

ANEXO

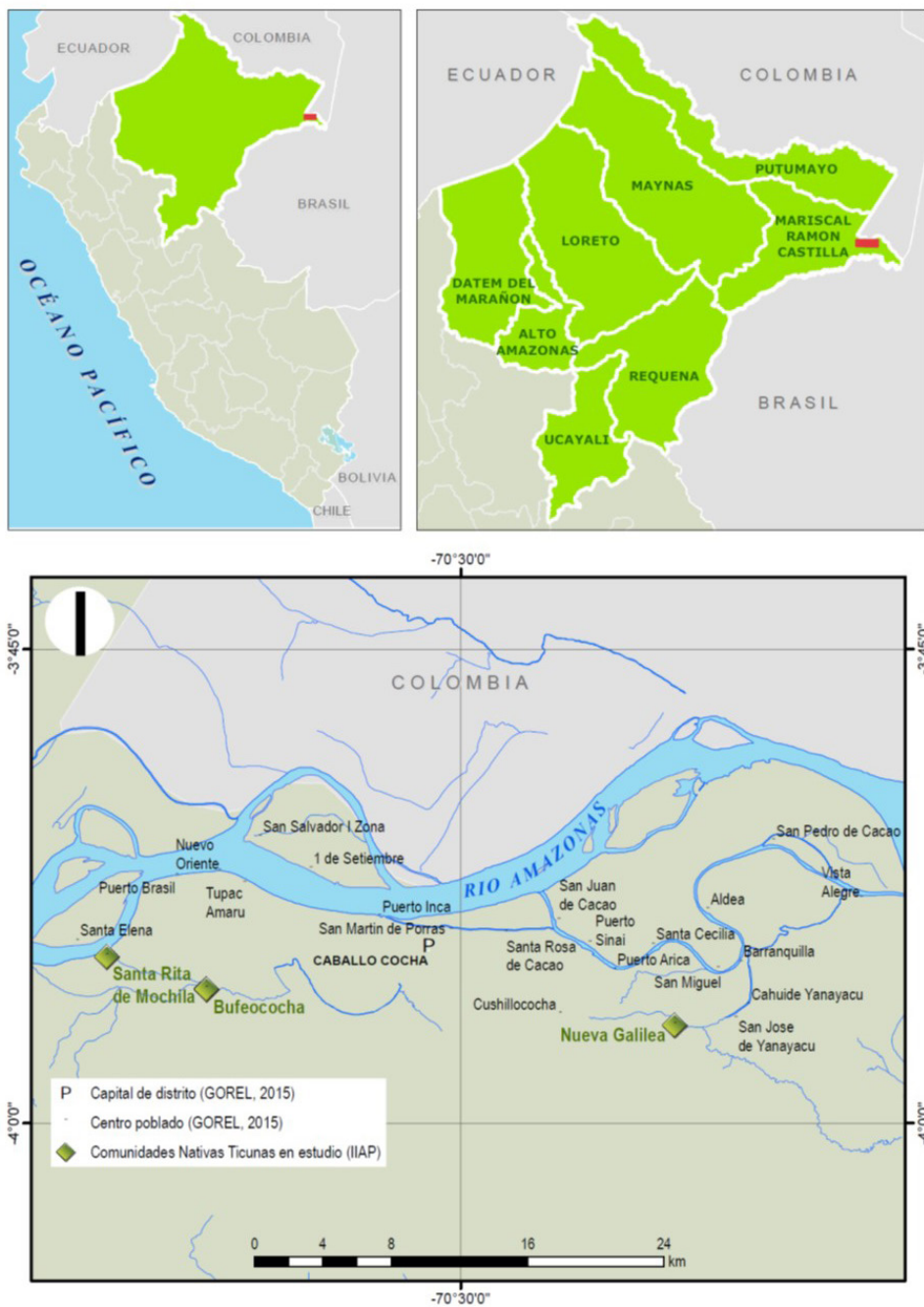


Fig. 1. Mapa de la zona de estudio.

Cuadro 1. Variedades de “yuca” *Manihot esculenta*

VARIETADES DE YUCA EN TRES COMUNIDADES TICUNA DEL BAJO AMAZONAS					
	Nombre ticuna	Nombre castellanano	Descripción	Dulce o amarga	Usos alimenticios
1	Arené	—	Raíces color marrón en la parte externa, cobre en la interna, tallo verde claro, 4 nudos en 10 cm, 3 cm de distancia entre los nudos, pecíolo verde, 7,6 cm de largo y 1,8 mm de ancho, estipulas acrescentes de 6,8 mm de largo. Hojas joven verde 1-3 lobulada. Flor con pétalos de color verde, fruto inmaduro y joven de color verde.	Amarga	Fariña y beshú
2	Barandilla	Barandilla	Raíces color marrón en la parte externa, naranja en la interna, tallo verde, 4 nudos en 10 cm, 5 cm de distancia entre los nudos, pecíolo verde, 10,5 cm de largo y 2,1 mm de ancho, estipulas acrescentes de 1,8 mm de largo. Hojas joven marrón 4 lobadas.	Amarga	Fariña y beshú
3	Buxrexe	Lombriz	Raíces color marrón en la parte externa, amarillento en la interna, tallo beige mineral, 4 nudos en 10 cm, pecíolo verde, 13,3 cm de largo y 2,1 mm de ancho, estipulas acrescentes de 2,1 mm de largo. Hojas 7 lobadas.	Dulce	Masato, chicha
4	Chiura	Señorita	Raíces color marrón en la parte externa, cobre en la interna, tallo marrón-verde, 1 nudo en 10 cm, 6 cm de distancia entre los nudos, pecíolo verde, 23,5 cm de largo y 3 mm de ancho, estipulas acrescentes de 3,5 mm de largo. Hojas nuevas verde-marrón 7 lobulada.	Dulce	Masato, chicha, beshú y tapioca
5	Cocama	Cocama	Raíz color marrón en la parte externa, guinda en la interna, tallo verde claro-marrón, 2 nudos en 10cm, 3 cm de distancia entre los nudos, pecíolo rojizo 7 cm de largo y 1,2 mm de ancho, estipulas acrescentes de 2,1 mm de largo. Hojas nuevas verdes, 2 lobuladas. Flor con pétalos verde-amarillento, fruto maduro verde y marrón.	Dulce	Beshú

6	Coneru	Canero	Raíces color frambuesa parte externa e interna, tallo gris titanio, 2 nudos en 10 cm, pecíolo rojo-guinda y/o verde-guinda, estípulas acrescentes de 1 mm de largo. Hojas jóvenes de color marrón, 5 lobadas.	Dulce	Masato, chicha, beshú.
7	Indio	Indio	Raíces color marrón claro en la parte externa e interna; tallo castaño, con nudos dilatados, 2 nudos en 10 cm, pecíolo joven verde, estípulas acrescentes de 1,9 mm de largo. Hojas jóvenes de color marrón, hojas adultas 1-5 lobadas. Flor con pétalos color verde y fruto color verde.	Dulce	Beshú, tapioca, masato, chicha y pa' yavarú
8	Kuya	—	Raíces color marrón en la parte externa, guinda en la interna; pecíolo 14 cm de largo y 2,2 mm de ancho, estípulas acrescentes de 2,6 mm de largo. Hojas 7 lobadas. Es una variedad foránea considerada dulce. Es muy probable que sea una de las variedades moderadamente venenosas. Respetando el conocimiento de las informantes la clasificamos como yuca dulce.	Dulce	Masato, fariña.
9	Lucero	Lucero	Raíces color amarillo marfil en la parte externa, en la interna de color anaranjado, pecíolo 8 cm de largo y 1,9 mm de ancho, estípulas acrescentes de 1,7 mm de largo. Hojas 7 lobadas.	Dulce	Chicha y masato
10	Moniaka	Mandioca	Raíces color marrón en la parte externa, rojo en la interna, tallo grisáceo, 3 nudos en 10 cm, 3 cm de distancia entre los nudos, pecíolo verde y rosado, 6 cm de largo y 1,8 mm de ancho, estípulas acrescentes de 6,2 mm de largo. Hojas 3-5 lobadas. Flor con pétalos amarillo con margen rosado.	Amarga	Fariña y beshú
11	Ngobü	Motelo	Raíces color marrón en la parte externa, bronce en la interna, tallo neutro, 5 nudos en 10 cm, 2 cm de distancia entre los nudos, pecíolo verde claro-para rojizo claro, 9,5 cm de largo y 2,4 mm de ancho, estípulas acrescentes de 1,8 mm de largo. Hojas joven verde 1-3 lobadas. Flor con pétalos verde claro, fruto maduro marrón oscuro. Cosechada a partir de los seis meses.	Amarga	Fariña y beshú
12	Orawana	Arahuana	Raíces color guinda en la parte externa e interna, tallo lima suave, 1 nudo en 10 cm, 6 cm de distancia entre los nudos, pecíolo joven y adulto +/- rojo y verde, 7,7 cm de largo y 1,5 de ancho, estípulas acrescentes 0,82 mm de largo. Hojas adultas 3 lobadas. Flor con pétalos que no se abren, color crema-verde; frutos no maduros, joven verde.	Amarga	Fariña, beshú y tapioca

13	Pajarito	Pajarito	Raíces de color marrón en la parte externa, rosa en la interna, tallo neutro, 3 nudos en 10 cm, 6 cm de distancia entre los nudos, pecíolo rojizo, 6,5 cm de largo y 3,6 mm de ancho, estípulas acrescentes de 1,6 mm de largo. Hojas jóvenes marrón 1-3 lobadas. Flor con pétalos verde-crema, fruto inmaduro verde con surcos rojos.	Dulce	Masato, chicha, beshú y tapioca
14	Paruma	Paloma	Raíces color marrón en la parte externa, cobre en la interna, tallo marrón, 2 nudos en 10 cm, 6 cm de distancia entre los nudos, pecíolo rojizo, 7,5 cm de largo y 1,2 mm de ancho, estípulas acrescentes de 2,9 mm de largo. Hojas nueva marrón 1-3 lobulada. Flor con pétalos color verde canela, fruto inmaduro de color verde, maduro marrón.	Dulce	Beshú
15	Pau	Pan	Raíces color marrón en la parte externa, rosa en la parte interna, tallo marrón-verde, 4 nudos en 10 cm, 4 cm de distancia entre los nudos, pecíolo rojo, 8 cm de largo y 1,5 mm de ancho, estípulas acrescentes de 5,4 mm de largo. Hojas jóvenes verdes 3 lobulada. Flor con pétalo verde-crema y rosado-claro, fruto joven verde.	Dulce	Masato, chicha, beshú y tapioca
16	Putüra	Flor	Raíces color marrón en la parte externa, guinda en la interna, tallo neutro camello, 3 nudos en 10 cm, pecíolo 11 cm de largo, 1,5 mm de ancho, estípulas acrescentes de 10,7 mm de largo. Hojas 7 lobadas.	Dulce	Beshú, chicha y masato
17	Santa Rita	Santa Rita	Raíces color marrón en la parte externa, rosa en la interna, tallo marfil champagne, 6 nudos en 10 cm, 2 cm de distancia entre los nudos, pecíolo rojo-guinda, 17 cm de largo y 2,3 mm de ancho, estípulas acrescentes de 2,5 mm de largo. Hoja joven verde 7 lobadas.	Amarga	Fariña y beshú
18	Tresmesina	Tresmesina	Raíces color marrón en la parte externa, rojo en la interna; tallo anaranjado, 3 nudos en 10 cm, pecíolo 12 cm de largo, estípulas acrescentes de 2,1 mm de largo. Hojas 3-5 lobadas.	Dulce	Beshú, chicha y masato
19	Vega	Vega	Raíces color marrón en la parte externa, rojo en la interna, tallo rojizo, 6 nudos en 10 cm, 2 cm de distancia entre los nudos, pecíolo verde claro - rojizo, 5 cm de largo y 2,5 mm de ancho, estípulas acrescentes de 12,1 mm de largo. Hojas 3 lobadas. Flor con pétalos crema +- rosado claro; frutos maduro negro a verde.	Dulce	Masato, chicha, beshú, tapioca y pa'yavarú.

20	Waira	Asái	Raíz color marrón en la parte externa, rosa en la interna, tallo verde claro, 6 nudos en 10 cm, 2 cm de distancia entre los nudos, pecíolo rojizo 13 cm de largo y 2 mm de ancho, estipulas acrescentes de 2,6 mm de largo. Hojas joven verde 7 lobuladas.	Amarga	Fariña, beshú y tapioca
21	Wochine	Lupuna	Raíces color marrón en la parte externa, rojo en la interna, tallo neutro sargazo, 2 nudos en 10 cm, 6 cm de distancia entre los nudos, pecíolo joven y adulto verde, 5,7 cm de largo y 1,3 mm de ancho, estipulas acrescentes de 1,7 mm de largo. Hojas 2 lobadas. Flor con pétalos color crema; frutos inmaduros de color verde.	Amarga	Fariña, beshú y tapioca
22	Wokae	Arpón	Raíces color marrón en la parte externa, cobre en la interna, tallo marrón claro, 3 nudos en 10 cm, 4 cm de distancia entre los nudos, pecíolo verde 10,5 cm de largo y 3,1 de ancho, estipulas acrescentes de 2,5 mm de largo. Hojas joven verde 7 lobuladas.	Amarga	Fariña, beshú y tapioca
23	Yauxwa	—	Raíces color marrón en la parte externa, rosa en la interna, tallo grisáceo, 5 nudos en 10 cm, 2 cm de distancia entre los nudos, pecíolo verde, 7 cm de largo y 10,3 mm de ancho, estipulas acrescentes de 6,4 mm de largo. Hojas 1-3 lobadas. Flor con pétalos cerrado verde.	Dulce	Masato, chicha, beshú y tapioca

Cuadro 2. Preparados alimenticios.

PREPARADOS ALIMENTICIOS EN TRES COMUNIDADES TICUNA DEL BAJO AMAZONAS					
	Nombre ticuna	Nombre caste-llano	Descripción	Preparado líquido o sólido	Variedades de yuca usadas
1	Chaxŭ	Masato	Cortan la yuca pelada en trozos pequeños y la , hierven para que ablande. Posteriormente, la machacan hasta convertirla en una masa. Las mujeres mastican un poco de la masa y la mezclan con camote o caña de azúcar. Las enzimas de la saliva, unidas a los azúcares proporcionados por el camote y la caña favorecen la fermentación del preparado. Eliminan las partes fibrosas con ayuda de una cedama, colocándola después en una tinaja de barro que acelerará el proceso de fermentación.	Líquido	Vega, señorita, tresmesina, canero, yauxwa, indio, lucero, lombriz, flor, pajarito, kuya.
2	Paiyguaru	—	Rallan la yuca y la deshidratan en el tipiti. Ciernen la masa en la cedama de grano grueso y la tuestan en la blandona. Paralelamente calientan agua con azúcar. Cuando los granos empiezan a quemarse, los colocan en un recipiente, vertiendo el agua sobre ellos. Una vez que la masa ha absorbido el agua, la colocan en el suelo sobre hojas de plátano guineo. Sobre la masa se espolvorea polvo seco de hoja de yuca. La masa se tapa entonces con hojas de plátano y yuca. Para darle más sabor a la masa, sobre las hojas se colocan trozos de papaya, caña, piña o sandía. A los tres días destapan la masa ya fermentada. Sobre la superficie se puede apreciar una fina capa de moho de color blanquecino. Retiran la masa de la hoja de plátano y la colocan dentro de un costal, colgándola para que el líquido que contiene vaya drenando poco a poco dentro de un recipiente que colocan justo debajo del saco.	Líquido	Indio y vega.

3	—	Chicha	Rallan la yuca dulce, la masa resultante la introducen en el tipiti y la exprimen. El líquido que extraen lo mezclan con agua y lo hierven en una olla hasta conseguir que espese un poco. La bebida puede ser consumida una vez fría o dejarla fermentar durante dos días.	Líquido	Vega, señorita, tresmesina, canero, yauxwa, indio, lucero, lombriz, flor, pajarito, kuya.
4	Ui	Fariña	Mezclan masa de yuca rallada con madurada. Según los pobladores entrevistados esto da mayor frescura al producto final. Exprimen la mezcla en el tipiti, extrayendo las sustancias venenosas. Finalmente la tuestan en la blandona.	Sólido	Todas las variedades amargas o amarillas. Variedad Kuyá.
5	Tüpac	Tapioca	Rallan la yuca y la colocan en un recipiente con abundante agua. Remueven la mezcla, sacando a los pocos minutos la masa. El líquido de color blanco que queda en el recipiente es filtrado en una tela fina para eliminar los restos de la masa. Dejan reposar el líquido ya filtrado durante dos días. En el fondo del recipiente se asentarán las partículas de almidón. Eliminan el agua y ponen la masa blanca de almidón al sol para que seque. El procedimiento puede ser realizado con yuca dulce o brava. Cuando el almidón está seco, lo ciernen en la cedama tejida para este fin y la tuestan en la blandona por una hora y media, a fuego lento.	Sólido	Chiura, indio, orawana, pajarito, pan, vega, asal, lupuna, arpón, yauxwa.
6	Dowii	Beshú	Preparan el almidón de la yuca, prensado la masa, extrayendo el líquido y dejando que sedimente. Cuando el producto está bien seco, lo vierten poco a poco en la blandona y le dan forma circular. La tuestan por ambos lados durante veinte minutos aproximadamente, hasta que se dora y coge consistencia.	Sólido	Se elabora con el almidón de todas las variedades dulces o amargas.
7	Naoxerüx	Loboisma	Se hierve la yuca dulce, se la machaca agregando sal, pescado y aji, hasta que toma la consistencia deseada. El nombre en castellano proviene hace referencia al aspecto del preparado. El término quechua -isma- se traduce como escremento. La palabra haría referencia al escremento del lobo de río.	Sólido	Todas las variedades dulces.

8	<i>Noetari</i>	Nalga de vieja	Mezclan el almidón con el plátano y amasan el conjunto suavemente. Colocan la mezcla entre dos hojas de plátano y se calienta sobre una sartén o una plancha metálica durante 30 minutos aproximadamente. Cuando la mezcla ha cogido consistencia, quitan las hojas y la ponen directamente sobre la plancha por unos cuantos minutos.	Sólido	Todas las variedades dulces.
9	<i>Shivé</i>	Chivé	Se mezcla fariña con agua y se le agrega azúcar.	Líquido	Variedades amargas o amarillas (fariña).

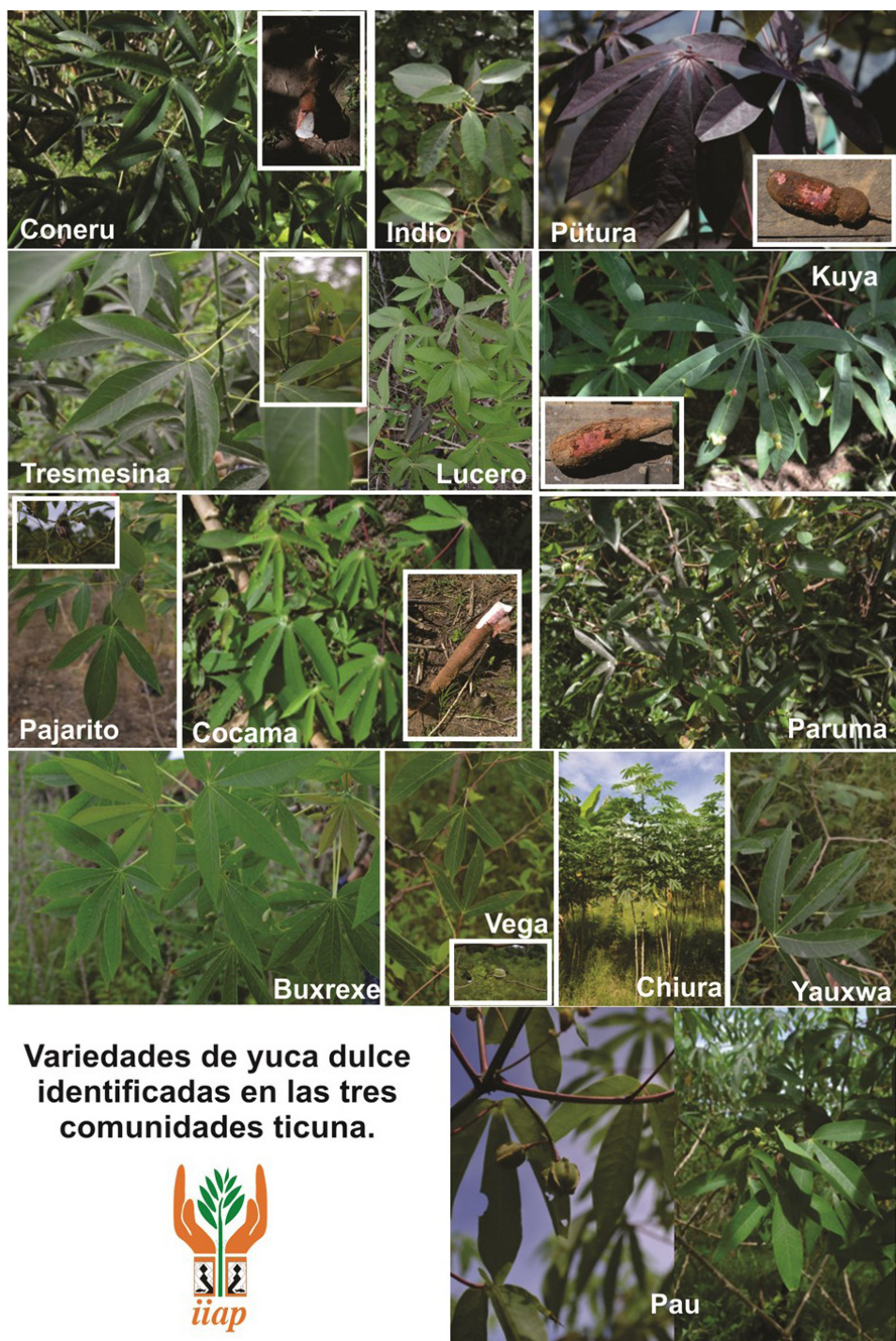
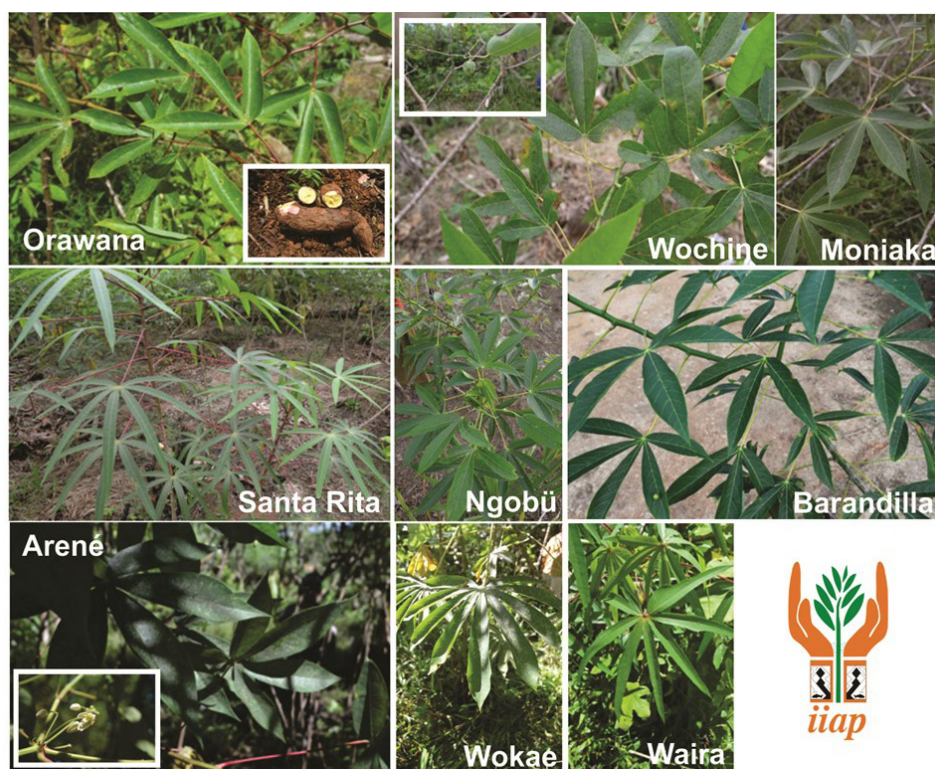


Fig. 2. Variedades de “yuca dulce”.



**Variedades de yuca amarilla
o amarga identificadas en las tres
comunidades ticuna.**

Fig. 3. Variedades de “yuca amarilla o amargas”.