

Diversidad de yucas
(*Manihot esculenta* Crantz)
entre los Ticuna:
Riqueza cultural y genética de un
producto tradicional

Diversidad de yucas
(*Manihot esculenta* Crantz)
entre los Ticuna:
Riqueza cultural y genética de un
producto tradicional

JUAN CARLOS ARIAS GARCÍA

Biólogo

LUIS ÁNGEL RAMOS DEL ÁGUILA

Conocedor Tradicional Ticuna

FEDERICO JOSE HUAINES

Traductor Bilingüe

LUIS EDUARDO ACOSTA MUÑOZ

Economista. M.Sc

HUGO ARMANDO CAMACHO GONZÁLEZ

Antropólogo

ZONIA YANET MARÍN GALEANO

Bióloga

**RESGUARDOS INDÍGENAS:
TICUNA, COCAMA, YAGUA DE PUERTO NARIÑO
MACEDONIA
EL VERGEL**

2005

Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - SINCHI

Luz Marina Mantilla Cárdenas

Directora General

Rosario Piñeres Vergara

Subdirectora Administrativa y Financiera

Esperanza Torres Rojas

Subdirectora Científica y Tecnológica

Luis Eduardo Acosta Muñoz

Coordinador Sede Leticia

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR – AGENCIA AMAZONAS

Luis Guillermo Cano

Director

Luis Ángel Ramos del Águila

Ilustrador

Juan Carlos Arias García

Fotografías

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

Luis Eduardo Acosta Muñoz

Clara Patricia Peña Venegas

Juan Carlos Arias García

Augusto Mazorra Valderrama

Hugo Armando Camacho González

Federico Jose Huaines

Zonia Yanet Marín Galeano

Luis Ángel Ramos del Águila

Economista M.Sc.

Microbióloga M.Sc.

Biólogo

Geólogo

Antropólogo

Traductor Bilingüe

Bióloga

Conocedor Tradicional Ticuna

Cartilla de Divulgación

Arias G, JC, LA Ramos, F José H, LE Acosta M, HA Camacho & ZY Marín G. 2004. Diversidad de yucas entre los Ticuna: Riqueza cultural y genética de un producto tradicional. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, Sinchi. Bogotá. 32 p.

1. Diversidad yuca 2. Variedades yuca 3. Ticuna 4. Amazonia Colombiana 5. Etnobotánica 6. Yuca (*Manihot esculenta* Crantz)

Proyecto: «Sistematización de las prácticas de conservación de biomasas de yuca (*Manihot esculenta* Crantz), en la várzea del río Amazonas, realizada por los indígenas Ticuna / sur del Trapecio Amazónico».

Contrato N° 090/2000

© Derechos reservados
Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI

Leticia, Amazonas, marzo de 2005
Primera edición: marzo de 2005

ISBN 958-97420-8-4

Diseño y Diagramación: Juan Carlos Arias García, Luis Eduardo Acosta Muñoz, Augusto Mazorra Valderrama.

PRODUCCIÓN EDITORIAL

Edición, diagramación, armada, fotomecánica, impresión y encuadernación EQUILATERO

Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio, sin autorización escrita del Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI.

AGRADECIMIENTOS

El equipo de investigadores del Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – Sinchi y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) – Agencia Amazonas, agradecen:

- Al Programa Nacional de Transferencia de Tecnología Agropecuaria – PRONATTA, por la financiación del proyecto. Especialmente a la Coordinación Regional Amazonia.
- A todo el personal administrativo del Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – Sinchi, por su apoyo y dedicación en la ejecución del proyecto.
- A las autoridades de los resguardos indígenas: Ticuna, Cocama, Yagua de Puerto Nariño, Macedonia y El Vergel, por permitir la documentación de las variedades de yuca.
- A las comunidades y familias indígenas de: San Juan de Atacuari, El Tigre (Perú), Siete de Agosto, Boyahuazú, Naranjales, Pozo Redondo, San Francisco, Puerto Esperanza, San Martín de Amacayacu, Macedonia y El Vergel.
- A los Conocedores Tradicionales y Coordinadores del proyecto en cada una de las comunidades indígenas: Raimundo Da Silva, Manuel Rojas Canayo, Teresa Aricary Ruiz, Celia Pérez León, Calixto Benítez León, Augusto León Basto, Francisco Peña, Antenor Aro Gómez, Nolbero Niño Pinto, Nelson Paima, Isabel Pinto, Alberto Laulate, Betty Ahue, Gerardo Ahue, Fermín Coello, Nilo Valerio Ahué, Romero Reina, Candelaria Santos, Grimanesa Ruiz de Ángel, Dominga Juaquín, Mari Luz Ángel, Celestino Coello, Manuel Pérez y Argelio Pérez, por la voluntad y el interés en compartir toda su sabiduría alrededor de la chagra y las variedades de yuca.
- A Olmedo Mozombite, por su valiosa colaboración como motorista y guía en las jornadas de campo para las colectas de las variedades.



CONTENIDO

Presentación	11
Los Ticuna	13
La Yuca	13
Historia del origen de la yuca y otros frutos	14
Glosario	15
Variedades de yuca ticuna	17
Ubicación de las comunidades indígenas	18
Yucas dulces	19
Yucas amargas	31
Índice de variedades	41
Literatura citada	42

PRESENTACIÓN

La cultura de una región se vive, entre otros aspectos, en la vestimenta, el idioma y la gastronomía. Pero la gastronomía no es sólo lo que se come, también es lo que se cultiva y cómo se cultiva. Desde este punto de vista, los cultivos son más que cultivos, son una expresión biológica de la cultura y de la historia. Para las comunidades indígenas de la Amazonia, la yuca es eso, más que un cultivo, es una tradición y una cultura.

La presente cartilla se constituye en un acercamiento cultural hacia el conocimiento de la diversidad genética de un cultivo tradicional indígena, que como pocos, ha logrado sobrevivir la historia de ocupación y colonización de la Amazonia, extendiéndose hacia otras regiones del mundo. Este documento presenta una fusión entre el saber tradicional y el conocimiento occidental, usando descriptores técnicos como la coloración, forma y tamaño de la planta y sus partes, conjugándolos con las características de manejo y conocimiento indígena. Mediante este diálogo de saberes, se han establecido los nombres, tipos y particularidades de las diferentes variedades de yuca cultivadas y domesticadas por parte de las comunidades Ticuna asentadas en la ribera colombiana del río Amazonas.

Se presentan 38 variedades de yucas, cada una con las descripciones mencionadas, acompañadas de excelentes dibujos realizados por uno de los mejores representantes de la cultura Ticuna, el Conocedor Tradicional Luis Angel Ramos del Águila, quien con la magia del color recrea en forma certera cada una de las variedades con sus características particulares. La historia se recoge en medio de relatos y gracias a la memoria de los abuelos, las narraciones y la tradición oral, han sido conservadas hasta el día de hoy.

Sea esta una excelente oportunidad para dar a conocer un esfuerzo institucional y comunitario por profundizar en las raíces culturales, gastronómicas y agronómicas del pueblo Ticuna, que permitan validar el conocimiento adquirido y transmitido de generación en generación.

LUZ MARINA MANTILLA CÁRDENAS

Directora General

Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - Sinchi

LOS TICUNA

Localización

La etnia Ticuna es el grupo indígena de mayor población que habita las selvas de la Amazonia, ocupando un territorio localizado en la parte alta del río Amazonas, desde la parte baja del río Atacuarí, entre Colombia y Perú, hasta la desembocadura del río Jutai, en el Brasil. La zona incluye la franja interfluvial entre los ríos Atacuarí y Putumayo por el norte, y los ríos Javarí, Jandiatuba y Jutai por el sur.

La población Ticuna en este territorio trinacional asciende a casi 40.000 habitantes, 55% de ellos ubicados en Brasil; 18% en Perú, y 27% en Colombia. En la actualidad, los Ticuna que habitan en Colombia se localizan en el Trapecio Amazónico, al sur del departamento de Amazonas en los municipios de Leticia y Puerto Nariño, y el Corregimiento de Tarapacá. Se hallan ubicados sobre las riberas de los ríos y quebradas afluentes del río Amazonas (ríos Amacayacu, Loretoyacu y Atacuarí, quebradas Tucuchira, Arara, Yahuaraca, Boyahuazú) y sobre el río Putumayo y sus afluentes (río Cotuhé y caños Pupuña y Pimaté), y en algunas de estas zonas comparten territorio con otros pueblos indígenas como los Yagua, Cocama, Uitoto.

Los Ticuna tradicionalmente se han ubicado en las islas y orillas del alto Solimões (Perú y Colombia) hasta el río Jutai (Brasil) (Nimuendaju, 1952), desarrollando una estrategia de supervivencia que les ha permitido adaptarse al medio, conocer y manejar los ritmos del río, las inundaciones, las zonas de várzea, para establecer cultivos acordes a las épocas de año. De esta forma, han generado tecnologías para el procesamiento y almacenamiento de los alimentos y productos agrícolas, hasta el punto de ser hoy el grupo étnico poblacionalmente más importante en la Amazonia (Camacho 1999).

Actividades y Economía

La economía de la sociedad indígena Ticuna se basa en la subsistencia y recrea los conocimientos tradicionales de procesos productivos, los cuales corresponden a la horticultura, la pesca artesanal, la caza, la recolección de frutos silvestres, y en menor medida al comercio y la venta de artesanías, actividades que en conjunto son complementarias (Fajardo 1986, 1988, Mosquera 1986, Goulard 1994).

La horticultura se basa en la roza, tumba y quema, tanto de bosque maduro como de rastrojos de diferentes edades, para desarrollar un sistema de chagras y policultivos, utilizando las vegas de los ríos (zonas inundables y/o várzea), y zonas no inundables. Los principales productos cultivados en la chagra son plátano (*Musa X paradisiaca*), yuca dulce y amarga (*Manihot esculenta*), piña (*Ananas comosus*), ají (*Capsicum* spp.), maíz (*Zea mays*), caimo (*Pouteria caimito*), camote (*Ipomea batata*), umarí (*Poraqueiba sericea*), ñame (*Dioscorea alata*), entre otros (Fajardo 1986, 1988, Mosquera 1986, Goulard 1994).

Los asentamientos ubicados en las várzeas se articulan intensamente a la economía de mercado, introduciendo actividades impuestas por el comercio, con tendencia a la homogeneización e intensificación de la fase agrícola; para lo cual continúan practicando los enterramientos de yuca, como estrategia para conservar la producción agrícola en épocas de inundación de las aguas del río Amazonas y continuar con la producción de «fariña», de autosubsistencia y comercialización (Acosta 1999).

LA YUCA

La yuca ha sido uno de los principales cultivos agrícolas de las comunidades amazónicas; además de ser la base alimentaria, es empleado como elemento ritual, de intercambio cultural y comercial. Los Ticuna aprendieron de los Tupí la tecnología para la elaboración de la fariña (masa de yuca secada y tostada al calor, con consistencia

granulosa y crocante), la cual es una de las principales fuentes de comercio e ingresos económicos, y de los Omagua aprendieron las formas de conservar los cultivos y productos agrícolas en las épocas de inundación del río Amazonas y sus afluentes principales (Meggers 1976). De esta forma, se adaptó la práctica de enterrar las masas de yuca, como mecanismo para disponer de una fuente de alimento cuando el nivel de las aguas descendiera mientras se establecían y aprovechaban los nuevos cultivos. Esta práctica se difundió a lo largo de todo el cauce del Amazonas desde antes de la llegada de los europeos al continente americano (Porro 1995).

Las comunidades indígenas de la Amazonia, además de conocer y perfeccionar tecnologías para la conservación de la yuca, han obtenido un alto número de variedades mediante el manejo y domesticación de la especie, conociéndose actualmente en el mundo más de más de 5000 variedades de yuca (Best & Hargrove 1993, citado en Wilson & Dufour 2002), cada una con características particulares de rendimiento, crecimiento, color de raíz, contenido de harinas y compuestos cianogénicos. Precisamente esta última característica es la que permite diferenciar dos grandes grupos de yucas: 1) las amargas, bravas o amarillas, y 2) las dulces o blancas.

Las yucas “dulces” o con bajos contenidos de compuestos cianogénicos, generalmente son consideradas yucas para el consumo directo, con sólo un proceso básico de preparación (pelar y cocinar).

En tanto que las yucas “amargas” o con altos índices de compuestos cianogénicos, son consideradas tóxicas y deben ser procesadas antes de su consumo, para eliminar o reducir el nivel de cianuro hasta un punto tolerable (Cooke 1983, Dufour 1988, citados en Wilson & Dufour 2002).

A diferencia de muchas especies de plantas silvestres domesticadas, donde el humano ha preferido las variedades no venenosas sobre las tóxicas, en las yucas el proceso de domesticación ha sido simultáneo y paralelo para los dos tipos, incluso con mayor preferencia hacia las variedades “amargas”, puesto que aparentemente algunas

presentan mejor productividad (Wilson & Dufour 2002), o su toxicidad les ayuda a superar plagas y enfermedades.

Historia del Origen de la Yuca y otros frutos

La yuca, junto con otras plantas comestibles de las culturas amazónicas, tiene su origen en la mitología y en la tradición oral Ticuna. Una de las historias que relata el cómo fue entregada esta planta al pueblo Ticuna, se resume en la historia de Iya Iya.

“A Iya Iya le gustaba aparecer en las casas, iba allá y cargaba su mochilita en la que tenía todo lo que tenemos hoy en tiempo. Una tarde se apareció en una casa en donde había una muchacha, y como Iya Iya ya era viejito, él decía que quería reunirse con la muchacha y ella no le quería, de modo que cada vez que ellos se iban por la trocha, por el camino, dejaba cada cosa que él tenía en la mochilita, un pedazo de caña, cáscara de caimo, la yuca que es ahora. Entonces como la muchacha no le hacía caso dejó la semilla de yuca, y cuando le encontraron él les dijo: siembren esto, tantas hectáreas, y cuando crece tienen que hacer pelazón o sino no les va a servir.

Ellos sembraron hectáreas, por pedacitos e hicieron crecer pero como Iya Iya se convertía en venado, cuando la yuca crecía él mismo lo comía la hojita y medio se malograba la yuca, entonces la gente que ya producía la yuca dijeron: ya está bueno, compañeros, vamos a armar una casa, vamos a hacer pelazón con la muchacha. Llegaron a hacer, sacaron la yuca, rallaron la yuca para el payabarú.

A la semana montearon a buscar carne, mandaron sacar yanchamas para los disfraces, todo eso. Llegó el día y dijeron hoy vamos a invitar. Invitaron y en la noche llegó el hombre el tal del Iya Iya y dijo: ya están listos para el pelazón? Ya estamos listos. Muy bien. Y comenzaron a hambriar pues toda la tarde tomando del payabarú, y el Iya Iya como a las ocho de la noche llegó y allá como el Iya Iya se convertía en venado tenía dos tripas, una llena de hoja de yuca, entonces Iya Iya dijo: yo voy a dejar mis tripas aquí en la quebradita. Él dejó ahí y subió a la casa y saludó a Eware y llegó el fulano y la gente y todos contentos sacaron a la muchacha a bailar el pelazón. Y como a la media noche Iya Iya se encuentra bien borracho, y como no saben qué hacer con él, le cantan y no podían, entonces dos jóvenes se fueron allá a la quebrada y ven esas tripas rebalsadas: pero qué cosa es esto? Le cogieron muy bonito y vieron las tripas, y dijeron: vamos a sacarle. Y le llevaron a la casa, le cortaron, le sacaron hoja de

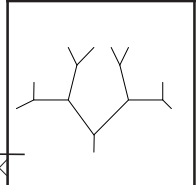
yuca y le comieron, lograron comerle la tripa. Y cuando lya lya se dio cuenta fue a mirar y ya no estaban las tripas. Entonces lya lya dice: *Nek'weenani ya chori twe twe twe (donde está mi panza mi panza)*, y decía Numakw (aquí) *ahí en la barriga de los que habían comido*. Cuando escuchó eso lya lya se convirtió en venado y murió al momento porque ya no tenía sus tripas, porque los jóvenes le habían consumido sus tripas, y los muchachos también murieron. Ahí fue cuando quedaron las hojas de yuca y las semillas y ya comenzaron a sacar toda la gente la semilla del plátano, de piña, del caimo, del guamo, de yuca. Ya en ese tiempo todo el mundo conoce yuca, o un clase de yuca, ya no había ni la mandioca, ni la otra, de pagua, no había sino un solo tipo de yuca (...).” (Calixto Benítez, comunidad Naranjales)

GLOSARIO

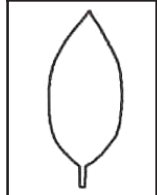

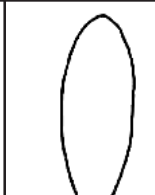


Términos para describir las variedades

A lo largo de la cartilla, se mencionan las siguientes palabras que hacen referencia a partes y formas de la planta, a especies animales, vegetales o a elementos culturales y regionales amazónicos.

Forma de la Planta:

Abierta	Cilíndrica	Compacta	Sombrilla
Con ramificaciones desde cerca de la base del tallo.	Con pocas ramificaciones, generalmente uno o dos tallos largos.	Con ramas que no se expanden mucho hacia los lados.	Con un tallo principal que se ramifica abriéndose ampliamente.
			

Forma de los Lóbulos:

Elíptico	Lanceolado	Oblongo	Oblongo lanceolado	Ovoide	Recto
Más ancha en el medio, con adelgazamiento suave hacia los extremos.	Más ancho en la base, estrechándose lentamente hacia la punta.	Más ancho en el medio, estrechándose abruptamente hacia los extremos. Casi rectangular.	Más ancho hacia la punta, con adelgazamiento abrupto hacia la punta.	En forma de huevo, más ancha hacia la base y zona media	Casi lineal. Poco ancho.
					

Dibujos tomados de Ribeiro *et al* 1999.

Agallas: tumor que se forma principalmente en las hojas, a causa de la picadura de un insecto, bacteria u hongo.

Cáscara: Parte gruesa de la raíz, localizada debajo de la cáscara externa y que recubre el cuerpo comestible de la yuca.

Lóbulo: Cada una de las divisiones o «dedos» de las hojas.

Nervadura: Vena o nervio de la hoja.

Términos de elementos tradicionales

Barandilla: Vara de pescar.

Bellú: Casabe elaborado exclusivamente del almidón de la yuca, sin mezcla de masa de yuca.

Casabe: Torta o arepa gruesa elaborada a partir de la masa de yuca o del almidón.

Fariña: Harina granulada elaborada a partir de la deshidratación y tostado de la masa cernida de yuca.

Isana: Vara larga y recta que se le coloca al arpón, empleada para la pesca.

Manicuara: Bebida dulce de yuca, elaborada a partir de la fermentación del jugo de yuca fresca.

Masato: Bebida de yuca, elaborada a partir de la fermentación de la yuca fresca rallada y cocinada.

Payabarú: Bebida tradicional de yuca, elaborada a partir del tostado de la fariña y la fermentación del casabe, puro o mezclado con masato, dándole una coloración oscura a la bebida.

Pelazón: Ritual tradicional Ticuna de iniciación de las mujeres jóvenes cuando entran a la pubertad.

Restinga: Dentro de la várzea o zona inundable de los bosques de la Amazonia, pequeña elevación o «isla» que generalmente no alcanza a ser cubierta por el agua en las crecientes del río Amazonas y sus afluentes.

Tapioca: Harina granulada elaborada a partir del tostado del almidón extraído de la yuca.

Tucupí: Ají negro. Preparación a partir de la cocción del jugo de la yuca, con muchos frutos de ajíes picantes, hasta que el caldo espese y tome una coloración café oscura.

Yanchama: Corteza de un árbol macerada, a partir de la cual se obtiene una tela con la que se elaboran vestidos tradicionales y artesanías.

Nombres científicos de plantas y animales que hacen relación a las variedades de yuca

Amacizo: *Erythrina fusca*. Arbol que crece en las orillas del Amazonas, con raíces superficiales y

gruesas, y tallo con espinas gruesas, a modo de verrugas.

Arawana: *Osteoglossum bicirrhosum*. Pez de la Amazonia, de cuerpo alargado, delgado y escamas grandes.

Asaf: *Euterpe precatoria*. Palma de frutos comestibles, que alcanza hasta 25 m de alto, de tallo recto y delgado.

Aúma: *Lipaugus vociferans*. Ave de los bosques de tierra firme, de cuerpo gris y patas rojizas. Su canto es uno de los elementos más característicos de la Amazonia.

Canero: *Cetopsis* spp. Carnero, Canyoní. Pez de cuerpo liso y baboso, que según la creencia de los habitantes de la Amazonia, penetra los orificios corporales de los mamíferos, incluyendo al ser humano.

Caraná: *Lepidocaryum tenue*. Caraná o Puy. Palma pequeña, con cuyas hojas se tejen techos.

Catalán: *Ceryle torquata*. Martín pescador grande.

Guapo: Probablemente *Pithecia hirsuta*. Mico volador o mico guapo, de cuerpo negro y de pelo abundante.

Huito: *Genipa americana*. Árbol de gran importancia entre la cultura Ticuna, de cuyo fruto verde se extrae un tinte de color oscuro, utilizado para la pintura corporal y que actúa como repelente de insectos.

Lupunilla o Lupuna: *Ceiba pentandra*. Ceiba, uno de los mayores árboles de la Amazonia, que alcanza hasta 45 m de alto, tallos de hasta 2 m de diámetro y grandes raíces tabulares llamadas bambas o aletones.

Manatí: *Trichechus inunguis*. Vaca marina. Mamífero acuático que vive en los lagos de la Amazonia o en remansos de los ríos.

Motelo: *Geochelone denticulata*. Tortuga terrestre, de caparazón redondeada.

Paujil: *Crax mitu*. Ave terrestre de gran tamaño, de color negro y pico rojo. Se encuentra en Tierra Firme.

Piurí: *Crax globulosa*. Ave terrestre de gran tamaño, de color negro, rabadilla blanca y pico rojo. Se encuentra en las zonas de Várzea.

Piwicho o Pibicho: Probablemente *Brotogeris sanctithomae*. Perico pequeño, de color verde.

Pirarucú: *Arapaima gigas*. Mayor pez de agua dulce, que puede alcanzar hasta 3 m de longitud y 300 Kg

de peso, posee grandes escamas que son empleadas para la elaboración de artesanías.

VARIEDADES DE YUCAS TICUNA

Las comunidades Ticuna, como se mencionó anteriormente, basan gran parte de su subsistencia y economía en el cultivo, transformación y comercio de la yuca. Para ello, y durante cientos de años, han sembrado y seleccionado las mejores variedades de este tubérculo, para obtener yucas de buena calidad, que soporten cambios ambientales drásticos como son las inundaciones, períodos secos prolongados, y ataque de plagas. El usar varios tipos de yucas, garantiza la cosecha aún en caso que un cambio ambiental o plaga llegue a afectar alguna variedad en particular. Además, al cultivar variedades con diferentes tiempos de maduración se puede obtener un suministro continuo del producto.

Durante el trabajo de investigación «Sistematización de las Prácticas de Conservación de Biomasa de Yuca (*Manihot esculenta*), en la Várzea del Río Amazonas, Realizada por los Indígenas Ticuna / Sur del Trapecio Amazónico», se pudo apreciar el manejo de muchas variedades de yucas: amarillas, blancas, rosadas, de rápido crecimiento, otras más lentas, sólo para farifaña, otras sólo para comer, otras para ambos usos, por citar sólo algunos ejemplos. A partir de allí surgió la pregunta ¿cuántos tipos de yucas se siembran en las chagras Ticuna del sur del Trapecio amazónico?

Sabiendo de la diversidad de yucas encontradas entre otras etnias de la Amazonia, se emprendió la tarea de visitar cuatro comunidades Ticuna: San Martín de Amacayacu, Puerto Esperanza, San Francisco y Naranjales (mapa 1), con el fin de identificar cuántas y cuáles yucas son sembradas, el uso de ellas y las características de las plantas que permiten diferenciar unas variedades de otras. A cada variedad se le tomó una muestra del tubérculo, una muestra botánica de las hojas, se

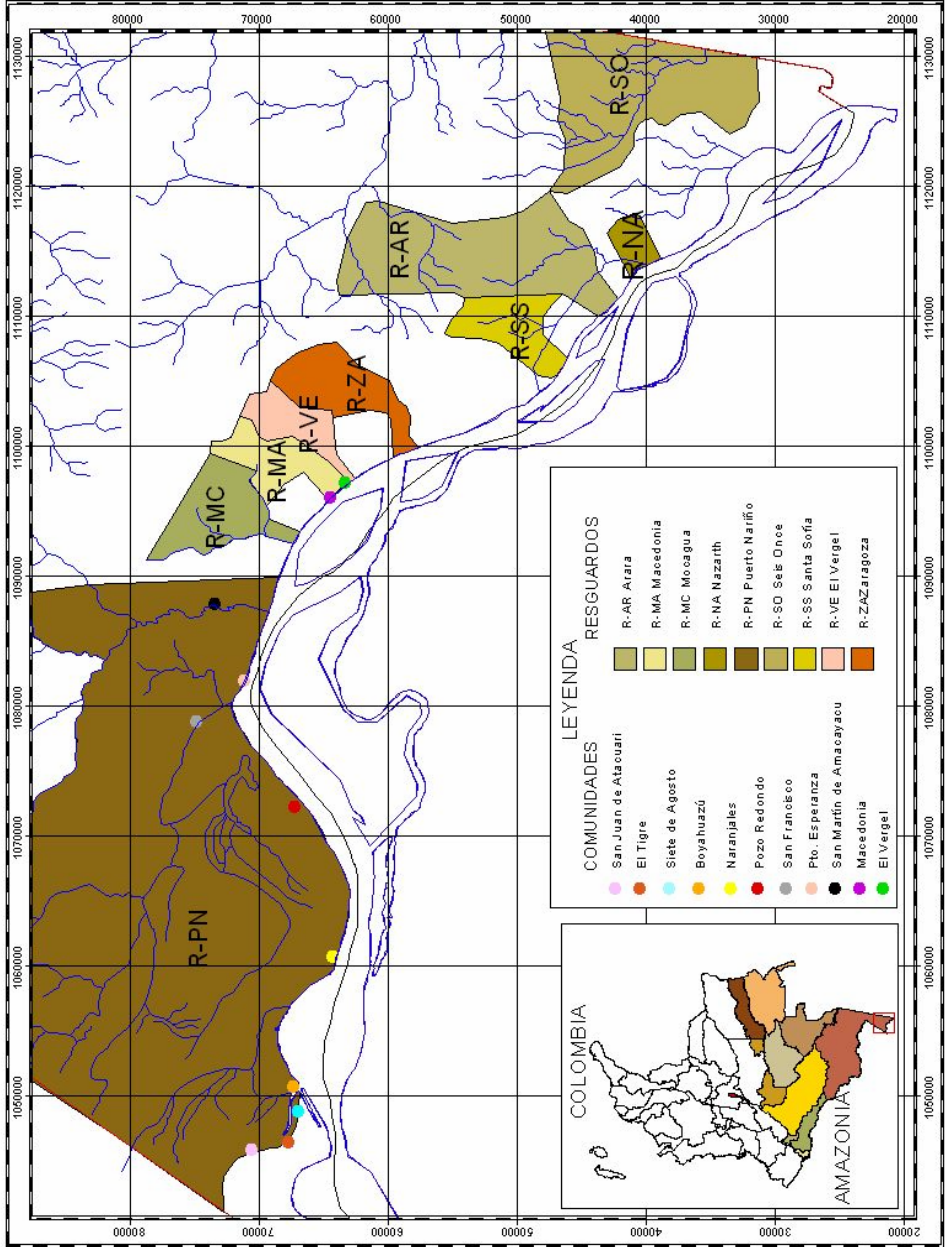
fotografió y se anotaron los colores de hojas y tallos. En total se tomaron 84 muestras botánicas, las cuales fueron incluidas en la colección general del Herbario Amazónico Colombiano COAH, bajo la serie JCA 1395 - 1477

En la región amazónica, es quizás donde las comunidades nativas han logrado domesticar y cultivar la mayor diversidad de yucas, reconociéndose casos hasta de 137 variedades para el caso de los Tukano (Prance 1997), 31 para los Quijos-Quichua (Páez & Alarcón 1994), 70 para los Sikuni del Vichada (Rojas 1994), y 38 variedades para la región de Loreto (Perú) (Inga & López 2001). En el presente estudio, para las comunidades Ticuna del sur del Trapecio Amazónico, se ha reconocido el cultivo de 39 variedades de yucas, empleadas para diversos fines, y cada una con un conjunto de características que las diferencian entre sí. Los caracteres empleados para la identificación de las variedades, se basaron en los patrones de coloración de las hojas, tallos y raíz, el tamaño de la planta, la forma de crecimiento y la forma y tamaño de las hojas.

Los nombres que en cada comunidad se le asigna a cada tipo de yuca, sirvieron de base preliminar para la definición de la variedad. Sin embargo, se encontró que en comunidades distintas pueden darle nombres diferentes a la misma variedad, por lo que finalmente se optó por unificar todos los nombres posibles de cada variedad en uno solo.

Los Ticuna nombran cada tipo de yuca acorde a las relaciones mitológicas, familiares y de parentesco que cada variedad represente dentro de la cultura, la historia y la tradición (Arias & Camacho 2004), reflejadas en las características externas de la planta (tallo negro, barandilla, lanza), a su similitud con animales (grillo, pájaro, paujil, caimán, arawana) o plantas (lopunilla, asaí), al lugar de origen (brasileña, de los lagos), coloración (señorita = blanca, indio = morada, tallo negro); todas estas como parte del legado cultural oral y tradicional Ticuna.

UBICACIÓN DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS



YUCAS DULCES

Las yucas dulces tienen varias historias desde la tradición, tanto para la siembra como para la cosecha. Los abuelos tienen varias enseñanzas que muestran la forma como se debe proceder al momento de la siembra:

«Para todas las yucas en general, después de la siembra, no hay que barrer por lo menos un día o de un día para otro, porque o sino la yuca no da rendimiento, no engruesa. Es necesario guardar la dieta, dietar, no barrer ni bañarse luego de haber sembrado yuca, porque o sino la yuca no se engruesa, queda pura raíz y no da rendimiento para la comida ni para nada» (Federico José Huaines, Comunidad de Arara / Nelson Paima, Comunidad de San Francisco.)

«Para sembrar, es mejor usar sólo una clase de palo. Yo siempre uso ramas del que crece en las orillas, el Amacizo, con ese yo siembro y las yucas que siembro salen bonitas; esa es la única rama con la que yo trabajo...» (Gerardo Ahué, Comunidad de Puerto Esperanza)

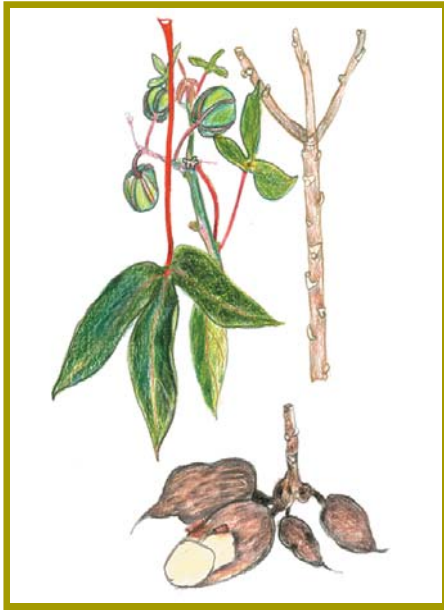
«Me decía mi abuelita que hay que guardar dieta cuando se va a sembrar la yuca. Yo una vez tenía una muchacha nueva, es decir, que me iba a casar con la muchacha. Yo tenía mi abuelita, y cuando yo quería ir por allá a sembrar, mi abuelita me dijo: mijito mucho cuidado, que no vaya a estar haciendo sus malcriadeces, picardías con la muchacha, no la vaya a toca ni a tener relaciones, después hijito haga todo lo que quieras. O sea que primero hay que sembrar la yuca, y cuando esté en destajo la chagra, ya se puede ir descansando y ahí si se puede hacer de todo, tener relaciones, o si no se hace así, ya la yuca se seca, se daña. Ese es uno de los secretos (...) que dan el conocimiento» (Manuel Florez Canayo, Comunidad El Tigre)

Y en el momento de cosechar los primeros tubérculos, se recomienda hacer un ritual para mejorar la cosecha y la buena producción:

«Para que haya buena producción en el yucal, los primeros tubérculos que se forman a los tres meses, delgados como velas, fresquitas, se cocinan, e inmediatamente están cocinadas los abuelos lo soplamos y lo botamos al agua para que el yucal crezca rápidamente y tenga buena abundancia en gordura (...).» (Federico José Huaines, Comunidad de Arara)

«Decían los abuelos que la yuca dulce cuando tiene tres o cuatro meses, se cocina con pirarucú y el resto de las cáscaras se le bota al agua para que engorde rápido la yuca, para que quede gruesa (...).» (Raimundo DaSilva Melo, Comunidad de San Juan de Atacuari)

En general, todas las yucas blancas o dulces se consumen cocinadas, y se emplean para la elaboración de masato, payabará, fariña, casabe y para sacar almidón o tapioca (Arias & Camacho 2004). Al exprimir la yuca en el proceso de elaboración de fariña y tapioca, se puede emplear el jugo resultante para la elaboración de ají negro o tucupí. La producción normal óptima se da a los seis meses, aunque a los tres meses ya comienzan a presentar tubérculos que pueden ser empleados para el consumo cocinado, pero con poco almidón para la elaboración de fariña; la excepción a esta regla es la variedad tresmesina que a los tres meses ya está con tubérculos maduros y la variedad lupunilla que es de largo ciclo y tarda más de un año en producir.



Airuwe ó Manatí

1. Airuwe

Nombre en Español: Manatí.

Nombre en Ticuna: Airuwe.

Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde oscuro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 3 lóbulos lanceolados, el mayor de los cuales mide 9 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos rosados. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo.

Usos: Se emplea para hacer fariña, casabe, y se consume asada y cocinada.

Historia: Se parece al Manatí porque el tallo tiene coloración morada, el tubérculo es corto, gordo y un poco morado.

2. Aúma

Nombre en Español: Pájaro Aúma.

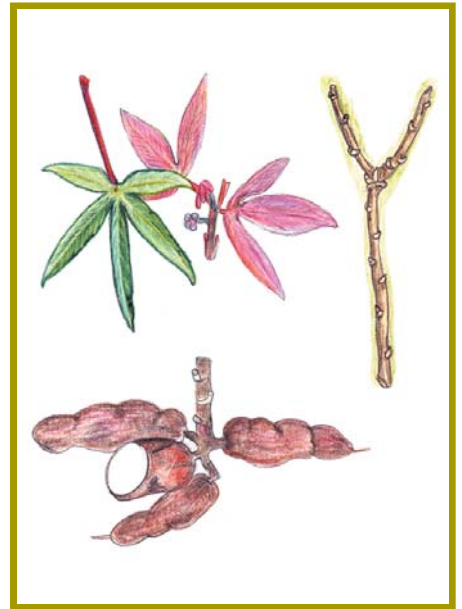
Nombre en Ticuna: Aúma.

Descripción: Es una planta que alcanza entre 2.5 y 3 metros de altura, en forma compacta o de sombrilla. El tallo puede ser de color verde amarillo o verde oscuro, con poca coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 lóbulos lanceolados u oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 11 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido o rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color blanco con tinte rosado.

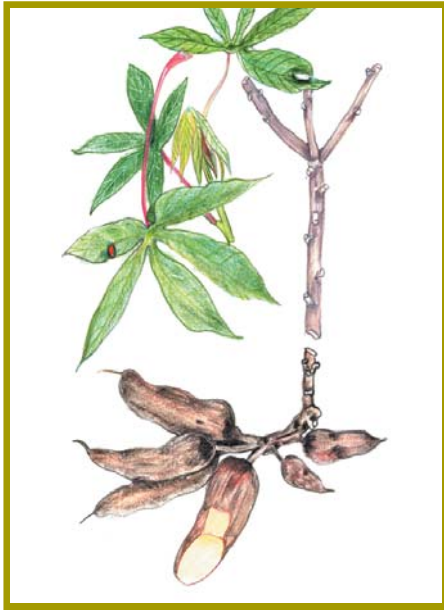
Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo. Es suave para rallar y cocinar.

Usos: Fariña, cocinar, casabe, tapioca, almidón.

Historia: La raíz tiene una coloración rojiza, tanto en la cáscara como en el tubérculo, lo que recuerda al pájaro Aúma, un ave de la zona de tierra firme de los bosques de la Amazonia.



Aúma ó Pájaro



Chiwè o Pibicho

3. Chiwè

Nombres en Español: Pibicho, Piwicho, Loro.

Nombre en Ticuna: Chiwè.

Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde amarillo o verde oscuro, con poca coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro a verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 3 ó 5 lóbulos lanceolados u oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 17 cm de largo, tienen nervaduras color verde blanco o rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro u oscuro y el tubérculo es de color amarillo pálido.

Características: El tubérculo demora entre 3 y 6 meses en estar listo para el consumo.

Usos: Sirve para cocinar, para la elaboración de fariña y tapioca.

Historia: La planta es bajita y el color de la hoja es verde como los pericos Pibichos.

4. Chowaptüi

Nombre en Español: Chawapui.

Nombre en Ticuna: Chowapüí.

Descripción: Es una planta que alcanza 2.6 metros de altura, con copa abierta. El tallo es de color verde oscuro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 7 lóbulos lanceolados, el mayor de los cuales mide 16 cm de largo, tienen nervaduras color verde blanco, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color blanco.

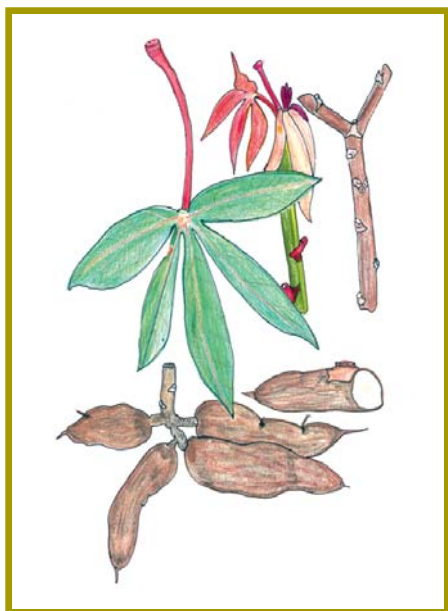
Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo. Es suave para rallar, tiene mucha agua, por lo cual es buena para extraer el almidón.

Usos: Es especial para la elaboración de masato, pero también se usa para elaborar fariña, casabe, payabarú, tapioca y bellú.

Historia: Es una yuca de la prehistoria Ticuna. Fue la yuca que Iya Iya llevó para sembrar.



Chowapüi ó Chawapui



Ciara ó Brasileira

5. Ciara

Nombres en Español: Brasileira.

Nombre en Ticuna: Ciara.

Descripción: Es una planta que alcanza 3 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde claro o verde amarillo, con poca coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 o 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 15 cm de largo, tienen nervaduras color rosado o rojo, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo.

Usos: Se consume cocinada, y se usa para producir fariña, casabe, masato, y para extraer almidón.

Historia: Cuando se presentó la inundación grande en el año 1975, la gobernación del Amazonas trajo esta semilla desde el Brasil y la repartió a las comunidades colombianas, por eso el nombre de Brasileiro. En Ticuna, Ciara significa Brasileiro.

6. Cónèrú

Nombre en Español: Canero.

Nombre en Ticuna: Cónèrú.

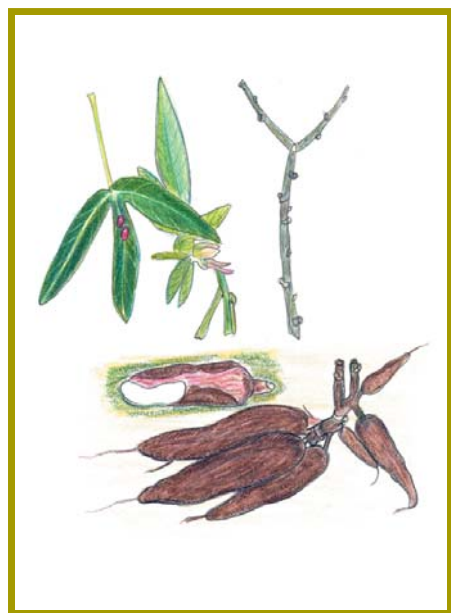
Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde amarillo o verde claro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 3 lóbulos lanceolados, el mayor de los cuales mide 15 cm de largo, tienen nervaduras color verde blanco, con pecíolos verde claro o rosados. Las raíces son de color café claro con cáscara rosada y el tubérculo es de color blanco o amarillo claro.

Características: El tubérculo demora meses 6 en estar listo para el consumo como yuca fresca, y ocho o más para la producción de fariña. La yuca es pequeña pero gruesa.

Usos: Buena para la producción de fariña y casabe, para cocinar y para la elaboración de payabarú y masato. Es una yuca especial para la venta en el mercado.

Enfermedades: Sufre de agallas en las hojas (botoncillos o verrugas), y las ataca el comején o termitas, los gusanos y los grillos.

Historia: Es una yuca de tradición, cuyo origen es Ticuna. El nombre se debe a que la cáscara de la yuca es delgada, similar a la piel del pez Canero.



Cónèrú ó Canero



Dauchamü o Ceballo

7. Dauchamü

Nombres en Español: Ceballo, Cáscara Roja.

Nombre en Ticuna: Dauchamü.

Descripción: Es una planta que alcanza 3 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde oscuro, con poca coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 o 7 lóbulos lanceolados a oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 14 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido o rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo.

Usos: Buena para la producción de fariña y casabe, para cocinar y asar, para la elaboración de payabarú y masato. Es una yuca especial para la venta en el mercado.

Historia: Dauchamü significa Cáscara Roja, porque la cáscara del tubérculo es roja. El nombre Ceballo se adoptó porque la primer persona que la trajo a la región era un señor de apellido Ceballo.

8. Maiyú

Nombre en Español: Indio, Flor.

Nombres en Ticuna: Maiyú, Maiyú aretee, Auca.

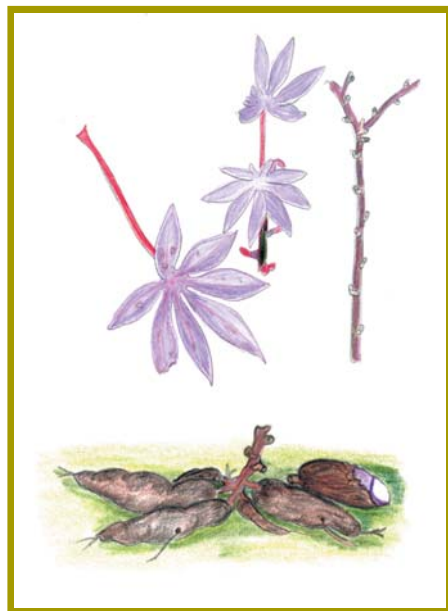
Descripción: Es una planta que alcanza 3.5 metros de altura, en forma cilíndrica. El tallo es de color verde morado, con abundante coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cuando adultas son color verde morado o sólo morado; están divididas en 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 16 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos morados. La cáscara de la raíz es de color blanco y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo. Poco resiste la inundación. El tallo tiene figuras similares a chinches o grajos. (Grimaneza Ruiz, Comunidad de San Martín de Amacayacú)

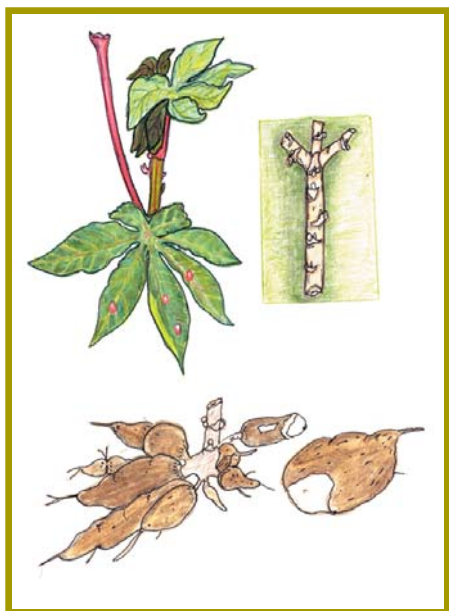
Usos: Se usa para la producción de fariña, casabe y para comer cocinada.

Enfermedades: La planta sufre de palomilla, es atacada por gusanos, comején hormiga arriera y grillos

Historia: Proviene de una tribu indígena del río Yavarí, los Aucas, y es usada por los indígenas Yaguas, por eso el nombre de Indio. Se le llama Flor porque el color morado de las hojas es parecido a flores de muertos.



Maiyú ó Indio



Orawána ó Arawana

9. Orawána

Nombre en Español: Arawana.

Nombre en Ticuna: Orawána.

Descripción: Es una planta que alcanza 1.5 a 2.3 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde amarillo, con un poco rojo en el tallo. Las hojas jóvenes son de color morado y cambian a color verde claro u oscuro cuando adultas; están divididas en 5 o 7 lóbulos oblongo lanceolados, tienen nervaduras rosadas, con pecíolos rojos el mayor de los cuales mide 14 cm de largo. Las raíces son de color café claro con cáscara blanca y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo. La pulpa es viscosa y el tubérculo es suave para rallar y cocinar; produce bastante almidón. Es resistente a la inundación.

Usos: Se usa para sacar almidón, para cocinar y para hacer masato.

Enfermedades: Sólo sufre de agallas en las hojas (botoncillos o verrugas).

Historia: En nombre hace relación al pez Arawana, tanto porque la planta es ancha en la base y delgada en la punta, y porque el tubérculo es ancho y largo, ambas características similares a dicho pez. Además, no es buena para cocinar cuando no está demasiado adulta porque queda dura, así como el pez Arawana.

10. Pâè

Nombre en Español: Señorita.

Nombre en Ticuna: Pâè.

Descripción: Es una planta que alcanza 3 metros de altura, en forma de sombrilla, amplia. El tallo es de color verde amarillo a verde oscuro, con coloración rojiza intermedia. Las hojas jóvenes son de color verde claro o verde moradas y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 lóbulos elípticos, el mayor de los cuales mide 8 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos verde amarillentos o verde claro. Las raíces son de color café oscuro con cáscara blanca y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo. Se considera un buen tubérculo porque la producción es buena. Es una yuca dura al rallado.

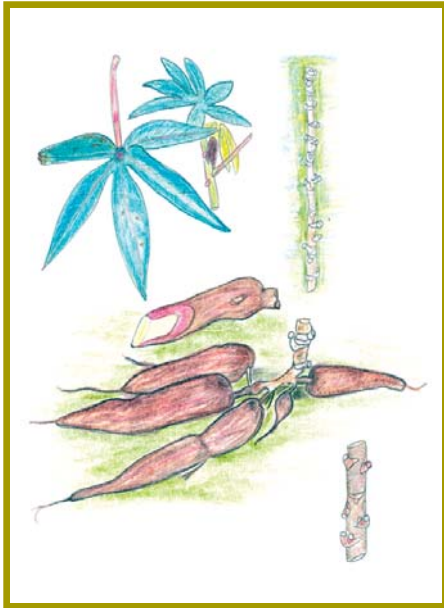
Usos: Sirve para producir fariña, casabe, para cocinar y para la elaboración de payabarú y masato.

Enfermedades: Es atacada por los gusanos y por la hormiga arriera.

Historia: La mata es redonda, parece la falda de una señorita, y el color blanco de la cáscara y el tubérculo recuerdan la piel de una señorita.



Pâè ó Señorita



Pierü ó Piñero

11. Pierü

Nombres en Español: Piñero, Yuca amarilla de comer.

Nombre en Ticuna: Pierü.

Descripción: Es una planta que alcanza hasta 4.5 metros de altura, en forma abierta o de sombrilla. El tallo es de color claro o verde amarillo, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado o verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide hasta 21 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos que van desde rosados hasta rojos. Las raíces son de color café claro con corteza morada y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo demora de 3 a 6 meses en estar listo para el consumo, la pulpa es vidriosa y suave para rallar.

Usos: Sirve para la producción de fariña, casabe y almidón, para cocinar y para la elaboración de masato.

Historia: Esta variedad hace referencia a un señor de apellido Piñero quien vivía en la Isla de los Micos.

12. Pon

Nombre en Español: Pan.

Nombre en Ticuna: Pon.

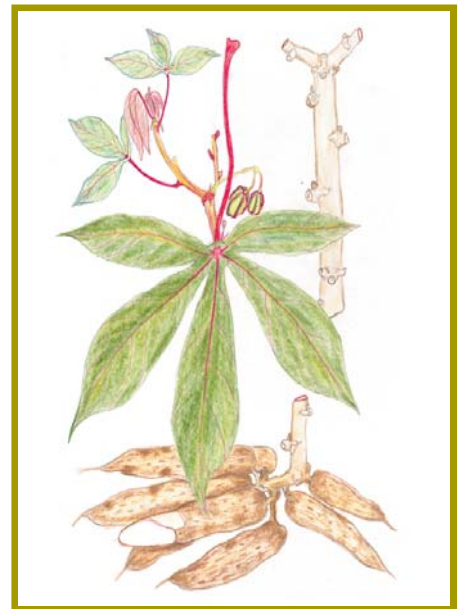
Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde amarillo, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro o verde moradas y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 12 cm de largo, tienen nervaduras color rojo, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro con cáscara blanca y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo. Se considera un buen tubérculo porque la producción es buena. Es suave para cocinar.

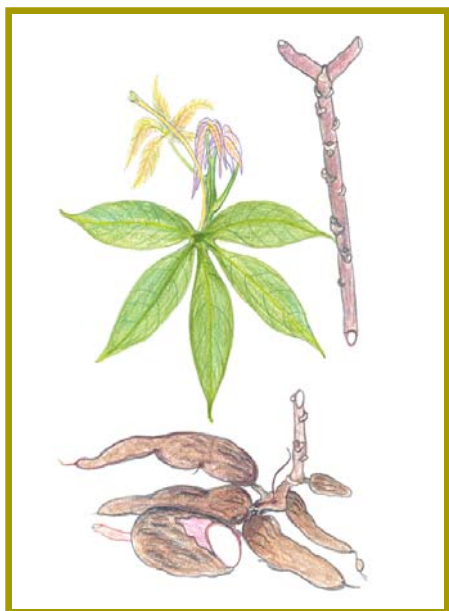
Usos: Sirve para la producción de fariña, casabe, para cocinar y para la elaboración de payabarú y masato.

Enfermedades: Es atacada por los gusanos y por la hormiga arriera.

Historia: El nombre de pan se debe a su facilidad para cocinar y el color blanco del tubérculo.



Pon ó Pan



Powa pawerü ó Barandilla

13. Powa pawerü

Nombre en Español: Barandilla.

Nombre en Ticuna: Powa pawerü.

Descripción: Es una planta que alcanza 5 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde morado, con mucha coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde oscuro y cambian a color verde morado cuando adultas; están divididas en 5 o 7 lóbulos elípticos u oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 13 cm de largo, tienen nervaduras color rosado, con pecíolos verdes o rojos. Las raíces son de color café claro, con corteza rosada y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo, es suave para rallar. No resiste la inundación.

Usos: Posee muchos usos. Sirve para la producción de fariña, casabe y almidón, para cocinar y para la elaboración de payabarú.

Enfermedades: La planta es atacada por la palomilla y en las hojas sufre de agallas (botoncillo o verrugas).

Historia: El tallo es recto y largo como la barandilla para pescar.

14. Pwwpara

Nombres en Español: Guapo, Mico Guapo, Mico volador.

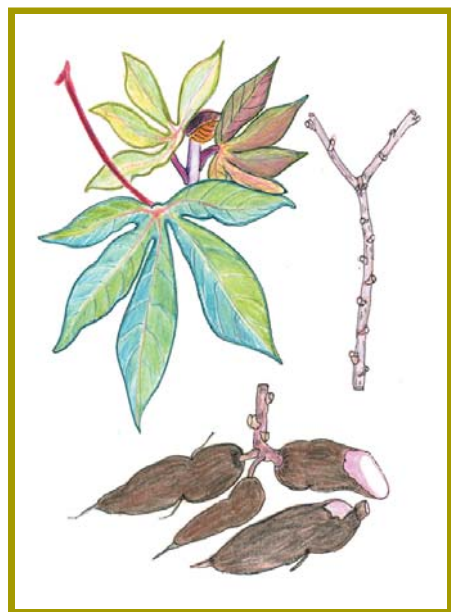
Nombre en Ticuna: Pwwpara.

Descripción: Es una planta que alcanza 3 metros de altura, en forma cilíndrica. El tallo puede ser de color verde oscuro o verde morado, con mucha coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 o 7 lóbulos oblongos, el mayor de los cuales mide 18 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido o rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo tarda 6 meses en estar listo para el consumo.

Usos: Buena para cocinar, asar, para la elaboración de fariña, masato y casabe.

Historia: La palabra Pwwpara significa pierna de mico Volador, llamado también mico Guapo



Pwwpara ó Mico volador



Tamaepü a tawemakü ó Tresmesina

15. Tamaepü a tawemakü

Nombre en Español: Tresmesina.

Nombres en Ticuna: Tamaepü a tawemakü, Purí, Echunè.

Descripción: Es una planta que alcanza 4.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde amarillento, con poca coloración rojiza o sin ella. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 3 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 14 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos verde amarillentos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color blanco.

Características: La planta es delgada y produce muchos tubérculos. El tubérculo demora 3 meses en estar listo para el consumo, pero después de 4 meses comienza a podrirse, se pone aguada y se daña. El tubérculo es vidrioso y suave para rallar.

Usos: Se usa para producir casabe y almidón, para cocinar, para elaborar masato y payabarú.

Enfermedades: La planta es atacada por la palomilla, gusanos, hormiga arriera, y en las hojas le salen agallas (botoncillos o verrugas).

Historia: Esta yuca es de origen Cocama, sembrada tradicionalmente en las playas del Amazonas.

16. Vega

Nombre en Español: Vega.

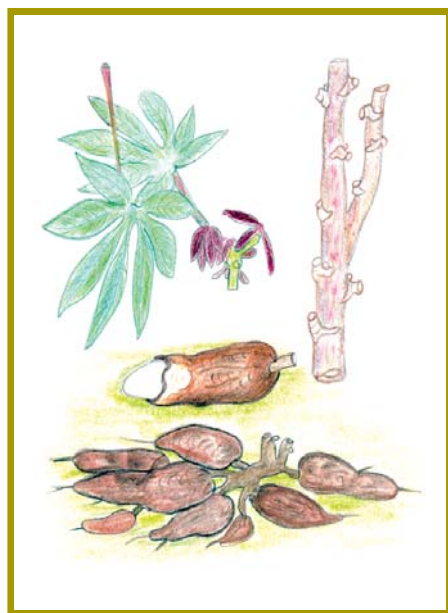
Nombre en Ticuna: Vega.

Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 a 3 metros de altura, en forma abierta. El tallo es color verde amarillo o verde oscuro, sin coloración rojiza cuando el tallo es verde oscuro. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas hasta en 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 17 cm de largo, tienen nervaduras que varían de color entre verde pálido y rosado, con pecíolos verde amarillentos. Las raíces son de color café oscuro o claro y el tubérculo es de color blanco.

Características: Es débil para la inundación. El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo, aunque puede aguantar más de un año para ser cosechada, sin que deje de ser suave para cocinar.

Usos: Se usa para producir fariña, casabe y almidón, así como para comer.

Historia: Es de origen brasileiro. La semilla la trajo hace mucho tiempo un señor brasileiro llamado Vega (Grimaneza Ruiz, Comunidad de San Martín de Amacayacú).



Vega



Wáaparaü ó Tallo negro

17. Wáaparaü

Nombre en Español: Tallo negro.

Nombre en Ticuna: Wáaparaü.

Descripción: Es una planta que alcanza hasta 4.5 metros de altura, en forma abierta o de sombrilla. El tallo es de color verde gris oscuro a verde negro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 o 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 15 cm de largo, tienen nervaduras color que varía del verde pálido al crema, con pecíolos rosados. Las raíces son de color café oscuro, la cáscara es roja y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora un poco menos de 6 meses en estar listo para el consumo, crece **muy** rápido. Es suave para rallar.

Usos: Se usa para la producción de fariña, casabe, para cocinar y para la elaboración de masato y payabarú.

Historia: El nombre se debe a que el color del tallo es muy oscuro, casi negro, y la raíz es café oscura. Es una yuca de origen Ticuna probablemente de San Martín de Amacayacú Amazonas.

18. Waiyú

Nombre en Español: Paujil.

Nombre en Ticuna: Waiyú.

Descripción: Es una planta que alcanza 4 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde oscuro, con poca o sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 7 lóbulos lanceolados, el mayor de los cuales mide 16 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido o rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo. La yuca es vidriosa y suave para rallar. Es buena para la producción de almidón.

Usos: Se usa para la elaboración de casabe, manicuara y payabarú, se consume cocinada.

Enfermedades: La planta es atacada por la palomilla, hongos y agallas (botoncillos o verrugas) en las hojas.

Historia: El color del tallo se parece a la canilla (patas) del Paujil, y las agallas de las hojas son de color rojo, lo que semeja la cresta del pico del Paujil. Es de origen Ticuna.



Waiyú ó Paujil



Wóchinè ó Lupunilla

19. Wóchinè

Nombre en Español: Lupunilla.

Nombre en Ticuna: Wóchinè

Descripción: Es una planta que alcanza hasta 6 metros de altura, en forma cilíndrica. El tallo es grueso, de color verde claro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 12 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café oscuro con corteza blanca y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora dos años en madurar, produciendo tubérculos de gran tamaño. Sólo crece en zona de tierra firme. Tiene mucho almidón y es suave para rallar.

Usos: Buena para la producción de fariña, tapioca y casabe.

Historia: El tamaño de la planta semeja a un árbol de Ceiba o Lupuna, así como los tubérculos que se expanden hacia los lados abarcando gran superficie. Es producida en Brasil a nivel industrial para la producción de fariña y almidón.

20. Wokèè

Nombres en Español: Lanza, Arpón, Lombriz.

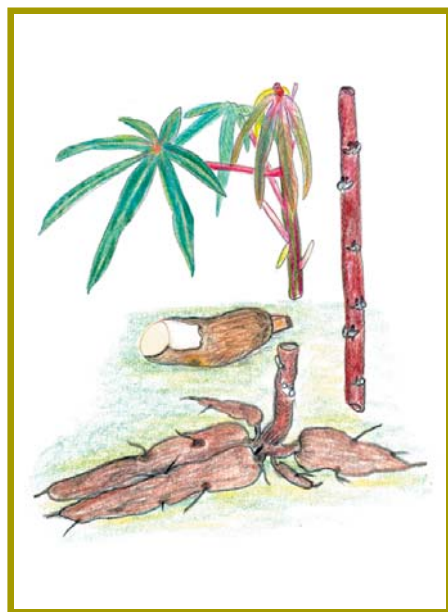
Nombres en Ticuna: Wokèè, Arapon, Buree.

Descripción: Es una planta que alcanza 2 a 6 metros de altura, en forma cilíndrica. El tallo es de color verde oscuro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde amarillo y cambian a color verde claro u oscuro cuando adultas; están divididas en 5 o 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 18 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos verde amarillentos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color blanco.

Características: El tubérculo demora 6 meses en estar listo para el consumo.

Usos: Se usa para la elaboración de fariña, tapioca, masato y casabe.

Historia: El nombre de lanza se debe a que la planta es larga y recta, con pocas ramificaciones, similar a la isana o lanza para pescar.



Wokèè ó Lanza

21. Yirutí



Yirutí ó Paloma

Nombres en Español: Paloma.

Nombres en Ticuna: Yirutí.

Descripción: Es una planta que alcanza entre 1.5 y 2 metros de altura, con copa abierta. El tallo es de color verde amarillo, con poca coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro a verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas entre 3 y 7 lóbulos (generalmente 5) oblongo lanceolados o elípticos, el mayor de los cuales mide 17 cm de largo, tienen nervaduras color crema o rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro con cáscara rosado claro y tubérculo blanco.

Características: El tubérculo demora 6 a 7 meses en estar listo para el consumo. Es suave para rallar y de buen sabor. La planta es bajita.

Usos: Se usa para la elaboración de masato, para consumir cocinada y para la producción de fariña.

Enfermedades: La planta sufre de palomilla, comején, y es atacada por el gusano Oporú (Pedro Benítez, Comunidad de Pozo Redondo)

Historia: El pecíolo de las hojas es de color rojo como las patas de la paloma. De origen Ticuna.



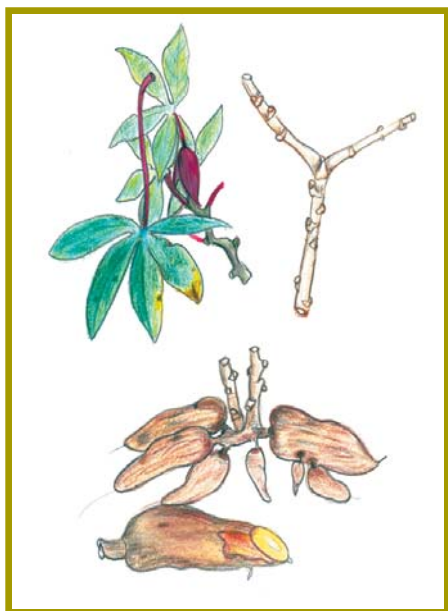
YUCAS AMARGAS Y/O BRAVAS

Las yucas amargas reciben el nombre genérico de Owa o moniaka en Ticuna, y mandiocas, yucas amarillas o bravas en español. El conocimiento de estas variedades es menor en comparación con el conocimiento y manejo que existe entre los Ticuna para las yucas dulces, lo cual se refleja parcialmente en el hecho que algunas de las variedades sólo tienen un nombre único, sin traducción al español y Ticuna.

En las chagras indígenas Ticuna se resalta la presencia y preservación de los cultivos de yuca «brava» (*Manihot esculenta*, Crantaz), que en general es una práctica básica en las comunidades indígenas de la Amazonía brasileña, colombiana y peruana. Charnela (1.986) señala la variedad de yucas que poseen los indígenas que habitan en el Vaupés, (137 es del tipo «amargo»), y que esta variabilidad se debe no sólo a razones ecológicas o degustativas, sino a que están íntimamente relacionadas con el mantenimiento de las relaciones sociales de parentesco.

La yuca «brava» ocupa entre el 70 al 80% de la superficie cultivada. Se sabe que de la masa, una vez exprimida, se obtienen dos productos básicos de la dieta amerindia amazónica: las grandes arepas o casabe y la harina de yuca o fariña. Como subraya Correa (1.996), para estas sociedades agrícolas, su alimentación se basa en la torta de casabe y otros productos de horticultura junto con el resultado de la pesca y la caza; junto al consumo de frutales cultivados y de recolección, así como esporádicos productos colectados como larvas, miel, hormigas.





Arení

1. Arení

Nombres en Español: Arení, Tresmesina.

Nombre en Ticuna: Arení.

Descripción: Es una planta de 2.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde oscuro, con coloración rojiza intermedia. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 lóbulos elípticos, el mayor de los cuales mide 8 cm de largo, tienen nervaduras color rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro y tubérculo amarillo.

Características: El tubérculo demora 3 - 4 meses en estar listo para el consumo.

Usos: Es usada para la elaboración de casabe y tapioca, pero su uso principal es para la producción de fariña, debido a que el color amarillo le brinda alta calidad al producto.

Historia: Es traída de Brasil, donde es utilizada para la elaboración de fariña con destino al mercado.

2. Carai (1)

Nombre en Español: Carai.

Nombre en Ticuna: Carai.

Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde amarillo, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 1 a 5 lóbulos elípticos u oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 11 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos verde claro a rosados. Las raíces son de color café claro con cáscara roja y el tubérculo es de color blanco rojizo.

Características: El tubérculo tarda hasta 9 meses en madurar y puede durar hasta dos años, es seco y duro para rallar. La planta es débil para la inundación.

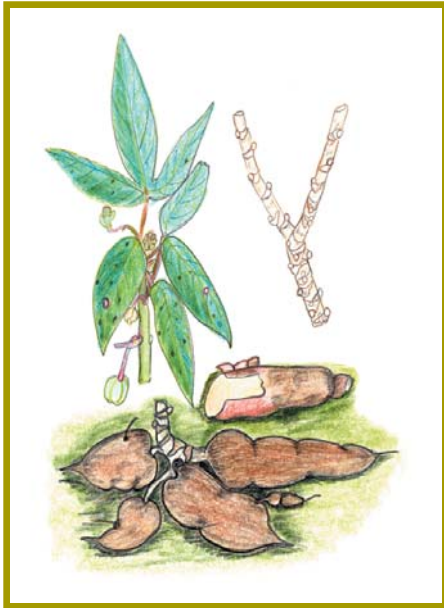
Usos: Es usada para la elaboración de fariña, tapioca, almidón y casabe.

Enfermedades: La planta es atacada por palomilla, gusanos, hormiga arriera y grillos.

Historia: Cultivada desde hace mucho por los Ticuna, es resistente, se puede dejar enrastrajar y no se daña



Carai (1)



Carai 2

3. Carai 2

Nombre en Español: Carai.

Nombre en Ticuna: Carai.

Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde amarillo, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 1 a 5 lóbulos elípticos u oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 11 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos verde claro a rosados. Las raíces son de color café claro con cáscara roja y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo tarda hasta 9 meses en madurar y puede durar hasta dos años, es seco y duro para rallar. La planta es débil para la inundación.

Usos: Es usada para la elaboración de fariña, almidón, tapioca y casabe.

Enfermedades: La planta es atacada por palomilla, gusanos, hormiga arriera y grillos.

Historia: Cultivada desde hace mucho por los Ticuna, es resistente, se puede dejar enastrojar y no se daña.

4. Chorachi

Nombre en Español: Catalán.

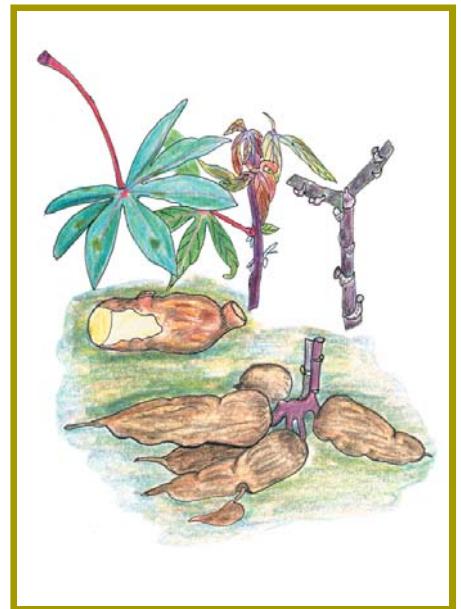
Nombre en Ticuna: Chorachi.

Descripción: Es una planta que alcanza 4 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde morado o verde oscuro, con mucha coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 16 cm de largo, tienen nervaduras color rosado, con pecíolos morados. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: el tubérculo madura a los 8 meses.

Usos: Es usada para la elaboración de fariña y casabe.

Historia: La coloración de la hoja semeja los colores del ave Martín Pescador Grande o Catalán.



Chorachi ó Catalán



Kuya ó Yuca de Irene

5. Kuya

Nombre en Español: Yuca de Irene.

Nombre en Ticuna: Kuya.

Descripción: Es una planta de 3.5 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde amarillento, con poca coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 12 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo madura a los 9 meses.

Usos: Es usada para la elaboración de fariña, almidón, tapioca, masato y payabarú.

Historia: Fue sembrada por la abuela Irene.

6. Moniaka (1)

Nombre en Español: Mandioca.

Nombre en Ticuna: Owa, Moniaka.

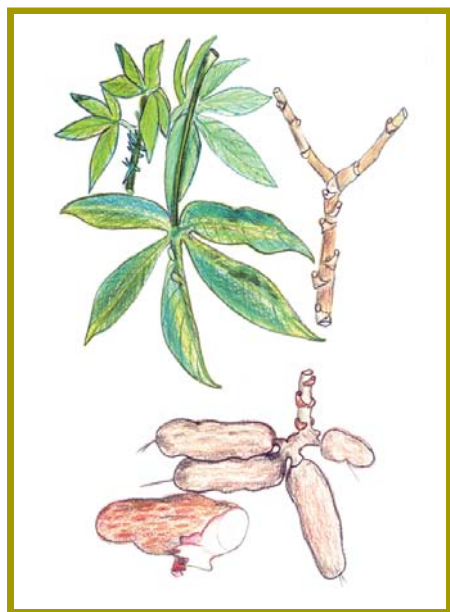
Descripción: Es una planta que alcanza 3 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde claro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 lóbulos elípticos, el mayor de los cuales mide 10 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos verde claro. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo tarda 6 meses en madurar. Es suave para rallar. Débil para el agua estancada.

Usos: Sirve para la producción de fariña, casabe, almidón y tapioca.

Enfermedades: La planta es atacada por palomilla, gusanos, hormiga arriera y grillos.

Historia: Es la más cultivada por los Ticuna en Brasil, Colombia y Perú, por la calidad del color que da un grano amarillo en la fariña.



Moniaka (1) ó Mandioca



Moniaka (2) ó Mandioca

7. Moniaka (2)

Nombre en Español: Mandioca.

Nombres en Ticuna: Moniaka, Owa.

Descripción: Es una planta que alcanza 3 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color variable entre verde claro y verde morado, con poca o mucha coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color morado o verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 5 o 6 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 15 cm de largo, tienen nervaduras color rosado o morado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo tarda entre 6 y 8 meses en estar listo para su consumo.

Usos: Sirve para la producción de fariña, almidón, tapioca y tucupí.

Historia: Es proveniente de Brasil.

8. Munü

Nombre en Español: Grillo, Santa Rita.

Nombre en Ticuna: Munü.

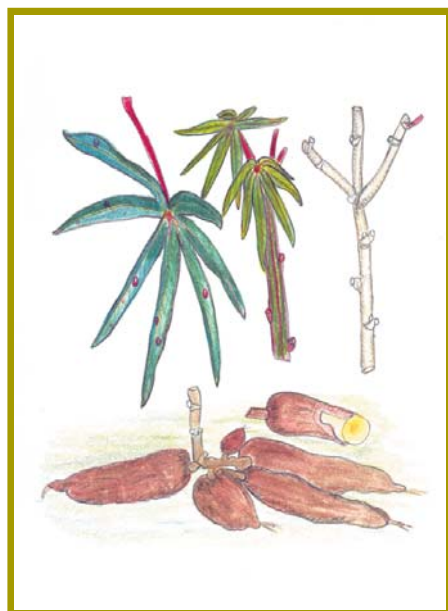
Descripción: Es una planta que alcanza 4.5 metros de altura, en forma abierta o de sombrilla, con muchas ramas. El tallo es de color verde amarillo o verde oscuro, con mucha coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro, pero pueden llegar a ser verde moradas, y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 7 ó 9 lóbulos lanceolados o rectos, el mayor de los cuales mide 20 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido a rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: Dependiendo del uso que se le vaya a dar, el tubérculo puede cosecharse desde los 4 meses, pero demora hasta 9 meses en madurar completamente. EL tubérculo es suave para rallar.

Usos: Sirve para la producción de fariña y casabe.

Enfermedades: La planta es atacada por palomilla, hormiga arriera, gusanos y grillos. Cuando es atacada por plagas es recomendable hacer resiembras.

Historia: El pecíolo de las hojas es delgado, como la pata de los grillos.



Munü, Grillo ó Santa Rita



Nátáa ó Yuca de los Lagos

9. Nátáa

Nombre en Español: Yuca de los Lagos.

Nombre en Ticuna: Nátáa

Descripción: Es una planta de 3.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde oscuro, con mucha coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 3 lóbulos elípticos, el mayor de los cuales mide 7 cm de largo, tienen nervaduras color rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo tarda 12 meses en madurar.

Usos: Es usada para la elaboración de fariña, casabe, tapioca y almidón.

Historia: Esta yuca fue traída desde el sector de Los Lagos de Yahuaraca en Leticia.

10. Ngobü (1)

Nombres en Español: Motelo, Morrocoy.

Nombre en Ticuna: Ngobü.

Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma cilíndrica o de sombrilla. El tallo es de color verde amarillo, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 21 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color amarillo oscuro.

Características: El tubérculo madura a los 6 meses, la pulpa es vidriosa y suave para rallar. Produce buen almidón, es venenosa y débil para la inundación.

Usos: Sirve para la elaboración de fariña, almidón y tapioca.

Enfermedades: La planta es atacada por el comején, pero principalmente por la hormiga arriera.

Historia: La planta presenta muchas características que asemejan una tortuga Motelo o Morrocoy: es bajita, tubérculo corto y redondo, cáscara suave; Además, el color amarillo de la pulpa es similar al color de los huevos de morrocoy (Antenor Aro, Comunidad de San Francisco). Es de origen Ticuna.



Ngobü (1) ó Motelo



Ngobü (2) ó Motelo

11. Ngobü (2)

Nombres en Español: Motelo, Morrocoy, Mañeco.

Nombre en Ticuna: Ngobü.

Descripción: Es una planta que alcanza 1.5 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde oscuro, con poca coloración rojiza. Las hojas jóvenes y adultas son de color verde claro, divididas en 3 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 15 cm de largo, tienen nervaduras color verde amarillo, con pecíolos verde amarillos. Las raíces son color café oscuro con cáscara roja y el tubérculo es amarillo oscuro.

Características: El tubérculo madura a los 6 meses, la pulpa es vidriosa y suave para rallar. Produce buen almidón, es venenosa y débil para la inundación.

Usos: Sirve para la elaboración de fariña, almidón y tapioca.

Enfermedades: La planta es atacada por el comején, pero principalmente por la hormiga arriera.

Historia: La planta presenta muchas características que semejan una tortuga Motelo o Morrocoy: es bajita, tubérculo corto y redondo, cáscara suave; además, el color amarillo de la pulpa es similar al color de los huevos de morrocoy. Es de origen Ticuna.

12. Pagoa

Nombre en Español: Pagoa.

Nombre en Ticuna: Pagoa.

Descripción: Es una planta que alcanza 3 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de color verde oscuro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 1 solo lóbulo ovoide, que puede medir hasta 10 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos verde claro. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color amarillo pálido.

Características: El tubérculo madura a los 8 meses. Es suave para rallar y produce mucho almidón.

Usos: Sirve para la elaboración de fariña, almidón, casabe y tapioca.

Historia: Es una yuca traída de Brasil, ampliamente cultivada por las comunidades indígenas de toda la Amazonia, gracias a su gran producción de tubérculos, tanto en las zonas bajas inundables como en las zonas de tierra firme.



Pagoa



Tamaepü a tawemakü ó Tresmesina

13. Tamaepü a tawemakü

Nombre en Español: Tresmesina.

Nombre en Ticuna: Tamaepü a tawemakü owa.

Descripción: Es una planta que alcanza 4 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde claro o verde amarillo, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 7 lóbulos oblongo lanceolados, el mayor de los cuales mide 15 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido, con pecíolos verde amarillentos. Las raíces son de color café claro y tubérculo amarillo claro.

Características: Se produce a los tres meses, es suave para rallar es comestible. Poco resistente a la inundación.

Usos: Sirve para la producción de fariña, casabe, almidón, y para la elaboración de coladas.

Enfermedades: La planta es atacada por palomilla, gusanos, hormiga arriera y comején. Para combatir la palomilla y el comején se riega con huito rallado.

Historia: Por su temprana producción, ha sido una de las variedades de yucas amargas más cultivadas por las comunidades indígenas asentadas en las riberas de los ríos y en las islas, donde alcanzan a cultivarla y cosecharla antes durante la temporada de verano y antes de la inundación.

14. Ucayali

Nombres en Español: Ucayali, Mandioca.

Nombres en Ticuna: Moniaka, Owa.

Descripción: Es una planta de 2 a 3 metros de altura, en forma de sombrilla. El tallo es de color verde amarillo, con coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 3 lóbulos elípticos, el mayor de los cuales mide 10 cm de largo, tienen nervaduras color rosado, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café claro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo tarda 6 meses en madurar. Si hay mucho verano, la planta crece poco.

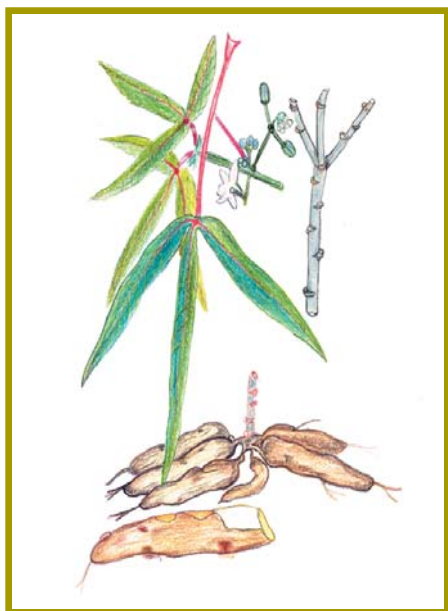
Usos: Sirve para la producción de fariña, almidón, casabe y tapioca.

Enfermedades: La planta es atacada por palomilla, gusanos, hormiga arriera, grillos, y agallas en las hojas (botoncillos o verrugas). Débil para la inundación.

Historia: Yuca proveniente de Perú.



Ucayali



Waichara u Hoja de Caraná

15. Waichara

Nombres en Español: Hoja de Caraná menudo, Caraná.

Nombre en Ticuna: Waichara.

Descripción: Es una planta que alcanza 2.5 metros de altura, en forma abierta. El tallo es de corteza delgada, color verde claro, sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes y adultas son de color verde oscuro; están divididas en 3 lóbulos rectos, el mayor de los cuales mide 12 cm de largo, tienen nervaduras color crema, con pecíolos rojos. Las raíces son de color café oscuro, de cáscara rosada y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo tarda 7 meses en madurar, la pulpa es vidriosa y suave para rallar. Es una planta débil para la inundación.

Usos: Sirve para la producción de fariña, almidón y tapioca.

Enfermedades: La planta es atacada por palomilla y apetecida por la hormiga arriera.

Historia: La hoja es similar a las hojas de un tipo palma de Caraná llamada Waichara, que se caracteriza porque la hoja es dividida en segmentos delgados. Es yuca de origen Ticuna.

16. Waira

Nombre en Español: Asaí.

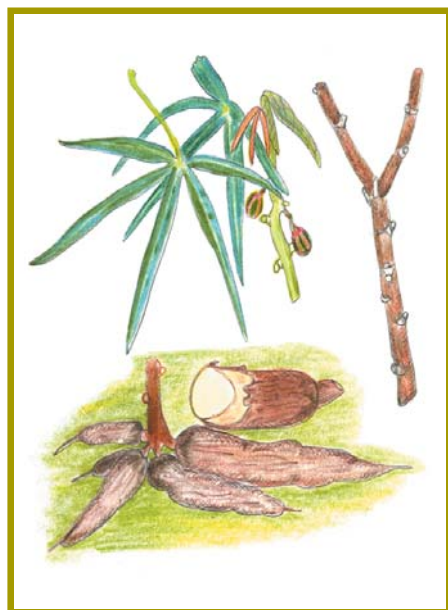
Nombre en Ticuna: Waira.

Descripción: Es una planta de 3.5 metros de altura, en forma abierta o de sombrilla. El tallo es de color verde claro o amarillo, con poca coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde claro a verde morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas hasta en 9 lóbulos rectos, el mayor de los cuales mide 20 cm de largo, tienen nervaduras color crema, con pecíolos verde claros. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: El tubérculo tarda entre 6 y 9 meses para su consumo.

Usos: Principalmente para la producción de fariña, casabe, almidón y tapioca.

Historia: Las hojas son largas, parecidas a las hojas de la palma de Asaí.



Waira ó Asaí



Wokéè ó Lanza

17. Wokéè

Nombre en Español: Lanza, Arpón.

Nombre en Ticuna: Wokéè.

Descripción: Es una planta que alcanza 4 a 6 metros de altura, en forma cilíndrica o abierta. El tallo es de color verde oscuro con poca coloración rojiza, o verde amarillo sin coloración rojiza. Las hojas jóvenes son de color verde amarillo o morado y cambian a color verde oscuro cuando adultas; están divididas en 7 lóbulos lanceolados, el mayor de los cuales mide 18 cm de largo, tienen nervaduras color verde pálido a rosado, con pecíolos rosados o rojos. Las raíces son de color café oscuro y el tubérculo es de color amarillo.

Características: el tubérculo tarda de 6 a 8 meses en madurar. Se pudre fácil para el proceso de elaboración de fariña.

Usos: Sirve para la producción de fariña, tapioca y almidón.

Enfermedades: Es atacada por la palomilla.

Historia: El nombre de lanza se debe a que la planta es larga y recta, con pocas ramificaciones, similar a la isana o lanza para pescar.

LEYENDA TICUNA SOBRE LA YUCA

Cualquier yuca blanca puede convertirse en yuca caimán (koya), de acuerdo a varios factores, que hacen parte de la historia y manejo cultural de la especie. Se dice que cualquier tipo de yuca dulce o brava puede convertirse en yuca caimán, cuando comienza a engrosar su corteza quedando en forma similar a la piel de un caimán. Surge cuando:

«Cuando se siembra lloviznando la yuca se vuelve caimán» (Gerardo Ahué, comunidad Puerto Esperanza)

«Dicen los antepasados que se vuelve caimán la yuca cuando siembran los días sábados. Cualquiera de esa yuca dulce que se siembre un sábado se vuelve caimán. Los sábados es sólo para descansar» (Calixto Benítez, comunidad Naranjales)

«Cuando se van a sembrar los palos de yuca, de cualquier yuca, y se amontonan ahí y uno se levanta a palear, a hacer huecos para poder sembrar ahí. Cuando ya están hartos los huecos y coja esos palos de yuca y se los amontona en el brazo y ahí los va metiendo en el hueco esos palos de yuca, pero si se le cae un palo (una estaca) de yuca ahí ya no sirve, ya no se le recoja, ya es caimán, se volvió caimán» (Candelaria Santos, comunidad San Martín)



Caimán ó Koya

ÍNDICE DE VARIEDADES

A

Airuwe	20
Arapon	29
Arawana	24
Arení	32
Arpón	29, 40
Asái	39
Auca	23
Aúma	20

B

Barandilla	26
Brasilera	22
Buree	29

C

Caimán	40
Canero	22
Carai (1)	32
Carai (2)	33
Caraná	39
Cáscara roja	23
Catalán	33
Ceballo	23
Chawapui	21
Chiwé	21
Chorachi	33
Chowapuí	21
Ciara	22
Cónèru	22

D

Dauchamü	23
De Irene	34
De los Lagos	36

E

Echunè	27
--------	----

F

Flor	23
------	----

G

Grillo	35
Guapo	26

H

Hoja de Caraná	
Hoja de Caraná menudo	39

I

Indio	23
-------	----

K

Koya	40
Kuya	34

L

Lanza	29, 40
Lombriz	29
Loro	21
Lupunilla	29

M

Maiyú	23
Maiyú aretee	23
Manatí	20
Mandioca	34, 35, 38
Mañeco	37
Mico Guapo	26
Mico Volador	26
Moniaka	34, 35, 38
Morrocoy	36, 37
Motelo	36, 37
Muñü	35

N

Nátaa	36
Ngobü (1)	36
Ngobü (2)	37

O

Orawánà	24
Owa	34, 35, 38

P

Pàè	24
Pagoa	37
Pájaro Aúma	20

Paloma	30
Pan	25
Paujil	28
Pibicho	21
Pierü	25
Piñero	25
Piwicho	21
Pon	25
Powa pawerü	26
Purí	27
Pwwpara	26

S

Santa Rita	35
Señorita	24

T

Tallo negro	28
Tamaepü a tawemakü	27, 38
Tamaepü a tawemakü owa	27, 38
Tresmesina	27, 32, 38

U

Ucayali	38
---------	----

V

Vega	27
------	----

W

Wáaparaü	28
Waichara	39
Waira	39
Waiyü	28
Wóchinè	29
Wokèè	29, 40

Y

Yirutí	30
Yuca amarilla de comer	25
Yuca de Irene	34
Yuca de los Lagos	36

LITERATURA CITADA

- Acosta M, LE. 1999. La dimensión socio-económica de los sistemas de producción en la etnia Ticuna / Resguardo de Puerto Nariño / Trapecio Amazónico. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - Sinchi. Maestría en Desarrollo Sostenible en Sistemas Agrarios. Facultad de Estudios Ambientales y Rurales. Facultad de Estudios Ambientales y Rurales de la Pontificia Universidad Javeriana. CIPAV, IMCA. Leticia.
- Arias, JC & HA Camacho. 2004. La yuca: mas que un cultivo, una tradición y una cultura. Pág. 40-50. En: Acosta, LE & A Mazorra (eds.), Enterramientos de masa de yuca del pueblo Ticuna: Tecnología tradicional en las várzeas del Amazonas colombiano. SINCHI / ICBF / PRONATTA. Bogotá. 106p.
- Camacho, H. 1999. Fortalecimiento de una política cultural indígena en el Trapecio Amazónico. Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Facultad de Filosofía. Bogotá.
- Fajardo, G. 1986. Estudio de la cultura material y comercialización de artesanías en las comunidades Ticuna del Amazonas Colombiano. Artesanías de Colombia. Bogotá.
- Fajardo, G. 1988. Visión etnográfica de los Ticuna de San Martín de Amacayacu. Universidad Nacional. Facultad de Ciencias Humanas. Departamento de Antropología. Bogotá.
- Goulard, JP. 1994. Los Ticuna. En: F Santos & F Barclay (eds.), Guía Etnográfica de la Alta Amazonia. FLASCO, IFEA. Serie colecciones y documentos. Vol. I. Quito.
- Inga S, H & J López P. 2001. Diversidad de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) en Jenaro Herrera, Loreto, Perú. Documento Técnico No. 28. IIAP, Iquitos.
- Meggers, B. 1976. Amazonia. Hombre y cultura en un paraíso ilusorio. Siglo XXI editores. México
- Mosquera, F. 1986. Estado actual de la Comunidad Ticuna de San Martín de Amacayacu. Universidad Nacional. Facultad de Ciencias Humanas. Departamento de Antropología. Bogotá.
- Nimuendaju, C. 1952. The Ticuna. Berkeley. University of California Press.
- Paez T, Z & R Alarcon. 1994. Etnobotánica y valor económico de las variedades de yuca, *Manihot esculenta* (Euphorbiaceae), utilizadas por los Quijos-Quichua de la zona del Alto Napo, Ecuador. Pág. 111 – 128. En: R Alarcon G, PA Mena & A Soldi (eds.), Etnobotánica, valoración económica y comercialización de recursos florísticos silvestres en el Alto Napo, Ecuador. Fundación Ecuatoriana de Estudios Ecológicos EcoCiencia, Quito.
- Porro, A. 1995. O Povo das águas. Ensaios de Etno-História Amazônica. Editora Vozes. Petrópolis, R.J. Brasil.
- Prance, GT. 1997. The ethnobotany of Amazon indians as a tool for the conservation of biological diversity. Momograf. Jard. Bot. Córdoba 5: 135-143.
- Ribeiro, JEL da S, MJG Hopkins, A Vicentini, CA Sothers, MA da S Costa, JM BRITO, MAD Souza, LHP Martins, LG Lohmann, PA CL Assunção, E da C Pereira, CF SILVA, MR Mesquita & LC Procópio. 1999. Flora da Reserva Ducke: Guia de identificação das plantas vasculares de uma floresta de terra-firme na Amazônia Central. INPA, Manaus. 816p.
- Rojas, J. 1994. La yuca amarga y la cultura Sikuni. Fundación Etnollano. Bogotá. 68 p.
- Wilson, WM & DL Dufour. 2002. Why «bitter» cassava? Productivity of «bitter» and «sweet» cassava in a tukanoan indian settlement in the Northwest Amazon. Economic Botany 56(1): 49–57, 2002.