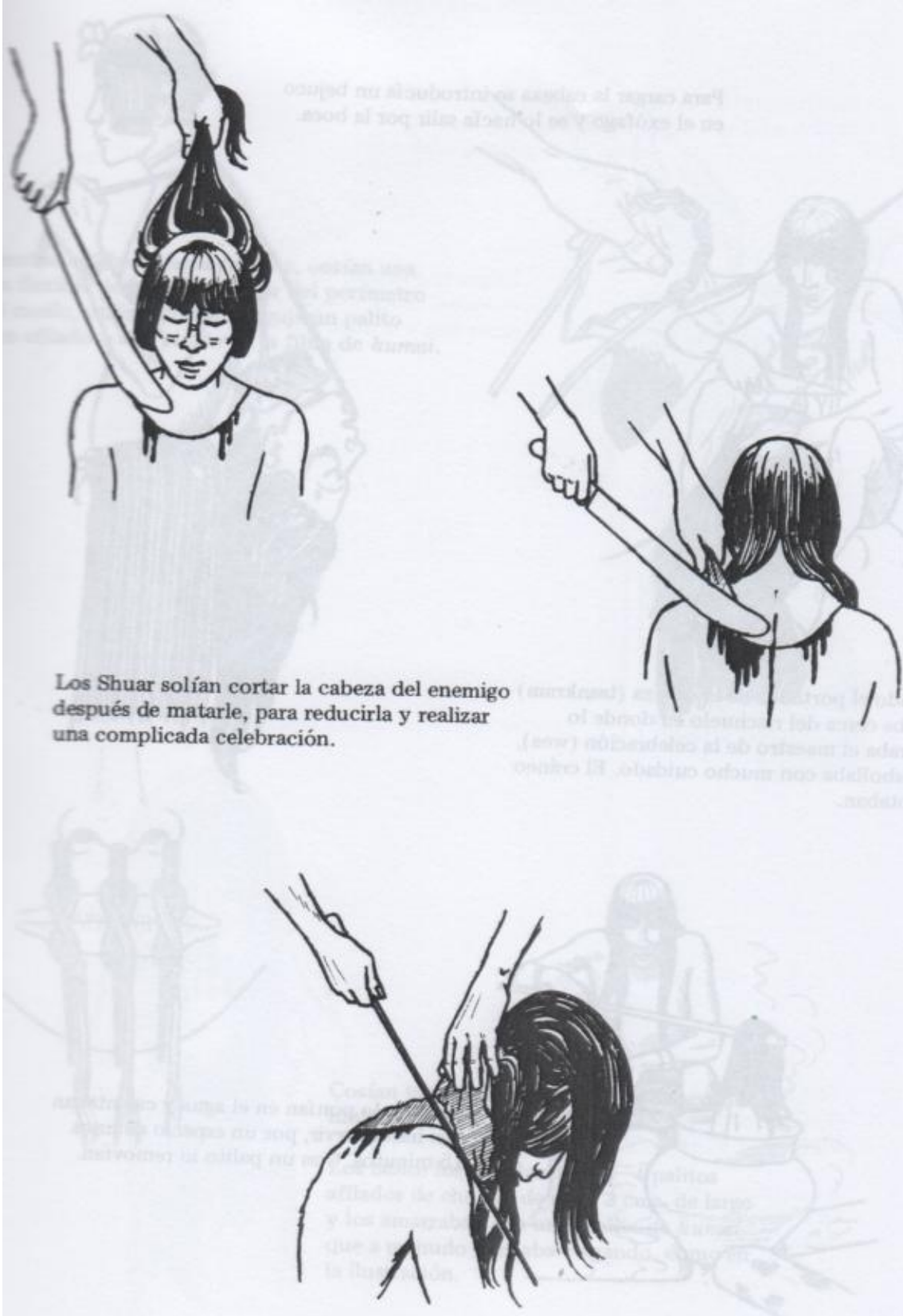




Si hay algo que, con o sin motivo, ha hecho famosos a los Shuar en el mundo es sin duda la costumbre de cortar y reducir la cabeza de los enemigos.

Pero aquí no se quiere exponer el hondo sentido religioso de la celebración de la tsantsa, sino sólo describir las técnicas empleadas para reducir y disecar las cabezas cortadas.

Desde que los museos europeos, a fines del siglo pasado, empezaron a interesarse por estos singulares trofeos, se ha escrito mucho (¡demasiado!) sobre el terna, recalando especialmente el aspecto misterioso del procedimiento (aspecto prácticamente inexistente). Nótese que los Achuar desconocen la celebración de la tsantsa

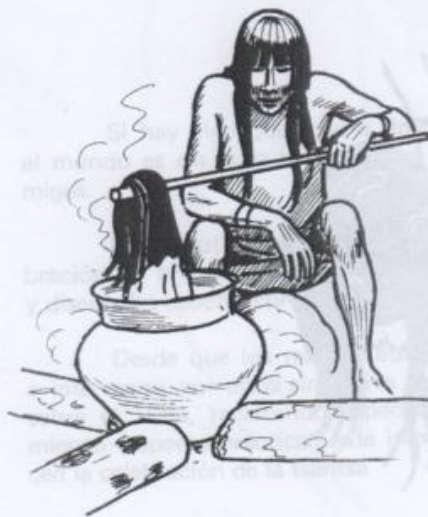


Los Shuar solían cortar la cabeza del enemigo después de matarlo, para reducirla y realizar una complicada celebración.

Para cargar la cabeza se introducía un bejuco en el exófago y se lo hacía salir por la boca.

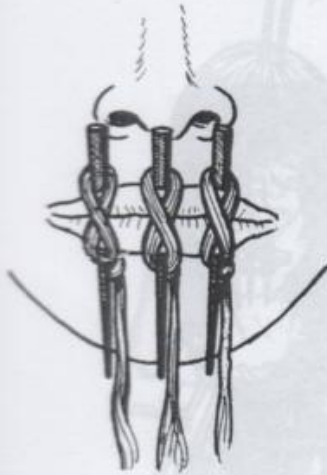


Cuando el portador de la cabeza (tsankram) llegaba cerca del riachuelo en donde lo esperaba el maestro de la celebración (wea), la deshollaba con mucho cuidado. El cráneo lo botaban.



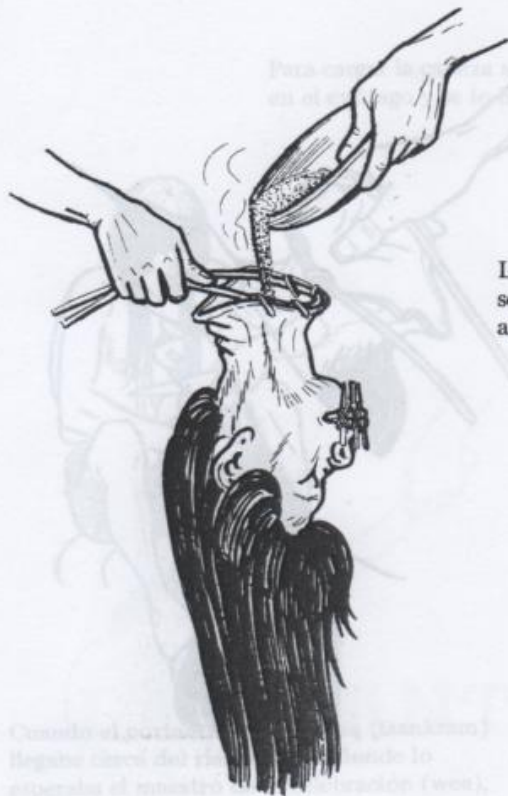
Después lo ponían en el agua y calentaban casi hasta hervir, por un espacio de unos 15 minutos. Con un palito lo removían.

Mientras estaba todavía caliente, cosían una tira flexible de *kaap'* alrededor del perímetro del cuello, utilizando como aguja un palito bien afilado y una piolita de la fibra de *kumai*.



Cosían también el corte que iba del cuello hasta la nuca.

Los labios los cerraban con 3-4 palitos afilados de chonta, de unos 3 cms. de largo y los amarraban con una piolita de *kumai*, que a menudo quedaba colgando, como en la ilustración.



Llegando a este punto dejaban que la cabeza se secara, calentaban bien cierta catidad de arena fina y la introducían en el cuello.



Este proceso se realizaba al caer de la tarde, por tres o cuatro días, hasta que la cabeza se secaba y se hacía durísima.

A continuación solían practicar dos agujeritos en la corona para hacer pasar una piolita doble de *kumai*.



Para completar el proceso, se calentaban unas piedras pequeñas y redondas y se las colocaba en el interior de la cabeza.



Para terminar la ponían a secar sobre una estaca.



Cuando la secaban con la arena y también con el sol, la tenían levantada con la izquierda y con la derecha alisaban el pelo y moldeaban las facciones.



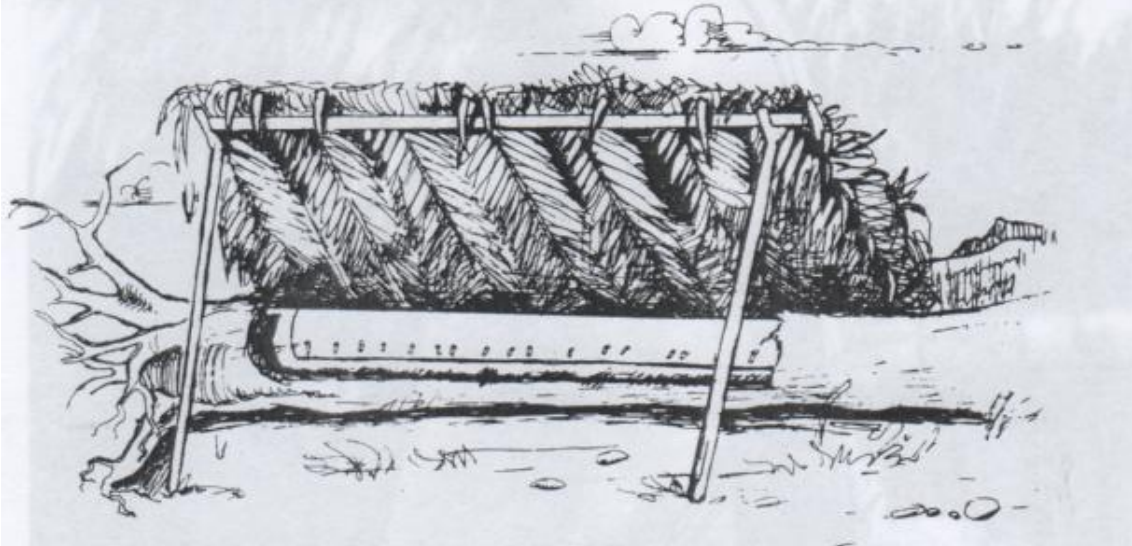
A veces le pintaban la cara como si se tratara de un hombre vivo.

El mismo proceso que se seguía para la tsantsa humana suelen todavía utilizarlo para la tsantsa del *uyush* (en castellano lo llaman "mono perezoso", pero no se trata de un mono, sino de un brápido).





LA MUERTE Y LOS ENTIERROS



El tema de la muerte reviste una importancia enorme dentro de la cultura shuar. Pero de acuerdo a la naturaleza de esta publicación aquí se presentan sólo los aspectos “técnicos” de los entierros.

Cabe señalar que las creencias referentes a la muerte y a los espíritus siguen muy vivas entre los Shuar, mientras que las formas materiales de las sepulturas han variado profundamente bajo la presión de causas de distinto tipo.

Existe el influjo del indocctrinamiento cristiano, el ejemplo de los blancos, el peso de la legislación sanitaria del País.

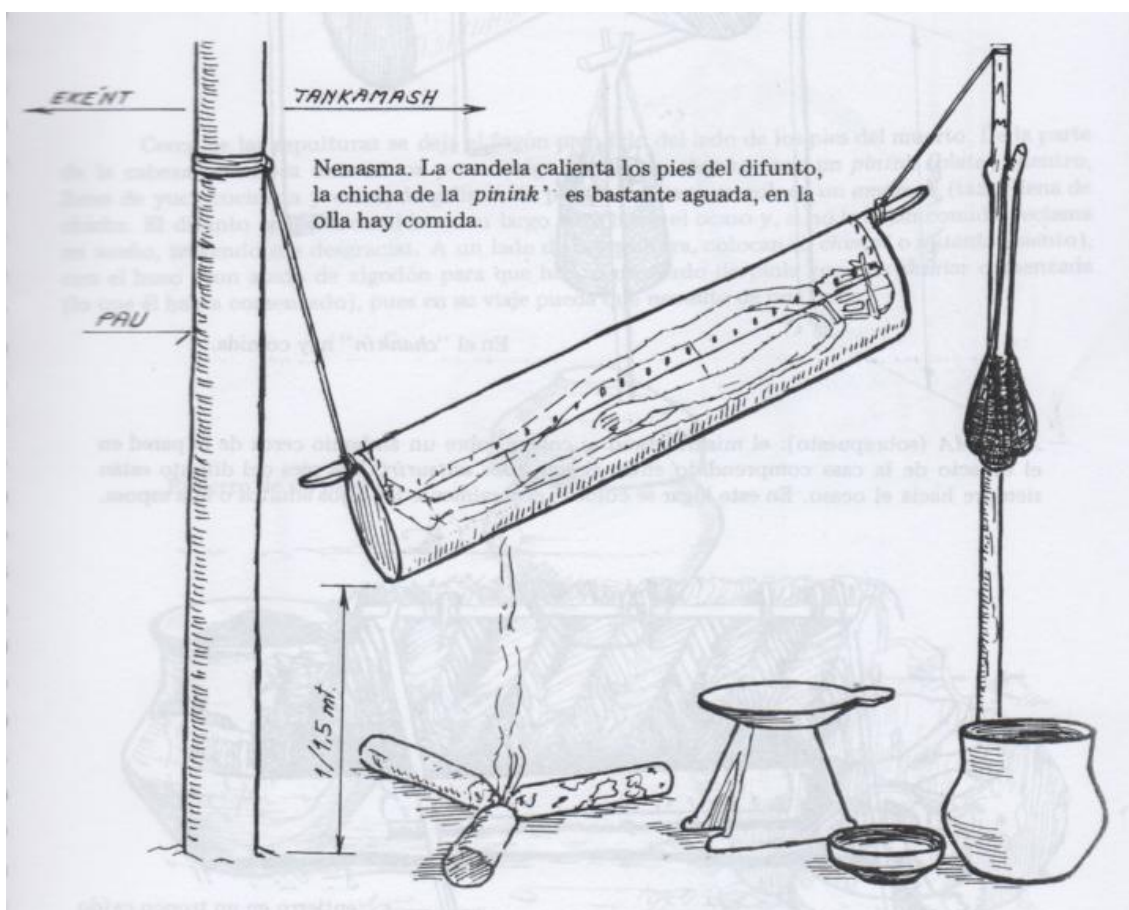
Además (y sobre todo) van cambiando las formas de vida y de asentamiento de los Shuar. El habitat, disperso se ha vuelto nucleado y la población se ha ido sedentarizando gradualmente lo que impide, por ejemplo, que la casa venga abandonada cuando muere el jefe de la familia

Los muertos se sepultan con los pies hacia la puesta del sol, para que puedan seguir con *Etaz* (el sol) al reino de las sombras, sin perderse. En la fiesta de la *tsantsa*, después del *wdirnchj* (ronda) de la tarde, los *tsánkram* (iniciados) soplan hacia el sol del ocaso diciéndole: *aímin juájaj* ~llevo a tu compañero; el alma del matado la llevo conmigo para que no llegue al reino de los muertos comprende claramente que Etsa es el conductor de las almas a su destino eterno.

Por voluntad del difunto, expresada antes de morir o en sueño, hay varios tipos de sepulturas y otros sitios de entierro.

Si el difunto expresó que no quiere estar solo, sino junto a su madre o su cónyuge, lo sepultan debajo de la cama de estos.

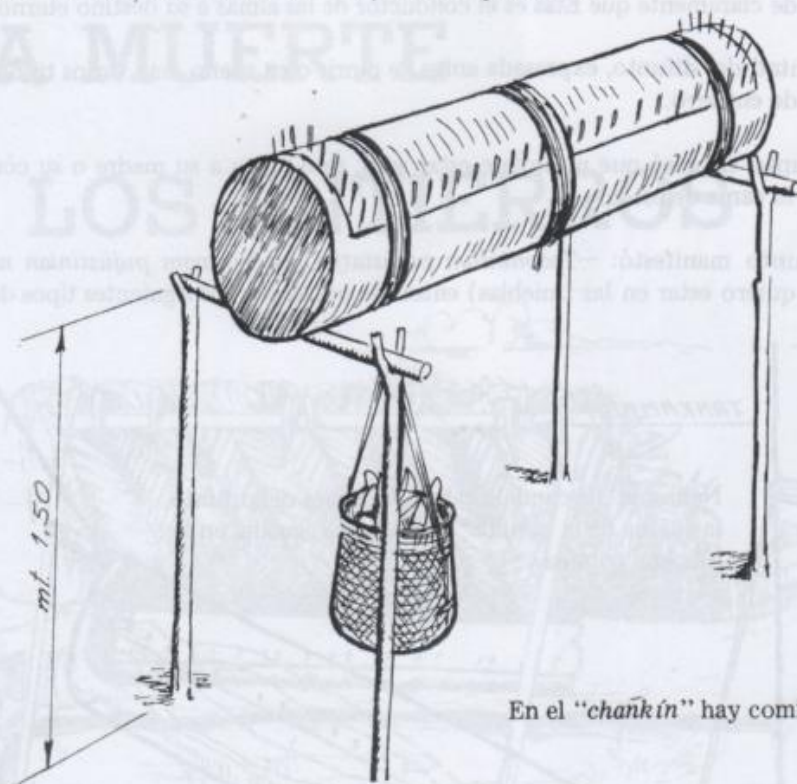
Si el difunto manifestó: —*Tsdpninium pujústatjai, kirítniunam pujústinian nakitiájai* (estaré a la luz, no quiero estar en las tinieblas) entonces optan por los siguientes tipos de sepulturas:



NENASMA (colgado)

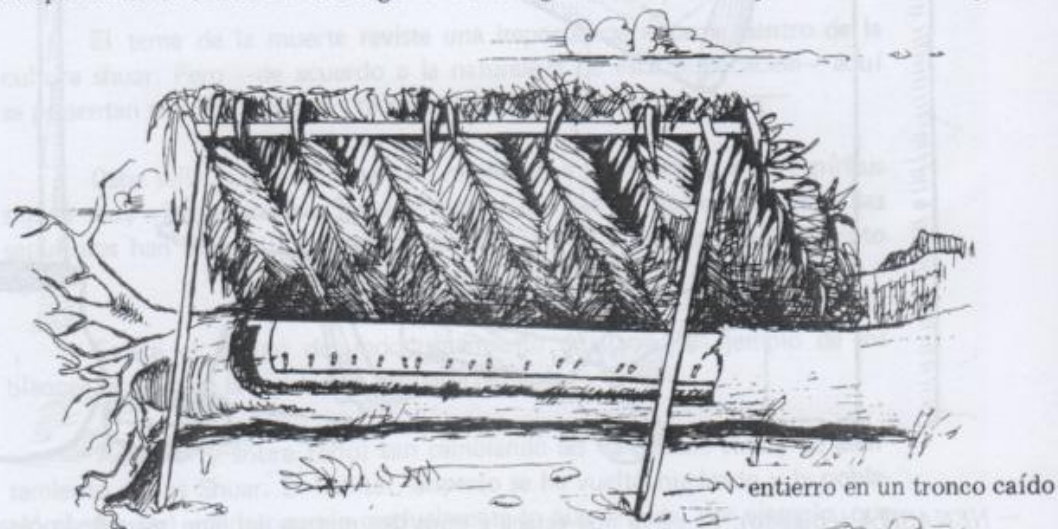
Se clava una estaca a unos dos metros del pau (pilar de la casa) y se cuelga de ella el ataúd, de manera que la parte de los pies este amarrada al pau y la parte de la cabeza este mas alzada, amarrada a la estaca en dirección de los untsuriri. Es de saber

que la casa shuar está siempre ubicada de este a oeste. El *pau* señala el Poniente y los *Untsuríri*, el Oriente. O sea, la cama matrimonial y cuarto de las mujeres está a Este y el cuarto de los hombres en donde está el cementerio, está a Oeste. Está clara en la casa shuar la oposición vida—muerte, nacimiento—muerte, levante—poniente...



En el "chankín" hay comida.

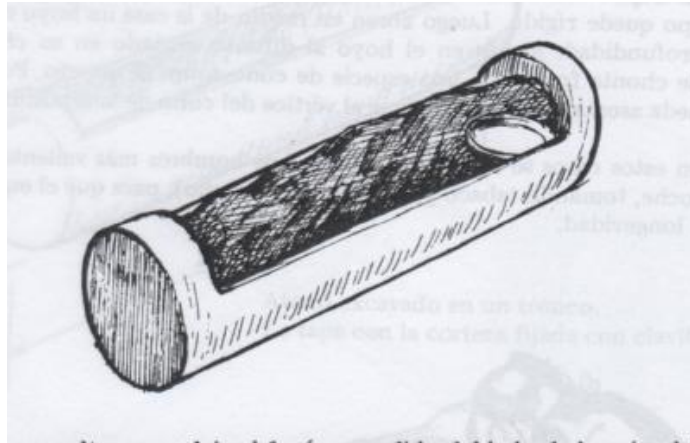
- **AWASMA** (sobrepuesto): el mismo ataúd se coloca sobre un andamio cerca de la pared en el espacio de la casa comprendido entre el *pau* y los *untsuríri*. Los pies del difunto están siempre hacia el ocaso. En este lugar se colocan generalmente los hijos adultos o una esposa.



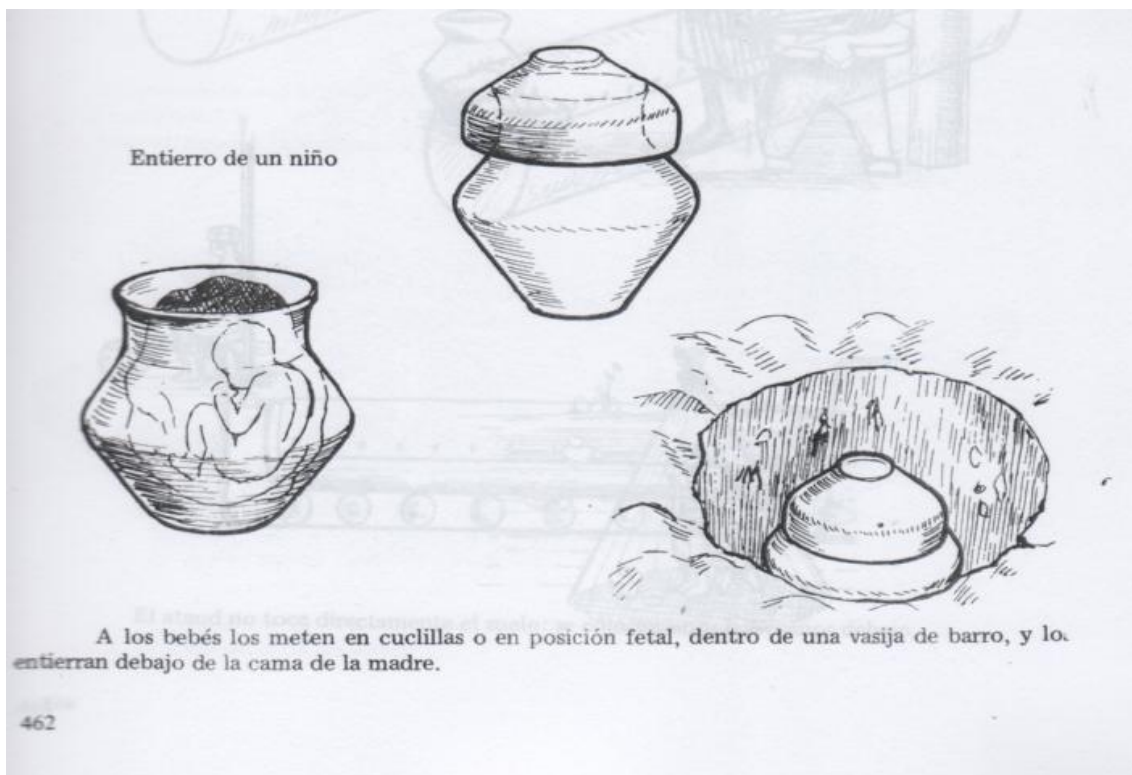
entierro en un tronco caído

- **NUMINIAM IKIUSMA** (guardado en un tronco): se excava el ataúd en un tronco caído de

la huerta. Generalmente un tronco incorruptible. Se coloca adentro el cadáver con sus cosas y se tapa con corteza de balsa. Luego se amarran sobre la tapa unas quinchas de guadúa. Sobre la parte de la sepultura se levanta un techo, una media agua inclinada, al estilo del *ayantai*.

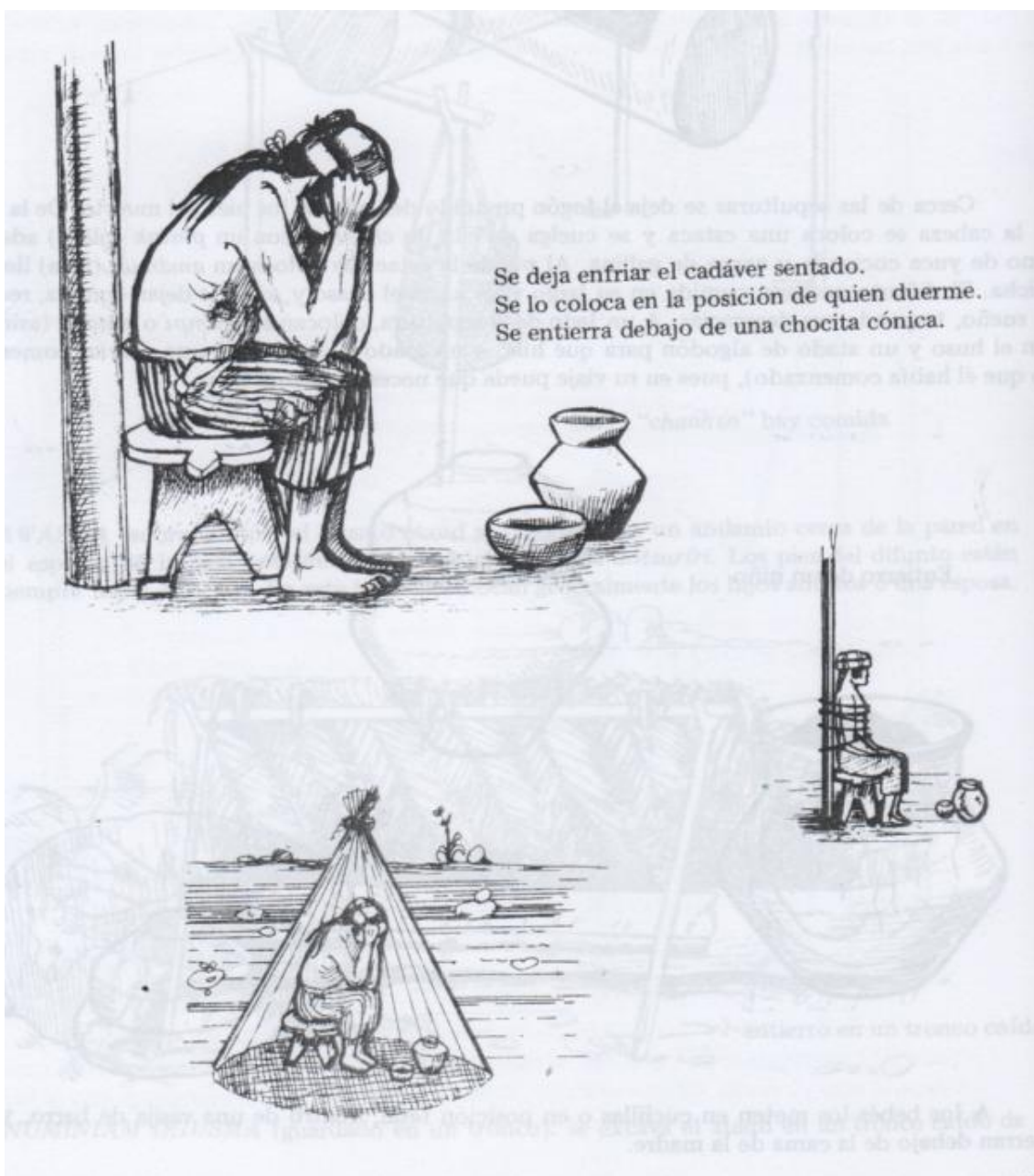


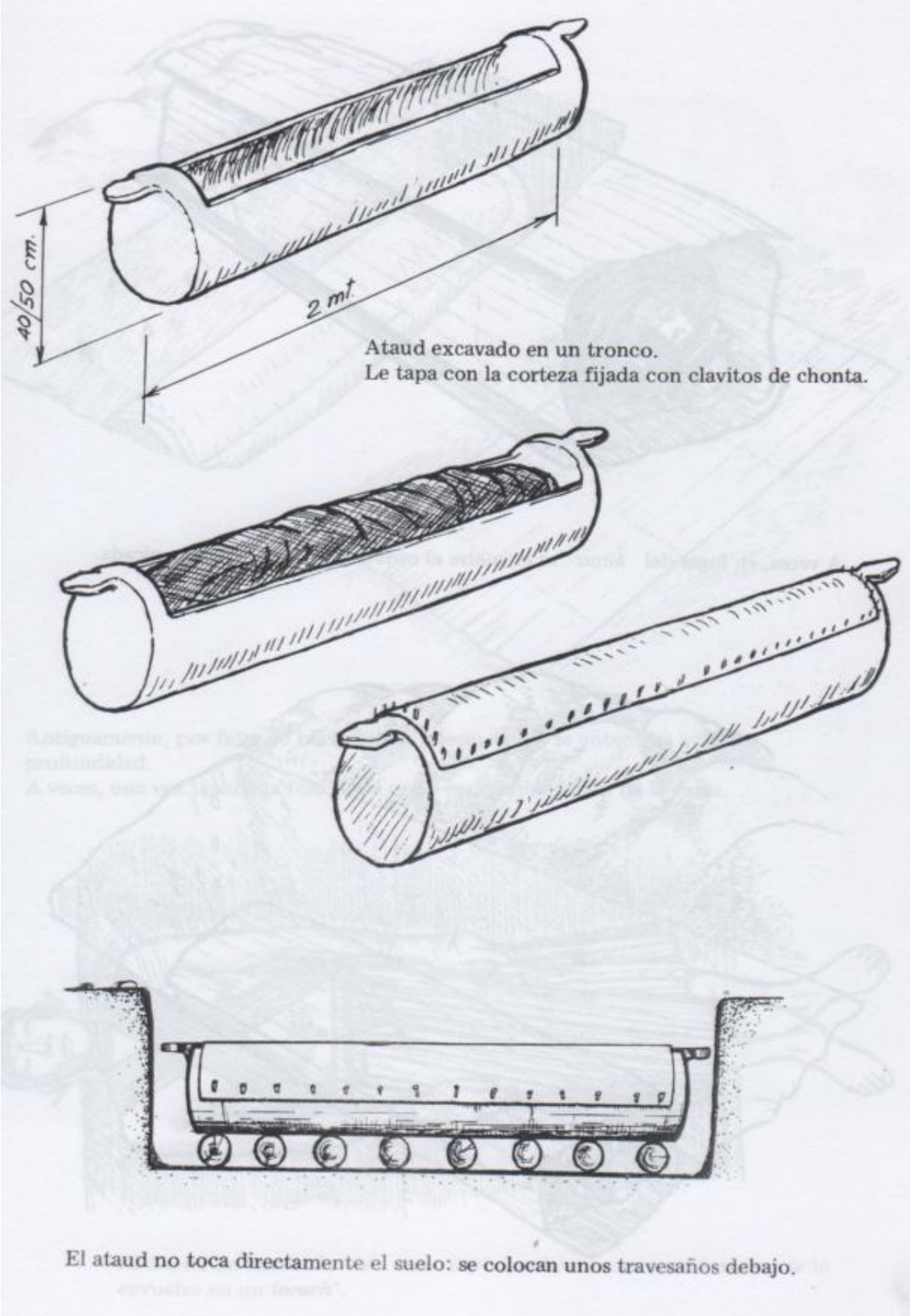
Cerca de las sepulturas se deja el fogón prendido del lado de los pies del muerto. De la parte de la cabeza se coloca una estaca y se cuelga de ella un *chankí~n* con un *pinink* (plato) adentro, lleno de yuca cocinada y carne de gallina. Al pie de la estaca se coloca un *amdmuk* (taza) llena de chicha. El difunto necesita comida en su largo viaje hacia el ocaso y, si no le dejan comida, reclama en sueño, trayendo sus desgracias. A un lado de la sepultura, colocan su *chimpi* o *kutank* (asiento), con el huso y un atado de algodón para que hile, o un atado de piola con una *shíkiar* comenzada (lo que él había comenzado), pues en su viaje pueda que necesite de una bolsa



A los más ancianos, sobre todo si han sido famosos guerreros, los colocan en una sepultura llamada *UPUJSAMU*. Apenas muere el anciano, lo sientan en su trono *chimp*(cerca del *pau* y lo amarran o envuelven en trapos con las manos en la cara y los codos arrimados a las rodillas hasta que se enfríe y su cuerpo quede rígido. Luego abren en medio de la casa un hoyo circular de poco más de un metro de profundidad. Meten en el hoyo al difunto sentado en su *chimpí* y cierran alrededor con estacas de chonta formando una especie de cono sobre el muerto, Por fin tapan con tierra de manera que queda asomando a la superficie el vértice del cono de la sepultura.

Generalmente en estos casos se abandona la casa. Los hombres más valientes vienen de vez en cuando a pasar la noche, tomando tabaco y *maikiúa* (floripondio), para que el espíritu del muerto le pase su poder y su longevidad.



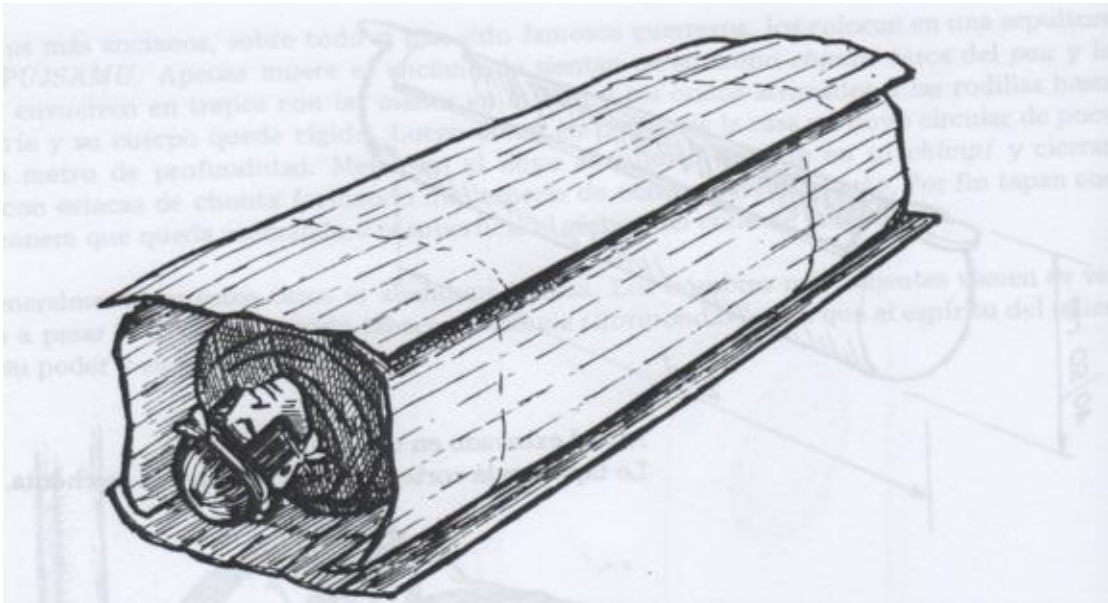


40/50 cm.

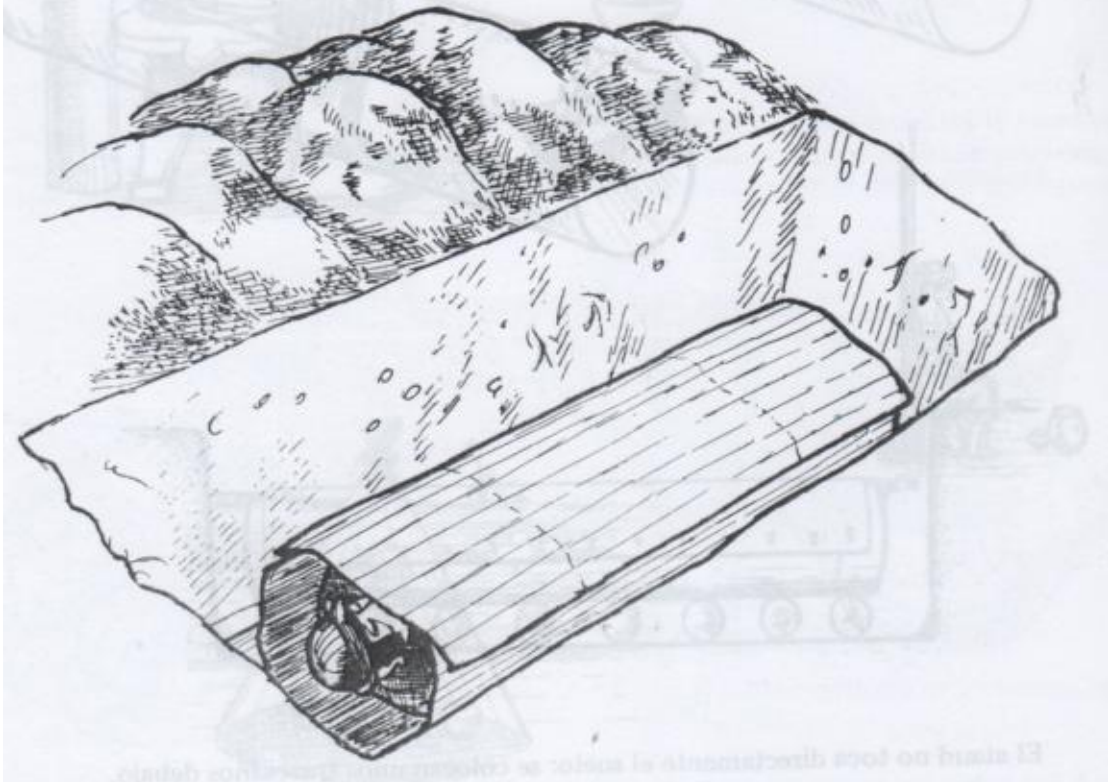
2 mt

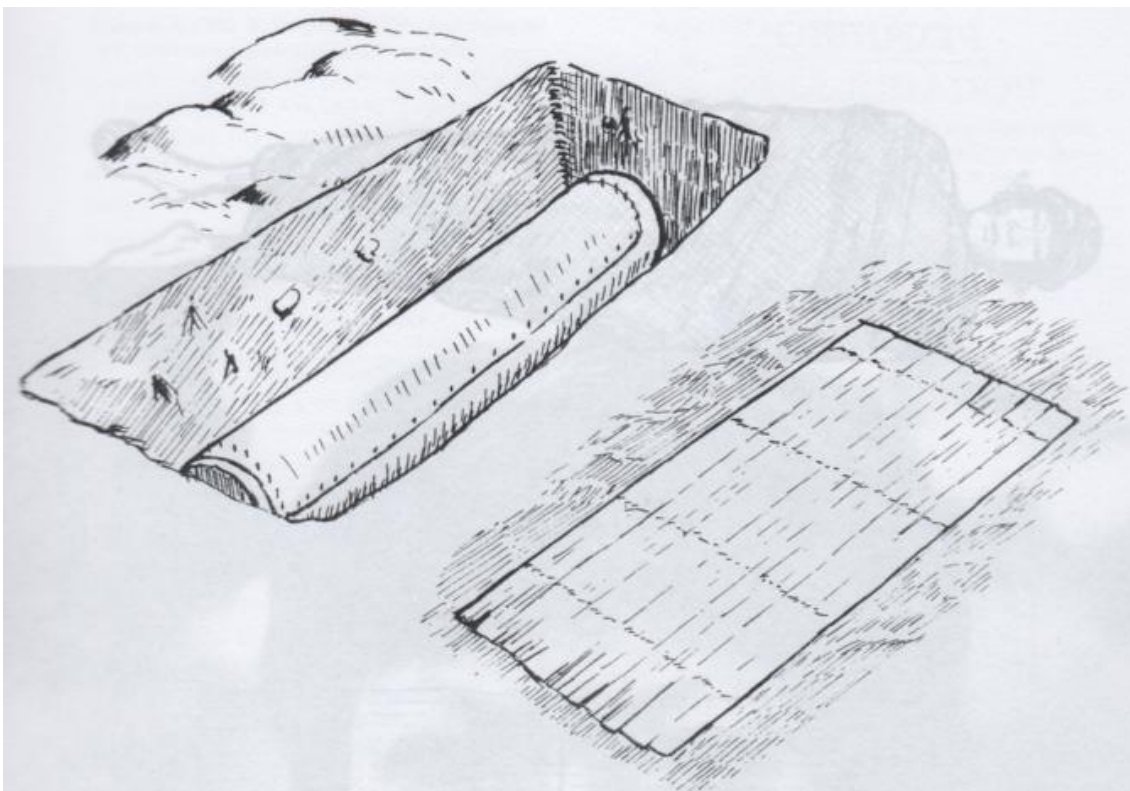
Ataud excavado en un tronco.
Le tapa con la corteza fijada con clavitos de chonta.

El ataud no toca directamente el suelo: se colocan unos travesaños debajo.

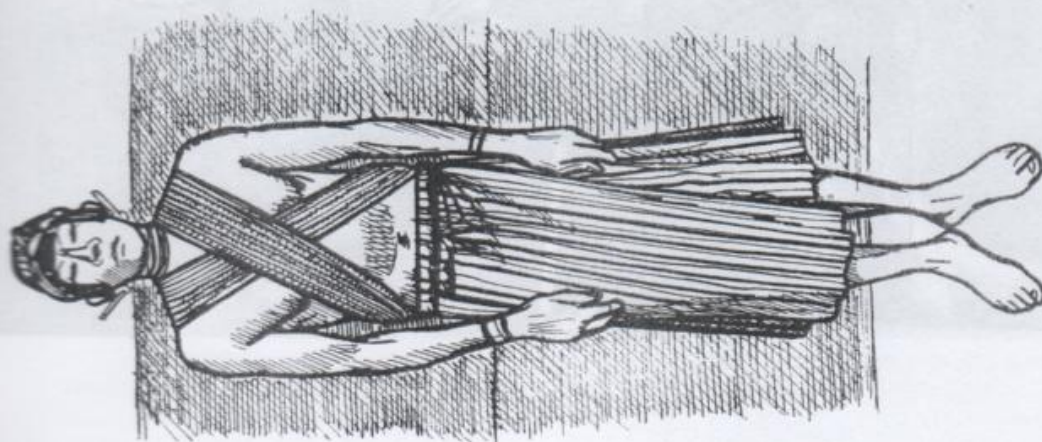


A veces, en lugar del *kanu* se envuelve el cadáver en latillas de caña picada.

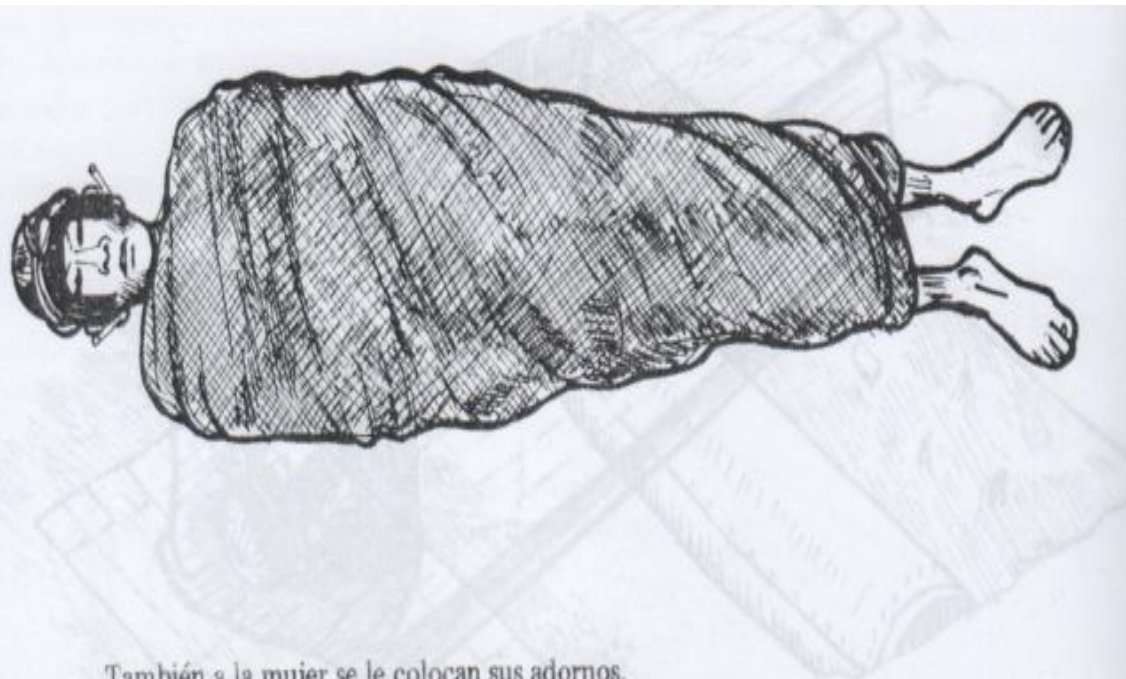




Antiguamente, por falta de herramienta adecuada, no se enterraba a mucha profundidad.
A veces, una vez tapada la fosa, se le pone encima una latilla de la cama.



Al dueño de casa se lo viste con *itip'*, se le colocan sus adornos y se lo envuelve en un *tarach'*.



También a la mujer se le colocan sus adornos.





PEQUEÑO

VOCABULARIO

de los términos shuar contenidos en el texto (los números indican la página en que se encuentra cada palabra)

Aak : rancho provisional

Achintiakiámuri : gualdas centrales, de las partes semicirculares de la casa achuar.

Achu : palmera grande de zona pantanosa

Ajirma : cocinado al vapor

Akajik : trenzas laterales

Akiamp: pescado de 60 a 100 cm. con tres espinas peligrosas, una en el lomo y dos en los lados,

Akíamu : aretes

Aj íamu : las cuatro pilas

res de la casa achuar.

Ampákai: Ampáki en : Palmera al-
cuyo cogollo es comes

tible.

Amámuk : tazón grande.

Anent : canto de súplica,

Apachram : cáscara que se usa para barnizar la cerámica.

Apai: fruta silvestre comestible.

Aunts : pava de tamaño medio, color café.

Awasma: tipo de sepultura (ataúd sobre un andamio).

Ayampaco: sistema de

cocinar, haciendo un envuelto de ho-

jas y poniéndolo en la brasa. El térmi-

No es shuar. En shuar se dice yunkumá.

Ayant : cama conyugal achuar.

Ayantai (462): rancho que se construye para pasar la noche, o para tomar tabaco o alguna droga.

Chaap: palmera baja, cuyas hojas se reproducen al ser cortadas. Se usa para techar las casas.

Chankín: canasto.

Chanking: collar de mullos,

Chapueas: chicha mascada, por los

Charápa muke : cabeza de tortuga (forma de las “orejas” con que terminan los postes o las agarraderas).

Chichímpruke: cumbre de la casa achuar.

Chiik : canasto para guardar el algodón Chikainia :árbol maderable.

Chikim' : bejuco.

Chimia : trampa para animales que siempre hacen el mismo camino.

Chimpí :asiento del dueño de casa.

Chinchip : tipo de bejuco.

Chipia: piedrita que se usa para co-

lorear las cerámicas.

Chipiat: esterilla que sujeta las flechas en la aljaba.

Chiwia: palo, : ave trompetero

Chuchuke: palmera.

Chuu : mono chorongó, de color rota y delgada,

Chuwi: bugla.

Ekent: parte de la casa re-

servada a las mujeres.

Etsa: pepa; : sol; arquetipo de varón shuar.

Etsemat : cinta pa ra el pelo.

Ichínkiam : olla para cocinar.

Ijju : cogollo de la palmera.

Inchi: camote.

Ipiak: achiote; mujer mítica.

Itip' : vestido del varón shuar.

Jarai: pescado similar al akiam, con el lomo gris y rayas en la barriga.

Jea teámuri: partes circulares de la casa.

Jimia : ají.

Jmkiámatai : Adorno hecho con cim-

tas y plumas de tucán para amarrar el pelo.

Kaap: bejuco usado para canastos

K achui: parte del telar.

Kaka: árbol de cuya corteza se

hombres.
Charma: larva comestible.
Charap : tortuga de agua
Kampának: palmera pequeña cuyas
hojas se usa para cubrir las casas.
Kamúsh: árbol cuya corteza se usa como

Kantanash: instrumento musical.
Kankúm: clase de bejuco.
Kanu: canoa.
Kapirash: hojas trenzadas del techo de la

casa achuar.
Karawira: tipo de pintura para la casa.
Karís: carrizo.
Kashap: pez raya, venenoso.
Katira: tipo de hojas para cubrir el techo.

Kenku: tipo de madera usada en la casa
achuar.
Kenkuin': tortuga.
Kintiayaish: palo que se usa para el techo
de la casa achuar.
Kitiar: violín
kujancham: zorro; personaje mítico.
Kuji: mono nocturno.

Kumai palmera alta; de las tiernas se saca una
fibra.

Kumiank : pepa "ojo de venado".
Kuiship': pepa que se usa para mol-
dear las cerámicas.

Kunku: caracol que se usa para
hacer la Shakap.

Kupat : palmera.

Kustanch : leche de un árbol que se usa
para barnizar los utensilios de cerámica.
Paeni ajíamu (370): parte rectangular de la casa
achuar.

Kutank: asiento bajo, de madera
liviana.

Kutsa: madera liviana (Damajaua).

Kuunt : árbol que usan los achuar
para la casa.

Maikiua: floripondio.

Makich: sonajero.

Mak: postes perimetrales
de la casa.

Mama : yuca.

Marunch': camarón ~

Mashu : pauj].

Mati: calabaza pequirr~a, en que se guarda
el algodón p~u ~as flechas.

• obtiene una fibra para amarrar. Kakau
en achuar.

Kamanchai: palmera delgada con espinas.

Maya : zanahoria.

Miik' : fréjol.

Mukint' : larva comestible. vestido.

Muits : olla para la fermentación de
la chicha.

Mutí : pedernal.

Naatip: pequeño recipiente de cerá

mica.

Nanape: ala. Alero del techo.

Nanki: lanza.

Naput : Aguja grande, para coser la paja
de los techos.

Natem: bejuco narcótico.

Natsa : joven, soltero.

Nawe : pie (o base de alguna cosa).

Nékapek: unidad de
medida (brazo y hombros).

Nenasma : tipo de entierro, con el ataúd
colgado.

Nijiamanch' : chicha de yuca.

Numi: árbol, palo.

Numiniam Ikisuma : entierro en un tronco caído.

Nunkui: ser mítico; arquetipo de la mujer

Nupi : pepa para hacer
un cinturón sonoro.

Nuse : maná.

Nuwe : arcilla.

Paeni : árbol que usan los Achuar para la
casa.
Paeni ajíamu (370): parte rectangular de la casa
achuar.

Pajanak : balsa.

Pamá : tapir.

Papank: bolsa.

Patach' : travesaño en que apoya
los pies el que duerme.

Pau:poste central de la casa. Para los Achuar
es una viga lateral del techo.

Payanku: parte del telar.

Peak: cama shuar.

Péem: tipo de flauta.

Penkak: cama accidental (achuar).

Paink: instrumento para apl~siu la
yuca.

Piat : pito para llamar la guatusa.
 Piik': repisa.
 Pinchu : palo de labranza (gavilán).
 Pinkiui: tipo de flauta,
 Pimia : arbusto que se parece a un pequeño plátano.
 Pinink : tazón para tomar njjiamanch'.
 con su
 Pintiu: pindo (una especie de caña).
 Pirak: repisa (achuar).
 Pitiak: canasto impermeable (achuar).
 Pituk : madera pesada y dura.
 Pitsa : ave de las zonas altas.
 Pumpu : hoja que sirve para irpeimeabilizar el pitiak.
 Pumpuní: paja tOqUilla
 Pumpu: bandeja de madera donde se tritura la yuca.
 Punu : calabaza.
 achuar.
 Push: pájaro de tamaño mediano.
 sostie
 achuar.
 Remu: tipo de madera.
 Saa : mono cuya piel se usa para hacer el tambor.
 Sanku : pelma.
 Sankutí: meollo del tronco de la palmera.
 Sapiak: tira obtenida del nervio del cogollo de una palmera, que se usa irpiar la bodoquera.
 Sawe : parte aguada de la chicha que queda en el fondo de la muits.
 Secha: pájaro de colores vivos.
 Sekat: cera del monte, negra.
 Sepur : mono.
 Suku : pequeño canasto.
 Suntai : iguana.
 Suwa : pepa para pintar de negro. Personaje mítico.
 Shaa : maíz,
 Shakap : cinturón sonoro que usan las mujeres para bailar..
 Shauk : mullo; mostacilla, para gargantillas y brazaletes.
 Shikiar : Shigra; bolsa de malla.
 Shlkit : tira de
 Shinki : parte dura de las palmeras.
 Shinki achiniamu : estacas que sujetan la cumbreira de la casa achuar.
 Shinki nukurkamaru (376) : viga transversal de la cumbreira de la casa achuar.
 Shirink' : tatuaje.
 Shiripik' : resma de copal.
 Shuinia : árbol de madera blanca, fruto parecido a la uva.
 Shuwat: fibra que se usa para amarrar.
 Tachau: plato de barro en que se sirven comidas calientes
 Taink' : palo para aplastar la yuca.
 Tampuch' : tipo de trampa.
 Tampu: tambor.
 Tankamash: parte de la casa destinada a los varones.
 Tantekmauri : tira de palmera de la semicircunferencia de las casas
 Tantekmauri: tira de palmera que ne los tirantes de la casa
 Tanish' : pared vegetal.
 Tantar : escudo.
 Tarach' : vestido de la mujer
 Tariniit : primera esposa.
 Tashitash: tipo de trampa.
 Tawashap : adorno de varón de mucho prestigio.
 Tayu : pájaro nocturno, que vive en
 Tayu ukunch': adorno masculino.
 TEMASH: peinilia.
 Tentém : corona tejida y plumas
 Senta: cinta.
 Terén : palmera.
 Tijiras : tijeras del techo.
 Timpiak :rampa para aves.
 Tintjuk' : palmera que proporciona fibra y tagua.
 Tirinkias : trenza.
 Tiripish : clarinete delgado que tiene sonido agudo.
 Titi : mono pequeño; "nuez" del cuello.
 Trama namúkma : especie de colada de plátano.

chonta, para construir la bodcxuera.

Shiniut :

Tukúnap : adorno que se coloca la mujer

Tukús: palo flexible que se usa especialmente para trampas.

Uyunt : bolsa de fibra o de piel.

Tumank : arco musical de una cuerda.

Tumpi : sopa.

Tunká : nombre genérico de los peces grandes.

Tunketunket nakakmau : palo astillado para sacar la tierra de los hoyos.

Tunta : aljaba para las flechas de la bodo

quera.

Tuntuam : árbol que usan los Achuar para la casa,

Tuntui : tambor ligero.

Turuji : palmera cuyas hojas se usan para cubrir la casa.

Tutank : asiento del jefe de casa (achuar). En shuar se lo llama “chimpi”.

Tsaanku : tabaco.

Tsainá : plátano.

Tsankram: protagonista de una celebración.

Tsantsa : cabeza humana reducida.

Tsapa : recipiente vegetal.

Isaisa : cernidera vegetal para la chicha.

Tsayantur : arco musical de una cuerda; se lo llama también “tumank”.

Tras : veneno vegetal.

Tsenk: gusano que suele dañar los techos.

Tséntsak : flecha.

Testsem : recipiente vegetal parecido al tsapa.

Tsukanká akítiai : aretes con plumas y pelos de persona.

Tsukanká apújtai: cinta con plumas y pelos.

Tsunkírun: pez eléctrico,

Tsurup: raíces aéreas que se usan para trampas.

Unkum' capivara.

Unkunship: cucharón vegetal.

Upusamu-tipo de entierro reservado a : ancianos.

Urik cangrejo.

Uruch: algodón.

-**Usuntai**: pequeño recipiente vegetal.

Tukcha : trampa para conejos.

Uum': bodoquera. en el labio inferior.

Uunt: hombre anciano, jefe.

Uwí : palmera, chonta.

Uyush' : brápido (mono perezoso).

Wai : palo de labranza.

Waiti: puerta.

Wainch' : ronda de la fiesta de la tsantsa.

Wajía: instrumento musical.

Wampuchi : renacuajo.

Wampu : árbol de madera liviana.

Wanchup : tubérculo parecido a la papa china.

Warants : chicha hecha con plátano ma duro.

Wasake: fibra que se usa para redes y bolsas.

Washi : el mono más grande de la selva.

Washik' : tipo de madera.

Washim' : barbaoca.

Wawa : balsa

Waway : coleóptero grande, de alas verdes.

Wayakar : trampa para pescados.

Wea : el hombre que preside las celebra

clones.

Week : hormiga grande comestible.

Wemash: juguete hecho con corteza de pitíuk.

Wempenk : recipiente vegetal para llevar líquidos.

Wenuk : palizada que rodea las casas en tiempo de guerra.

Weshma : forma romboidal de las agra

rad eras .

Wichi—tunká : pescado.

Winchip': árbol maderable.

Winchú : arbusto silvestre parecido banano.

Yakuch' : instrumento musical parecido al pinkiui.

Yakúm : mono aullador.

Yámpits : pájaro de tamaño mediano.

Yampún: loro grande, colorado.

Yantana—entsa : lagarto.

Yukaip : yema tierna y pegajosa de un árbol que sirve para barnizar la cerá



INDICE

1. Presentación.....	4
2. Hilos, tejidos y pieles.....	7
3. Canastos y redes.....	40
4. Armas.....	68
5. Trampas.....	92
6. NAVEACION Y PESCA	130
7. Instrumentos musicales.....	162
8. Adornos.....	188
9. El peinado.....	229
10. Tatuaje.....	244
11. Pinturas corporales.....	252
12. Alfarería.....	263
13. La casa.....	289
14. La casa achuar.....	363
15. La cocina.....	395
16. Señales.....	440
17. La tsanta.....	454
18. La muerte y los entierros.....	462
19. Pequeño vocabulario.....	472

“Nunca que sepa la historia nación alguna de la Amazonia ofreció tan incómoda resistencia a la conquista.

Su pueblo altivo, audaz, indomesticable fue fiero y despiadadamente perseguido y aniquilado por el blanco, pero sus regazos disminuidos pudieron sobreponerse con gallardía al cerco del etnocidio.

Su valor inquebrantable es un vivo ejemplo de lo que la libertad puede aun en los pueblos a los que desaprensivamente llamamos salvajes”