

LOS TUNEBOS

GRUPO UNKASIA

(Datos etnográficos, etnobotánicos y etnozoológicos recogidos entre los años de 1914 y 1939)

Por el R. P. H. J. ROCHEREAU, Eudista.

NO T A

Las clasificaciones científicas de las plantas y animales cuyos nombres figuran en este trabajo fueron actualizadas, hasta donde fue posible, por los investigadores Néstor Uscátegui Mendoza, del Instituto Colombiano de Antropología, y el Presbítero Antonio Olivares, del Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional.

MENTALIDAD TUNEBA

En el medio social del Tunebo, se admite sin discusión que la existencia, vida o virtud de ciertos objetos se relaciona estrechamente con la vida y la salud de los hombres, y que lo importante en la vida es buscarlos, recogerlos y guardarlos para que su posesión sea garantía de salud o bienestar.

Se trata de creencias que existen en todas las razas y se remontan a los orígenes de la humanidad. ¿Quién no conoce entre nosotros gente sencilla para la cual la posesión de la piedra del venado (bezuado) es garantía de felicidad en las cacerías o que la de un diente de caimán permite ganar plata, y la de ciertas pepas protege contra la mordedura de culebra?

La virtud misteriosa del Talismán se atribuye a algún espíritu bueno que puede ayudar a su poseedor, o a algún espíritu malo que la posesión del tal objeto puede alejar.

Y a la posesión del objeto se agregan cantos o rezos que tienen como finalidad atraer la simpatía del espíritu bueno, o aplacar y alejar al espíritu malo. En nuestros campos hay rezos supersticiosos para quitar los gusanos, curar la mordedura de culebra, etc., y los cantos mágicos de los Tunebos no son otra cosa.

Pero lo que entre nosotros pertenece a un folclor cuyo origen se pierde en las lejanías de la prehistoria, rige toda la vida social, familiar e individual de los Tunebos, y el indio se ve envuelto en una multitud de prescripciones cuyo fin principal es la protección del hombre contra las enfermedades y los peligros.

Estas prescripciones se refieren al traje, a los adornos, a la alimentación, a la candela, al contacto con los blancos, a la cacería, la pesca, las labranzas y a las grandes circunstancias

de su vida (pubertad, matrimonio, muerte). El Tunebo es el hombre más recargado de prácticas y de un ritualismo más estrecho que el de los fariseos del Evangelio.

Este ritualismo está en la base de su organización social, la autoridad se entrega al Kareka (o brujo) que preside todos los actos de la vida y es el intermediario entre los hombres y los espíritus.

También este ritualismo se impone de tal modo al Tunebo, que imprime una marca indeleble a su mentalidad y borra todo recuerdo de nuestra civilización, cuando un Tunebo ha vivido entre blancos y regresa a su tierra.

Un Tunebo fue recogido joven todavía, por Monseñor Arbeláez. Culto y con deseo de ingresar al Seminario, hizo estudios. Pidió permiso después de varios años para visitar a los suyos, y ... ¡dejó la sotana por el guayuco de sus antepasados y se hizo Kareka! ¡Lo llamaban el Padre Arbeláez!

La mentalidad creada por la multiplicación de los ritos y fórmulas apaga todo otro sentimiento. Inútil pedir al Tunebo ciertas delicadezas en la vida familiar. Trata bien a su esposa y a sus hijos "mientras sirven", pero dejará morir de hambre a su mujer si se enferma, y no espera su muerte para preparar la boda con otra. En cuanto a la mujer, estrangula limpiamente a su marido enfermo, y lo amarra para que no venga a "espan-tar". En cuanto al niño, si nace contrahecho, el padre y la madre lo estrangulan "ritualmente" por orden del Kareka.

Inútil buscar en ellos el menor sentimiento de la belleza: no conocen más que lo "que sirve" y lo demás no les interesa, no se adornan, el traje es el mismo siempre, porque cada prenda queda determinada por la tradición. No producen obras de arte por rudimentarias que sean, ni adornan sus vasijas, ni siquiera hacen ídolos. Sus cantos son letanías monótonas para pedir la salud de tal o cual de sus órganos, o la protección de sus dioses para que les den comida y nada más.

Pero separados desde jóvenes de sus familias, y con tal que pierdan el contacto con ellas, manifiestan buenos sentimientos, estudian y logran ser buenos cristianos. Los niños son inteligentes. Uno de ellos, en seis meses, aprendió el castellano, a leer, escribir, contar y la doctrina cristiana, historia patria, etc., y pasó excelentes exámenes delante del Gobernador de Norte de Santander. Varios otros murieron como muy buenos cristianos.

Casados con una blanca (pero no a la inversa) se manejan correctamente y reciben el influjo de la esposa.

(Para mayores detalles sobre su mentalidad se pueden consultar los extensos artículos que publicamos en 1931 y 1932 en la *Revista de Misiones*, de Bogotá).

TRAJES Y ADORNOS

El vestido nacional refleja la mentalidad de una raza, y el estudio de sus particularidades es un capítulo interesante de su folclor.

El traje de los Tunebos se describe en pocas palabras, pero no entra en las preocupaciones de estos indios el deseo de adornarse o manifestar una superioridad social. Cada detalle del traje obedece a una tradición inflexible y cada parte de este traje, cada adorno, collares, etc., han sido impuestos al indio al llegar a una de las épocas importantes de su vida.

Para el hombre estos adornos son dientes de pecarí a los cuales se agregan talismanes, conchas, etc., para evitar la fiebre y otra dolencia, y para las mujeres un collar de agujas sacadas de tarsos de pajuil -yer-tubo. Los Unkasias ofrecen a veces una pulsera a su futura consorte, pero la traen del llano (debe ser de pepa azul); pero esta costumbre puede haber nacido del contacto con los blancos (?).

En cuanto al vestido, no cuesta trabajo describirlo. En el hombre es el guayuco, que en el niño se reduce, antes de las fiestas de la adolescencia, a una pita sencilla a modo de un cinturón, de una ruana comprada a los blancos (me dijeron que ellos las hacían, pero no he visto nada que me lo permita creer; ni telares, ni husos; los husos que se encuentran son precolombinos; y no las he visto hilar).

Las ruanas de las mujeres se componen de dos piezas cosidas una con otra, y se envuelven en ellas de modo que se formen bolsas de la cintura para arriba. En la bolsa delantera cabe el pajuil, el machete, el marranito, y en la espalda se instala el niño como un pájaro en su nido. Si necesita alimentarse le basta pasar debajo del brazo de su madre, sin dejar su abrigo, y encuentra lo que necesita.

EL CALENDARIO TUNEBO

El año Tunebo es de seis lunas. Este calendario ha introducido entre ellos un sistema de numeración duodecimal al lado del decimal (por el cual se cuenta con los dedos de la mano) y de otro sistema veintenario (huil un, huil veux, etc.) del cual no he podido descubrir el origen.

Supersticiones.

Para tener datos sobre religión, brujería, prácticas de curanderos, etc., es en extremo difícil sacar algo de los Tunebos; además, viven tan aislados unos de otros, que las nociones que tienen sobre sus dioses, sus prácticas religiosas, varían a veces de familia a familia. Expondremos aquí lo que hemos sacado con mucha dificultad.

1º *El equipo del Kareka (brujo).*

1) La pluma de *Duriza* (garza fina). No la matan pero compran la pluma a los blancos. Si no la consiguen, emplean cualquiera otra pluma.

2) El bejuco *Rubá* (en Tegría *Siajira*) para incautaciones.

3) El bejuco *Lusana*.

4) Tabaco (puede ser el tabaco Tunebo o el de los blancos).

5) La flor *Kurasa*, para echar en el agua del baño de aquel que va a hacer incautaciones.

6) La corteza de *Usira*. Arbol de pequeño tamaño, la cortan, la colocan en una hoja, y la arrojan en el agua que debe beber el que hace las incautaciones.

7) Un pedazo de árbol *sibura*, cortado cerca del ramo terminal.

8) Un pedazo de *Siura* (árbol resinoso) se mezcla con tabaco, se echa en el agua y se riega con esta agua el maíz infectado de larvas. Después el *Kareka* guarda abstinencia durante cuatro días, y aseguran que eso basta para que desaparezcan las larvas.

El polvo adivinatorio.

El yopo (*Akua*).

Es la semilla de una leguminosa; la traen de los alrededores de Tame.

Ahora los Unkasias la utilizan menos y la piden a los Tegrias, que la usan mucho.

El polvo se conserva en un pico de Ciéntaro, se absorbe por tubo hecho de un tarso de pajuil, después de haber echado un poco en un plato de madera de Caobo.

Crean que el yopo da una borrachera adivinatoria, que si lo dejan mojar, cae la lluvia y que el trueno mata a uno. Cierta día, un Kareka Tegria vino a visitarnos, tomó yopo, y se puso a gritar que la tierra había sido invadida por los blancos, y que había que reunir un consejo de Karekas para cantar (cantar un canto mágico) contra el invasor.

Traje de ceremonia del Kareka.

Para ejercer sus funciones. el Kareka se coloca en la cabeza una corona trenzada con una paja, que no pude determinar, arriba y abajo; las fibras se doblagan alrededor de un círculo de madera y arriba se dejan agujeros para colocar las plumas; entre éstas, las más empleadas son las plumas rojas de la pechuga del Tucán, unidas entre sí por un pedazo de piel del animal.

De la corona cuelgan cuatro picos de Ciéntaro que suenan como cascabeles cuando baila el Kareka.

En la mochila que cargan siempre los Tunebos, el Kareka lleva la pluma de Duriza, encerrada en un tubito de chusque cerrado con un tapón de madera, y, como todos sus compatriotas, la coca y un calabacito de donde sale el palito de macana que remata en una pepa negra brillante con la cual saca un poco de cal para echarla sobre la hoja, amén de agujas, anzuelos, etc.

RELIGION DE LOS TUNEBOS

Sin poder afirmarlo con seguridad, tenemos motivos para pensar que la religión de los Tunebos tiene un triple origen:

1º El Totemismo quizás heredado de los lejanos antepasados Melanesios que el Profesor Verneau y el doctor Rivet le atribuyen.

2º Un fondo de mitos adquiridos en su contacto con las razas andinas.

3º Algunos restos de la evangelización de los Jesuítas que entraron en contacto con ellos en el siglo XVII o de los sacerdotes que frecuentaban los blancos de fundaciones antiguas.

1º Atribuimos al Totemismo las relaciones complicadas que el Tunebo cree tener con ciertas plantas y animales y que varían de familia a familia, de tribu a tribu. He aquí algunos hechos.

El Unkasia no mata al oso, dice que es su hermano y su baquiano.

El Tegria no mata al pajuil.

Con excepción de una tribu (los Luises de la Quebrada de la China, que parecen algo mestizados de blanco), los Unkasia ni matan, ni comen báquiro.

En cuanto a las plantas utilizables para acompañar los cantos mágicos, cambian de tribu a tribu.

Agreguemos el hecho de que un brujo llamado Higinio (Unkasia) pasaba por haberse cambiado en tigre, de donde quizás la creencia de una relación personal entre él y el animal. Pero todo eso es muy hipotético.

2º La Mitología indígena les ha dado un olimpo de dioses cuyo parentesco con los dioses chibchas es a veces evidente. Estos dioses son:

Sira. La luz.

Luna (que no es la Luna) ha hecho la profundidad de la Tierra y el Sol.

Bebara Daza. (Daza significa Sol, y padre) y su mujer *Kagria bitta* (bitta, madre). Daza es el padre de los blancos.

Karaza y su mujer *yaya* son padres del Sol y de la Luna (otros dicen que cambiaron dos Tunebos en Sol y Luna). Tuvieron también cuatro hijos: *Yaskikubin* (el fabricante de Yaskindro, fabricar), *Bebakolin*, *Ynasin*, *Inakobin* (el que alimenta, de ina: alimentación). Los tres primeros murieron.

Bistua hizo la tierra, los árboles y los animales; su nombre viene de *bistondro*, moler, amasar.

Baukara. Diosa soltera.

Luba. Creador de la vaca y del báquiro.

Takchua (el que pega, Takindro, pegar) abrió campo al Cubugón.

Sacar conclusiones y encontrar el nexo entre todas estas leyendas no es fácil, pero los cantos mágicos en paleotegría que los karekas cantan sin entenderlos tienen una larga lista de dioses, cada uno con su oficio especial (consúltese nuestra antología de textos Tunebos).

3º Atribuimos a influencias cristianas los hechos siguientes:

a) Su deseo de imitar el culto cristiano, y la facilidad con que el kareka se declara cura (quizás la primera palabra sea una deformación Tuneba de la segunda), y como califican de bautismo sus ceremonias de iniciación de la adolescencia.

Es verdad que tienen horror al bautismo cristiano y creen que da el catarro (gripa infecciosa que los diezma y les trajeron los blancos) pero es probable que los blancos mismos los alejaban del bautismo para poder abusar mejor de ellos... o quizás al hecho de que es posible que los Unkasia han huído de las reducciones de los Llanos (¿serán los antiguos betoyes?).

Cuando un batallón español se fue a ejercer en el siglo xv una acción punitiva a orillas del Arauca (Historia de los Llanos por los Padres Jesuítas). Los Unkasia han guardado algunas particularidades étnicas un poco distintas de los Tegrias sus vecinos, y las dos tribus no se quieren mucho; con dificultad los Tegrias aceptan que sus hijos se eduquen al lado de los Unkasia en la Escuela de la Misión.

Es posible que los Unkasia han recibido algo de evangelización antes de emigrar al Sarare.

Fuera de lo que acabamos de decir, los Tunebos tienen alguna noción de un Dios superior y creador de todo (quizás otra lejana influencia cristiana), pero no se ocupan de El y no le tributan ningún culto, ni tampoco a los dioses superiores, con los cuales no tienen más relaciones que sus prácticas mágicas.

EL KAREKA O BATIRA

El *Kareka* o brujo es un niño escogido para este oficio; generalmente es el futuro padre de familia. También hay mujeres *karekas*.

Cuando el futuro *Kareka* llega a la edad conveniente lo alimentan cuatro meses con la raíz cruda de cuatro plantas: la *Yuba*, la *Siajera*, la *Tamoya*, la *Tehikuataya* y con carne de tortuga.

Si come otra cosa, debe ser "purificado", como exorcisado por un *Kareka* "graduado".

Al cabo de cuatro meses se celebra una fiesta en la cual se bebe mucho, y el aprendiz *Kareka* principia el estudio de los cantos mágicos; a continuación sigue otro ciclo de cuatro años durante los cuales se le prohíbe probar la comida de los blancos.

Durante estos cuatro años, *Sira* se le aparece, le comunica sus secretos y le da el poder de curar las enfermedades.

Terminado el ciclo de cuatro años, siguen otras fiestas y otras borracheras, y al estudiante se administra una ración de media libra de *otoba*, disuelta en agua caliente. Como consecuencia, tiene una indigestión catastrófica y en su sueño ve visiones y oye truenos y relámpagos.

A continuación siguen diez años de estudios, al cabo de los cuales se gradúa, es decir, recibe la pluma de garza, que es la insignia de su oficio.

Ya puede curar el catarro, la fiebre, la mordedura de culebra, pasar ríos sin ahogarse, presidir ceremonias y conservar las tradiciones de su pueblo.

Al lado de los *Karekas* "diplomados" hay *Karekas* aficionados. Las mujeres *Karekas* parecen ser de esta categoría. Generalmente son viudas o ancianas que se crean de este modo relaciones que las ayudan a vivir como las "brujas" en los campos.

LOS CANTOS MAGICOS Y OTROS

Estos cantos, de los cuales hemos recogido algunos fragmentos publicados aparte, son de dos clases:

1ª Los cantos pedagógicos, en Tunebo moderno, destinados a alabar la profesión de *Kareka* y a exaltar su utilidad para

que el aprendiz Kareka la estime y sepa aguantar las duras pruebas que lo esperan durante su práctica. Todos los Tunebos pueden cantarlos.

2ª Los cantos propiamente mágicos, que sólo el Kareka puede conocer y cantar. Pero están conservados en un dialecto arcaico (en Paleotegría), que el indio ya no entiende, y es así como el canto del guarapo se utiliza para hacer caer la lluvia.

La mayor desgracia para un Kareka es que los blancos conozcan esos cantos. Para copiarlos al vuelo, ocultos detrás de un cuero, encargamos a una Hermana Misionera que excitara el amor propio del Kareka Higinio, convenientemente ablandado con una buena ración de majule, y le dijera que no era Kareka ninguno y que no sabía cantar. Higinio se le calentó y cantó creyéndose solo con ella, pero tan ligero que nuestra transcripción resultó bastante deficiente. Sin embargo se ha podido traducirlos en parte.

LA FAMILIA TUNEBA

1º *Los niños.*

El niño Tunebo que nace con deficiencias físicas que lo pondrían más tarde en estado de inferioridad no tiene derecho a la vida. El Kareka decide de su suerte. Cuando decreta que el niño no debe vivir, el padre y la madre le pasan una cuerda por el cuello, cada uno tira por su lado y lo estrangulan, después de lo cual se tira el cuerpecito a una quebrada o a una zanja cualquiera.

Si el niño sufre un accidente posterior a su nacimiento, no lo matan, pero lo abandonan en la selva, lo que es peor. Fue así como pudimos rescatar a una niña quebrada por una caída que había sufrido desde un soberado, antes de que el tigre la devorara.

Si nace un mestizo, los esposos quedan condenados a pasar cierto tiempo en la selva sin hablar con nadie.

Si el niño debe vivir, el Kareka se atavía con todos sus atributos y canta el canto del *Sira-guarikuna*.

Este canto es muy largo (o quizás repetido varias veces); principia con una especie de letanía a los dioses; a continuación

se da la lista de las palabras mágicas que el niño debe saber más tarde para protegerse en la vida; siguen los que se cantan para que los alimentos le sean provechosos, y para que se cure de cualquier enfermedad; después se anuncia el banquete.

Con este canto, el Kareka hace incautaciones pasando su pluma de garza sobre el niño.

También se da a la madre y al niño tabaco fermentado en agua. Según otros datos se les da sal, caldo de tabaco y pescado. Durante algunos días la madre no come más que banano y yuca cruda.

Durante su infancia, el niño no lleva guayuco; se contenta con una pita a modo de cinturón. En cuanto a la niña, lleva el vestido de mujer (una ruana cosida por el lado y atada en la cintura) y el collar de agujas de tarso de Pajuil.

El Kareka da al niño su nombre, que indica generalmente una cualidad o un defecto físico, o (más raramente) la predicción de lo que será más tarde; también le impone un collar de dientes de *báqui*ro.

Fiestas de la adolescencia (hombres).

No las hemos presenciado. Las Hermanas Misioneras fueron admitidas a estas fiestas con motivo de la admisión de dos indios amigos nuestros a pasar a la categoría de hombres hechos.

Estas fiestas duraron varios días. Las Hermanas no presenciaron más que el principio de la ceremonia.

1º Las *Tchaguinas* (mujeres) habían preparado una cantidad fenomenal de chicha, y los hombres habían traído las provisiones, plátano, maíz, etc.; cada uno de los invitados recibió una cantidad enorme de alimento para poder aguantar el ayuno que los esperaba a continuación.

2º Se trajeron hojas de Bijao. El Kareka, Luis, padre de los jóvenes, trajo una calabaza de agua; María Luisa (la madre) trajo unas hojas blanquecinas de Bijao y agregó dos haces de flechas.

A continuación echó agua sobre las hojas delante de los jóvenes, y le dio una de ellas a su esposo Luis.

Después se organizó una especie de procesión; los dos jóvenes llevaban cada uno un haz de flechas. El Kareka Luis

seguía con el calabazo de agua y su pluma de garza; María Luisa con las hojas de Bijao y todo fue arreglado en forma de trofeo y se le agregaron hojas de tabaco.

Desde este momento principió el ayuno riguroso.

Las ceremonias se siguieron con otro Kareka (Manuel) para dirigirlas. Luis se sentó frente al trofeo con las piernas extendidas, y Manuel dio orden de principiar el ayuno y de no salir, salvo un breve momento a las doce de la noche.

Luis dio principio al canto ritual acompañándolo con un balanceo rítmico de la cabeza. Cuando se sentía cansado se recostaba sobre el suelo y cantaba en esta posición.

Este canto duró toda la noche, con una decena de interrupciones, durante las cuales se acercaba a sus hijos y los soplabá con su pluma de garza (es decir la pasaba lentamente delante de ellos para que quedasen premunidos contra la fiebre).

La cosa se hacía del modo siguiente: los dos niños se quedaban desnudos delante de él; el Kareka escupía alrededor del trofeo y sobre todos los objetos que lo componían; después tomaba su pluma, la agitaba tres veces de arriba abajo, de abajo arriba, transversalmente y por fin en medio círculo.

Hacia las doce de la noche hubo un canto distinto, y cada uno pudo salir un rato para sus necesidades.

Por la mañana, el Kareka, que ya no tenía voz, seguía, a pesar de todo, su canto monótono e interminable que ni interrumpía la charla general de la gente.

Por fin otros dos Karekas vinieron a sentarse también para cantar en otro tono.

Repetida diez veces la ceremonia de la pluma de garza, Luis hizo masticar tabaco a sus hijos, les sobó los dedos y las manos y los bañó con el agua de la calabaza.

Terminada la ablución, los dos muchachos salieron con flechas, las examinaron, las dispararon al aire y regresaron. Se anunció entonces que la gente podía salir, y los "neófitos" fueron a bañarse afuera.

Fue la señal para terminar el ayuno con pescado, ortiga cocida, maíz y plátano, y una buena distribución de chicha.

La ceremonia siguiente fue un simulacro de trabajo; los muchachos se fueron a cortar algo de madera, y regresaron con haces de tres o cuatro ramas.

A esta ceremonia siguió otra distribución de chicha.

Al día siguiente todas estas ceremonias fueron repetidas con una variante: un pájaro vivo fue colocado en una mochila, y sirvió de blanco para la ceremonia de las flechas. El pájaro chilló, lo que para ellos es el signo de que puede ser comido sin temor de enfermedad. Esta ceremonia da a los neófitos el derecho de cazar.

Las fiestas de la iniciación duraron seis días; ignoramos lo que se hizo durante los cuatro últimos días.

Fiestas de la adolescencia (mujeres).

La niña que llega a la pubertad (12 años) se llama *kabira*. En contra de lo que creímos en un principio, no se trata de prepararla para un matrimonio determinado, sino de celebrar su paso de la niñez a la adolescencia.

En primer lugar la atavían con un sombrero compuesto de 40 hojas de rascadera cosidas juntas; sus hojas son gigantescas (es el paraguas del Sarare); se las cambian cuando ya no sirven, y tiene que aguantar este suplicio de día y de noche durante seis meses más; no se lo quita más que por orden del Kareka, con fiestas e incautaciones análogas a las que se hacen para los hombres, y es de suponer que se le agrega la iniciación a sus futuras tareas de ama de casa.

Nadie entre nosotros fue admitido a presenciarlas.

Matrimonio.

Parece celebrarse en dos tiempos:

Durante un período, el novio se queda en casa de los futuros suegros hasta que gane lo necesario, haya desmontado un terreno y tenga cómo pagar los gastos de la boda. Durante este tiempo puede irse o ser despachado por los padres de la muchacha.

El Tunebo es monógamo; a veces se encuentra otra mujer o más en su casa, pero parece que son parientas, viudas y otras que no tienen medio de vivir, pero no nos consta que sean consideradas como esposas.

La mujer tiene que entregarse a faenas bastante duras; las hemos visto caminar con maleta de plátano muy pesada, y el mu-

chachito a cuestras, mientras el hombre seguía campante detrás de ella y sin cargar nada; pero tiene dos armas para defenderse: la primera es su lengua, que sabe manejar horas enteras para insultar a quien no le gusta. (Para permitirme sacar su vocabulario de injurias un indio nuestro se prestó a "forear" a tres tchaguinas, acusándolas de haber robado carne. De la una de la tarde a las 4, pude recoger, muerto de risa, los peores insultos que se oyen en la selva). Su segunda corona es la separación, bastante rara, porque la obliga a vivir por su cuenta.

El cariño conyugal es un sentimiento bastante desconocido entre ellos; el Tunebo se preocupa poco por los atractivos de la novia que elige, y si su mujer se enferma gravemente, no vacila en preparar la fiesta de la tchaguina que tomará su puesto, y engorda el marrano de la boda; la primera, conforme con su suerte, se deja morir de hambre.

Sin embargo, casado con una blanca, recibe su influencia, la trata bien, y se deja dominar fácilmente por ella; pero si un blanco se casa con una india, ella lo salvajiza del todo.

La muerte.

Las costumbres respecto de los muertos se han suavizado un poco con el tiempo y con la influencia de la Misión, pero cuando nos entramos en el Sarare, la suerte de los enfermos y moribundos era espantosa, y lo es todavía en muchos ranchos.

El enfermo se veía sometido a ayunos tan duros y rigurosos que no tardaba en morir. Este ayuno es una obligación tradicional, y el indio enfermo de gravedad se priva voluntariamente de alimentos, sin que nadie a su alrededor intervenga para modificar su resolución.

Al morir un Tunebo, el rancho y todo lo que contiene se abandona, y la familia hace uno nuevo, más lejos. Para evitar eso, se lleva al moribundo a un ranchito provisional en la montaña, y se lo deja morir solo y expuesto a todos los peligros. A veces lo acompañan, pero si tarda en morir lo ayudan. El Tunebo Bernardo acompañado por dos tchaguinas estaba recluso en una parte totalmente desierta del monte con una pleuresía que no dejaba esperanzas. Fuimos de noche a visitarlo y atenderlo. Indicamos a las indias cómo debían cuidarlo durante la noche,

y prometimos regresar al día siguiente. Pues bien, al día siguiente lo encontramos estrangulado y le habían atado un bejuco en el cuello y otro en los pies, diciendo que "para que no viniera a espantar".

En caso de urgencias y que no se pueda trasladar al enfermo lejos (como lo hemos presenciado en el rancho de Félix, en el cual la gripa infecciosa hacía muchas víctimas), atan los pies del moribundo con bejucos, y lo mandan a morir afuera; una vez muerto, lo arrojan a una quebrada, y los chulos se encargaban de la funeraria. Todo eso se hacía en medio de chistes y risotadas.

Si el difunto es un personaje importante, se deja en su rancho con todo lo que le pertenece. Cuando fuimos a sepultar al centenario Lucas, los piscos le habían comido los ojos, las ratas lo habían desollado y los indios se burlaban de nosotros desde lejos.

Si se trata de un gran jefe (v. gr. del Tamaran, el jefe que dio su nombre a una tribu), se sepulta de pie, en el centro de su rancho. Es el único caso de sepultura que conocemos y se abandona el rancho.

El más allá.

Las creencias varían de un rancho a otro. He aquí lo que nos contó un indio pretensioso. Ignoramos el valor de su testimonio.

Según él, no hay castigos en la otra vida, sino un cielo graduado que es el arco iris. Los Tunebos van al cielo amarillo y los blancos al azul.

Ignoramos el sentido del ayuno impuesto a los moribundos; quizás sea una purificación, o más bien la idea de que el miembro inútil de la tribu debe desaparecer, como los niños que nacen con defectos físicos ya no "sirven".

Relaciones con los blancos.

El indio se cree incomparablemente superior a los blancos (los liwoa, gente de los ríos) por oposición a los Tunebos (esos son los Uua, la gente inteligente que conoce los secretos má-

gicos) y afirman sin pestañear que Dios ha dado la riqueza a los blancos para regalarla al indio, pero al indio le ha dado la inteligencia. Nada de lo que hacen los blancos los sorprende. Al oír una victrola o un avión que pasa por las nubes, dicen: “eso, cosa de blancos”; y es todo: quedan impávidos y dan su nombre a todas las invenciones de los blancos.

Sólo los Tunebos que viven con los blancos y han sido arrojados de su tribu se casan con una blanca. Pero las mujeres Tunebas no se casan con blancos. Los dos casos que conocemos son los de un blanco que adoptó la vida de los Tunebos (nos llegó vestido de puro guayuco, pero con bigotes enormes), y el de otro que se casó con una catía y se volvió salvaje por derecho.

No les gusta que los blancos los llamen por su nombre Tunebo, sino por el nombre cristiano que se dan y que es el de un blanco amigo. Son esos últimos nombres que les damos en este artículo; no conocemos los otros.

EL RANCHO TUNEBO

(*Ubacha*: lo que es redondo, así llamado por la forma del rancho).

El rancho típico es de forma elíptica y de una construcción perfectamente adaptada a un clima lluvioso.

Entre los blancos, el rancho es un techo que descansa en cuatro horcones de ángulo (Fig. 1), cuya base se pudre con rapidez, mientras el rancho Tunebo puede ser comparado con un paraguas; queremos decir que el techo descansa sobre un pilar central constituido por un árbol vivo cortado a cierta altura, y abrigado contra la humedad por su situación en el interior de la casa.

Si el rancho es de forma rectangular, a imitación de los ranchos de los blancos, el techo descansa en una fila de horcones dispuestos según el eje central del techo en el interior de la casa, de modo que quedan preservados de la humedad. En cuanto a las paredes, las constituye una cerca de palos rajados y es independiente del techo (ver Fig. 2).

Construcción de un rancho de planta elíptica.

(Fig. 3)

Un horcón grueso o un árbol recortado (1) es el soporte del conjunto. Este horcón se llama Okur Tewa (Ukur Tewa), el horcón que sostiene lo de arriba; comparar con Okuara, sombrero, lo que cubre la cabeza de una persona.

En las extremidades del eje longitudinal y del eje transversal de la elipse se disponen grupos de cinco postes derechos.

El del centro (A) soporta la extremidad de una viga transversal (6).

Los dos postes vecinos (B C) quedan libres (para poder seguir la curva de la cerca) y los dos siguientes sostienen una viga más delgada (7) colocada debajo de la viga gruesa (6). Esta viga delgada se llama *Ukur Karoa* (Ukur, pronunciación *unkasia* de *Okuara*, sombrero, y *Kasoa*, poste).

Las dos vigas transversales se cruzan en ángulo recto, la más larga es la *Karo-sera* (lo que es palo). La más corta es la *Kak-atoa* (la que coge a otra).

De la extremidad del poste vertical del centro bajan varas largas (8) llamadas *Usua* (lo que entra) que sostienen el techo de hojas (Uma, piel).

Pequeñas varas transversales (vej-jira, padronas), fijadas por bejucos, soportan las tejas de hojas (10) de 1 m. cuadrado, preparadas por separado. Para prepararlas se las trenza y se las hace colgar de una vara de 1 metro. La hoja empleada es el verduguillo (una palmera en Unkasia *buna-buna*, mueve-mueve).

Las tejas preparadas de antemano se llaman *kukita* o *kuekita* (de *kui-indro*, tejer, lo tejido).

Los tegrías emplean la hoja del árbol que llaman *Kamira*. Terminado el techo, se completa el rancho con una cerca (*kera*), de la cual una parte móvil sirve de puerta (*kerata*) (11); la astilla de madera rajada que la compone se llama *Sikera* (agujas).

En el punto central del techo (*Ukura*, sombrero) se acumulan hojas muy apretadas con bejuco.

Cañas colocadas sobre las vigas axiales del rancho, constituyen el soberado para colocar objetos diversos.

El gallinero consiste en una especie de cono hecho con cañas reunidas y atadas en una extremidad (*Sikur-Kira*).

Las camas son cañizos cubiertos con hojas (*anata*).

Los diversos elementos del rancho están unidos entre sí con ligaduras de bejuco (el bejuco algodón *Etá*, el bejuco murciélago *Lukur-tchitara*, murciélago bejuco, y los bejucos *Buajira* y *Kota*).

Otras clases de ranchos.

Los Tunebos tienen también ranchos más sencillos cuando se establecen a orillas de un río para pescar, o en la selva para recoger otoba.

1º A veces les basta una especie de bóveda larga formada por largas latas encorvadas y clavadas en el suelo por ambas extremidades (Fig. 4).

2º Otras veces una fila de horcones verticales sostiene un techo que baja hasta el suelo. El conjunto tiene el aspecto de un toldo de campaña (Fig. 5).

3º Para pasar la noche en la montaña, un Tunebo aislado clava en tierra varias hojas de heliconia, y las une por sus extremidades; apenas si cabe acurrucado en tales jaulas (Fig. 6).

PRINCIPALES MADERAS UTILIZADAS POR LOS TUNEBOS Y LOS BLANCOS EN EL SARARE

Nota. Los nombres vulgares son los que dan los colonos a estas maderas.

Palmeras.

Biburá. "Chontaduro". *Guillielma Gasipaes* (H. B. K.) Bailey. Macana de color cacao, el estipe muy espinoso da madera para extraer astillas y fabricar arcos y flechas.

Buroa. "Albarico". *Pyrenoglyphis* sp. Macana pardo oscura, durísima, no alcanza el tamaño suficiente para hacer vigas; el tronco es ondulado y apenas sirve para hacer flechas.

Binará. "Cubarro". *Bactris Cuvaro*. Da varas de macana negra de corazón pulposo, entre 15 y 16 metros.

Saum-wara. Sau-Uara. "Palmiche real", de tierras altas. Da astillas de macana para techos, bahareques, etc.

Susúa. "Molinillo". *Chamaedorea?* Da bastones de macana amarilla, muy duros.

id. "Molinillo", de tierra fría, tronco más globuloso, muy duro. *Chamaedorea?*

Lukuara. Amará. Variedades de "Araco". *Trithrinax araco sp?* La bráctea es enorme y sirve para confeccionar utensilios domésticos. El tronco da latas de aspecto mármoreo. Las raíces espinosas y de color muy subido se juntan con el tronco a cierta distancia del suelo.

Atajure. Sus retoños cubren poco a poco cierta extensión del suelo, tronco liso. La semilla es apetecida por las pavas silvestres (Penélopes).

Sumwara. Se parece al "Molinillo", pero con espinas en la palma. Tiene fructificaciones amarillas.

Burva? "Macapay". Da aceite.

Awata. Ewata. "Cuesco", palma de agua. *Scheelea butyracea?* Magnífica palmera que da vino, aceite y hojas enormes para techar.

Sitúa. Seje. Palma de mil pesos. *Oenocarpus sp.* Bellísima palmera, riqueza del Sarare por su aceite medicinal.

Buna-buna. "Verduguillo". *Geonona sp.* Palmiche que da la mejor hoja para techar.

En la parte plana al sur del Cubugón se hallan:

? El "Masarare", que da chicha; la fruta es pequeña y la pulpa dura.

? "Mapora". *Trithrinax mapora?* Alcanza cuarenta metros de altura; tiene flores venenosas.

? "Moriche". *Mauritia flexuosa L. F.* Forma bosquesillos llamados morichales; fruta con poca pulpa.

Otras maderas que se utilizan como la madera de palma.

Uatoa. "Guaduera". *Guadua* sp. El tronco aplastado a porrazos da material para catres, bahareques, etc.

Ektara. "Caña-brava". *Arundo donax* L. Da cañas huecas para bahareques. Tubitos en los cuales los brujos colocan su pluma de garza mágica, etc.

Bunará. "Caña-flecha". *Gynerium sagittatum* (Aubl.) Beauv.

Destuana. "Chusque". *Chusquea* sp. Tiene los mismos usos que la "Caña-brava". *no es hueca*

Sair-Sisar Karua. "Palo de Aguja", "Espinass de sardinas". Da astillas derechas para cercas.

Maderas de mala calidad, utilizadas como leña.

Sipara. "Guamo". *Inga* sp., madera blanca.

Awa-Sira. "Otobo" - "Otobo". *Dialyanthera otoa* (H. & B.) Warb. Madera rojiza.

? "Guamo negro". *Inga marginata* Willd.

Ukuatira. "Canillevaca", "Gurapo", "Yaubo", etc. *Parkinsonia aculeata* L. Arbol grande.

Chimar-karua. "Sasafrás". *Protium heptaphyllum* (Aubl.) March.

Botara. "Cavalongo".

Burá. "Tusca".

Kata. Madera de.

Bokuna. "Kurumacho". Sapindacea?

Kara. "Guáimaro". *Poulsenia armata* (Miq.) Standl.

Urkuatvia Yarillo.

? "Palo Cruz". *Brownea* sp.

? "Bucareo", "Ceibo". *Ceiba pentandra* (L.) Gaertn.

Sikura. "Gabalengo", "Almendo". *Terminalia* sp. Madera rosada.

Okuajira. "Durapo", "Gurapo". Madera rosada.

Tokará. "Camillo venado", "Guayabo de Danta".

Ukuatara. "Cedro", "Cedro amarillo". Meliaceae.

Kuk-usma. Maderas rojas incorruptibles.

Urwatina. "Caobo". Meliaceae. Madera incorruptible.

? "Canclon". Para labrar tablas.

? "Almendo". Para labrar tablas.

Etasina, *Etasira*. "Mata-gente". Asclepiadacea. Madera roja de textura vidriosa.

Lu-sirá. "Cruceto".

Siu-Kara. "Yaya".

Kusara. "Salero". *Grias* sp. Madera blanca que despidе un olor a cadáver.

Luwana. "Cañagate chino".

? "Potrico".

Maderas que resisten la humedad.

Takchoa. "Flor amarillo", "Cañaguante", "Mecanillo". *Tabebuia* sp. Madera con venas verdes o negruzcan.

Lakara. "Guarataro". Lauracea?

Kutara. "Roble amarillo".

Lukuaja. "Quino". Madera roja.

Lija. "Arrayán polvillo". *Myrtus* sp.

Tehu kara o. "Amarillo de peña".

Maderas que dejan con el tiempo un corazón imputrescible.

Lu kara. "Roble amarillo". *Tabebuia chrysantha* Blake.

Lutara. "Arrayán polvillo". Myrtácea. Madera gris.

Madera de trapiches.

1) Para hacer las masas.

Darása. "Arevalo".

Biara. "Algarrobo". *Hymenaea Courbaril* L. Productor de resina.

2) Para hacer los recipientes (para la miel y el guarapo).

Tuktira. "Nogal común". *Juglans* sp? Las raíces enormes y aplanadas en la base del árbol, sirven para hacer bateas para las piezas menores del trapiche.

Tchicha karoa. "Palo de café". (No es el café común).

Maderas para canales.

Ektana. "Yarumo". *Cecropia* sp.

Uatoa. "Guadua". *Guadua angustifolia* Kunth.

Tchitmar karoa. "Amarillo", "Sasagra".

Maderas compactas (pero de fibras fáciles de cortar).

Tchitmar karoa.

? "Asarito".

? "Rabanal".

Maderas diversas

que no figuran en las listas precedentes.

Sikar Karoa. "Matoncito". Da racimos de flores (*Sikar-sua*) que recuerdan un poco las flores de *Fuchsia*.

Kuisiar Karoa. *Murraya* sp. Flor perfumada, hojas lisas y duras.

Tchakata. "Guarataro blanco", "Guesita" (huesecillo).

Kanata. Anacardiácea.

Kanatoa Bakisa. La semilla está contenida en una nuez que ostenta relieves complicados.

Tachwa. Lecithydeacea. Fruto parecido a la que llaman olla de mono. (Sin utilidad).

Tarasa. Kawaj-karao. Leguminosa.

Boto-karao. Las frutas son muy apetecidas por los loros de la selva.

Tchi-vara. "Pita". *Schoenobiblus cannabinus* Cuatr. Madera cuya corteza da la pita; lo demás, o sea el corazón, es muy fibroso, se raja y corta con dificultad.

Baja. Fruta de forma extraña.

Kata. La fruta se parece a una castaña.

Abura. Los tunebos hacen sus trompos con la fruta.

? "Cavinia".

Rubata. Bikara. "Espigón".

Súkara. "Yaya".

Bisíra. "Higuerón". *Ficus* sp.

Buru-ana. "Palo Majao", "Palo de Majada". *Heliolepis* sp.
Hoja parecida a la de las Clusias; la corteza da una fibra; madera muy liviana.

? "Pardillo".

Lusíra. "Higuerillo". *Ricinus communis* L.

? "Boceto".

Yáwauna. "Guarapo amarillo".

Lukará. "Roble de María". *Quercus* sp.

Kakura. "Canelo". *Aniba Canelilla* Mez.

Tchukana. "Amarillón".

Raboná. "Charibo".

"Calicensio".

Aratá. “Caucho”. *Castilla* sp.

Kekitá. La madera sirve a los Tunebos para obtener el fuego mediante el frotamiento de dos maderos.

Simaruba. “Pardillo”. *Cuassia amara* L.

? “Palo de cruz”, “Rosa de Monteria”. *Brownea Ariza* Benth. Los racimos de flores salen del tronco.

Sirwira. “Coral blanco”.

? “Balso”. *Ochroma* sp. Madera muy liviana, con la cual hacen canoas.

? “Arrayán Sarareño”. *Myrtus* sp. Flores blancas que salen del tronco.

Usá. Variedad de lecherón. *Ficus* sp.

Lurirá. Id.

? “Anime”. *Polimnia pyramidalis*. (Compuesta).

Tutivia. “Chocho”. *Arbrus preatorius* L. Semillas vistosas, se utilizan para cuentas de rosarios.

Tchitara. (Bejucos, con excepción de las aráceas).

Butiro-tchitara. (Bejuco para azotar). Bejuco de bucuca, las bucuas (agutios), comen la fruta; de ahí el nombre.

Buiji-Kara. Bejuco de achiote (Bixaceae), fruta roja, parecida a una castaña.

Antar-tchitara. (Bejuco de cintura). Fruta amarilla.

Bistún-Kusa. (Calabazo de colibrí). “Pajarito”. *Phtirusa* sp. Lorantácea, no confundir con otro (véase cucurbitáceas); es la mayor plaga del cacao y el café.

Kondur-tchitara. (Bejuco de la mariposa *Kondur*, blanca, negra y amarilla). “Guaco”. *Aristolochia* sp. Con este bejuco, los curanderos elaboran un específico contra la fiebre.

Etajira. “Bejuco cadeno”, “Escalera de mono”. *Bahuinia splendens* H. B. K. Cesalpinaceae.

- Etasira*. *Tetracera sessiliflora* Tr et Pl, *Dileneaceae*. Forma guirnaldas de regularidad perfecta. Contiene mucha agua.
- Boyuana*. "Bejuco lechoso", "Bejuco cebollo". *Funastrum clausum* (Jacq) Schlegel. Excelente para tejer canastas. El látex se emplea contra el "Nuche". *Dermatobia*, un díptero.
- Etira*. "Tampaco" de bejuco. *Clusia* sp.
- Sitro*. *Chitara*. Cadeno negro.
- Surajina*. (Sura-latex). (Suta leche). "Tripa de pollo". La fructificación es una silicua angosta de 1 m. de largo; semillas en simarras.
- Kuistow-Lewa* (ají de ardita). La fruta es una baya roja.
- Lunkar-tchitara*. (Bejuco de mochilero). Leguminosa, hoja truncada.
- Etiga-Chitara*. Sirve para atar. Hoja truncada que termina en dos puntas.
- Tchi-tira*. "Ojo de buey". (Papilionacea).
- Sitro-Chitara*. "Cadeno negro".
- Lekúa*. Los Tunebos utilizan la savia contra el carate.
- Etá*. "Bejuco de algodón".
- Lukur-tchitara*. Utilizado para construcciones.
- Leu-tchitara*. Bejuco de ají.
- ? "Zarza", suministra remedio para la fiebre.
- ? "Naranjito", fruta parecida a una naranja y comestible.
- Botor-tchira*. Fruta comestible.
- Sit-uajir-thitara*. "Caballero". (Malpigiaceae). Sus tallos forman un haz retorcido con apariencias de cable. Utilizado en construcciones.
- Tchero-ara*. "Burrito de agua", sirve para canastas y como madera para leña.

Téna-boro. Da una patata comestible como la Aracea del mismo nombre.

Bekroa. "Yuca de bejuco". La fruta en forma de frijol sirve para pescar.

Vej-kuna. "Bejuco batatillo".

Rubá. Usos supersticiosos.

Lusaná. id.

Buajira Ketá. Bejuco que los blancos no conocen y que los Tunebos utilizan en sus casas.

La hoja.

Plantas cuyas hojas sirven para techar y envolver provisiones.

Platanillos.

Sibara. "Platanillo". *Heliconia* sp. Hojas de mala calidad; sirven para rancherías provisionales.

Kustara. "Platanillo". *Heliconia* sp.

Tu-kuará. (Con acento significa palo caliente, y sin acento arco iris). "Platanillo". *Heliconia* sp.

Bijaos (Marantáceas).

Sukaja Kuara. *Calathea insignis*. La hoja sirve para ranchos hasta que se tenga algo mejor.

Tchein-lutuana (bijao de los muertos).

Vectura.

Lakina.

Bara "Bijao blanco". *Calathea lutea*.

Aráceas.

Bukuara. "Rascadera". *Xantosoma* sp.

Liwoa. "Rascadera". Hojas gigantescas, muy apreciadas para la ranchería de una noche. Con estas hojas (unas cuarenta) hace el sombrero de las *Kabiras* (doncellas en el período de la iniciación).

Tamá. "Boré". Estipe comestible, difiere de la *Bukuara* por el color rojo del estipe.

Sekia. Se utiliza en cestería.

Tamá. "Turmero". Raíces comestibles.

Banara. "Cusaco". Hojas sobre las cuales duermen los Tunebos. Las mujeres las llevan a las casas de los blancos para sentarse.

Esará. "Kammiri". *Anthurium* sp. Bejuco de raíces, sirve para ligar bultos. Hojas en forma de corazón o trilobulares.

Manará. "Cusaco". Bractea blanca por un lado, verde por el otro. Sirve para techar.

? ? Una Arácea con espiga larga y violácea.

Ciclantáceas.

Kajirá. *Carludovica* sp. La flor suelta una cabellera de pelos blancos, hoja bífida, cubre las peñas a orillas de las quebradas.

Uktara. "Iraca". *Carludovica palmata* R. et P. Con esta planta los blancos hacen los sombreros de "Jipa"; la hoja sirve para techar, pero los animales acaban pronto con ella.

Sik-tana. "Maicillo". *Cyclantus bipartitus* Poir. Semilla comestible, hoja bífida para techar.

Lukua. "Colepato". Sirve para techar.

Zingiberáceas.

Titia. “Caña agria”. *Costus* sp. Se emplea el jugo ácido contra la fiebre.

Lur-jira. (Lo que tiene dientes). Zarza hueca, cañuto espinoso, depurativo.

Arboles, arbustos, plantas menores.

Bustil karoa. “Tuno”. (Melastomatácea?). Pequeña baya comestible.

Tágara. “Ortiga”. *Urtica horrida*. H. B. K. La superficie de las hojas está cubierta de ganchos en forma de colmillos de crótalo que pican dolorosamente; hervida y frita es un agradable alimento.

Kukuata. “Toronjo”. *Solanum quitoense* Lam. Fruta comestible.

Leuta. “Acedera”. *Oxalis* sp. Comestible.

Kustuma. “Cordoncillo”. *Piper angustifolium* (R et P) Vahl.

Akúa. “Yopo”. *Piptadenia peregrina* (L.) Benth. Tomada en polvo, produce la borrachera adivinatoria.

Butará. “Cortadera”. *Carex* sp.

Karkúa. “Guicho”. *Guzmania* sp.

Nota. La extremada brevedad en las descripciones ha dificultado la identificación de las plantas mencionadas.

Néstor Uscátegui Mendoza.

Kurarasa. (Gesneriaceae). Usos supersticiosos.

Yatcho-Kurisa. (Peine del dios Yatchoa). (Gesneriaceae?)

Kuaya. (Bobería, tristeza). (Lobeliaceae?)

Luro. “Cama de armadillo”. Grandes hojas muy bellas y rígidas, en el centro una espiga.

Kumia. Brácteas carnosas de color rojo.

Diversas especies de Orquidiáceas, especialmente *Stanopeas* y *Sobralias*.

Criptógamas.

Bojata. Helecho arborescente comestible. Me fue imposible encontrar los nombres tunebos y vulgares de las siguientes especies del Sarare:

- ? *Asplenium auritum* Sw.
- ? *Asplenium cristatum* Lam.
- ? *Adiantum macrophyllum* Swartz.
- ? *Hemitelia escuquensis* Karst.
- ? *Dryopteris magalodus* (Schk.) Urban.
- ? *Rhipidopteris peltata* (Sw) Schoot.
- ? *Nephrolepis* sp?
- ? *Dyplazium* sp?
- ? *Polypodium ciliatum* Wild.
- ? " *tectum* Kaulj.
- ? " *lycopodiodes* L.
- ? " *Percuss* Car.
- ? " *fraxnifolium* Jaq.
- ? " *glaucophyllum* Jac.
- ? *Selagineppa diffusa* (Presl.) Spring.

Hongos (Anacha).

Kara-uaja o *Kara-Kaja*. (Oreja del palo de la pena amarga). Comestible. (El mejor).

Kuero kukaja. (Oreja de Agutí). Comestible.

Ukai Kukaja. (Oreja de Ratón).

Tchija-Kukaja.

Ych-anaja. (Hongo de la yuca).

Monjita. (Quizá un vocablo castellano adaptado por los Tunebos). Balanophoracea? Planta extraña, parece una espiga con filamentos, sin hojas; apariencia de hongo.

LA CACERIA

1. Las trampas.

Trampa Kejita.

Se utiliza para mamíferos de cierto tamaño. Si se trata de matar un jaguar, se construye en una dimensión proporcionada a la fuerza del animal, y la pieza principal es una viga enorme, colgada en una de sus extremidades y apoyada en equilibrio poco estable en la otra.

Todas las trampas de este tipo consisten en que un palito de madera se dispone de tal modo que al caer libere el peso que ha de matar al animal.

Esta trampa se compone:

1º De un tronco de árbol A (véase Fig. 7) colgado por su extremidad B, de un palo horizontal que se apoya en una horqueta E, clavada en tierra.

2º La otra extremidad de la viga descansa en un palo vertical D que toca apenas el suelo, y está unida por un bejuco F al palo horizontal C, del cual cuelga la viga.

3º Contra el palo vertical D se dispone un palito mantenido en equilibrio entre el palo D y un palo H clavado en tierra. Es evidente (ver la figura) que si se cae este palito, se destruirá el equilibrio del palo D que sostiene la extremidad libre de la viga, y ésta caerá sobre el animal.

4º Se prepara el camino del animal y se tapa con ramas el palito G.

Arcos y flechas.

(Fig. 8)

Las puntas de las flechas se sacan de la macana del Chontaduro *Guillielma gasipaes* (H. B. K.) Bailey. En Tunebo *Vibura*.

En cuanto a la flecha misma, es el ramo floral de la Caña-flecha *Gynerium sagittatum* (Aubl.) Beauv.

También se utiliza la macana de Albarico. *Dessmoncus* sp. De Cubarro. *Bactris* sp. para las flechas pequeñas.

Para que el palo de la flecha no se agriete, se atan sus dos extremidades con "Pita" untada de cera negra, y lo mismo se hace con las extremidades del arco. Este se obtiene de una madera similar a la del "Chontaduro", pero más fina y que no se agrieta con el uso.

Trampa Tchija

(Para aves caminadoras, pajuil, penélope, etc. Ver Fig. 9).

En la extremidad de una rama A, se dispone un bejuco B, atado en la otra extremidad a un palito C, recortado de cierto modo en su extremidad inferior. (Ver Fig. 9).

Este palito se coloca en el suelo, y la rama se encorva; entonces se inmoviliza el palito con una varita apoyada en el poste fijo E y que entra en dos aberturas practicadas en C y en E.

Un nudo corredizo, unido a C, se dispone horizontalmente en el suelo.

Se prepara el camino I como en la trampa kejita y se cubre el sistema inestable con ramas.

Si el animal da contra D, éste cae, se libera C, la rama regresa a su posición natural, arrastrando el nudo corredizo que coge al animal por las patas.

Otra trampa Tchija.

Para aves que se posan en los árboles. (Ver Fig. 10).

1º En una rama horizontal se fijan dos palos verticales, A y B.

2º Una varita horizontal C se dispone para que el pájaro se pose encima. Esta varita queda aplicada contra A y B, merced a la presión ejercida por un palito D, en relación con el bejuco que encorva la rama F. Un nudo corredizo vertical G, envuelve el sistema.

Al posarse sobre la vara C, el pájaro la hace caer, y el palito D, que era mantenido inmóvil por la presión que ejercía sobre C y la rama horizontal, queda suelto. La rama, soltada también, se endereza, arrastrando el nudo corredizo que aprisiona al animal.

Trampa Tchaka.

Para pájaros que atraviesan un camino. (Fig. 11).

De cada lado del camino se disponen vertical y longitudinalmente unas filas de hojas de plátano, y contra estas hojas se dejan unos vacíos, en los cuales se disponen nudos corredizos que cuelgan de cualquier rama.

Vocabulario técnico de la cacería con trampas.

Karo-bekarana. Palo encorvado.

Karo-yeundro. Levantar un palo, colgarlo.

Karo-Ubara. Extremidad del palo.

Sikima. La varita dispuesta en posición inestable.

Kátira. Palo en forma de horca.

Róntira. Vara encorvada, gancho. Es el nombre de la oruga agrimensora.

Yikana. El palo o la rama que se endereza.

Tchatcha. Nudo corredizo.

Sá-undro. Pisar.

Tikaro. Caer.

Kakindro. Coger (la presa).

Tchij-uba. (pepa de la trampa). El palito movible que pone toda trampa en movimiento.

Lukindro. Encorvar la rama (*lukina*, la rama encorvada).

LA CACERIA

I. Mamíferos¹.

¹ En dialecto Unkasia, la raíz *uma* (piel, animal de monte) se cambia en *rua*, *loa*, *va*.

Indicaremos con una T, si el nombre del animal es Tegria, o con una U, si es Unkasia.

La clasificación científica fue actualizada en el Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional.

Kutua. Jaguar. *Felis onca*. Hay tres variedades: el tigre amapolo o serranero (porque se mantiene con preferencia en los cerros y montañas). Es la variedad más común en el Sarare. Tiene bellas manchas poligonales negras sobre el fondo anaranjado de la piel.

Otra variedad es de color amarillo blanquecino, con manchas negras más pequeñas que las de la especie precedente; es también más fuerte y capaz de arrastrar una res.

El tigre negro no se ha encontrado en el Sarare. Los Tunebos creen que si un *Kareka* desaparece en la selva, se cambia en tigre y que recíprocamente el tigre puede mudarse en hombre.

Kunua. "Cañaguaro, Ocelote". *Felis pardalis*.

Kubarama (T). *Kuaroa* (U). "Puma". *Felis concolor*.

Inasa (U). "Comadreja". *Mustela frenata*.

Sinákoa (U). "Melero, Grison". *Eira barbara*.

Manoba (T). *Manoa* (U). "Oso". *Tremarctos ornatus*. Parece ser el Tótem de los Tunebo Unkasia. Dicen que es su hermano y los guía por los caminos difíciles.

Bukarama (T). *Bukaroa* (U). "Buena, Agutí, Ñeque". *Dasyprocta fuliginosa*.

Kuistarama (T). *Kuistoa* (U). "Ardita". *Sciurus granatensis*.

Guiroa. "Cabrai, Capibara, Chiguiro". *Hydrochaerus hydrochoeris*.

Bátara (El que no tiene cola). "Paca. Guartinaja". *Cuelogeomys subniger*.

Bónita. "Ratón".

Lurama

Durama

Luloa. "Tatusia. Cachicamo. Armadillo". *Dasypus novemcinctus*.

Takacha. "Perezosa". *Choloepus sp.*

Seia (T). "Báquiroy. Saíno. Pecarí". *Pecari angulatus*. Los unkasias de la quebrada de la China, mestizados de sangre blanca, los comen, no así los de raza pura, porque dicen que si los comen su esposa se les muere.

Bichora. "Danta". *Tapirus terrestris*.

Kúkura. "Locho". *Mazama americana*.

Síkarama. "Venado". *Dama virginiana goudotii*.

Sowarama. "Mono negro-azulado". *Lagothris cana*.

? "Mono blanco". *Cebus albifrons* ?

Bíbara. "Mono aullador". *Alouata seniculus*.

Sibróa. "Mono capuchino". *Cebus apella*.

? "Marimonda". *Ateles belzebuth*.

Lukchua. "Vampiro chupador de sangre". *Desmodus rotundus*?

Ukiara. "Murciélagoy" de gran tamaño, vegetariano. Fam. Phyllostomidae.

Kurama (T). "Cuche". Konkajú. "Perro de monte". *Petos flavus*.

Vescura (U). "Chucha, Fara". *Didelphys marsupialis*, *Caluromys lanata* y otras especies.

? "Fara de agua". *Chinorectes minimus*.

? "Zorro". *Dusicyon thous*.

Diára (T). "Mapuro". *Conepatus semistriatus*.

Bindajá (U). "Guache. Coatí". *Nasua nasua*.

Dauroa (U). "Nutria". *Lutra enudris*?

Luk-Séa (T). "Puerco espín". *Coendou sp.*

Las aves.

Los Unkasias las comen todas, menos la garza, ave sagrada, y los rapaces. Domesticacion los pajiiles (Cracidae), pavas (Cariidae), loros (Psittacidae), etc.

- Bakasita*. "Gallinazo" común. *Coragypus atratus*, Cathartidae.
- Kejaroa*. "Aura, Gallinazo" de cabeza roja. *Cathartes aura*, Cathartidae.
- Unkúa*. "Rey de los chulos, Cóndor papa". *Sarcoramphus papa*, Cathartidae.
- Kuktara*. "Lechuza". (Tytanidae o Strigidae).
- Lestara*. "Gallina de monte". *Odontophorus* o *Tinamus*.
- Uctara*. "Gargantilla". *Aburria aburri*, Cracidae.
- Ukuara*. "Perdiz". (Phasianidae).
- Bararä*. "Pajuil de turbante". (Cracidae).
- Lontara*. "Pajuil de piedra". *Pauxi pauxi*, Cracidae.
- Busa*. La piedra del Pajuil.
- Yanoa*. "Pava" (Cracidae).
- Uta* (T). "Guacamaya roja". *Ara macao*, Psittacidae.
- Kuwata* (T). *Koata* (U). "Guacamaya" azul y amarilla. (Psittacidae).
- Botoa*. "Loro". *Amazona mercenaria*, Psittacidae.
- Okuara*. Otro loro. (Psittacidae).
- Kerosa*. "Lorito". *Forpus conspiciliatus*, Psittacidae.
- Késina*. Otra clase de *Forpus*, Psittacidae.
- Tuira*. "Lorito" verde y amarillo. *Pyrrhura calliptera*, Psittacidae.
- Suátura*. "Palomita" de color rosado claro, pechuga blanca.
- Leptolita verieausci*, Columbidae.
- Sukatara*. Paloma color gris. (Columbidae).
- Lusuara*. Paloma más grande y de color más oscuro (Columbidae).

Duriza. "Garza blanca". (Ardeidae). Ave sagrada. Todo *Kareka* (brujo) debe poseer una pluma de esta garza en un tubito de chusque para "soplar" a los enfermos (pasa la pluma sobre el órgano enfermo). No matan la garza pero compran la pluma a los blancos.

Yaskúa. "Pato". *Anhinga anhinga*, Anhingidae (Pato de pico dentado).

? Una garza gris bellísima. *Eurypiga helias*, Euripigidae.

Simíta (U). "Tijereta". Con las dos largas plumas de la cola alcanza 1 m. de longitud. Probablemente es el *Elanoides forficatus*, Accipitridae, pero ésta a lo más tiene 50 cms. de longitud.

Para los Tegría, la Semíta es el Cóndor papa. *Sacoramhus papa*, Cathartidae.

Lumbara. "Mochilero". (Icteridae). Ave que fabrica nidos colgantes.

Tinuatra. Otra clase.

Tchochia. "Turpial". *Icterus icterus*, Icteridae.

Omuja. "Turpial blanco". (Icteridae).

Tchatóra. "Tucán, Ciéntaro". *Ramphastos swainsonii*, Ramphastoidae. Otro. *Andigena migrirostris*, Ramphastoidae.

Ukatä. "Ciéntaro verde". *Aulacorhynchus haematopygius*, Ramphastidae. Los picos del Tucán entran en el atavío y material del brujo y en éstos se conserva el *yopo* (polvo adivinatorio, que emborracha y produce visiones).

Simara. "Singua". Pájaro negro parecido a una mirla, que arranca maíz. *Molothrus bonariensis?* Icteridae.

Tchautara. "Gallito de monte". *Rupicola sequatorialis*, Rupicolidae.

Nota. Debido a la brevedad de las descripciones, en la mayoría de los casos sólo es posible llegar a la familia de las aves mencionadas.

Reptiles.

Con excepción de la iguana, los Unkasia no comen ningún reptil. Los cazan con un nudo corredizo colgado de un palo.

Serpientes.

Kumaroa. "Culebra equis, cuatro narices". *Bothrops atrox*.

Bokajita. "Petacona, boa de agua, etc.". *Eunectes murinus gigas*, alcanza de 11 a 12 metros de largo.

Obaia. "Trompa de ternera". *Constrictor sp*, es la única culebra comestible, pero los indios no la comen. Alcanza hasta 4 metros.

Temjira. Los Unkasia dan este nombre a toda serpiente que tiene el aspecto de Coral, aun cuando no sea venenosa, a la Coral, *Micrurus sp*, venenosa y a las Pseudo-boas.

Kutira. "Rabo de candela, venticuatro". *Micrurus sp*.

Batua. Culebrideos del género *Chironius*.

Teroa. Id.

Li-Ukata. "Culebra de los techos". *Leododeira annulata*, no venenosa.

Ukrúna. "Cazadora". *Clelia clelia*, alcanza seis metros, no venenosa.

Síatoa. Pequeña serpiente.

Clasificación general de las serpientes más comunes en el Sarare.

(Hermano Nicéforo).

Solenoglifos. *Bothrops atrox*.

Preoteroglifos. *Micrurus mipartitus*.

Opistoglifos. *Pseudoboa Clelia clelia*.

Imatodes cenchoa.

Leptodeira annulata.

Culebrideos. *Pseustes poecilonotus shropshirei.*

Chironius fuscus.

id carinatus.

Sibon sibon.

Eirythrolamplus sp.

Dry moluber dichrorus.

Tantilla longifrontalis.

Leimadophys sp.

Oxyrophus petola sebae.

Boideos. *Eunectes murinus gigas.*

Constrictor constrictor.

Otros reptiles.

Baba. Babilla. No pasa de un metro. La cola es comestible.

Caiman sclerops?

? *Caimán-Crocodylus intermedius?*

? Lagartija de cola larguísima que cambia de color como el camaleón. *Polychrus marmoratus.*

Basa. Pretendida serpiente de dos cabezas. *Amphisbaena fuliginosa* o *alba?*

Labukukuac. Tortugas.

Animales domesticados por los Tunebos.

Tocias (T). *Uroa* (U). Cerdo. *Sus scropha.*

Báyara (U). Perro. *Canis familiaris.*

? Pavo. *Meleagris gallopura.*

Kaina (U). *Sisúra* (T). Gallina. *Gallus gallus.*

Kat-kana. Gato. *Felis catus.*

Botoa. Loro. (Psittacidae).

Yanoa. Pava. (Cracidae).

Loutara. *Barára.* Pajuil. (Cracidae).

Tchatora. Ciéntaro. (Rampastidae).

Tchochia. *Omusa.* Turpial. *Icterus icterus.*

Uétara. Gargantilla. Aburri aburri.

LA PESCA

Lusina (para pescar) de *Lusindro*.

1º *La pesca con anzuelo (sikar)*.

(*Sikar okor lusina*) o (*Sikarkus-lusina*).

Los cebos son larvas de avispa, de abejas o de coleópteros. También sirve la fruta del Tampaco *Clusia sp*, una planta epífita de la familia de las gutíferas.

Las doradas (*Guakamita*) y el bagre (*tejoa*) muerden en el anzuelo, el koporo o bocachica (*kaburá*) no muerde.

Pesca al arreo (Pakata).

Consiste en hacer saltar el pescado de charco en charco hasta un punto determinado.

Pesca con un cañizo.

Sus nombres en Tunebo son:

Kuta okor Lusina o (*Kuta kub Lusina*) (pescar con la crecida).

Sokoa kur Lusina (pescar con cañizos).

Se coloca un cañizo en la desembocadura de una quebrada. Cuando baja la crecida, la dorada y el koporo, que habían subido contra la corriente, se hallan aprisionados y se las recoge con una mochila.

Pesca con barbasco (*takina*) o mascada, porque se masca el barbasco antes de echarlo al agua.

Los barbascos son plantas que emborrachan el pescado; esta pesca se hace en charcos.

Barbascos.

El *Phyllanthus*, una Euforbiácea.

La *Teophrosia emarginata*. H. B. K., y la *T. toxicaria* (Papilionáceas).

La *Piscidia carthaginensis* Jaq, también *Papilionácea*, de las cuales se utilizan las hojas.

También utilizan la pulpa del *Sapindus saponaria* L, o árbol de jabón.

Nombres tunebos de los barbascos que utilizan los unkasias.

Tejoa. Se utiliza la raíz.

Lutaja. Se utiliza la rama.

Utaja. Se utiliza la hoja.

Babakuna. Se utiliza la raíz. (Es el mejor).

Kuná. Se utiliza la raíz.

Bekroa. Se utiliza la fruta que parece un frijol (Leguminosa?) y la raíz es comestible.

Tukubina. "Jaboncillo". *Sapindus saponaria* L, del cual utilizan la pulpa de la hoja.

Etira. *Clusia* sp, la fruta sirve de anzuelo.

Sair-Karóa. (Arbol de la sardina). La fruta negra sirve de anzuelo.

Los peces.

1. *Sin escamas.*

? "Valentón". Sube por el Arauca hasta la desembocadura del Cobaría. Tiene 1 m. de largo y puede pesar hasta 250 libras. *Brachypla tysoma* sp.

Tejoa. "Bagre". Es de dos clases: el Blanco, así llamado porque su carne es insípida. El Amarillo, cuya carne es de buena calidad. *Sorubin* sp.

? "Cajaro de pelo". La cabeza ocupa la mitad del cuerpo total; la grasa es repugnante. *Phractocephalus* sp.

? "Temblador". Pez eléctrico; puede alcanzar hasta 3 metros de largo y sube el Arauca hasta las desembocaduras del Róyata y del Bojabá. Su cuerpo tiene tántas

espinas que es necesario hervirlo mucho tiempo y comerlo con éstas. *Electrophorus electricus*.

? “Lancha”. Pececito sin escamas. *Cetopsis caecutiens*?

Vibriza. “Raya de púas” (de agua dulce). *Potamotrygon magdalenae* o *hystrix*. Forma redonda, la púa alcanza 10 centímetros, la herida es terriblemente dolorosa; se suaviza poniendo el pie en agua caliente y luego en aceite; sin embargo, alcanza un paroxismo insoportable. Hay dos especies: la Tarfuquita, de pequeño tamaño, y la Manta, que puede pesar 25 libras.

2. Con escamas.

? “Moro-coto”. Comestible, escamas doradas, muy ancho. *Mylinus* sp.

? “Kurkubina”. Plateado y jorobado, 8 libras. *Cyrtochra* sp.

Guacanita. “Dorada”, 4 libras, es el pescado que los Tunebos secan al sol para conservarlo. *Brycon* sp.

Kaburá. “Boca-chico”. “Koporo”, pesa 2 libras, no tiene dientes.

“Mije-plateado”. Pesa libra y media. *Curimata* sp.

Sukatira. “Palometa”. Se remonta hasta el Cobaría; es el pescado que da la mejor carne.

Rotruara. *Saira*. (Es el nombre que se da a todos los peces pequeños). “Volador”, “Guanache”. Se encuentra en todas las lagunas y quebraditas. *Thuracochra* *stellatas*?

Tunkura. “Jabonero”. Pequeño, de cabeza ancha. *Pseudopimelodus*?

Batracios.

Kero-tchana. Sapo.

Lik-Sara. Sapo.

Unjita. Rana que canta en la humedad. (Así la definen los Tunebos). Comestible.

U-kuara. Rana que canta en lo seco. Comestible.

Ech-kana. Ranita amarilla.

Ustara. Rana de gran tamaño. Comestible.

Kuetata. Rana blanca.

Las ranas se pescan de noche con una luz.

? *Cecilia* azul, batracio que se parece a una serpiente.

Moluscos.

Kerata. (Puerta-opérculo del molusco). *Poteria gigantea*.
Pulmonideo con opérculo. Comestible.

Ucha. Id. sin opérculo, concha estriada.

Kuivatchoa. *Nenia karsteniana*.-*Dolum* concha pequeña y alargada.

Uan kóa. *Auris bisuturalis*. Comestible.

Talúa (U). *Linava* (T). *Ptekocheilus morizianus*, es un bulimo enorme. Los Tunebos lo comen y lo conservan como provisión.

Vallira. *Drymveus félix*. Variedad *Flarolineata*?

Uankoa. Otro *Drymoeus*.

Kurkura. *Pomacea interrupta*. También los Tunebos la recogen en gran cantidad para comerlas.

Kaktaunga. Quizás una *Planorbis*, opérculo amarillo y concha color cacao.

Otros moluscos de los cuales no conseguí el nombre tunebo.

Steptaxi anomphalus.

Psadara colombiana.

Happia.

Helicina pynchostema.

Artrópodos.

Varios insectos y larvas entran en la alimentación de los Tunebos.

Tchakúa. Hormiga colona (*Atta* spp.?). Comestible.

Kugriga. Otra del mismo género.

Tchiunkita. Himenóptero análogo a la *Xylocopa*; hace su nido en las vigas de las casas.

Anóba. Nombre genérico de las abejas. (Ver las diversas clases de abejas en el artículo "La miel").

Bukasita (T). *Ibara* (U). Avispas.

Memura. *Pepsis* sp. Avispa enorme, de 5 centímetros de largo, tegumentos durísimos, color azul oscuro; dicen que mata las grandes arañas (*Xenostis colombica*).

Yjara. Hormiga de visita *Eciton*, la plaga más terrible del Sarare, no deja viveres en su paso.

Licara. Hormiga cortadora de hojas *Wecadona*, *Atta*, etc.

Kuevana. Coleóptero de 4 centímetros de largo, azul-negro, vive en la flor del *Thritinax*, larva comestible.

Otro blanco con puntos negros, de un centímetro de largo, vive en la flor de albarico, comestible.

Bikanita. Pequeño longicornio azul con rayas amarillas; 3 centímetros. Vive en la flor del cruceto.

Túnsa. *Euchroma*, insecto bellísimo.

Ukura. Gran cucurliónideo negro, comestible, 4 centímetros, pico largo.

Sínara. Grillo.

Tchiiwana. Langosta.

Luskura (T). *Sin kura* (U). Cucarachas.

Siruata. Comején, Isóptero.

Sumáta. Je jem *Simulides*. Apenas se va la luz forma nubes espesas, haciendo la vida imposible a orilla de los ríos.

Ku kuana. Pujón, mosquito de gran tamaño; su dardo atraviesa un cuero curtido; herida dolorosa.

Lenúa (U). Pulga.

Kurigoa (U). *Kuriguma* (T). Nucho *Hipoderma*.

Kuá-kaya. Mariposa.

Onzana. Morfo azul.

Lakur-kata. Mariposa nocturna.

Kondur. Otro diurno, blanca, negra y amarilla.

Karias. Piojo, comestible en el momento de peinarse.

Kuitara (T). *Ketara* (U). Garrapata, *Ixoides*.

Karoa. Alacrán. *Centaurus margaritatus* y otros.

Lokura. Araña.

Tosana. Pequeña araña cuyo abdomen se abriga debajo de una coraza triangular con dos puntas en cada uno de los ángulos superiores y dos en medio de la base. Algunas parecen como plateadas. Hacen su tela en los caminos.

Kusana. (Iule).

Tekasa. Gran escolopendra.

Gusanos y larvas comestibles.

Kuma-buna. Oruga azul, muy gorda. Comestible.

Bij-kana. Larva de coleóptero que vive en los plátanos. Comestibles.

Id, en la caña dulce, comestible.

Ano-Sasara. (Hijuelo de abeja). Larvas de abeja comestible.

Kókara (comida). Larva de coleóptero gran tamaño, vive en el tronco de los chontaduros (palmera). Comestible.

Kijúa. Larva de 10 centímetros con puntos amarillos y negros; vive en el palo de majada *Buruana*. Comestible.

Luch-kita. Larva grande de longicornio, comestible.

Basira. Lumbricoideos.
Chilota patagonica.
Megascolex enormis.
Sanguijuelas.

LA COCINA TUNEBA

Modo de preparar la carne.

(Los Tunebos la cocinan o la asan).

Carne cocida.

Se llama *Yra-anina* (alimento cocinado; yra, alimento).

Hacen hervir la carne en una olla de barro, cubierta con hojas para que no pierda el aroma. (*Kakaja*, hojas). Hemos visto cocinar una rata entera, con pelo, tripas y todo, por los Tegrías.

(Del mismo modo cocinan racimos de flores de palmera y otros vegetales).

Carne asada.

Esta preparación se llama *Uanina* (lo que es para asar, de *Uandro*, asar).

Atraviesan el animal con una vara puntiaguda, que guardan en la mano para darle vuelta. Este modo de asar el animal se llama *Karo-Kor Uanina* (palo para asar), o *karokuh-Uanina* (para asar en un palo).

Si se trata de pájaros de pequeño tamaño, no se dan la pena de quitarles las tripas, y los asan tal cual en cenizas calientes (*Bur-kur uanina*, de *Bura*, ceniza) o en brasas (*Leikas kus uanina*, de *Leikasa*, brasas); llaman la preparación *bukchir-chi-uanina*, lo que se asa con tripas, y lo mismo hacen con los caracoles y las ranas.

Legumbres.

El maíz (*Eua*).

Lo comen hervido o asado; dejan el grano entero o lo machucan y hacen hervir en agua salada.

La yuca (no conocen la yuca brava ni el cazabe), se prepara hervida o asada, entera o pilada.

La yuca pilada y cocinada se guarda en hojas, a modo de tamales, como provisión.

Los huevos.

Envuelven los huevos en hojas, y los asan en la ceniza caliente, o los cocinan en agua.

También los Tunebos hacen tortillas del modo siguiente:

Rompen el huevo, derraman su contenido en una hoja doblada en forma de recipiente, la cierran y la colocan en la ceniza caliente; esta operación se llama *Ana Kajach-kus uanina* (huevo, Ana), asado en una hoja (*Kakaja*).

Hora de las comidas.

Desayuno, antes de aparecer el sol (sol chiquito).

Almuerzo, hacia las 2 de la tarde (hora del plátano).

Comida, al ponerse el sol (sol grande; así parece cuando se pone).

En realidad, blancos y Tunebos comen cuando tienen algo que comer y tiempo para hacerlo. Durante el trabajo no se come, se bebe y se masca coca.

Las privaciones acostumbran el estómago a todas las contingencias. Un Tunebo que había comido carne de res toda la noche, tenía el abdomen tan “templado” que al golpearlo, el sonido era casi como si se golpeará un palo; pero a veces se quedan varios días sin comer, mascando coca.

Bebidas.

La chicha se hace con maíz, plátano, majule o yuca, agregándole algo de plátano que le da el azúcar necesario para la fermentación con Bore (una Arácea comestible) con una fruta amarga del *Kara*, etc.

La chicha mascada (ocupación de las viejas) recibe de la saliva la diástasis necesaria para cambiar el almidón en maltosa y glucosa. Se hace con maíz o yuca.

Las provisiones y las conservas.

Provisiones que se conservan vivas:

Son los caracoles que se dejan varios días en ayunas.

Provisiones ahumadas.

Se abren los peces o los pájaros, y los colocan en unos cañizos o los cuelgan de una vara horizontal encima de un fuego húmedo.

Grano.

Maíz almacenado.

Conservas.

Se conservan ciertos alimentos con un método muy interesante:

Los alimentos (yuca, plátano, etc.) se encierran en hojas, que forman un receptáculo impermeable, y se dejan durante meses en agua fría, sin que se corrompan; es así como la yuca pilada y hervida o el plátano desprovisto de su envoltura pueden conservarse durante seis meses.

La baya amarga *Kara* (una Morácea?) se reduce a pulpa y soporta muy bien la inmersión, envuelta en hojas. En cuanto a la fruta del salero (*kurasa*, una Lecitidácea?) se conserva en calabazos.

ALIMENTACION DE CARNE

(Ver la lista en los artículos sobre la cacería y la pesca).

Pájaros.

Los Tunebos los comen casi todos, menos la garza fina, (que es animal sagrado), y los rapaces.

Mamíferos.

Los Unkasias abominan de un modo especial la carne de oso, que parece ser su totem (lo llaman su hermano, su baquia-

no, y se alejan de las casas de los blancos en las cuales se ha comido oso). Entre ellos, una tribu come el Báquiro, como lo hacen los Tegrías, pero ningún otro animal del monte.

Reptiles.

La iguana.

Batracios.

(Ver listas precedentes).

Moluscos.

Id.

Insectos, larvas.

Id.

Vegetales.

Ver la lista que va a continuación.

FRUTAS COMESTIBLES

Simara. Guamo (ingas de varias clases); se come la pulpa azucarada que envuelve la semilla.

Kurasa (salero). Lecitidácea? La pulpa que rodea el endocarpio de la fruta tiene un poco de sabor del aguacate.

Boroa. Pan de año. Fruta enorme, contiene semillas que tienen la forma, el sabor y el uso de las habas.

Lucira Cruceto. Fruta comestible, la flor da una miel ácida y amarga.

Pabajita. Arbolillo con látex. Se come la fruta madura.

Kara. Guáimaro, o pepa amarga. Los Tunebos comen la almendra amarga, cruda o hervida.

Kanata Kanatua hobo. Fruta parecida a una ciruela y comestible.

Kukuata. Toronjo. Solanácea, fruta ácida, suave y comestible en ciertas especies.

Karajita. Canillo de venado, guayabo de Danta, fruta que la Danta busca con avidez.

Bustil-karoa. Tuno (Melastomatácea), baya negra comestible. Guanábana silvestre (Anonácea? *Anona cercocarpa Safford?*), se come cruda y se prepara en bebida.

Comiture, se parece a una naranja; fruta agria dulce, agradable, color y tamaño de la mandarina.

Sisuaná. Bagala Zingiberácea? Pepa que los Tunebos hacen cocer y tiene el gusto de la carne.

FRUTAS DE PALMERAS

Auata. Cuesco. *Scheelea butyracea*. La almendra tiene el gusto del coco, pero es pequeña.

Silué. Seje. Se come la almendra.

Sunuara. Albarico pequeño id. (la almendra es pequeña).

BEJUCOS

Naranjito. Bejuco cuyo fruto es del tamaño de una naranja y tiene el gusto del mango; la pulpa es comestible.

Btor tchitara.

Bukro tchitara.

Bucaora luara

(bejuco de buca). Fruta comestible.

Boto tchitara. Bejuco de papa; fruta comestible, tiene el sabor de la papa, pero es necesario asolearlo varios días antes de cocinarlo. La flor es tan pequeña como la de la yuca.

RAICES COMESTIBLES

Téna. Boro. Es una batata amarga; la comen los marranos.

La raíz comestible puede alcanzar 25 libras de peso; hay que cocinarla de 3 a 4 horas; tiene gusto de apio.

Ya-vía. Papa tuneba, bejuco.

Bekroa. Yuca de bejuco, raíz comestible.

Tamá. Turmero negro.

Turmero blanco.

SEMILLAS COMESTIBLES

Manjira. Coto de mono (calabacito), se comen las semillas.

FLORES, HOJAS Y TALLOS COMESTIBLES

Síbara. Platanillo *Heliconia bihai*. Los Tunebos comen cocida la pulpa del tallo.

Kutara. Otra especie.

Tu-kuara. Id.

Ektara. Caña brava *Gynerium*. Se comen las yemas terminales de los tallos (amargas).

Lutuana. Bijao Marantácea, las flores y los frutos son comestibles una vez hervidos.

Kuasa. Id. id.

Vectara. Id. id.

Uatoa. *Guadua*. Se comen las yemas terminales de los tallos.

Tagara. Ortiga, *Urtica horrida*. Las hojas tiernas, machacadas y hervidas, son comestibles, tienen aspecto de espinacas.

Sik-Tana. Maicillo. La espiga terminal se compone de discos que dan semillas azucaradas.

Tama. Bore, la base del estipe es comestible (hervido o asado).

Linoa. Una Arácea. Se comen las hojas tiernas y las flores.

Sinkwaja. Palmiche. Se come la flor, hirviéndola.

Leuta. Acedera *Oxalis*, la planta entera se come una vez hervida.

CRIPTOGAMAS COMESTIBLES

Hongos.

(Ver una lista precedente).

LA MIEL TUNEBA

La miel es el azúcar de los Tunebos (pero no la utilizan para hacer bebidas).

También utilizan la cera negra, que se parece a la pez y tiene los mismos usos; la venden a las zapaterías de los blancos.

El Tunebo cuando viaja mira siempre hacia la copa de los árboles, para descubrir una colmena, y sacrifican el árbol para proporcionarse la miel.

Las abejas del Sarare no pican; sólo una causa un escozor leve; casi todas son meliponas, trignonas, etc.

NOMBRES Y DESCRIPCION DE LAS ABEJAS TUNEBAS

Siwara. Cabeza negra, cuerpo amarillo, su miel emborracha y da diarrea; los Tunebos no la utilizan.

Bíjara. Negra, miel comestible, que varía de un color oscuro a un color claro.

Bótara. Abeja gris.

Bakuará. Abeja amarilla.

Uajita. Abeja de un gris oscuro, anida en el suelo y su nido es tan duro que el hacha misma lo abre con dificultad.

Tchakara. Da una miel de calidad inferior.

Atósa. Muy pequeña.

Teróa. Abeja pequeña (los blancos la llaman angelito), anida contra las casas, la miel es desascada y poco abundante.

Tokájoa. Abeja de olor fuerte, da una miel de sabor agridulce que se utiliza poco.

Tumará. Abeja pequeña, su miel, de sabor agridulce, se utiliza más que la de la precedente.

Vocabulario del cazador de miel.

Lená. Miel.

Barúa. Suave.

Ia. Agrio.

Bakia. Negro.

Tamoya. Tanubia. Amarillo.

Romibia. Gris.

Ar'uma. Cera.

CHICHAS Y GUARAPO

Seima. Majule, chicha de plátano.

Chicha de yuca.

Masarare, chicha de palmera; chicha de Bose; chicha de maíz; chicha de guáimaro (*kara*) o pepa amargosa.

Bakúa. Guarapo (de caña).

Preparación de la chicha del guarapo.

(Para la preparación de la chicha ver páginas anteriores).

Para preparar guarapo se echa el jugo de caña en calabazas curadas (es decir, que contienen levaduras, que les dan un aspecto desaseado).

ACEITES

Los árboles siguientes contienen aceites; no parece que los Tunebos los utilicen.

Sikúa. Seje. *Oenocarpus* sp. Su aceite es medicinal, pero no puede utilizarse como aceite de mesa, por su olor de madera mojada, y el estómago debe adaptarse poco a poco. El seje es común de la quebrada Cañaguaté (entre el Cobaría y el Bojabá, pero los animales diseminan sus frutos, y puede crecer hasta en alturas de 1.000 metros sobre el nivel del mar.

El seje florece en diciembre y se recogen sus pepas del 1º de julio hasta el mes de diciembre. El fruto tiene una pulpa aceitosa encerrada en una nuez dura. Lo recogen y lo machacan en bateas de 2 metros de largo, 0.50 de ancho y de alto, con pilones análogos a aquellos que sirven para descorticar el café.

El proceso es el siguiente: se lava la pepa en el agua, se le machaca, y el producto se filtra en una tela metálica; tiene aspecto de leche. Se hace hervir y el aceite se recoge en su superficie.

Awata. Cuesco *Scheelea butyracea*. La palmera se conoce también con el nombre de palma de agua, porque sus palmas sirven para techar. Uno de esos árboles da 200 litros de vino de palma, pero es necesario sacrificarlo. Se saca de la pepa un aceite suave, que tiene más o menos las propiedades del aceite de seje.

Buroa. Macapay, da aceite.

Cavinia, planta de las partes llanas; se extrae aceite del tallo.

LA COCA (ása-háyo).

Erythroxylon Coca Lam.

No hay rancho tunebo que no tenga su cocal. Cuando vienen las lluvias, trasplantan las maticas del almácigo a otro terreno.

Al cabo de dos años dan una primera cosecha poco abundante, de tres a cuatro años se ven cosechas normales y el cocal dura mucho tiempo.

Los Tunebos recogen las hojas maduras y las tuestan en un plato de barro.

Cada Tunebo adulto guarda su provisión en una mochilita junto con cal, que llena un calabacito. Con un palito de macana depositan algo de cal sobre la hoja para favorecer la formación del alcaloide. La cal viene de una mina situada en tierra de los Mojicones; si no la consiguen, se contentan con quemar conchas.

La coca se cultiva en tierras pobres de los barrancos para que la hoja madura se desprenda con más facilidad, y que al crecer se quede más pequeña, porque así tiene más peso y mejor olor.

TABACO

Bakía (U). *Báka* (T). Tabaco verde.

Ora Kóa (U). *Orá Kuma* (T). Tabaco seco.

Los Tunebos tienen un tabaco distinto del tabaco de los blancos. La flor es la misma pero la hoja tiene la extremidad redondeada. Recogen la hoja madura y la secan al viento. Masecan el tabaco y no lo fuman. (Aprendieron a fumarlo con los blancos).

RESINAS Y GRASAS VEGETALES

Uuara (U). *Amasira* (U). *Aua*. Otoba, grasa que se saca del otoba. (Ver más adelante industria de la otoba y de la caraña).

Utúa. Caraña id.

Kuisira. *Kusira*. Madera que se enciende en verde. Da una resina que los Tunebos utilizan para alumbrarse.

Palo de Brea, resina negra vitriosa.

id

Tamahajaca id id

Tchimar-karoo. Cascarillo id

Sasafras id

Laira id.

MADERAS PARA ENCENDER CANDELA POR FROTAMIENTO

Estas maderas son generalmente raíces adventicias de bejucos de agua, las cuales, una vez cortadas, pierden su agua y secan muy pronto.

O bejucos, llenos de látex combustible.

Buruara ?

Etvia. Tampaco, *Clusia*, da un látex combustible.

Tchero-ara-burrico, da mucha agua y seca pronto.

Kekita. Un árbol.

El indio, de rodillas, mantiene horizontalmente un palito en el cual se ha hecho un agujero, y con ambas manos hace girar con rapidez otro en el agujero del primero. La operación es difícil porque el palo vertical tiene la tendencia a subir con la presión de las manos, y entonces no ejerce presión suficiente.

PLANTAS QUE DAN JABONES

Tilía. Caña agria Zingiberácea. Los Tunebos rompen el tallo, que es muy jugoso, y lo ponen en contacto con la ropa. No parece dar una materia jabonosa, su jugo es ácido y debe obrar de otro modo.

Tukunbina. Jaboncillo *Sapindus saponaria*. La envoltura de la pepa obra como un jabón ordinario.

CAUCHOS

Aratá. Caucho. *Castilloa*. Ya no se compra a los Tunebos. Hieren el palo (en otro tiempo lo sacrificaban), recogen el látex en una totuma y lo coagulan al sol.

LOS CULTIVOS DEL SARARE

Juntaremos en este capítulo los cultivos propiamente indígenas y cultivos comunes a los blancos y Tunebos.

Generalidades.

El Sarare tiene tierras cultivables de 300 a 1.500 metros de altura. Los indios prefieren las tierras más altas, propicias para el cultivo propiamente familiar.

Las tierras son de dos clases:

Los terrenos de barrancos (piedras y greda), que son malos. La tierra negra, que es buena.

Los Tunebos se instalan siempre en terrenos selváticos, desmontados por ellos.

Estaciones. Diciembre, enero, febrero, estación seca; marzo, abril, lluvias; mayo, grandes lluvias; junio, las lluvias más fuertes; julio, lluvias abundantes; agosto, tormentas y algunos días buenos; septiembre, tormentas y algunos días buenos; octubre, lluvias.

Se siembra dos veces, al principio en la mitad del año, para repartir las cosechas.

Cultivos indígenas.

Los Tunebos cultivan, como los blancos, el plátano, la caña dulce, la yuca, el maíz, la auyama, el tabaco, la piña, etc., pero no el café, que no les gusta.

Sus cultivos son los siguientes:

Cena. "Aji". *Capsicum sp.*

Sisuana. "Bagala". (Zingiberácea).

Viburá. "Chontaduro". *Guillielma gasipaes.*

Auata. "Cuesco". *Scheelea sp.*

Asa, Hayo. "Coca". *Erythroxylon spp.*

Burá. "Bihao blanco". *Calathea lutea.*

Kun Kuara. "Calabazo grande". *Cucurbita sp.*

Kuza. "Calabazo" pequeño en el cual llevan la cal para macer la coca. *Lagenaria sp.*

Toká. *Tutumá.*

"Auyama". *Cucurbita maxima.*

Barbascos.

Bikája. "Fique motilón". *Agave sp.*

Yabía. "Papa tuneba". (Solanácea).

"Limas". *Citrus aurantium.*

Lima. "Limón". *Citrus medica.*

Kurúa. "Aguacate". *Persea gratissima.*

"Cacao". *Theobroma sp.*

Los plátanos.

Awa. Plátano en general.

Tamuaya. Plátano maduro.

Manta. "Dominico". Es el plátano que prefieren y el que abunda más en el Sarare; da manos de treinta dedos al año y medio.

Kinientoa. "Quinientos". Se come maduro, tronco grueso verde.

Kesch-kuna. "Enano chocheco".

Kini-buka. "Mataburro negro". Tronco morado, da manos de 30 dedos; es decir popular que puede causar daño a la salud; de ahí su nombre.

Amkuasiga. "Plátano blanco".

"Hartón". Mano de 20 dedos. se da a los diez meses; la fruta se come verde; a los 12 o 13 meses suministra fruta madura.

Bokaria. Bocado, regímenes de 7 manos y 20 dedos, se come en verde (sabor algo insípido) y mejor maduro.

Guineo. De tamaño mayor, se come maduro.

Pacífico. Tronco y regimen amarillo. Se come maduro y verde.

Mataburro blanco, plátano de Cúcuta, desconocido en el Sarare.

Yucas (euforbiáceas).

Los Tunebos la cultivan como los blancos, pero mucho menos; el plátano se siembra en marzo, la mejor época para todos los cultivos. También se puede sembrar en agosto (siembra de travesía). La yuca da en el Sarare de 15 meses a 2 años, menos la Tarrita, que se da en 8 meses; es la primera que se siembra en una fundación nueva; las otras se arrancan por necesidad a los dos meses.

Bioicha. Pico de paloma. No crece mucho y da un solo tallo verde; la raíz tiene una corteza rojiza.

Bekro-icha. (Yuca de barbasco). Yema de huevo amarilla. El tallo es amarillo, la corteza también.

Sakea. Yema de huevo, tallo verde, corteza amarilla.

Yuca San Pedro. Alta, da una yuca muy grande, en 10 raíces que pesan en conjunto 25 libras; crece más fácilmente en clima ardiente. El tallo es rojizo, el cogollo violáceo, la corteza de la raíz es blanca; es la mejor yuca.

San Pedro chiquito. Corteza de la raíz rojiza como la del tallo.

Inglesa. Madera verde, corteza de la raíz blanca; es grande y tardía.

Barona. 1 solo tallo largo, corteza de la raíz blanca; el palo es amarillento.

Guajiba. El cogollo es violáceo, da muchos tallos, corteza de la raíz blanca.

Oroba. El tallo y la corteza de la raíz blancos.

Ocañera. Madera rojiza, raíz blanca, madera.

Calita. Madera rojiza, corteza de la raíz rojiza.

Montañera. Corteza blanca, madera roja, ramas violáceas.

Llanera blanca. 1 solo tallo, madera blanca, corteza de la raíz id.

Llanera negra. 1 solo tallo, madera oscura, corteza de la raíz blanca.

Tavra. Pequeña y de tierra fría, da en 8 meses en tierra templada; madera amarilla, corteza de la raíz blanca.

Cacao (*Theobroma* sp.).

El Sarare es buena tierra para el cacao. Sin cultivarlo, los Tunebos recogen la mazorca (más pequeña) de los cacaos de cultivo espontáneo que encuentran en el monte.

Otros árboles cultivados.

Limas, citrones, naranjas, guayabos (agrios, dulces); hay diez clases que se distinguen por el color o la forma (guayabas rojizas, blancas, aráceas, esféricas, etc.).

Pastos (Gramíneas).

Yaraguá. Estimado porque se engarrapata y se enculebra menos, pero el ganado lo pisa pronto; conviene a las tierras húmedas.

Guinea. Se enculebra y engarrapata a gusto, y se acaba pronto en tierra húmeda; es un pasto de tierras más ricas. Sus raíces muy largas impiden arrancarlo fácilmente cuando se quiere sustituir por otro; es un pasto muy alto.

Pasto imperial. Es el mejor para cortar, se engarrapata poco.

Micay. Se mezcla con el imperial.

Yaraguá-Uribe. Crece casi tanto como el guinea.

Parada. El mejor de todos. Para sembrarlo, se desmonta la selva y se siembra alternativamente maíz y parada. Al cabo de un año se suelta el ganado. Cada hoja de la yerba que toca tierra echa raíces. Pero el monte lo invade con rapidez.

Caña dulce (*Saccharum officinarum* L.)

La siembran en todo tiempo, menos en los meses secos (enero, febrero). En tierra buena, da a los 8 meses.

Kaña.

Caña amarilla. La mejor; da al año. Alcanza de 3 a 3 y medio metros de alto. Da una panela pálida excelente. El ramo terminal es espinoso.

Marteña. Id. panela violácea, muy fina.

Guadua. El bagazo se pulveriza demasiado en el trapiche. Crece en tierra más fría.

Cristalina. Se parece a la amarilla.

Criolla. Crece muy ligero, conviene a las tierras blandas, no engruesa (no la he visto en el Sarare).

Extranjera. Espinas en el ramo terminal.

Caña negra. Hoja y tallo violáceos; los Tunebos la cultivan, pero pasa por ser nociva para la salud.

Café (*Coffea arabica* L.).

El café crece y da sin sombra en el Sarare. Los Tunebos no lo aprecian y no lo cultivan.

Si se sacan los arbolillos del almácigo cuando tienen ya 50 centímetros de altura, pueden dar a los dos años.

Sus enemigos son: un hemíptero que lo chupa por la raíz, y la gota, hongo que se multiplica en tiempos de lluvia.

También se da un café cimarrón, que nace de la diseminación de semillas cultivadas.

Se cultivan dos especies: el menudito y el brasileño.

El maíz (*Zea Mayz* L.).

No lo siembran en épocas de gran humedad. Sus enemigos son los roedores y los pájaros (el singa o singua, que arranca el grano recién sembrado); el candelillo, gusanillo que cava galerías alrededor de la espiga, y el gorgojo, que ataca el grano por más que se lo ahume.

Era. Maíz tunebo.

Es el que cultivan los Tunebos; la mazorca es pequeña, pero la planta es rústica; da cosechas regulares y se daña menos.

Maíz amarillo o carache.

Maíz blanco es el maíz que se siembra para el mercado, porque se vende más caro.

Maíz ucarito, de tierra fría, casi desconocido en el Sarare.

Algunas plantas cultivadas en tierras templadas del Sarare.

Fríjol arbolito. Largo, blanco, 8 a 10 semillas.

Fríjol gallinazo. Bejuquea mucho, vaina en grupos apretados de 3 a 4 semillas en cada uno.

Fríjol verde. Amarillo, las vainas están distantes unas de otras.

Cuarenteno. Rojo, planta corta que no bejuquea (no trepa).

Habas. No había en la época en que escribimos este estudio.

Alverjas. Poco cultivadas.

Garbanzos. Id.

Papa. La siembran al iniciarse el verano.

Apio. Amarillo y morado.

Cucharo, Apio blanco (el mejor).

Repollos. No engrosan y crecen (en vicio).

Cebollas. La estación de lluvias las destruye.

Cilantro, perejil, etc.

GANADO

Los Tunebos adquieren a veces una que otra res.

Vienen de los Llanos o de los potreros de Toledo y Labateca.

Ganado llanero. La gente cree que el ganado llanero contamina el pasto y por esto lo separan del otro.

Las vacas llaneras son buenas, cuando no salen bravas; unas dan de 4 a 5 litros de leche; otras, 8.

Ganado del Valle. Las vacas de Toledo y Labateca son mejores. Una (del Jordán) daba 16 litros; otra de Hato Grande, de 12 a 15 litros.

Alimentación del ganado cuando viaja por la selva.

Come casaco, maicillo, cortadera, ramas de vaca negra, caña brava tierna, canille ciote (es un pasto natural abundante en Gibraltar y en El Cairo).

Cerdos.

Los Tunebos los crían como si fueran perros, los acompañan (y defienden) en sus viajes. Hemos visto a una Tuneba que amamantaba a un lechoncillo; pero lo matan y comen con mucha fiesta.

En una época criaban puercos de una pezuña no hendida, que venían del Brasil; ya desaparecieron. Los otros vienen de cualquier parte; se alimentan de frutas (guayabas, que abundan), pasto imperial, etc.

OBJETOS DE USO DOMESTICO

(Lámina 12).

La candela (el fuego). Los Tunebos no la dejan utilizar por aquellos que no son de la familia, y mucho menos por los blancos. Hay tantas candelas como familias que viven en el mismo rancho (a veces 4 ó 5).

Amara. Es una batea confeccionada con una bráctea de Araco (palmera); sirve para echar chicha, guarapo, etc.; todos beben en la misma, que pasa de uno a otro.

Trompos. Se hacen con la pepa seca y vaciada del *Kara* (guáimaro). El agujero debe abrirse a un lado, de tal modo que comunique con una gotera interior de la pepa, y merced a este agujero el trompo emite un sonido. Lo venden o regalan a los blancos. También se utiliza la pepa de *ábura* y otros árboles. Estos trompos no son adivinatorios, y se hacen para un juego que consiste en hacerlos girar al mismo tiempo muy cerca uno de otro; el último que se para gana (la apuesta es un alimento cualquiera, fruta, etc.).

Kara Kara. Se hacen agujereando una pepa en tres puntos; es un instrumento de música parecido a una ocarina.

Gallineros. Los hacen juntando por su vértice un haz de varas dispuestas en círculo.

Banara (catres). Son cañizos en que descansan en cuatro horcones; a veces y de día los Tunebos duermen en hojas de ca-

saco (*Banara* de *Banara*, cama), de las cuales las mujeres cargan siempre una provisión para sentarse en casas de los blancos.

A todo eso hay que agregar los objetos de los cuales hemos tratado en los artículos de pesca, cacería, etc., mochilas diversas y objetos conseguidos de los blancos, v. gr. machetes (los llevan siempre en la mano y botan la vaina), escopetas, etc.

REMEDIOS TUNEBOS Y OTROS

Como hemos hecho al tratar de los cultivos, dividiremos los remedios en remedios específicamente tunebos y en remedios suministrados por la selva y de los cuales los blancos les enseñaron el uso.

Remedios específicamente tunebos:

Ninguno de ellos puede ser utilizado por la medicina racional; sólo pueden obrar por una sugestión que ayuda a la naturaleza.

Fuera de la otoba y de la caraña, de las cuales se hablará más adelante, el Tunebo recoge con mucho cuidado el *Bejuco Lusana*, el tabaco tunebo, la flor *Kurará*, la corteza del *Usira*, la del *Siura* (árbol resinoso) y el ramo terminal del *Sibura*.

Todas estas plantas sirven para curar por medio de incauciones mágicas.

La flor *Kusará* se arroja en el agua en la cual se baña el curandero.

Las resinas de *Siura* se arrojan al agua con tabaco y con ella se rocía el maíz invadido por las larvas, y creen que se libra la planta de sus huéspedes, si el curandero observa 4 días de abstinencia.

El *yopo* produce una borrachera adivinatoria que permite diagnosticar una enfermedad; se debe conservar al abrigo de la humedad, en un pico de ciéntaro, porque si se moja viene un aguacero y el trueno mata a uno.

Para utilizarlo se echa en un plato hecho de madera de caobo y se sorbe por las narices, utilizando un tubito hecho con un tarso de pajuil.

Contra la mordedura de culebra ponen en agua algo de tierra amarilla y se la dan al paciente para calmarle el dolor. Después el curandero masca algo del bejuco *Ruba* y canta. Si

muere el enfermo, se atribuye a que no supo cantar bien el médico.

Curan (?) úlceras con caraña, otoba y la resina del *Lwira*.
Contra los dolores de muelas usan la hoja verde del tabaco; más radicalmente, ponen en la muela algo de alcaparrosa, ésta se destruye y desaparece el dolor.

Para curar el dolor de cabeza cogen los pelos del paciente y los tuercen en el punto doloroso.

Cantan contra la fiebre, las heridas graves, etc.

Curan el carate con el Bejuco *Lekúa*, que por supuesto no cura nada.

Contra la gripa utilizan la raíz picante de la planta *Lex'seka* y las raíces tuberosas de la Tukubina, que los blancos llaman aji-yibu.

En cuanto a la medicina preventiva, es terriblemente complicada y prohibitiva. Tienen que evitar el contacto con los blancos, no utilizan su candela ni duermen en sus casas y tampoco comen de su comida, etc., según un código complicadísimo que no obliga en todas las circunstancias.

El remedio más común consiste en acudir a los cantos mágicos de los *Karekas* (brujos). Uno de ellos que logramos copiar al oído, era una lista interminable de órganos con el estribillo *Saku-tchake* —póngalo sano— y una lista de enfermedades de las cuales se pide la curación.

Entre los remedios tunebos no hay más que dos que merecen la atención y se venden a los blancos: son la otoba y la caraña.

La caraña se obtiene del caraño, que da una resina, la caraña (*Utóa*).

El caraño es un árbol corpulento que da una madera incorruptible, y que se puede encender en verde en medio de la selva húmeda. (Es una *Burserácea*).

La caraña es una resina grasienta que trasuda de la corteza y que los Tunebos utilizan contra las úlceras y los parásitos externos, y que venden a los blancos.

En cuanto a la otoba, se saca del otobo (*Dylianthera otoba*, *myristicáceas*). La fruta se abre en dos cápsulas, y el mesodermo aparece cubierto de filamentos vermiformes complicadísimos. Adentro está la almendra que da la otoba.

Para prepararla, los Tunebos hacen secar la pepa en un cañizo; después la machucan para romper la envoltura externa;

ponen a hervir dos veces las almendras y recogen la grasa que sobrenada en el agua. La pulpa queda en el fondo.

Recogen esta pulpa, la almacenan en una especie de ánfora de un metro de alto, la cubren, colocan el ánfora en un charco de agua fría.

El frío hace coagular esta masa. La materia mantecosa que quedaba en la pulpa se remonta a la superficie, y basta recogerla, darle la forma de quesos redondos, pesarla (se pesan en balanzas de macana, con una piedra de una libra), y envolverla en hojas de plátano.

La otoba se utiliza contra las garrapatas (Ixodidae) y contra enfermedades de la piel. Los blancos la compran a los Tunebos, pero ya aprendieron a prepararla.

Vocabulario relativo a la elaboración de la otoba:

Sokúa. El cañizo en el cual se ponen a secar las pepas.

Yakina. La acción de pilar.

Yakiga. El oficio del que pila.

Anina. La acción de hacer hervir.

Anika. El oficio del que hace hervir.

Kuchará. El vaso grande en el cual se hace coagular la otoba.

Súkua. La masa (la mazamorra) de otoba.

*Remedios suministrados por la selva
y que los blancos utilizan y enseñaron a los Tunebos.*

Sibara. Platanillo, heliconia (enfermedades venéreas).

Tiña. Caña agria. Utilizan la savia contra la fiebre.

Simaruba. Contra la diarrea.

Kondur. Tchitara guaco } entran en un específico
Etajira. Bejuco cadeno } contra la fiebre.

Boyuana. Bejuco lechoso o cadeno (látex contra la fiebre);
zarza (bejuco) raíz utilizada contra la fiebre.

Rabo de mono (helecho bejuco) contra enfermedades
venéreas.

Kustuna. Cordoncillo úlceras.

El lecherón y el palo cruz.

Lecherón blanco *Ficus glabrata*, H. B. K, Morácea.

Es un árbol corpulento. El látex es vermífugo, es remedio específico del tricocéfaló.

Hay un lecherón de madera rosada (el uvo negro), cuyo látex es venenoso y se reconoce a la forma triangular de las hojas. Hay otro lecherón rojo, de grandes hojas en forma de corazón, del cual se debe desconfiar, y otro más que los Tunebos llaman *Luriza* o *Uza* y que no conocemos.

El palo cruz *Brownea Aviza Benth* (Cesalpinácea), árbol de flores magníficas que crecen en el tronco formando una masa roja. Las semillas están encerradas en vainas de 15 a 20 centímetros. Al cortar el árbol, el liber aparece en forma de cruz; de ahí el nombre del árbol.

La tintura es hemostática, pero la gente sencilla le pide más bien un milagro en caso de hemorragia, y se fabrican crucécitas del palo cruz para llevarlas en el cuello; más sencillamente, otros hacen infusiones de la hoja.

FARMACOPEA POPULAR DE LOS CAMPESINOS DEL SARARE

Dolor de oído. Utilizan el ramo terminal de la caña dulce extranjera, la machucan e introducen el jugo en la oreja.

Otros utilizan las tripas de cucaracha, por frías; otros un caldo de semillas de algodón.

Para el asma acuden a la acedera. *Oxalidácea.*

En caso de dolores de estómago (se trata más bien de todo dolor abdominal), utilizan la ruda de Castilla en leche vuna "jiaga" (caldito de hierbas).

Para el dolor de cabeza. Un pañuelo impregnado de sebo alrededor de la cabeza o una tajada de plátano tierno, agua de "sauco" *Sambacus nigra* exótico, hoja de café de quinchoncho (?) de frijoles, hoja calentada de mostaza, etc., sobre la cabeza.

Dolores de muelas. Hay gentes que aplican alcaparroza; unos se lavan la boca con ella. Algunos dicen que las muelas buenas se fortifican y las otras se suprimen (!?).

También se utiliza el ají-yibu (en tunebo *Tukulina*), del cual se masca la raíz.

Y la camonilla suave con tabaco y grasa de cerdo.

Para el catarro. La cáscara de guineo pintón.

Para el dolor de espalda. La naranja agria.

Para la jaqueca. El agua de Paraguay (un arbusto) con guarapo.

Para cólicos y gusanos intestinales. Agua de parietaria (*parietaria officinalis* importada).

Diarrea. La quemadera (matica de los lugares húmedos), o el agua de contra hierba (senecio?), o contra gabilana (*Weddelia paludosa*, una compuesta).

Hemorragias. Se utiliza el fique motilón (agave sin espinas) machucado y colocado en la frente.

Contra las úlceras producidas por las moscas. Caraña, otoba. Contra la fiebre el jugo de caña agria, de almoraduz (matica de hoja redonda), de limón o la pulpa de cavalongo raspada y batida en agua (muy amarga).

La corteza de quina que se trae de Palo Hueco y se prepara en guarapo.

Para los sabañones (infección de los dedos del pie) se utilizan las cebollas.

Para los reumatismos. El guarapo.

Para el pasmo. Es un sarpullido; parece ser la urticaria; infusión de salvia de Castilla, hervida en agua de panela.

Si tienen dolores en los ojos, se bañan con agua de amapolo amarillo.

Esta lista de remedios me fue suministrada por Mónica Suárez de Silva, una vieja a quien todo el Sarare veneraba, y hacía de médica, partera, sacadora de niguas, etc., en el Sarare.

LAS INDUSTRIAS TUNEBAS

La pita y el fique agave.

Los Tunebos hacen sus mochilas y sus chinchorros, etc., con fibras de pita (corteza blanca) o de fique. Entrelazan entre sí cuerdas tendidas paralelamente en un marco de madera, y se ayudan con maderitos clavados en tierra para soportar el trabajo, y de una especie de peine de madera para regularizarlo.

Para hacer un chinchorro, el entrelace no necesita nudos, pero para una mochila sí se hacen nudos en los puntos de unión de las fibras entrelazadas.

El entrelazado se hace de dos fibras vecinas para hacer un chinchorro (hamaca) que debe dar un conjunto de volumen variable y elástico. Se hace entre tres fibras para un costal y de un modo muy apretado. En el primer caso la menor ruptura compromete el conjunto; en el segundo caso, hay posibilidad de componer el daño.

Vocabulario del fabricante de chinchorros y mochilas.

Tchí-vara. Pita.

Karoatá. Fique sin espinas.

Bikagá. Fique con espinas.

Bokoa. Chinchorro.

Sika. Mochila.

Tchakara. Chácara, vocablo de los blancos.

Bikaj' Buwakia. Fique torcido.

Ow'baka. Pretal.

Tekara. Ruana.

Kui-endro. Tejer.

Buwindro. Burundro. Torcer.

Tchitara. (Bejuco) cuerda.

Fibras.

Moriche, palmera del Llano (la fibra sirve para hacer chinchorros).

Karoatá. Agave; da una fibra blanca.

Tchivara. Cabuya; da pita de corteza. Se trata de una *Thymeleacea*, el *Schoenobiblus cannabimus* de cuyo líber se extrae una fibra muy resistente.

Siukara yaya. Arbol que da una fibra tosca y parda que se usa para cargar maletas.

Buruana. Madera de majada.

Alfarería.

La materia prima para hacer ollas es una greda grafitosa de color azul.

Se pulveriza la tierra seca para purificarla de piedritas; después la humedecen, la amasan y la enrollan en brácteas de plátano para hacer unos rollos de la longitud de un metro y del espesor de un dedo.

Estos rollos se doblegan sobre sí mismos en forma de círculos, se disponen unos sobre otros pegándose entre sí, y resulta una vasija muy sencilla, sin asas y que tiene la forma de una calabaza.

Se regularizan las superficies exteriores e interiores de la olla con la mano; se pulimenta con una espátula de madera, y se deja secar.

Por fin colocan veinte de estas ollas, divididas en grupos de tres, en un fuego, cubiertas con ramas.

Vocabulario del alfarero.

Karoa. La espátula de madera.

Tamará-tiga. Tierra azul.

Luk-tamará (olla-barro). Rollo de greda.

Buna. Acción de torcer el rollo.

Bukiga. La misma acción hecha por un hombre del oficio.

Umoná. Acción de amasar la greda.

Uaniná. Acción de cocerla.

Fabricación de canastas.

Los Tunebos fabrican petacas, con una tapa que encaja en la petaca, sin bisagra. El conjunto es de perfil rectangular.

La materia es una Marantácea, el Bihao (calalhoca) que da una paja blanca.

También fabrican coronas para curanderos (karekas) y canastas. Para hacerlas utilizan las raíces y bejuco de dos Aráceas, la *esara* (kamiri) y la *sekia*.

Modo de hacer una canasta.

(Ver figura 14, página 116)

1. Se hace un círculo encorvando y atando una vara flexible por las extremidades.
2. Se forma el fondo con otras varitas que desbordan del círculo.
3. Se las entreteje con otras para formar un cilindro.
4. Cuando se llega a la altura conveniente, se doblegan las latas enderezadas alrededor de otro círculo y se completa agregando varitas largas entre las varas verticales.

Vocabulario del fabricante de canastas.

Uktara. Marantácea.

Destuana. Chusque.

Boyuana. Bejuco lechoso o bejuco cebolla.

Sekia. Esara. Aráceas de raíces adventicias.

APENDICES

Palabras que entran en composición con los nombres de plantas (para mejor inteligencia de nuestras listas).

Karoa. Vara.

Texa. Horcón.

Karu-kumaga

Kui-kara. Rama.

Kakacha. Hoja, paja para techar.

Kaya. Hoja en general.

Sía. Raíz.

Tchitara. Bejuco.

Anacha. Hongo en general.

Kukacha. Oreja de palo.

Uná. Corteza (piel).

Súa. Flor.

Kara. Pepa, nuez, almendra.

Uba. Pepa, fruta, baya.

Kaú-soa. Musgo.

Kayá. Caña (acentuada para diferenciarla de kaya, hoja).

Sura. Leche de palo, látex.

LA TIERRA DE LOS UNKASIAS

(Ver mapas).

Los karekas conocen todos los nombres tunebos de sus cerros y de los ríos y quebradas, porque tienen que mencionarlos en sus cantos. Muchos son lugares sagrados.

Términos generales.

Tora. Quebrada.

Ara. Cerro.

Kub-ara. Cerro en forma de lengua.

Bow-ara. Cerro nevado.

Aka. Llano.

Sisir. Selva.

Cerros determinados.

Lubra-cha. La sierra nevada del Cocuy.

Kura. Encorvado.

Kakita, lejana Los tres picos de la
Toror-ora. Serranía de Piar.

Litin-ara (li agua, *tua* quebrada, *ara* cerro, la montaña del
torrente de agua (?), cuchilla de Río Negro).

Ríos.

Rubata. Cabeceras del Caraño.

Akara. (Pedregoso), el río Mojicones.

Róyata. El Cobaría de los blancos.

Tchina. (Para morir), la quebrada de la China.

Amara. Quebrada de Santa Librada.

Unía. Quebrada Acevedo.

Run-Uara. Quebrada Tamarana.

Yatara. (No hay hambre) q. de Guaduas.

Lukuaria. (Que se oculta) q. Pedregosa.

Sisir-aka-tora. (Quebrada del plano del monte). Quebrada
de Piar en un plano.

Kaji-tora. (Quebrada lejana), quebrada de Río Negro.

Keroa. Cubugón.

Asira. Río Negro.

Teu-kara. (Mascando, río Margua).

Algunos lugares.

Asirar-kuta. (Olla, río negro), plano de San Mateo.

Anas-Aca. Plano de Santa Librada.

Lor-Kana. Santa Librada.

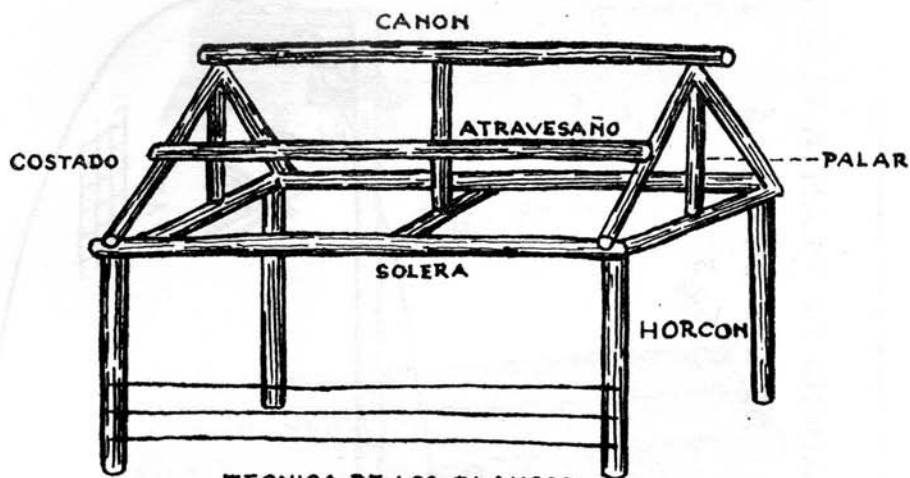
Betoa. Unkasia.

Benía. Tierra de los Pedrazas.

Tamar-li-kuta. (Olla, pozos y plátanos), el Porvenir.

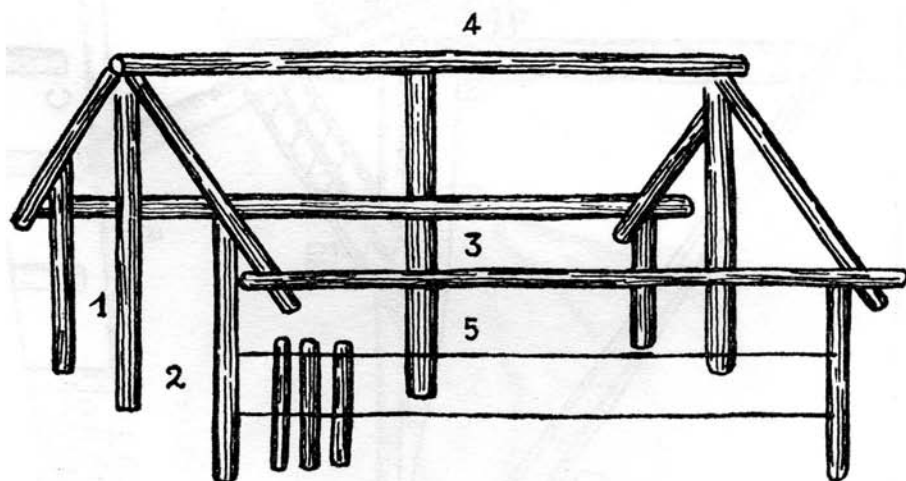
Kuitoa. (Arriba), un punto del Porvenir.

Bejira. (Techo), el Cairo.



TECNICA DE LOS BLANCOS

Fig. 1

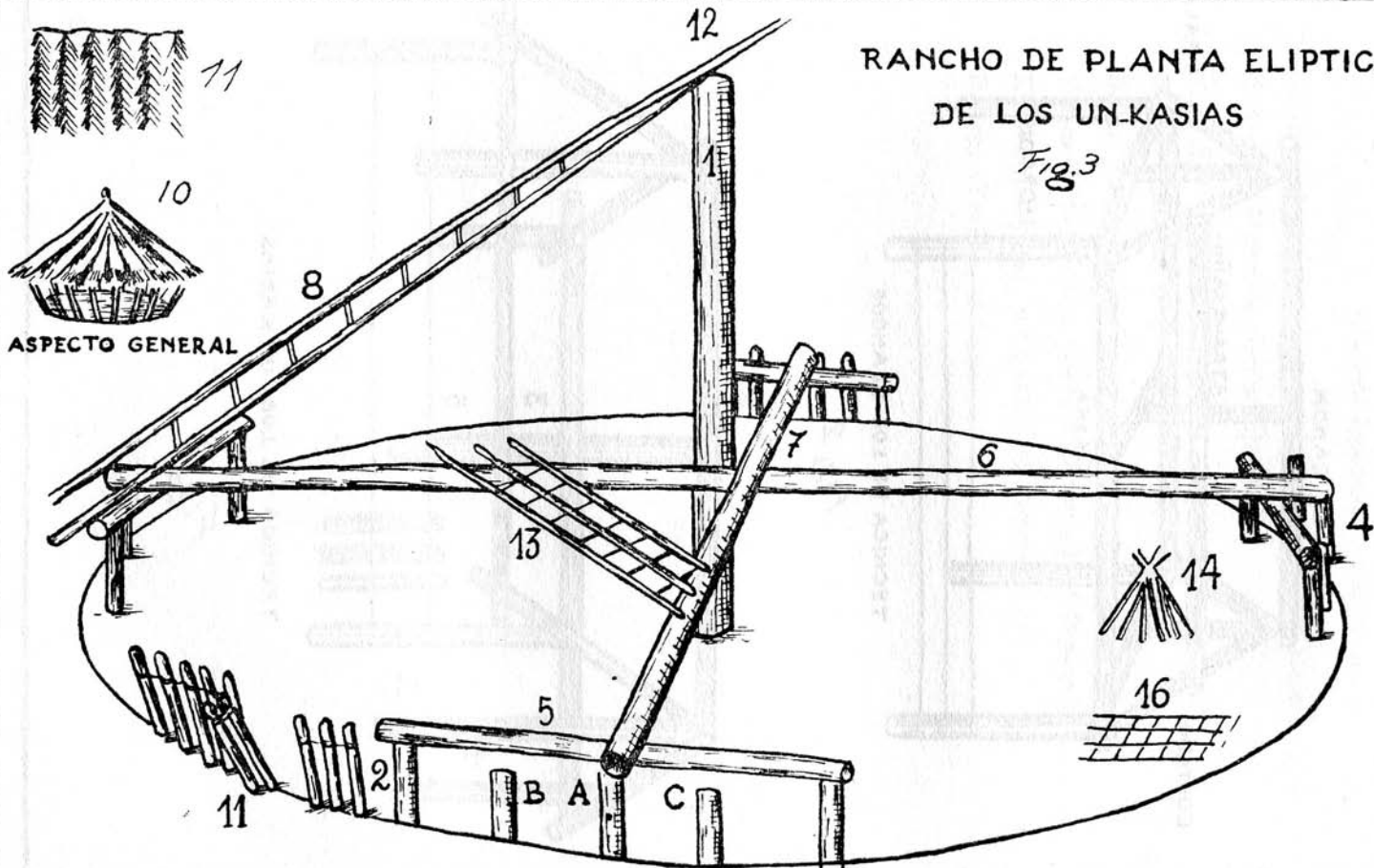


TECNICA DE LOS UN-KASIAS

Fig. 2

RANCHO DE PLANTA ELIPTICA
DE LOS UN-KASIAS

Fig. 3



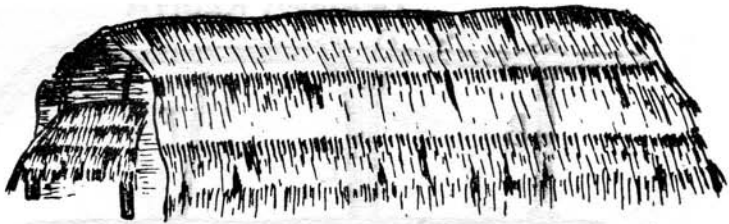


Fig. 4

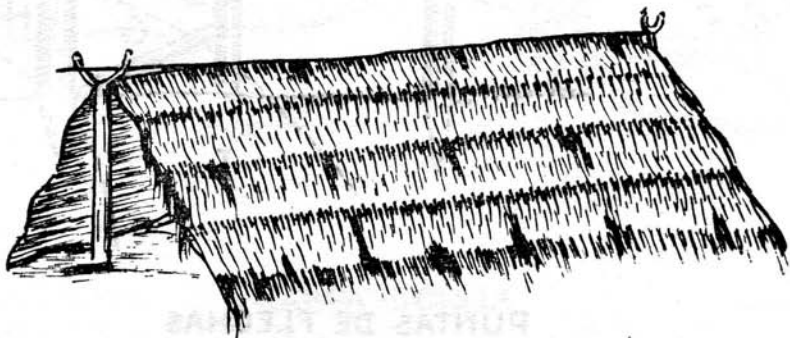


Fig. 5

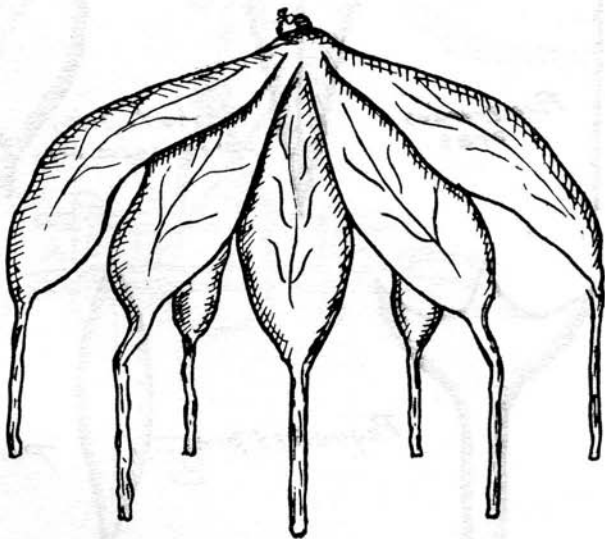
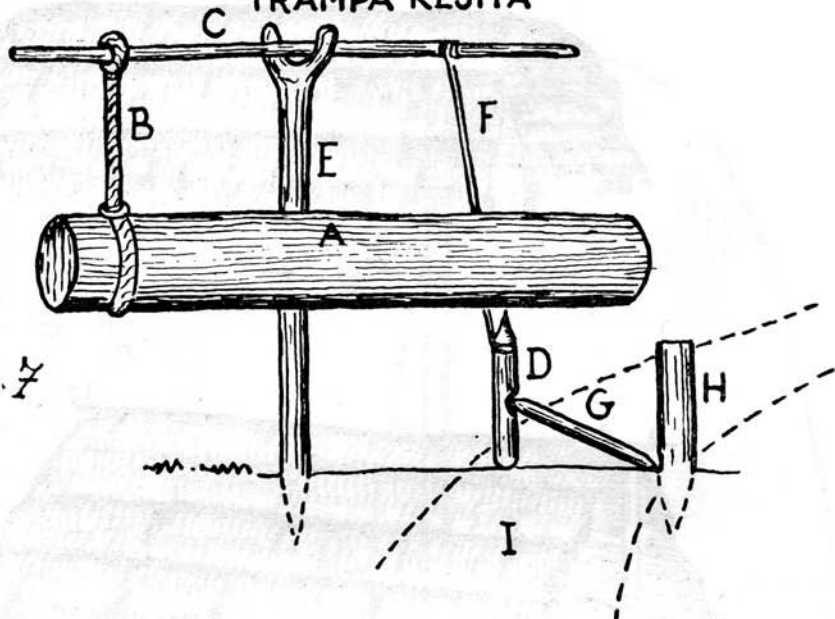


Fig. 6

TRAMPA KEJITA



PUNTAS DE FLECHAS

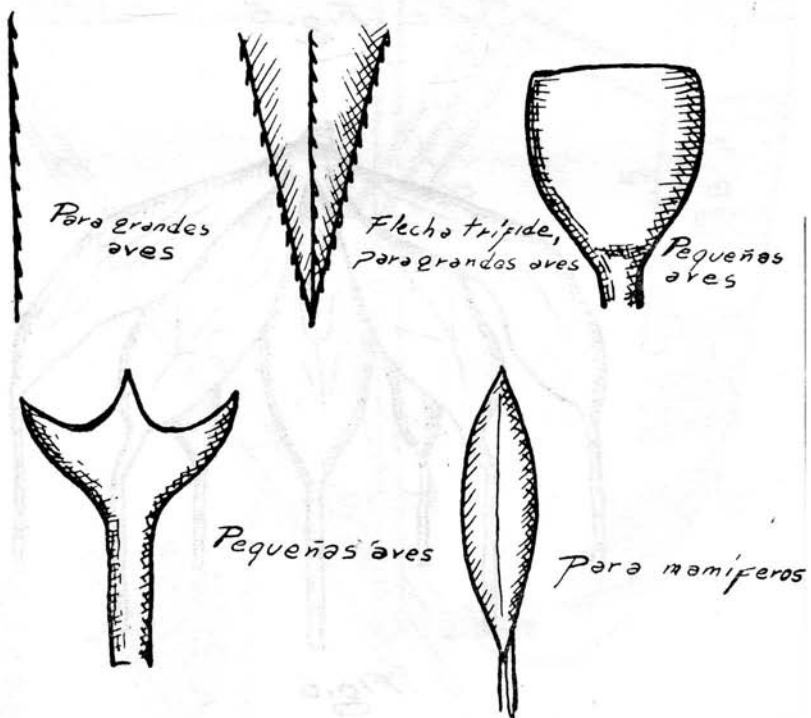
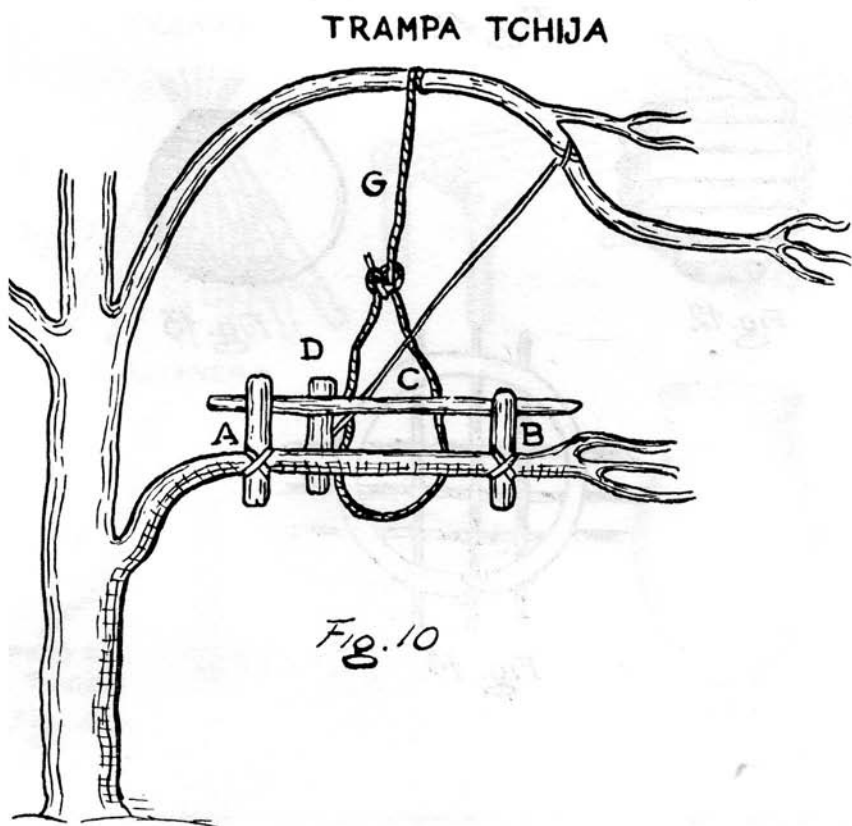
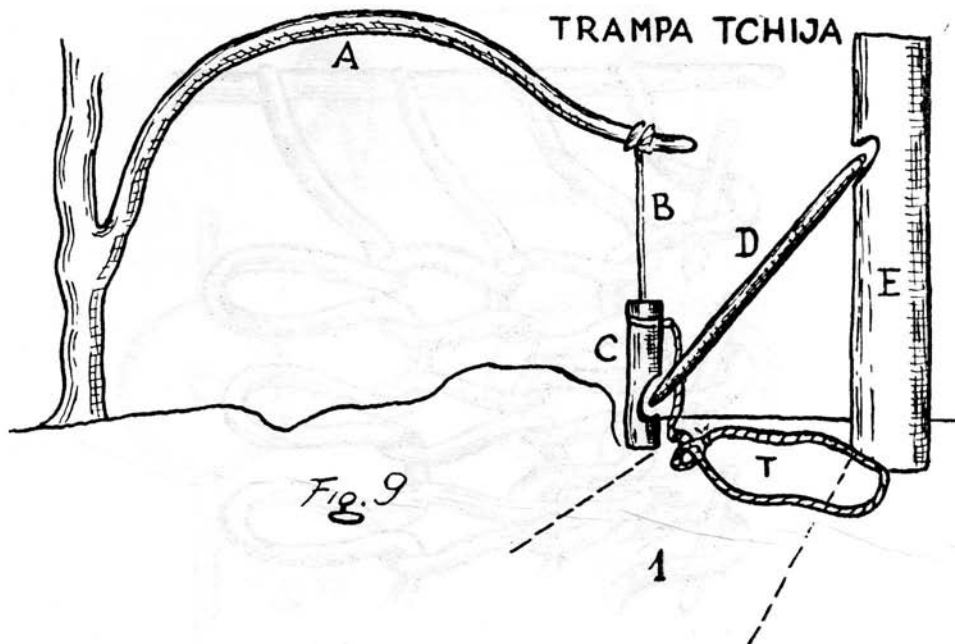


Fig. 8.



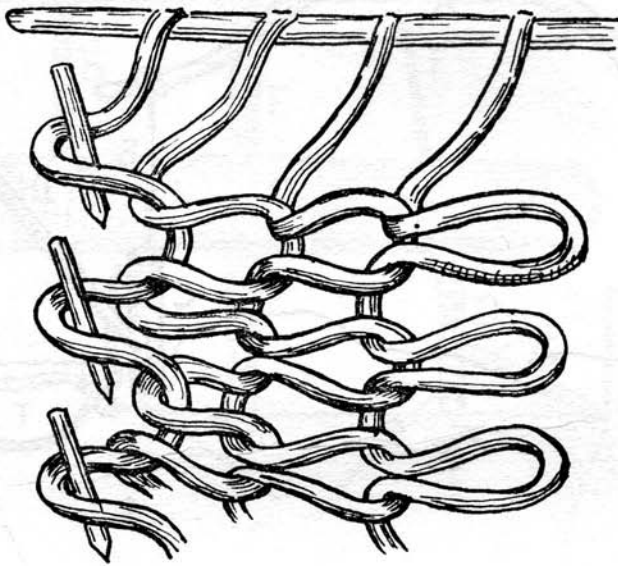


Fig. 11.



Fig. 12



Fig. 13

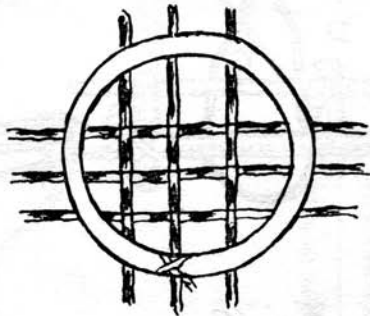
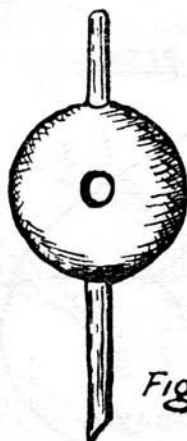


Fig. 14



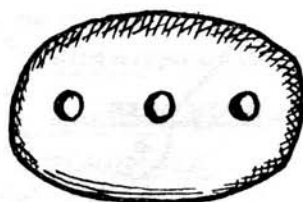
AMARA

Fig. 15



TROMPO

Fig. 16



OCARINA

Fig. 17

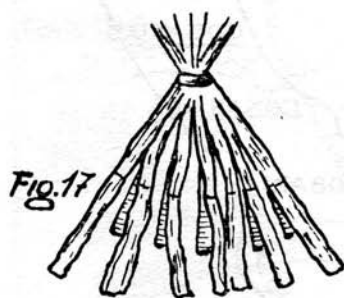
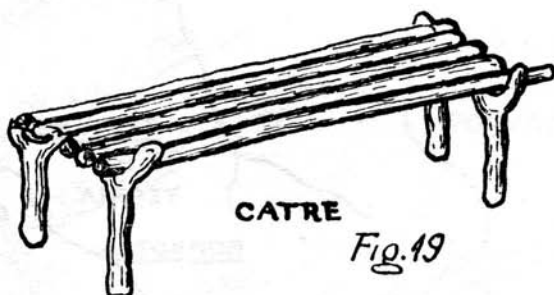


Fig. 17

GALLINERO



CATRE

Fig. 19

PICO DE
TUCAN

Fig. 20

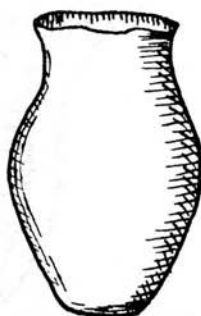


Fig. 21



PLATO

Fig. 22



VASIJA

Fig. 23



