



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**FACULTAD DE FILOSOFÍA LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES**

LA DIVERSIFICACIÓN DE LOS CULTIVOS EN LA AJA SHUAR ACTUAL PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN LAS FAMILIAS SHUAR

**SHUAR AJANAM ARAK PACHIMRAR ARAKMAMU
YURUMTAI AYAMRAKUR SHUARNUM**

Trabajo de graduación previo a la obtención del título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe.

Autora:

Blanca Jeannine Tupikia Ramu

Director:

Lic. Juan Manuel Mashinkiash Chinkias

**CUENCA – ECUADOR
2013**



PARTE I

EN LENGUA SHUAR CHICHÁM

SUAMU

Arutman tura nayaimpinmaya Nukurun pujustinia surusu asamtai tura nutiksan ju aintiuk uwi unuimiamunam nekatrun tsakatmaru asamtai.

Aitkiasnak tii shiir enentaijiai juna suajai winia aneamur aishrun enentaimra pujustinnium chichama surus yainkia asamtai Arutam tura Ekuatur nuati itiur atiniatiaj tusa wakeruinia nuní jintintrua asamtai juna takatrun suajai.

Blanca Tupikia

YUMINKIAMU

Shiir enentaijjai juu ankantan wainkian yuminkiainiyajai tajai imia nekaska Uunt Unuimiatai Kuin tuma mash nui winia unuikiartiniur árma nuna nekaska nii nékamurijjai tura kashi kashik takatrijjai enentairun tura atairun tsakatmaru ásarmatai; nutiksanak yuminkiajai winia aishrun aneamu enentaijjai niisha kakar tura tsanka enentaijjai unuimiarta tusa atuta asamtai, nutiksanak winia nukurnasha yuminkiajai, nekas wi tii itiurchat wainkimunam chichamjai yainkia asamtai.

Nutiksanak warasan yuminkiajai winia takatur nájanmanum enentai jintias yainkian unuimiaru Manuel Mashinkiasch uruma nui unuimiatar aents penker matsamsatniunam pachinit tusa yainkia asamtai.

Blanca Tupikia

ÍRUAMU

Shuar ajaka *aja* timiaka ankan araantukmaiti muya nui unuimiatai timiantri nukap achiaku juinkia nukape arak yurumtai arakmaiti. Nekas ju nukap arak arakma nekas iiniuk yurumtai tura yurumtai amamkematniun paat najanatniun yainmaji.

Aja-ka shuar nuwa nekatairi iniakmawai, tuma nui *Nunkui* pujawai *Nantar*-num tura *Takean*-num najanar *Arutam* arakna tura pampatnaiti, nuwa iniakmamuri.

Yamaiya juinkia, *aja* shuara nekatairijiai enentaijjai iistinkia kara atiramuiti, kame jutikiakrikia iwiaku ainia au tura iiniu nekatin aneteaji.

Tarimiat aentsu uuntri ainia au, kame imia nekaska shuarnaka jui pachinkiertin ainiawai chicham iwiaremunam, najanmanum tura penkerash najanaj tusar chicham iwiaturma iámunam nekaska iiniuk yurumtai tura yurumtai amamkemma chichamramunam.

CHICHAM JUUKMA

Aja, *Shakaim*, *Nunkui*, *Yurumtai* ayamramu, *Yurumtai* amamkemma, *Takatna* yaunchuya aujmat samu, *Anent*.



ETSERMA

Nekaamu

Nukari

PARTE I

EN LA LENGUA SHUAR CHICHÁM

Suamu.....	3
Yuminkiamu.....	4
Íruamu.....	5
Chicham juukma.....	5
Etserma.....	6
Umiamu.....	10
Niniurink paant najanma	11
Juarma	12

AKANKAMU I

ITIURA ARAK ARAKMATAIN

1.1 Arakna yaunchuya aujmitsamu	14
1.2 Aja timiantri.....	20
1.3 Aja nekapkari.....	21
1.4 Aja araatsar nunka iwiartamu.....	22
1.5 Arak penker juamu tura juukmamu	22
1.6 Pukuamu.....	23
1.7 Arak aramu.....	23
1.8 Arakmakur anentrutai.....	23

AKANKAMU II

IINIUNU NAJANMA TURA ARAK IÁMU

2.1 Nupari takarma.....	26
2.2 Yurumka sunkuri.....	27



2.3 Sunkur tura yajasma yurumkan amuakui ayamruktin.....	28
2.4 Anent.....	29

AKANKAMU III

JUAMU TURA SURAMU

3.1 Yurumak juamu.....	31
3.2 Arak ukuinma tsawan akaantukmari.....	32
3.3 Penker tura penkerichu	32
3.4 Súramu	36

AKANKAMU IV

IINIUK YURUMATIN TURA YURUMATIN AMAMKEMMA

4.1 liniuk yurumatin	38
4.2 Yurumatin amamkemma	43
4.3 liniuk yurumatniunam itiura aja mash arakmamunam yaimia.	46
4.4 Yurumatin amamkemmanum itiura aja mash arakmamunam Yaimia.....	49

AKANKAMU V

AMUAMU TURA AKATMA

5.1 Amuamu.....	51
5.2 Akateamu.....	52

PARTE II

EN LENGUA ESPAÑOLA

Dedicatoria.....	55
Agradecimiento.....	56
Resumen.....	57
Palabras clave	57
Responsabilidad.....	58



Reconocimiento de derecho.....	59
Introducción.....	60

CAPÍTULO I
MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CULTIVO

1.1 Mitos referentes a la agricultura.....	62
1.2 Importancia de la aja	69
1.3 Dimensiones de la aja	70
1.4 Preparación del terreno para la aja	71
1.5 Selección y Recolección de las semillas.....	72
1.6 Sistema de Hoyado	73
1.7 Siembre de las semillas.....	73
1.8 Plegaria para la siembra	74

CAPÍTULO II
LABORES CULTURALES Y CUIDADO DE LAS PLANTAS

2.1 Limpieza de las malezas.....	78
2.2 Plagas y enfermedades.....	79
2.3 Control y prevención de plagas y enfermedades.....	80
2.4 Plegarias.....	81

CAPÍTULO III
COSECHA Y COMERCIALIZACIÓN

3.1 La cosecha	83
3.2 Épocas de cosechas	84
3.3 Ventajas y desventajas.....	85
3.3 La comercialización.....	90



CAPÍTULO IV

SOBERANÍA ALIMENTARIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.1 La soberanía alimentaria.....	92
4.2 La seguridad alimentaria.....	98
4.3 Aporte de la diversificación de los productos de la aja para la soberanía Alimentaria.....	102
4.4 Aporte de la diversificación de los productos de la aja para la soberanía Alimentaria.....	104

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones.....	106
5.2 Recomendaciones.....	107
Bibliografía.....	109
Anexos.....	111



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Wi, Blanca Jeannine Tupikia Ramu ju takatan najana asan, *Shuar ajanam arak pachimrar arakmamu yurumtai ayamrakur shuarnum*, wait aneasan ee tajai uunt unuimiatai Kuinnumia niniuriniak ayampramun ju kara atirmanum etseru asamtai kara atirma 5 iruakmari c) nii nékamu ayampruktin tusa chicham atirmanumia, ju takat najanamu warinmaksha paant najanatniunam, kame juka wi papi najanamu uunt unuimiatainiam amuakur nekaska tarimiat aents unuimiatainiam unuikiartin ajatnum. Uunt unuimiatai Kuinnumia juna winia takatrun jusa takatan najankusha winiaka penkesha emestukchatawai tajai.

Cuenca, 29 yankuam 2013

Blanca Jeannine Tupikia Ramu

1900429810



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE FILOSOFIA, LETRAS
Y CIENCIAS DE LA EDUCACION
SECRETARIA

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Wi, **Blanca Jeannine Tupikia Ramu**, ju takatan najana asan: ***Shuar ajanam arak pachimrar arakmamu yurumtai ayamrakur shuarnum***, juna papin umpuakun tajai jui timiaka tura nékamu ichipsar iisar iniakmasmaka juna janana umiamuri juawai.

Cuenca, 29 yankuam 2013



Blanca Jeannine Tupikia Ramu

1900429810



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE FILOSOFIA, LETRAS
Y CIENCIAS DE LA EDUCACION
SECRETARIA

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador

JUARMA

Tii nukap uwí nankamasmanum, shuartikia ii yurumtairin takakuitji tuma juka ii ajarin anetkaitji. Tumaitkiusha, yamaiya juinkia wainniawai nekas nekatai aentsnum yamaiya jui ana au araknum pachiniaiti. Juka nekas niiniuk nakatainiuiti shuarna wats iistu shuara pujutairi yapajiamunam tura yurumtairisha, tuma júniamunam ajanam arakmataisha yapajniaki weawai. Chikich chichamjainkia titiai ma nankamniak pujutainiam yapajniaka nukap ajanam arakma pujutai yapajiawai, tuma asa iiniuk yurumatniusha tura yurumatin amamkemmasha nunum iistiniaiti. Tuma asamtai, yamaiya aja iistinkia yapajnia asamtai tumaskesha yaunchu ii uuntri nii nekatairijiai ajan iin ármiania nu yapajnia asamtai, juna winia takatruka juní naartin atí timiajai: **“Shuar ajanam arak pachimrar arakmamu yurumtai ayamrakur shuarnum”**.

Mashi ichipsar iistinkia chicham ejetuktinian ju asamtai, juna takatan najanatsanka juna ejetuktajai timiajai:

- ✓ Yurumtai ainia aun emeskachman tura tii penkeram nukap najanatniun iwiatuktatjai junaka iiniuk yurumtainiunam pachiniami tusar nuya nujai yurumatin amamkemmasha átuami tajai.
- ✓ Arak tii penker ainia au paant najanatin tura chikich surutainiam jukitin juinkish, tura chikich nunkanmakesh, iiniuri yurumtain tura yurumtai amamkematin yainmi.
- ✓ Wari arakak nampuin ainia au aratain tusan nuna nekaratajai.
- ✓ Amamkematin arak tii penker jiajur, nukap arar arakar, ichipsar iisar ii nekatairijian.

Nekas paant awai ju ejetuktin tusar jusamuka uminkiamai nekas wari takat amamkesar tura tuke takakir tau asar. Juní iniakmawai ju papi aarar iniakmamunmaka wari juní akantramu aa asa: Akankamu I Itiura arak arakmatain, junkia yaunchi ii uuntri itiura arakan arakmau ármia nuna aujmateawai, Akankamu II liniunu najanma tura arak iámu, juinkia anent anentrutai tura arakan itiur nuwa iin ainia nu aujmateaji, Akankamu III juinkia arak itiur juutain tura itiur surutain nu



etsereaji, liniuk yurumatin tura yurumatin amamkemmaka Akankamu IV jui unuimiaji, tura Amuamu nuya akatmaka Akankamu V jui etsereaji.

Juna takatan najanatsanka emkaka kampunniunian ichipsa iisan juarkimjiai, tuma nuya papi aarmanumincha jintiasan iismajai, aitiksanak papi itiusma ainia auncha iismajai. Papi aarmanumia iismaka kampunniunmaya ichipsar iismajai apatkar metekmar iistinian yainkiamai, junaka uunt ajanu nii nekamurin surusarma nujai. Juna jujai ichipsan iisarmajai tajana junaka ju yainkiarmatai najanamjai pachinkiar iisar nekatai nuya anintrutai. Aintsan, iistin tusa aarma tura anintrustin tusar aarma nujai yupichuk junaka najanamjai.

Juna winia takatrujai aents tuakman yaimkia nekapeajai, imia nekaska wii shuarun tura ipiamajai natsa unuimiau ainia aun juna iisarat tajai nekaska shuar aja pachimrar aratnum aujmatmanum tura ju itiura iiniuk yurumatniunam tura yurumatin amamkemmanum aujmatna nuya enentai sukartaj nuna nekawarat taji.

AKANKAMU I ITIURA ARAK ARAKMATAIN

1.1 ARAKNA YAUNCHUYA AUJMATSAMU



Nunkui araka nukuri
Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

Shuarnumka nukap ainiawai arakna yaunchuya aujmitsamuka. Kame nekaji yaunchuka arakka nuajai tura aishmanjaisha najanamuyayi. Tuma asamtai juu akankamunmaka nunanu aujmitsataji, yaunchuya aujmitsamu takatna nuanu tura aishmanna.

Shuara enentaijiainkia, *Shakaimiaka* kampunniun nerenniurinti, tuma aishmankan jintiawai itiura numi emestsuk ajaktiniait nuna. Chikich chichamjainkia titiai, *Shakaimiaka* Arutmaiti aishmanka takatri iá. Tuma asamtai yaunchuka aishman numi uuntan¹ ajaktatsa wakerakka *Shakaimian* anentrin ármiai. Kame junaka *Shakaimian*

¹ Shuara anentaijiainkia Shakaimia pujutairinkia numi uunt ainiana au ainiawai tu enentaimtainti, tuma asamtai mash numikia aentsrintin ainiawai tutainti.

numin ajaktatsa seak aitkiau ármiai. Juní jutikiak shuarka kampunniujainkia arantunaikiar anturnaikiar matsamin ármiai. Nuinkia titiai, *Shakaimiaka* kampuntin shuarjai intiuniamunam ajapen penker intiunaikiarat tusa chichakratniuiti.

Chikich enentainmaka, *Nunkuikia* aintsank Arutmaiti nuwa iniakmamuri, tuma asa nuwan aja takatnum jintiawai, nuwejai Ichinkian najantanam nuya pampatnum. Nekamuiti, shuar nuaka anentruatniuiti ajanam enkemtsuk, juka *Nunkuin* araantak ajanam enkematajai tusa jutikniuiti, wari *Nunkuikia* ajanam Nantar² ajas pujuu asamtai.

Nuaka ajanam enkemanka *Nantar*-num weanak anentrin ainiawai takatrin juartsuk. Tura emkaka jinia ekemau ainiawai, tura ajan ipianti ainiawai pujus, tura nui chankinian takuu ainiawai junaka nupa warikmas tsapau ainiana aun uwe enkeatsa tura urum jinium epeamij tusa. Aitkiasan aja ipiankunka nupa yajauch uwe itiukchamniauyayi, junaka urum *Tatsemai chinki* taa jantsematui tusa.



Nantar Shauk Dominga Ramu Tsere ajarin itius pujurui juna
Tuya wainkiamuit: Wakani ukuinkia Blanca Tupikia

Ju chinki *Tatsemaikia Nunkui* akupkamuiti, juka *Nunkui* nekas yau nuwa jearun ipiantratsa tamania nu –ajan jear tiniuiti *Nunkuikia*- penkerash ipiantrama tura penker ipiantra asanka takakmauwaiti tuma penker ipiantrachu asanka takakmachuiti tusa nekatsa junaka akupniuiti. Ju chinkichikia jantsemea tukama sumpachirini nupa ayatek tsurinman tsara aan uweanka nupan ijatmauwaiti warikmas nupak ajan

² Nantarka kaya ánin áminiaiti, junaka nuwa ajanam taku ainiawai Nunkuiti tu enentaimias. Tuma ajanam tuke waketuk ipiakun auwaiti (aentsu numpe enentaimtus) kakarma surusat tusa nekaska aja araknum.

amuamnian, junaka *Nunkui* juní yuminmiauwaiti. Antsu, aitkiasan jantsemea tukama numin sumpachirini *Tatsemai* uweashmatainkia antsu *Nunkuikia* arakan nu nuwa aja nerenniuri achiakchamun ijatmarat tusa umpuiniaiti.

Shuar nuaka, ajarin ipiantar yurumkan ukuintiatsa juarniuiti. Emkaka yurumkan tsuiniaiti, tura tsanimrin tsupirniuiti nuyanka yurumkan ukuinniuiti. Kame tuke yurumak ukuinkiar nuwa najanamunmak atasha yurumak arar itiutainti. Tura ju awainkir aramu turuakuinkia *akintiak*³ tutainti, aintsarik yama aramu turuakuinkia *akume*⁴ tutainti.

Juní amanum, tii nukap ajanam mash najankur anentrutai iruneawai, kame ajanam enkemkur, aja ipiankur, yurumak ukuinkiur, yurumak arakur, yurumak tsuyakur.

Wats juyanka yaunchu aujmatsamun etserkatajai. Yaunchu iisajnia aitkiasrik, yaunchu aujmatsamu araknumiaka *Shakaimianu* tura *Nunkuiniu* ainiawai.

➤ SHAKAIMIANU AUJMATSAMU



Shakaimiaka kampunniu nérenniurinti
Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

³ Yurumak awenar jimiarakesh tuma aintiukesh aramu nu wanmak yama aramunmaya.

⁴ Yama yurumak aramu.

YAKAKUA JEMPEJAI

ETSERKA: Tsuntsumchi Tentetsa Marco Francisco

Yaunchu nuu jeanam yakakua *Jempe*⁵-jai, nuasha matsatu timiaja, tura *Yakakua*⁶ takakmastasa wee wemia timiaja tumakui nuwa nijiamchi penker namurak ayurawarar, akupena timiaja. Tura yakakua metsamnum matsamsar, takakmainiachiat, kaya akankenak, tatar amajainiak jaitu, jaitu aja matsatainia timiaja. Tuma tumakua kiakui jea kaunt wena timiaja. Nuaka aishmank tii takakmainiawai tusa nijiamchin namurak sanku autiar ayurainia timiaja. Tuma nuaka takat iyutai tusar weriaru timiaja tura jeariar metsan kaya akankea, akankea amarmanum jearwar iisar ániuka naki matsatainiawai tusar kajekar sunkipia nerent jurak iniarak iniartuk susaru ayurawaru tau timiaja tura sunkipia teremar suenka kapant keekaru teremkar nanchikiainiak nuiti yakakuanu.

Jempechikia entsachi umar kiritiak jiiniu timiaja takatnum, tura takas, takas warik mekmar waketu timiaja Etsa jintkiui waketu aja timiaja tumakui nuaka chicharainiak jempeka takakmatseawai tusar aya entsachi suinia timiaja tura jempeka takata amik meka tentechint tutumas takasu timiaja tura wai awaja ajintia awinisha, ikiukint timiaja. Tura jea wakitki nuwa chicharainiak tsanim kashik, kashik urum kupirum chankinium chumpiarum wetarum wai ukuna ikiukijna nui tsanim ukarta chikich wainmasha ukartarum puku .pujuirap tuinia timiaja. Tamaitiat nuwa antutsuk juniniak aja atma tusar pukutan pujursaru tau timiaja. Pukuki weam ajaka wankakar, wankakar wea timiaja etsa jira, jira aja timiaja tumakui nuwa tsuatmartasa wakerak wea timiaja tura jintkitia tukama aja wankakar weakui natsamak jujajai titia tukama juat juat tau timiaja tura nui jempechikia tsukint iimia waja asa, yurumka arakta tuu pujus juat najanaru tumanumia kusui tau timiaja tura chikichnasha aintsan aja pujuras panka najanaru tuma arumam kusui yuminraru timiaja Jempe.

⁵ Jempeka aentsuya timiaja warikmas takakmau, ásum. Tuma asa aishman takakmaún iniakmawai.

⁶ Yakakuasha aentsuya timiaja nusha wari takakmachu, nakia anin. Tuma asa aishman takakmachun iniakmawai.

➤ **NUNKUINIU AUJMATSAMU**



Nunkui nii nawanchiri shuaran suawai, tuma nii yurumkan untsuawai
Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

NUNKUI SHUARAN YURUMKA SUSA

ETSERKA: Shauk Dominga Ramu Tsere

Yaunchuka, shuar tsukamainiak yurumkan takakcha asar, kashik nantaki wear kisarnum wayawar kusutchi jurmainiak *unkucha*⁷ jurmainiak wekasar ashintsanmaya apapekar wesar entsa untriniam jeawaru timiaja.

Tura nui nuse saepe, inchi, yurumka saepe jakeki wininia wainkiaru timiaja tura jusha tuyan junia tusar apapekiar wesar nuwa yurumkan nijiak puja timiaja.

Tura uchin apujas puja timiaja nui yurumkan untsuak, mamanka amajas puja timiaja. Nui nuwa chichareak winiaja waitneasam yurumak ajamprusta tau timiaja.

Tura nunkui chichareak juiti yurumkaka jurumkitia tusa uchi susa timiaja. Tura chichareak wari wakeram nu mash seata tau timiaja wari yurumak aa, wari nusek aa,

⁷ Unkuchka kisarnum iruunniuiti, tumanumia yaunchu shuar nuna yu ainia tsukarin yurumka takakcha asar.

wari namankek aa, titia, mashi wakeramu takatcha, arakmatniusha mashi seata tau timiaja.

Tura juki wesar urukamtai ta tusar wari yurumkak aa, titia tuinia timiaja tutai uchi entsaki weamu wari yurumak aa tau timiaja. Tutai yurumkaka chankinnium mete piak papar aja tumakui tsekenkiar pee ajarar jea waniawar aujmatum ajaniak, juka juchashi tuinia timiaja. Aitkiasan wari nijiamchik aa tutai nijiamchikia ajasu timiaja.

Tura aishri tamatai nijiamchin jusa atakka timiaja *pininum*⁸, tuma aishmank jusha achik tuniampait tau timiaja tutai nuari chicharuk takamat umarta tau timiaja. Tura penker matsatainiayat mash takakainiayat utsumaniachiat aja weak uchin itiarak ikiukiaru uchi, penker wainkiatarun timia timiaja tura uchi itiarak matsamsar yajauchi seainia tau timiaja. Juní titia tutai, wari napik aa, wari jakak aa tikia tuinia timiaja, tutai jaka kauru tepenakui aniu kauru untsua tusar uchi kajerkar jichirin yunkunmin enketawaru timiaja. Turunamtai naseka, mayaikia suut umpuni numikia kakur aja timiaja. Tumakui uunt wekasatsa wearu waketu taakiar tseke taru timiaja. Tumai uchi yaki jea teri eketu tariaru timiaja. Tuma nui *Nunkui* uchich nampea timiaja juní:

Kenku, kenku juruitia

Para nuse yu ajamniium

Kenku, kenku juruitia

Ipiak nuse yu ajamniium

Kenku, kenku juruitia

Tsuntsumanch nuse yu ajamniium

Mashi untsua timiaja tura kenkuka saa waketu, saa waketu ajasta tukama jumamu taakin timiaja Nunkui. Tura nuyanka kenkunmani epemakar, epemakar ajasu timiaja. Nuaka ajanmania taar juu tukama mashit, kenkun tsupirar, tsupirar nunkanam emenkakaru, aya ijiachiri waitkiaru timiaja. Nuyanka nuu jukimiunmaya Takeant⁹ najanaru timiaja, tura takean sankun papachinia, yurumkan untsua timiaja, tura

⁸ Nuwejai najanamu nui nijiamanch umutainti, turutskesha apatuk enkerar yurumtainti.

⁹ Juka yajasmachiti jemas punu punumas enkemin, yurumka tsenkerin nemauwaiti.



nuaka yurumka sumainiak wekas aya jea wajas imiaj tukama takeantach ujunniuk wishirainia intiajchiri chiripich jinkiasu nampea timiaja, juní:

Takeanta, takeanta

Kar, kar, kar

Sanku, awarmasta

Kar, kar, kar

Takeanta, takeanta

Papachinia awarmasta

Kar, kar, kar

Tau timiaja, tura nuwa waurka jujajai wishikia timiaja nuna. Tura nuní wishikram takeanchikia tuja tuke pukun nunka tuke menkaka timiaja. Nu turunamunam tsuka juakaru nunkui yuminramu asar, sanku papachinia, sunkip wainkiaru yurumkasha tukus numi wainkiaru tiniu ainiawai *Nunkui* juminkin.

NUNKUI NUWEN JINTIA¹⁰

Pininkia intiakramtai ewejen kesatraru timiai nuwán, tura nuwe nanetra susam iniumatak uutsua amik chankinia juki nuwenam weu timiai. Tura weaj tukama, nuwe yajauchiri utsanman anentrus akai, akai enkea timiai. Nuka Nunkui timiai. Tura weantukam, Kunkui – Urukamea ain wekam? Jusha ániusha nuwencha yaki utsanka-Akai Susa timiai. Jéakmek najantsa iista. Tau timiai. Jeá ta penke nuwe najantratniun penkesha nekachu, najanki matsakui, yama nankamtaikkian wishikiainiyat, winiaja najatruakia tusa suinia timiai. Turuna timiaja.

1.2 AJA TIMIANTRI

Shuara enentainkia, imia nekaska nuwa enentainkia ajaka tii nukap iniakmamun takakeawai.

¹⁰ RUEDA Marco, Setenta Mitos Shuar, segunda edición, ediciones Abya-Yala, 1987, pág. 90

Nuinkia nuik tajana aintsan, ajaka *Nunkui* pujutairiniaiti. Tura yamaiya juishua shuar nuaka tuke takakainiawai nuna enentaimtusar *nantar* tura *takean*-jai nii ajarin, juka *Nunkui* iwiakmari enentaimtusar takakainiawai.

Winia nukur *takean* yuka yurumka nuken neta wainiak nui wainkiaip nuka *Nunkuiti* turutniuyayi, tura nukur chichak “wara warat nekapjai juka *Nunkuikia* winia ajaruin pujawai tura yurumkan tii nukap surustatui” (Wajai Rosa; ayumpum: 2013) turutniuya, nuka nekas tu wemiayi winia nukur mash uminniuyi.

Ajaka shuar nuanun pujawai tura tuke nii nekatairi takakainiawai nii Arutmarin Nunkui nuka nii penkeri ajarin tii nukap yurumkan suwaiti. Nuka nii iwiakmarin su asamtai tii penker wainiawai, arantawai yurumkari penker susat tusa.

Ajaka yamaiya juinkia unuimiatai ajasuiti, shuar nuwa nawantrin jintin asamtai ajanan weak juki jintintiu itiur arakmatain, tura takakmastin, nawantrinkia nukuri itiur takakma nuna iis mashiniu nekawai.

Ajanmaka mashiniu arakmatainti: paat, jimia, sanku, mama, inchi, tura tsuak nupa ii yajasmari takakeaj nu jakui tsuartersar tura ii uchiri jakuish tsuartin. Yamaiya juinkia ajaka unuimiatai najanaruiti tuma asamtai shuar nuaka nunquin tii wararin ainiawai. Shuar nuaka yaunchu nekatairijiankia ajaka iwiaku asa uchi wakanin ju tutainti nuka shuar nuaka ajanam waniatsa yapiniam ipiakun usumak tura anentrua *Nunquin* seuu ármiai. Tura nuwa uchi niichik nukurichujai waniawain tusa nakitin nujainchuka uchi wakanin juu tutainti.

1.3 AJA NEKAPKARI

Yaunchuka *aja* najanatniuka esantish penker nekapsuk najantainiuyi, tura nukuach Rosa pujupat test chichak “yaunchuka aja takastasar nekapsuk ayatik iisar urutma nukapa arakmatsa wakeraj nu ipiamar urutma uunta takaj nu ajaka najantainiuyi”(Pujupat Rosa; 2013).

Aitkiasan junasha nuu nukuachik tawai “tura nusha nunka penker iisar yurumak tsapakminia ajaka takatainiuyayi, nusha aishman nunkantka iistiniaiti numi uunt

atsamunam” (Pujapat Rosa; 2013). Nuna aujmatki weak junasha jintiawai “nujainchuka nunka jusar apaa iisar churuinia aniuikuinkia penkeraiti arakmamniaiti tusar nui aja najanin armiyai” (Pujapat Rosa; 2013).

Tura juu nukuach tana iantsan nui iruntrar takakmainiak nampernum puja anis nuaka nijiamchim jukiar ajamainiak wishirkutak ajau armiyai ni aishri tsuatan warik takasarat tusa, tura aja nerenniuri tsuat takasmanum ajape chikishma numin achik tsukintiani ajapa kuarmanum nankamakchamtainkia penkeraiti aja najanatniuka tiniu armiyai. Tura tsukintri numi ajapamu nankasmatainkia tuke tameawai tusar nuran takaki weu ármiyai. Tura yamaiya juinkia warinkish arakmatsa wakeruiniak: nuse, shaa, paantam, sanku, tuka, penker nekapmarar najanainiawai.

1.4 AJA ARAATSAR NUNKA IWIARTAMU

Mash takasar numik ajakar penker tsupirar iku armiyai tura penker kaakmatai jinia ikiaparar mash ekemamar nusha waka najantsuk numi penker esachu iruinia tsupirar nantujen penker *eper*¹¹ mash kemakar tsukinrish penker takasar uruma nui itit awajtin tusa (Pujapat Rosa; 2013). Aitkiasan, numi uunt aja yantam wajakuinkia nunasha ajau ármiyai, kame neachma nase ajakui nuwa ajana wekan maawain tusa. Nuya urum aja átinniumka numi nantuje wajainiancha ukui ukuiniu, ae aesu awajin ainiawai. Nuinkia, aja tsukintri ipiantramunmaka ju nukuach Tsunkinua Tentes tana aintsan “aja tsukinrinkia mejech tsuak arakmatiniuyi uchi tsuartin nu tsuakan aratin ii untri penke kajinmatcha armiyai” (Tentets Angelita; 2013)

1.5 ARAK PENKER JUAMU TURA YUUKMAMU

Jui tajinia juka nukuach Angelita Tsunkinu Tentets enentai juní timiaiti “nuwa araknaka penker iis juyayi. Emkaka tukusa numirin penkeran iis juawai. Shuar nuaka tsanimpian eweaka emkaka nuken kupir aentsan numirin tsupik, nuya tukusan penkeran iis ukuinkiamunman ara, chikichnaka akunar aja yamaram takakur araatin tusa itiutainiaiti. Nui tukusnaka penkeran iis ukuneawai, yajauchikia tii paan wa, utra awaiti, emkaka nuaka iis tii nerekuana arakri uuntana au penker awaiti. Nukap

¹¹ Numi penker keekcha ainia au tsupirar eke ekema najanma auwaiti.

tsanimp iruneawai. Uunt iisar tukuska jutainti, ju ainiawai tsanimpia naari; yampits, jiruan paarmach, kunkusar, pempech, sakutar, tsama, wanka, chikicha iruneawai. Aja penkerka untsuri Tsanimp pachimprar arakmana awaiti. Tsanimp jukar amikiar tsuak arak shuarti tsuamatainiana nekaska uchinu, nuya tanku ainia aunu. Tsuak araka nii tsawantrin arataint. Nuya uchich arak ainiana auna arakri jutauinti, iinchi, kenke, sanku, chikicha iruneawai. Nekas shuar ajaka mashi pachimprar arakmana yurumak ainiana, nuya tsuak, nuwaiti shuar nua arakmatairi. Tuma asa shuar nuaka kakaram ajarincha penker yurumak ainiana nuna arakma anentru puju ainiawai. Chikich eamtai araknasha namaknancha taku aarmiayi (Tentets Angelita; 2013).

1.6 PUKUAMU

Juu takatnaka aishmankesha, nuakesha najaniuiti, aishman pukuakui nua arawai. Yaunchuka pukuakrikia nakaka pukuchu armiayi, yamainia juinkia turuniawai. Nuka yamaram pukutainti. Jui pukuir chikich pukuakrikia jimira chikiar pukutainti. Aishmanka wai najaneawai juka pukurtin penkeraiti, pukuakrikia menaintiu wa najantainti waijai (Tentets Angelita; 2013).

1.7 ARAK ARAMU

Tukusa numirinkia nekapma ii kunturijai tsupitainti. Nuya penker juktasar itiantai yajauchikia ajaptainti, nuaka tukusa numirin chankinium chumpiawar entsakiar wa najanamunan araki araki weawai. Nuuk tusan numirin aratainti, wa najanamunan, turakur uunt ajanam untsuri tsanimp iruneawai nuuk penkeraiti. Nuaka nekawai puju Tsanimp nuya kapaku tsanimp tua ainia nuna, tuma asa imiankaska kapaku arawai nukap, nuya ujumaik arawai pujunka, nijianchi najaneaka kapakujai najaneawai ju imia penker nijiamchiri iismaiti aishmanjainkia tura pujuka imianchaiti (Tentets Angelita; 2013).

1.8 ARAKMAKUR ANENTRUTAI

Arak arar anentramu untsuri iruneawai. *Nunkui* anentrutainti aja nukuri asamtai, arakan penker iisat tusar sankut tsakar penker nerekat tusar, aentsak aja nukap katsuarat tusar, chikint awamit tusar, nii aja nukuri asamtai anentrutainti.

Nukuach Shauk Dominga Ramu Tsere anintrusam yurumak arakur anentrutainkia juwaiti timiayi:

NUNKUI



Nuwa Nunkuin anentrawai yurumak nerekun ukuintratsa
Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

Anentrua: Shauk Dominga Ramu Tsere

/Nunkui/ nua asan

Nunka ikiarkuta winiajai, winiajai

Tsaninchinia, nankimkiarkuta winiajai, winiajai

Tunamkaitjai tusan yajauch enentaimsairap.

Tsanimp nuwaitjai. Yurumkatirmesh, winiakui warastarum

yamai tura kasinsha

apampajai.nunkui nuwaitjai, tura nuachitjai. /

Nukuach Angelita Tsunkinua Tentets antsu niinkia nupa uweakur anentrutain jintiamai nii aniam, juka juní tawai:

NUPA EWEAMU

Anentrua: Angelita Tsunkinua Tentets

Nunkui nua asana,
Nunkui nua asanakutuya,
Kashinki, kashikiya,
Iniantara, naka,
Nupaana kaya, nupana kaya
Ajantara umakinia,
Aya weajaitia, aya weajaitia,
Nupana kaya kamanta umakinia,
Weajai kashinki, kashinkiya iniantara,
Naka nupana kaya chaiwiniawaitia,
Aya turutuna nupana kaya,
Nantujena tujunu turututu akinia,
Tatu ajinkinia.

Nutiksan, nukuach nuik jintiania nuke chikich anentan jintiawai, juka ajanam weakur anentrutain.

AJANAM WEAKUR ANENTRUTAI

Anentrua: Angelita Tsunkinua Tentets

Aniasma: Angelita tsunkinua tentets.

Nunkui nua asana,
Nunkui nua asajatu,
Kashinkia, kashinkiaya,
Kusuma weajaitia,
Nantujachiruinia ayaweakuna,
Kusuma, kusuma weajaitia,
Nunkui nua asana nakutuya,
Yurumaka untsua, untsua weajai,

Kashikia, kashikia,
Kusuma, kusuma weajai,
Nunkui nua asana,
Kashikia, kashikiaku,
Yurumaka untsua, untsua weajai,
Aí untsurkatai weaja, weajainia,
Weaja, weajaitia.

Nutiksan ju nukuachik anentan jintiawai pukuakur anentrutain, juka juiti:

PUKUAMU

Anentrua: Angelita Tsunkinua Tentets

Nantaru, wearu aya shintiarsakia, shintiarsakia,
Shakaimia uchichiya iwiakansu aya shintiarsakia, shintiarsakia,
Nunkui tuntupena tu, tu, tu awamayi,
Tampa shamakana umajai, nantu ajachirui ajachiru,
Tampa shamakana umaajai nunkui nua asa,
Asana nunkui nua asa asana, Kashinki, kashinkiya iniantra nunkui nua asa
asantkuya,
Shamakana umaajai kashinki kashinkiya,
Iniantra tampa shamakana kapanta umakinia,
Umajai mete mejataya umajai Nunkui nua asa,
Asantkutu, kashinki kashinkiya iniantrana.



AKANKAMU II IINIUNU NAJANMA TURA ARAK IAMU

2.1. NUPARI TAKARMA

Nekaji shuar nuaka anermak ajarin tuke pujurin aarmiayi yamainia juisha nuu pujutainiak takakainiawai nush mashichu, wats wi winia nukuchrun isuitjai winia irutkamuruin ninkia yaunchu ii pujutairin nuna takakainiawai, ninkia tuke nii ajarin enentaimtus pujuiniawai, ninkia kashik nantakiar nii aishrin apatkun iniarkar ayura itiuniawai, chankinian entsak jinia akawar wenak jintia kakantar chichakar ju ju ju ju yajasam chinki yuun amikiar yawan juki, turachkusha nii tiranki nemarainiawai.

Ajanam jeawar ajan ipiantrar maman tsatsarar nii wakeramun tawai nukuachi shauk dominga ramu, yaunchuka ajan ipiantainiaka kashi kashinin ipiantin armiayi, unupkaij tusar. Ajanam enkemawarka emkaka tentakar mashi arak arakma tsakainiawash tusar isar, tura uchin entsaku asanka, yapichirin ipiakjai yakarar, tsanimp nii numpen umutrain tusa turutainti, nu mash turakur Nunkui anentrutainti, nuya tsukin ajinkia wajamunam jii ikiapatainti turakur weakur nupa takarki jinium aiskir wetainti. Nuya tsanimp tunamakarain tusar yajauchiri kupirki wetainti, mash japimkiar tsuat jukar jea itiurtainiat turutainti. Tuma iinchi ukaki weakui tsakari kupirki naekenka yuturkir itiutainti, kenkesha tsakaki weakui ayamach numi awajtuar nui wakattusar, aentsan miksha turutainti tsanimnum achimprain tusar, turakur mashi arak ainiana auka penker isar tsakatmatainti.

Nuya nuaka ajan ipiankui, aishmanka ajan tsukintrin ipiantin armiayi yajasam yuawain tusar. Waketainiak jinia nukap ikiapatar itiuniawai (Ramu Shauk Dominga; 2013).

2.2 YURUMKA SUNKURI

Yamainia shuartikia iik enentaimsar yaunchusha sunkursha amiashia araknasha. Tii nukuach shauk dominga ramu tawai, yaunchuka araka sunkurinkia nekashtai auyayi

aya tsama kuir yuakur akareawai tutainiuyayi. Mamaka aya kashai, katip yua itiukmia nuke kauwaiti. Nuyanka japa tsanimpia kuirin yurua nuin tunamawaiti. Sawaka aya nusen yuwai nuya papachinian kuirin napurak itiuwaiti. Nuyanka weeka champiaran nuken yua tunamamtikniuiti. Juna nukuach takui yaunchuka sunkurka atsuyayi iin nunkenka. Aya kampuniunmaya yajasam mamanka amuyayi, nusha aishman nakak maa emenkainiuyayi tura ajarinkia penker ayampruk nukap nerekat tusa iawai (Ramu Shauk Dominga; 2013).

2.2.1 YURUMKA EMESMAU

Nekatniuitji yajasmach tsanimpian emesin ainia au, nukuach shauk dominga ramuaujmatmanum etsereawai, yaunchuka arakan emesniuka ju ainiawai, japa, tsanimpia kuirin yuwaiti, kashai, yunkitsjainkia mamarin yuwaiti, nuiya uchich yajasam ainiana auka mash arakan nuken yuwaiti ajanam arakma ainiana nuna, weeksha, sawasha, nuya akach awai arakan nuken amutin, nuya mamarin yu, mamarin yu ju ainiawai; uwinch, tunkurua, yuntui (Ramu Shauk Dominga; 2013).

2.1.2 YURUMKA SUNKURI AKANTURMA

Shuara pujutairi nekamujainkia araka sunkurinkia nekachmaiti unuimiatra ischamu asa, imiankaska tsanimna; tuma asantai nukuach shauk dominga ramu intrajai wari sunkura araknasha achiwiat nuna, aujmatmanum turuteawai aya tsanimpia numiri kauwaiti yumitin nuya mamari, juka tuma asantai kucha kucharmatniunam aja takashtainti (Ramu Shauk Dominga; 2013).

2.3 SUNKUR TURA YAJASMA YURUMKAN AMUAKUI AYAMRUKTIN

Emkaka yaunchu sunkuran itiura tsupin armia arakan achikiain tusa un aujmitsataji. Nuik tajinia yaunchuka sunkurka irunchauyayi, wainchatai yamainia jui jinkiaru ainiawai arakna. Tuma asantai nukuach shauk dominga ramuaujmatmanum etsereawai yaunchuka yajasam maman kasameakuinkia kashikmawar yawan jukiar ainmamtikin ainiawai, turawar yajashmancha jeachat akupainiawai nuni ayamprin armiayi. Nuya shuninkia yunkunawar jimiajai jinium epenawai chikicha amukarat tusar. Yamainia juinkia nankamas sunkur jininawai araka auncha nankamas

achiniawai. Yaunchuka ainkiamtaisha yunkunawar emenkain armiayi (Ramu Shauk Dominga; 2013).

2.4 ANENT

Jui anent jintiajnia juka Shauk Dominga Ramu anintrusar najanamuiti, ju nukuach anintrusam juní anentruamai:

AJANANU NUPA TAKASTASAR WEAKUR

Anentrua: Shauk Dominga Ramu Tsere

Jempe nuachi asanakutu, asanakutu
Nupamishnaka jamarkutake
Winiajai, winiajai, winiajai tiarum
Umpuma take umatmakijiai, umatmakijiai,
Tatsemai nuachi asanakutu,
Mai tseke mai tseke ajatmakuna nupachiniaku,
Umpuma take tutumprakinia umatmajai kapantu,
Kapantu awanmakijiai awanmakijiai.
Jempe nuachi asana, asana nupamishnaka,
Umpuma take umatmakijiai, umatmakijiai,
Timiatai ayayi ajana wajasar.

YURUMAK PENKER NEREKAR TUSAR

Anentrua: Shauk Dominga Ramu Tsere

Nunkui nuachi asanakutu yurumkachinia untsuaku, untsuaku
Wajatairinia wajatairinia nunkachiniaku,
Ijikmakurta /, winiajai, winiajai /
/winiajaitiarum /taramchiniaku/ untsuaku, untsuaku,
Winia nukuruinki yurumkatirmesh,
Waratarume, waratarume, waratarume



Kashi mamaku winiakuirinki wampakrasarme,
Winitiarume, winitiarume kasha,
Mamaku tsekemprusarme tepentritiarme, tepentritiarme,
Wantsa nuaiti tusarme, tusarme yurumkatirmesh,
Tunamprukirpa, tunamprukirpa wantsa nuachi,
Nankimkimiusha, winiajaruinkia waratarume, waratarume,
Nunkui nuachi nuchirijai aeprumkimiu,
Warirukanki tunamprukitia, tunamprukitia.

TUKE TARAMKA PUJUSTA TUSAR CHIEE ANENTRUTAI

Aniasma: Shauk Dominga Ramu Tsere

Chiee nuachitja, chiee nuachitjai,
Tara wararkuna chiee wekainiutjai,
chiee wekainiutjai,
Kura kurara, waa wekakuna,
Winia yuranchirna
Tuke namursana, chiee wekainiutjai,
Chiee wekainiatjai winia yuranchirna
tuke namursa,
Kashi tsawantmaka chiee chieeya,
Waa wekainiutjai, waa wekainiutjai
Tara untsuakuna chiee wekainiutjai,
Chiee wekainiutjai chiee nuachitjai, chiee nuachitjai.

AKANKAMU III

JUAMU TURA SURAMU

3.1 YURUMAK JUAMU



Patricia Tupikia nii ajarin yurumkan tii nerekun ukuiniui
Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

Yurumak penker ipiantramuka warik nerek, jeawaiti, tura chiki, papachinia, inchi ainiana au timia warikmas neren ainiawai yama ajanmanka, tura kunam mama aratainti yama ajanmanka warik nerek jeau asantai.tuma nua, nua yutainti.

li untrinkia chichainiak yaunchunia nuwaka ajanam yurumkan uwenaksha mash metekmas purirka uwechu armiyai, nunkui yuminrurain tusar, yurumkan uwenaksha ayatkarin ewen armiyai ankan ajasmatai nupa nupakain tusar.

Shuar ajanmanka pachimrar arakmau aarmiyai ii untrinkia tsuak nupa aentsna tura yawanu ainiana aunsha, pamtam, sepui weantu nii utsumak takasmij tusar mash arakmau aarmiyi.

Nukuach Dominga Shauk Ramu, chichak timiuka jimiara uwi pujus tsamawaiti turantai yaunchuka timiun arawarka jimiara uwi pujusmatai nii shuarjai tuakar

aujmatesar timiun ataiwiar namakan nijjakmau aarmiayi, tura masuka tii warikmas jeawaiti auncha aintsan namakan nijjatsa arakmau aarmiayi.

Tura yamaiya juinkia aya suruktinian enentaimias arakmainiawai mashi arak ainia aun tuma asa yaunchu arakmatainkia menkaraiti, tura aintsan ipiantainiaksha yamaiya juinkia tseasjai ukatkar nupansha ikiajiniawai, ajansha aya ewejmatkeka ipiantainiatsui tuma asa yamainia yurumkaka, yaunchunia aarmia aniuchuiti nukap unuimiarmajai iismaka tuma asar tii sunkurmaji yamaiya juinkia.

3.2 ARAK UKUINMA TSAWAN AKAANTUKMARI

Jukmaktin jeamu jintiatat tusarkia emamkesar juarkitnuitji warii tsawantinia arakmaamuit nuya juarkitniutji, tura yaunchu ii untri arakmatainkia tsawant tesamu aarmiayi nuu tsawantin arak penker tsapak neren asamtai nu istinietji, emamkesar shuara pujutairinia nujai, jukmatin tsawanka tsapniujai akantukmaiti, nuna penker iisar, shuara pujutairi nujai, tura yamainia tsawant tesakmanujainkia akantratniuti uwi nanturijaina mur, nunkui, esat nantutin ii untrinkia yukupu shiniutai arakmawartinian waurtin aarmiayi.

Atsakamu tesakmanumka arak juktinsha nuya aratniusha penker isma ainiawai, nu tsapnuinmaka chinki shiniakui isar shuara aratairinia nujai aratainti, tura chinki chichak winiawai winiawai ajakuinkia arak aratniun untsumui tusar takatan warik takasar arakmau aarmiaji jukma aan.

3.3 PENKERI TURA PENKERICHU

Juu arakna aujmatesamunam Angelita Tsunkinua menaintiu penkeerin arak jukar suruktinian jintiawai.

1.-mamaka nijjamanch najanar umutainti, turar takatnumsha kakaram takakmastasar umutainti.

2.-yurumkajainkia nijjamanch najanar surukar kuit waitmatainti.

3.-yurumkanka kuntin kautkui maar yurumtainti

Juu yurumkaka yajauchirinkia takuchuiti tawai, tura yurumkaka penker ismaka tii penkeraiti iniash iwiartain takakui, juna yurumainiak uchi tii penker tsakawaiti,

yaunchuka ii untrinkia uchirinkia yurumkan pachimiar uyurin armiayi tsuakjai ukatkachman turak penker, kakaram tsakatmau ainiawai. **Enentai apujma** yaunchu uunka yurumkan awii irar tamatai ajamaksha yurumkan pachimiar papachinia, kenke, inchi, sanku, mama, weantu enker mete aimiak ajamau ainiawai, yamaiya jui iismaka yaunchu yurumtinkia tii iniashi iwiartairin takakuiti tuke tsawan nunisan yurumin armiayi ii untrinkia.

Mash arakna nii iniashi iwiarniu akantukmari tura chikichri ainiana nuka papinium aarma pachimra arakmatai jintianmaya aa jusamuiti matsatkamu wakis numia nerentin Gonzales Nelson.

INCHI



lisma: www.domyfruit.com - 480 x 319

Aentsri: Convolvulácea

Naari unuimiarma: arakna

Naari pachimramu: arak, inchi, kumara, inchi.

Tsapaimiuri: iinkis nunkanmaya.

Utsumkari: inchikia iniarkar yutainti aentsu yurumtainti tura aintsan kuknasha penkeraiti tura nijiamanch uyumkatsar apujtutainti.

Iniashi iwiarniuri: tii penker iniashin iwiarniuti kakatai sukartiniaiti.

KENKE

Aentsri: Dioscoreácea

Naari unuimiarma: Dioscorea spp.

Naari akantramu: uunt kenke, papash kenke, kai kenke.

Tamari: tuke junia arakaiti nunka penker

Takatairi: eep yurumak awimiua aniuti.

Iniashi iwiarniuri: kenkeka tii penker iiniash iwiartain takakui.

MAMA



Tuya wankiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

Akantramuri: Euphorbiaceae

Naari unuimiarma: Manihot esculenta

Naari akantramu: mama, mandioca, guacamote, macaxeira.

Tamaari: ii nunkenia tsapainiaiti.

Takatairi: juka mash utsunkaiti numirisha, arakmatainti, nukenka yajasmach yutai ainiawai tura nerenka nijiamanch najanar umutainti.

Iniash iwiartairi: nerenka ti penkeraiti iniashin iwiarin ainia aai. Ewej emka kuntutan takakui.

SANKU



Tuya wankiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

Akantramu: Araceae

Naari unuimiarmanum: Xanthosoma sagittifolium

Naari akantramu: sanku, uun sanku, tsank.

Tamari: tuke junia nunkanmaniaiti.

Takatairi: juka aentsu tura yajasma yurumkente, awir turutskesha tuimiar nuya nijiamchisha najantainti, nuya nuke kaira auka yunkurkanam pachitiainti.

Iniashi iwiarniuri: sankuka yumirtiniaiti tura nawe uwej tura menaintiu nawe usumtai akantukmaiti papaaintsan.

PAPACHINIA



Tuya wankiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

Akantamu: Araceae

Naari unuimiarmanum: Colocasia esculenta

Naari akanturma: taro, papachinia.

Tamari: Originaria del sur este de Asia, entre India e Indonesia.

Takatairi: juka tuimiar tura aya awirsa yutainti.

Iniashi iwiarniuri: nii nukenka tii penker chikich nuká yurumak ainia aintsankete iniashin iwiarniun nukap takakui.

3.4 SURAMU

Súramunmaka nukuach Angelita Tsunkinua Tentets juní chichawai “wikia feria akui kunkuk, achu nijiamchirin pininum namukan jiiniujai. Tura nuyanka papachinian, sankun, kenken, inchin, yurumkan jinium iniarkan juuwaitjai.

Nuya kashai namanke, shushui namankejai namaj aijiamun nunasha juwaitjai. Mashi juwaitjai, mukinniasha wearan, nuse miikjai naneran juwaitjai. Juna mashi jiiran iniakmasan imikian, urum súriniaitjai” (Tentets Angelita, ayumpum, 2013).

Nukuach tana nuka nekasaiti. Wi pujamuirin Shuar Achuar Uunt Unuimiatainian Unuikiartin Ajastasar Unuimiatai, arak iniakmamsatarun tusa ipiamakui pachinniuitjai, nuinkia tii shiiram iniakmam wearmai. Juna iniakmas amuniak ya imia penker iniakmasa nuna imiatkinian su wearmai nujai kakar takakmasat tusa, aintsan arakan yapajia wearmai nui mash pachinkiaru. Ju jutikiamunam nii iniakmasa suruktinian taku wearmai. Shuar Achuar Uunt Unuimiatai tajana juinkia juka tuke uwi jeamunam jutikiu atin tusar chicham jurusmaiti. Jui jutikiainiana aintsan chikich irutkamunmasha nuya apachnumsha najanna weawai. Kame ju aujmatki weakur wainji, arak chichamramuka tii nukapchaiti, tuma asamtai nuna araka takakainiasha arakri iniakmainiak tuke suru achamnia ainiawai.

Nuya chikich itiur arak surutain tusa iismaka, nekas nu yutai nakak surutainiam jiirar surutainti. Tuma asamtai juní timiana nusha iisha aintsarik enentaimji “li arakkri surutainmaka (nusha ajachu) apachna aantiakuiti ayatek chikichik araknak itiaruana ánin, nuya imiatkin najanamu ukattaiya ánin. Nekas jujainkia kuitriniashminiaiti. Awakmamuka ayatek ii takatnum akikmajnia nuin mash weawai; kuit itiumastinkia



juatsui. Kame nu kuit ishichik jiinia nujainkia unuimiatainiam, iwiarmamkanam, tsuamatnum nuya wekasatniunam amuaji. Ayatek ju arakak jiiniaitji: kukuch, paantam, yurumak, shaa, paat, miik, kajui nuya kakau.

Mash arak aujmatjinia juka imia nekaska tii nukap yurumatniunam yainmauwaitji. Suruktin yupichuchuiti, kame aentskar jukitin tii itiurchataiti, aintsan mash iint nu arakak irunu asasha wari nuke mash suruktatsar jiaji, aintsan nuke nuke asa yapajiatsha jeatsji. Imia nekaska ii arakkri surukta tamasha nekas apach aach niinkia pujuinia asa nia nia surutainiam anetainiawai, aintsan apachkia ii arakri achiakajnia aunak tsuer nunkanmaya niisha nuna suruktatsa itiaiawai”¹²

Urukamtaiya ii arakkri iisha surutainiam jiatsuj nuka tii nukapete chichamka. Ju enentainiam jui wii shuarun anintrusuitjai urukamtaiya arak surutainiam jiatsrum tusar, ayatek juní tuiniawai ii arakrinkia timian iischamuiti, nuyasha penke nunkach seamainiawai tu wenawai. Tuma asantai ayatek ninki yuu wenawai, turutskesha nii shuarin ayam wenawai nuranma pujan.

¹² <http://cgsha.wordpress.com/2009/04/12/plan-de-vida-del-pueblo-shuar-arutam/> INTERNET, 18 octubre de 2013.



AKANKAMU IV

IINIUK YURUMATIN TURA YURUMATIN AMAMKEMMA

4.1 IINIUK YURUMATIN

liniu yurumatin tajana nuna aujmatsuk, nuya itiura imia nekaska winia pujamuirin ania nuna etsertsuk emkaka iiniuk yurumatin warimpiait nu nekatai, unuimiararunu enentai achikiar jintiatatai tura aintsarik nii enentaisha jintiatatai.

4.1.1 Iiniuk yurumatin paantmatkiamu

- Aents niniuriniak takakainia nuwaiti arak arakmatai ainia nuna iistatsa aitsan wari pachiniainia nu arak najanmanum, kame mash arakmau ainia aun, tarimiat aentsnasha, namakan nijjakmau tura mash imiatkinian najanin ainia au nii enentaijiank takakmasarat nuya metek enentaimias tusa. Jutikiakur, aentsu yurumkari sunkurmakcha suaji, tii kakarmari achiaku nuya aitsan niniurinin araantuku¹³

Ju iiniuk yurumatin paantmatkiaka tii timianaiti iiniuk yurumatin emtuktinnium, kame ju paantmatkiaka enentai najantanam jukimniaiti jui tana aintsak “Ju jutikiatsarkia nekas yaunchu ii uuntri najantairi awainkir iisar paant najanatniuiti; kame iinik kuit peper ajatin nusha chichamrukar najanamniaiti, tumanumia mash aents arakrijiai surutainiam pachinkiarat tusar nusha chichamruktiniaiti, juka mash metekrak surutainiam pachinkiarat tusar, nuyasha arakmau arakrisha timian iisma nuya penker akikma áti tusar. Aitsan ju enentainmak yurumak suramusha penker sunkurmakchamu suruktin nu enentaisha apujtuntsatui. Uunt aents matsatkamu najanamunam nuya nukap aents pachimramunmaya mash pachiniainia amanum ayatek araknakka chichamrukchamniait, antsu aents yaaktanmaya-kampunniunmayajai aujmatas ama metek átiniaiti, aintsank aents kampunniujai

¹³ <http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria>. INTERNET, 18 octubre de 2013.



junaiyamusha metek átiniaiti. Nuinkia mash taji, iiniuk yurumatniuka ii nunkeyan átiniaiti, chikich nunkanmayaka enentaimtusma áchatniuiti”¹⁴.

- **liniuk yurumatniuka** aents ainiana au nii takatriniak, yurumkenak chichamrukat nii chicham jukimiu nuna araantuk yurumatin amamkemma jeartiatsa wakerana nuna iis emtuktiniaiti. Jútikiamunmaka ii arakri chichamruktin winiawai tura chikich yurumak yajania najankamu ainia auka tsumamamu átiniaiti, nuyasha yurumak tii nunkach suramusha chicham jurusma átiniaiti¹⁵.
- liniuk yurumatniuka aentsu niniurinti penker yurumatin nii wakeramu iis, yurumak wainkiamnia, nuyasha nii arakri nii wakeramu najanatin. Chikich iruntraru ainia aunka iitsuk, niisha nii enentainiak juki arak emtuktinian jintiawai¹⁶.
- **Art. 281.-** liniuk yurumatniuka nekas uunt nunka matsatkamu takatrinti timia nekaska nii aentsri, nii tuakmari, aents nui mash matsatainia yurumatniun taasaraink tusa, yurumak sunkurmakcha tii penker ayashin iwiarin yurumak tuke ati timiaiti¹⁷.

Ju paantmatkia iisar, tii paant nekaaji urukamtaiya iiniu yurumatin chichamrukmaid, ayatek yurumatniunam itiurchat aa weana auk iwiarataj tichamuiti, antsu ju chichamjai iiniuk yurumatniujai mash aents ainia ausha niniuriniak tura nii pujutairiniak ayamrukarat tusar ju chichamka jukimiuiti.

Nekas nekajnia aintsarik, kame aents niniuri araantukchamuka nuna ayamruiniak wajararu ainiawai, timia nekaska yurumtairi metekmatin chichamramunam. Kame juní aujmatmanum, wi pujajna nui aents iruntraru wajararu ainiawai kampunniun ayamruiniak, imia nekaska entsan ayamruiniak wari juka Ekuatur papi umpuarmanum araantuktin tusar chichamkamumu ayu timia aa asamtai.

¹⁴ <http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria>. INTERNET, 18 octubre de 2013.

¹⁵ http://es.wikipedia.org/wiki/Soberan%C3%ADa_alimentaria. INTERNET, 18 octubre de 2013.

¹⁶ <http://www.soberaniaalimentaria.tv/>, INTERNET, 28 octubre de 2013.

¹⁷ http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Constituci%C3%B3n_del_Ecuador_2008__Soberan%C3%ADa_alimentaria. INTERNET, 20 octubre de 2013.



Ju enentainiam timiaiti “iiniurin yurumatniuka imia nekaska kuit ii nunkenin ana nuna chichamrawai aintsan surut ii nunkenin tura mash nunkanmaya chichamrawai, tuma arakmau ainiana aún, namakan nijiakmau, imiatkinia najanuk takakmau ainia auncha mashi takatrin nii enentaijain najanawarat tusa chichamrawai.

liniuk yurumatniuka surutan tii paant najanua, tura aents kuitriniatniun átuawai, aintsan yurumatniun najanin ainiana auncha penker yurumkan najankarat tusa nunasha chichamrawai. Tuma mash nunka chichamrin ainiana ausha, entsa iin ainiana ausha, waka apampain, arakmatain iin ainiana mash au yurumkan penker emestsuk najanin ainiana au ewejen áti tusa mash iniawai.

liniuk yurumatniuka nekas mash aents araantunaikiar matsamnaisami, muijkiamu áchami mash metekrak anturnaikiar matsamtai áti timiaiti”¹⁸

liniuk yurumatin timianum Ekuaturka yurumak tseasjai pachimkiar najanamu áchatniun ayamrawai. Tuma juka umiktin papi najanamunam nuisha juka kara atiramuiti.

¿Warimpiait yurumak tseasmamua tura itiur najantain? ¹⁹

Yurumak tseasmamu tajana juka kame iwiasu nii akinmarin pachimramuiti, imia nekaska aishmankan nuan najanin chikich iwiakujai pachimkiamu ainiawai, jutikiamuka imia nekaska arak yurumtai ainia au juní najankamu ainiawai.

Yurumak tseasmamuka jimiarnum nakaneawai:

Nupa maatai glifosato katsuntin (juka sunkur tii kakarman katsunniu eketkamuiti) tura yajasmach ainiana auncha katsuntin.

¹⁸ <http://www.soberaniaalimentaria.tv/>, Declaración de Nyéléni, Selingué, Mali 2007, INTERNET, 18 octubre de 2013.

¹⁹ <http://semillasysalud.wordpress.com/%C2%BFque-son-los-transgenicos-y-como-se-hacen-2/>, INTERNET, 22 de octubre de 2013.



Nupa maatai glifosato katsuntin: Arakan nupa ijintiaian herbicida naartinian katsunniuiti nuink arak surutainiu. Juka nekaska **arak soja naartinnium** jutikin ainiawai. Ju nupa ajakin nupa ukatramka mash ajakniuiti ayatek ju arak jutikiamunak ajakchaiti. Ju nupa ajakniuka juní naartiniaiti Roundup Ready o Glifosato.

Ju nupaka herbicida katsunniuka ayashnum nekas timianchaiti wari emesmaka najanamu asa, nekas juna tseasan herbicida tii takakainiawai, tumanumia nekamuiti ayashin tii emesniuiti imia nekaska juní; tsuamashtai sunkuran sukartiniaiti cáncer naartinian tumashkesha nuwa ajaprukuka ishimkimniaiti. Chikich enentaijjainkia juu arakka nii kankapejai nunkaya yurumkan ishichik yurumniuiti. Soja tseasmamtikiamuka pampashtainiam tura uchi jatairin achiniaik awai, yajauch najanatnum tura uchi kajintri wampu akinniuiti.

Yajasmachin katsuntin: Juinkia arakan pampatain tseasa takakun najanaiyawai jujai toxina del Bacillus Thuringiensis, tuma asantai weeksha wantintichu ainiawai. Bacteria Bacillus Thuringiensis (Bt) tajinia auka yurumkan aka ampujen chinkiamnian najanaiyawai, shanum áminiaiti imia nekaska. Weekka turutskesha akaka yama yuakun yau ainiawai tuma asa yucha ainiawai, antsu shuarnumka yukar yukar uwekamam sunkurka yaitmataik tuaki weawai ayashnum.

Juna tinia iniaisan, timian enentaimjiai iiniuk yurumak tamanum tuaku ainia au yaimkiamu etserkatin, watekea wi tii paant iisuitjiai kame juní apach chichamjainkia titiajai Proyecto Cóndor, la Agencia Suisa para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE, la Cooperación en Ecuador de la República Federal de Alemania-GTZ, takat najanamu Etsa jiintiaianmani nuka paka tepakmanum, imia nekaska Pankiniam yura Waaksanam najanamu INIAP-jai takat najanamu.

Juka iiniuk yurumatin tajinia nuna tii nukap chichamrukuiti tarimiat aents tuakmajai, nekaska shuarnumka matsatkamujai tura irutkamujai, kame iiniuk yurumatin tura yurumatin amamkemma tamanum nuna chichamrak nuwa tuakman najana ainiawai tura **aja** najanatniuncha yaimkia ainiawai shuara nekatairi menkakain antsu ikiakarmi tuu enentaimias. Jutikiamujai tuke nuwaka junaka ikiakaki wenawai ayatek uchiri yurumke iwiarturmi tusa nuu enentaijjain.



4.1.2 liniuk yurumtai enentai jurusma

Nekatin tura enentaimratin nuu enentaijjai juna iiniuk yurumtai enentai jurusma aartin tímianaiti. Wi enentaimsamka ju nekatniuka tímianaiti uruma nui unuikiartin ajasan wi shuarjai takakmastin asan kame iniua nu ayamruktin.

Wats juyanka iiniuk yurumatin enentai jurusma tajinia nu ujuk anaikiatai nantujenmaya iisar ukuinkiamu **almanara consultoría social**²⁰.

1. **Tuakmanumia yurumak pachiniawai:** niniurin aents ayamrak yurumatin, ayashi iistin, tura mashiniu chikichkimas iwiartumartin, aents tuaku ainia au, mash irumar tsukamainia auncha ayamruktin, aintsan itiurchatnum pachitaiainiancha nuya yurumak chichamrukmanum pachikchamu ainiancha, aintsan arakna, waakanu nuya namaka nijiakmau ainia auncha.
2. **Yurumatniun achiakainian timian uwekamui:** liniu yurumtaikia aishmanka tura nuwa niniuri ayamrawai, aintsan arakmau ainia auncha, imiatkinian najanin, namakan nijiakmau, yurumkan najanin tuma nii takatrin mash ayamrawai; tuma nuna araantuiniachunka shitiawai.
3. **Yurumak najantai iruntramun wainiawai:** liniuk yurumtaikia yurumkan najanin ainiana aujai tura yurumkan sumau ainiana aujai tuaktinian chichamrawai; tuma junaka ajapen apujeawai chicham atirtinnium yurumtai chichamnum; chichamjai yayawai yurumka waririnkish utsamun iin ainia aun; aitkiasan yurumkan timianchan yuu ainia auncha chichamjai átuawai; Uunt matsatkamu ainia au uuntrin itiur anairamu ainia nuna chichaman suawai, nutiksan yurumak emesmakma chikich nunkanmaya ii nunken enkemu kuitia iwiasmatsuk nunasha chichaman patateawai.
4. **Nerentin ajawai nii nunkenik:** liniuk yurumtai tajinia nu nuik enentai jurusma chichamjai nii nunkenik nerentin ajawai nunkan, saakin, entsan, arakan,

²⁰ <http://almanara.es/los-6-principios-basicos-de-la-soberania-alimentaria/>. INTERNET, 22 octubre de 20013.



waakan tura namakan tura niniuriniak timian uwekamui. Niikia mash utsumamun jusa iismin ainiawai mash pujamunam iwiasu ainia au ayamrukmi tusa; nunka niniuriniak ajamunam aents nui matsatainia nerentin ajarar matsamsarat tawai; aents yurumkan surin ainiana aujai penker chichas matsamsarat tusa nunasha chichaman jurus takuwaiti itiur nuink aink tusa; kampunniunam iruneana au chikichik nerentin ajararaink papinium chichama ejer tusa nunasha enentai jurus takakeawai.

5. ***Nekatain ikiakawai tura itiur najantain:*** liniuk yurumtai tajinia nuka itiur najantain nui achitkiawai tura nekatainiam nui aanum yurumka sukartin ainiana aunu tura tuaku ainia auncha nii enentaimsan najantai takaku tura juutainmasha, imia nekaska mash nekatai ainia auka uruma nuisha nekamu áti tusa; shitiawai imiatik najantai nunkan emesmainia auncha.
6. ***Kampunniujai takakmawai:*** liniuk yurumtania kampunniu tsankari nasharmawai tura jujai takakmawai nekas mashiniu pachimiar, kampunniun araantuk, tura juniamunmaya tsawan nankamak tsuersha yapajiana auncha iawai; aintsan nunkancha tsuartatsa enentaimtiniaiti kame niisha aitkiasan tsuarmarmi tusa; tura amuak mash yurumak najankur mayai emesmajnia aun imia nekaska iáwai, yurumak najankursha mayaikia emesmatsuk najannat tusa, uruma nui nunka nukuakmari tsaap wainkiain tusa ii tii tseasmakrin.

4.2 YURUMATIN AMAMKEMMA

4.2.1 Yurumatin amamkemmma paantmatkia

- **Yurumatin amamkemmaka** yurumak irunu wainkiamnia ainia aun pachiaawai tura nunum aents jearmin ainia tura nuna tsakatke timiantri achiamusha. Kame tutainti ii shuarka yurumatniun amamkema takakui tutainti kame yuatniun mashiniun nukap tura tii penkeran itiurchatan waintsuk wainkiamnia akui²¹

²¹ http://es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_alimentaria. INTERNET, 22 de octubre de 2013.



- Yurumatin amamkemamuka áwai mashi aents tuinkish yurumatniun wainkiamnia akui, yurumatin tii penker kakaram ajasmin tuke tsawantin kame sunkurmatsuk pujusmin nekaptai. La Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996)²².

Yurumatin amamkemamma tajinia nu penker nekatsarkia imia nekaska shuarnumia, atasha awakeasrik **aja** aujmitsatai, nekaska awainkir paantmatkiatai ju timia jui awaikir tiri “aja nii aentsnak ainia auka nekas araka iwiaku matsamtairi ainiawai aach najanam tuke turutskesha yamaik atin. Juinkia ankan arenmanum numichisha, eepsha, turuin ainia ausha nuya mashi kankap yutai ainia au irunniuiti aentsu tsakatairi tura kakarmari su, aintsak tsuak arakmamusha auwaiti, imiatkin najantai najanatniusha auwaiti. Aintsan tanku yajasmasha pachitkia áminiaiti”²³.

Nekajnia aintsarik ajaka tii nukap yutai arakan takakui, nuik timiajnia aintsarik, shuarnum enentaimsamka, nuwa arakma. Nuwa, Nunkui anis ajanam mash arakman wait aneas iiniaiti, tura jutikia nii uchiri yurumatniun amamkemniuiti. Juní tamanum nuik tajinia nuu papik aintrar ju titiai iisha “Tii nukap uwi nankamasmanum aentska nii nekatairijian ajan arakan pachimiar najanawar amamkemsar iisaru ainiawai. Junaka arakan nuu nunkanam tsapakan tusa iis, tsawanta michari iis, tura itiur árak araatniuit nunasha mash nekara ajan nukap arakjai najana taku ainiawai, arakan tseasjainkia pachimtsuk. Tuma ju jutikiamunam nekas yurumatin amamkemmanum tii paant ajawai tura nu aents yurumatniurisha shiir ajawai.

Arak yutai pachimrar arakmamuka tuke tsawantin aentsjai nekamu tsawan nankamar weamunmash auwaiti, aintsan ajaka iwiaku ainiana au tura mash arak ainia au matsasar pujutai ánin najanaru ainiawai. Nekas mash enentaimsamka nuwa araknaka juukmauwaiti wari arataj nuna, kame juka nuwa timia nekaska yurumtain tura tsuamatain mash aents matsamtainiam iin ásaematai. Tuke tsawantin, arak mashiniu juukmamunam, nuwa imia nekaska juukmau ainiawai aishmanjai apatka

²² <http://www.fao.org/docrep/014/a1936s/a1936s00.pdf>, INTERNET, 22 octubre de 2013.

²³ Huertos familiares: tesoros de diversidad, texto publicado por: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH Proyecto Sectorial “People and Biodiversity in Rural Areas” (Unidad organizativa 4411) Postfach 5180, 65726 Eschborn, Alemania, pág. 1.



iismaka. Aja aantiaku najanamunam, penker iischamuitiat, nui arakmau ainiawai nuwaka tsuak nupan, yurumtai ainia aun, tura ma surukmij tusankesh.

Nuyasha, jutikia arakma nuna iis chikich nekatan nekaki weu ainiawai nuwaka arakmatin chichamnum. Nekas nuwa ainiawai arak yutai ainiana auncha itiur iwiaratniuit, tura itiura iniarkar ajamastiniait nuna, tuma asamtai nuwaka mash iwiaku ainiana au akasin timia ainiawai”²⁴

Jui juniana auka kame shuarnumsha aantiakuk najanawai, nuik tajana aintsan, nekas nuwaiti arakan ichipias iinkia, arakmauka tura jakain tusa amamkemas ajan takari iinki juka arak tsuamataincha, yutaincha tura chikich arak eamtanam, nanak achitnium kakarman amau ainia auncha.

Nuaiti nekaska kashikma nantiki ajanam we nuna ipiantar tura nii uchiri ayuratin nekapek yurumkan juukmauwaiti. Tura jea wakitki yurumka ukuiniak jukin asa nijiamchin najanniuiti, juka tuke umutai asamtai. Imia nekaska jiniamanch yuminian najanniuiti nii uchiri uchich ainia au nukawarat tusa. Kame tukeka yurumatniuka aa ajachuiti tuma asamtai yurumatin atsakuinkia uchikia nauman²⁵ ichinnanmaya jusa yuu ainiawai ejemarke enaisatsa. Tuma asamtai, nuwa uchirin uchich asarmatainkia akanak yuminniasha tura kariancha takuwaiti, karianka aishri namurak waintsamij tusa.

liniuk yurumatin tamanum aujmatjana nuink chichakun taitjiai emkatin chicham jurusma Cóndor naartinium shuar iruntramunam nuwa iruntrar ainiawai taji. Ju nuwa iruntraruka nii uuntriniak anairamu achiakainiawai, nii papi amuktinniak aintsan takakainiawai, chikich chichamjainkia ninki enmkatniun chichaman achiakainiawai. Nuwa iruntraruka juní naartin ainiawai Nunkui (Arutam nuwa iniakmamuri), Shauk (nuwa shauk), Ya anua, Secha nua, yaja nua.

Juní iruntrar naamkar takakmainiawai tii kakar, ayatek nii uchiri yurumatniuri amamkematsa. Ju nuwa iruntrar takakmainia tajana juka imia nekaska mashiniu

²⁴ Ob.cit, pág. 1-2

²⁵ Juní naatiniaiti yurumak ijiurma tura yumikiu.



penker átinian iis takakmainiawai, uruma nui nii uchiri yurumatniun amamkema iniaitiak. Nuyasha yaunchu ii uuntri yurumin ármiania nuna ichipias iis ayantai kajinmatkij tusa ikiakawai. Kampunniunam ichipsar iismaka najanmanum nakachik paant ajawai. Tajana juka paant wainkiamniaiti, nukuach iruntraru ainia au yamaiya juinkia tii nukap yurumkan iwiar wenawai yurumu ajamnian tura jiiniawai naku ámanum, tuamunam, namper najanmanum. Kuitkia nuwa junik tuak takakmamunmaka tsakaki weawai tusa etser wenawai ninki papi aujeamunam. Nuyasha juní nuwa tuakuka mash ajan takakainiawai nekas yurumatin amamkemman tamanum.

Juní aujmatmanum ju chicham iisha titiai “Chikich enentainmaka uunt matsatka kara atirmari enentai jurusmaiti ajaka nekaska iwiasuk ainiana au jiniawain tusar chichamrukmanum. Tuma chikich chichamjainkia, yurumatin ii uchiriniu amenmatmaiti tura nuya kuit ii shuarnum enkematin. Tura ju jimiar enentai metek tsanin emkatin enentainmaka ikiakantratawai. Tuma ju junikiat tusarkia tarimiat aents tuaku ainia au takat chichamramunam, najanmanum tura penkerash takakmasaj tusar iamunam pachinkiertiniaiti; aintsan nii anentaimmia nii wakeramuri jintiki wearat tu enentaimtaji²⁶

Nekas wainkiamuiti ajaka tii anentaijiai amamkemar emtikiamuiti, warasar takasma nuwajai, kame jui nii wakeramun ikiakawai. Yamaiya jui nuwa iruntar irunui nii anentai, nii wakeramu tura mash iwiaku ainia au tura yurumatin amamkemami ii uchiriniu tu wenawai nuwa iruntraru.

Shuar ajaka, nuwa tuakunuka kame wankantinkia tímianaiti mash nii utsumamuri araatniunam mash pachimiar ii uuntri taku ármiania aintsan aja takustinnium. Aintsan ajaka nuwach ainia au jintiatniunam tímianaiti kame ii uuntri nekatairi kajinmatnakin tusar.

²⁶ Huertos familiares: tesoros de diversidad, texto publicado por: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH Proyecto Sectorial “People and Biodiversity in Rural Areas” (Unidad organizativa 4411) Postfach 5180, 65726 Eschborn, Alemania, pág. 4

4.3. - liniuk yurumatniunam itiura aja mash arakmamunam yaimia

Nuik taji, kame ajaka arakan nukap takustiniaiti. Nusha timiaji, aja arakan nukap takakuk shuar nuwa nekatairin iniakmawai. Kame titiai, aja nukap arakkrinchaitkiunka nuna aja nerenniurinkia nukap nekachma iniakmawai, antsu arak pachimramu iniakmakka nuna aja nerenniurinkia tii nukap nékamun iniakmawai.

Juu enentaijiai, titiai nuaka nii nekamurin iniakmawai ajanam, kame nii ajarinkia nukap arakan arakmamun takutniuit tuma juka jutikiak iiniuk yurumatniuncha paant awajeawai nii shuariniu. Aintsan nui arak irununcha nii nekatairijiai mash tsakatmawai, napampawai tura nere jurawai, chikichnaka utsumatsui nii ajarin émtikiatniunmaka. Chikich chichamjainkia titiai, nuwa tii nekaka nii ajarincha nii nekamurijjain émtikiatawai, niichik chikichnaka anitsuk.



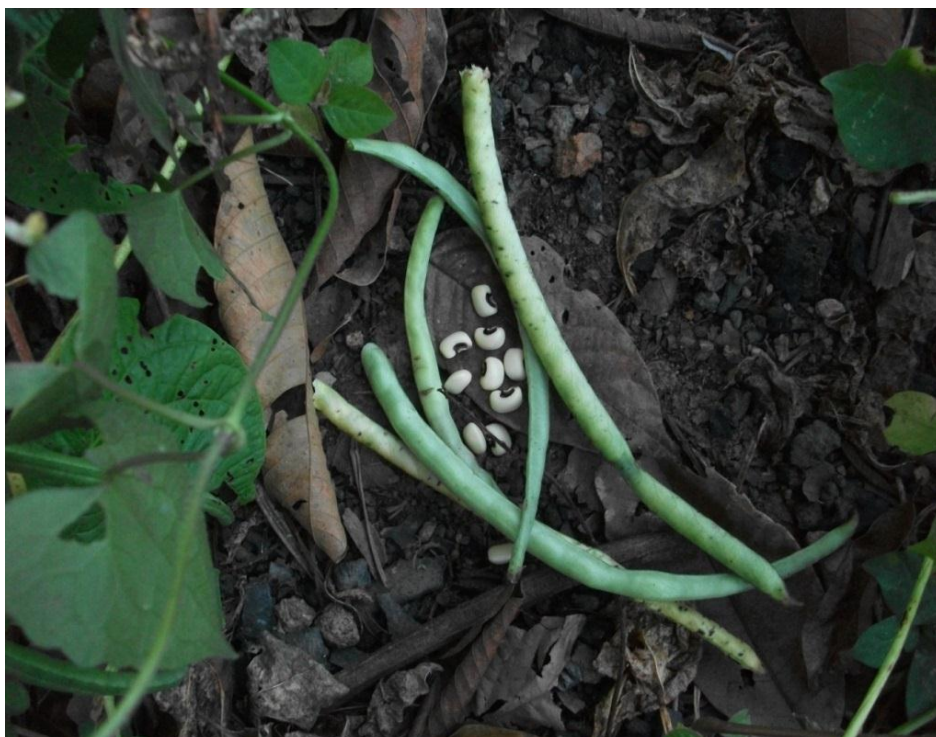
Sanku

Tuya wainkiamuit wakani ukuinkia Blanca Tupikia



Nuse

Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia



Miik

Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia



4.4.- Yurumatin amamkemmanum itiura aja mash arakmamunam yaimia

Kame awainkir nuik chichakji ajanam nukap arakmatniuka. Yaunchuya ajajai tura yamaiya aja apatkar iitsuk ii shuarnum, juna titiatsa wakerajai yaunchuya aja tura yamaiyajai urukuit tui yapajnia nuna aujmattsatan wakerajai.

Nuwa nekatairin winia nunkaruinion nunkach awajmatsuk yamaiya juinkia nekas yaunchuya ajan enentaimtin ármia nuka menkakaiti yamaiya enentaijiainkia. Tii paant wainniawai yamaiya juinkia nunikchaiti aja takakkur enentaimtutai yaunchu ajan ii untri takakainiak enentaimian ármia nujainkia. Yamaikia aja najankursha aja najankur araantutaikia araantatsji, aintsarik yurumak ukuinkiursha nankamsar ukuin weaji. Tii nukap nua ajamkur anentrutain anentruiniatsui, aja piankur, arakur nuya teakur anentrutaikia yamaikia antuntsui. Yamaiya juinkia aja ipiantaisha yapajniayi, ii shuar írunui tseasa ukatar nukan ijiniu, aintsan yurumkan nankamas teá ayatek surutmaktaj tusa. Tuma yamaiya nuaka nii ajarin arakjai mete awajsatniunka timian enentaimtuiniatsui, ma neachma antsu aja tii nukap arakrincha wainnia weawai

Juniakui, juya matsatainiaka tuakar iruntrar émkatniun enentain jusaru ainiawai GTZ yainkiam tura chikich iruntramusha yainkiam, juka iiniuk yurumatniun tura yurumatin amamkemman émtin ainiawai aja pachimrar arak aramun yaimiak. Tuma asamtai, nuwa tuaku ainiawai nukap irutkamunam kame yaunchuya aja enentai ataksha ishintiarmi tuu enentaimias, imia nekaska arak ajanam pachimratniunam. Ju takatka tii penker emtuneawai wari nuwa tii shiiram takakmasmi tusa pachinkiaru asamtai, yama nankamtaikia aja nekatairi nekaar urum najantanam paat jukimi tusa. Jui wi pujamuirin wekasan iimsaitjiai nuwa tuak takakmainia ai, tuma tii shiiram iisuitjiai nuwa itiur takakmainia nuna, nii ajarisha yaunchu aja aya ánin núnisank tii penker arakmamu nuyasha tii nukap arakrintin asamtai enentaimsan juakuitjiai, warinkish irunkui, sanku, inchi, yurumak, tsampu²⁷, nuya chikich arak ainia au.

Ju arak mash aujmatjinia juka nekas ii uchiri penker ayurami tusar jutikiaji, uchi nii wakeramu sunasmi tusar, tura jutikiar nekas nii ayashi penker átin nu ayamrukmi

²⁷ Juka árakaiti tii nayachu, nantuje mash samenma nukari entsekar tsenkeri achiaakcha, juka nuke kuira au yutainti.

tusar, tumakur penker átin sunkurmachu uruma nuisha tusar ayamruiniaji. Nekas ju jutikiamu yurumatin amamkemma taji juka mash ii shuarnum jeawartiniaiti.



Sepui
Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia



Tomate
Tuya wainkiamuit: wakani ukuinkia Blanca Tupikia

AKANKAMU V AMUAMU TURA AKATMA

5.1.- AMUAMU

Juna takatrun amuakun juna enetaim ejeajai aintsanak enetaim akatmancha, juka ju ainiawai:

- Aja arakri achiaku nuwa nekatairin iniakmawai, aja nukap arak pachimramun achiakkunka nuwa nekatairisha tii nukapete, antsu araksha ajanam timiancha asamtainkia nuna nuwa nekatairisha nékaskete taji.
- Ajaka wankaram ankan tepaku araantukmaiti tura nui unuimiatainti, tuma nui nuwa nii nawantrin ajanam nekataim jintiniaiti.
- Yaunchu aujmitsamunmaya takatnumia irunui. *Nunkui*-iti shuaran yurumka Susa tsukai yainian. Tuma shuar nuwan ajanam wekainiun jintiniaiti tura nui nekamun araantuk itiuistin. Yamaiya juisha *Nunkui*-kia shuara enetainkia pujawai tu enetaimainti *Nantar*-num tura *Takean*-num najanar.
- *Shakaim*-iaka takakmastinian jintiawai. *Shakaim*-iaka shuar aishman tura kampunniujai chichamunan ajape pujawai. Shuar aishmanka *Shakaim*-ian anentriniaiti numi ajaktin asanka numin ajatsuk ajaktaj tusa seuwaiti.
- Tii nukap *aja*-nam wekakur anentrutai awai. Ju anenka shuar nuwa nekatairi áwai. Aintsak itiu arak aratniuit tusar nékamujai jusha metekmaniawai, tura chikich takat *aja*-nam najantaijai.
- Yaunchuka yurumka nuke yuu ainia au yajasmach tura nuna sunkuri timian atsuyayi, yamai irunea timiancha. Ju aka araka nuke yuu amuktinkia tuke shuara nekatairijain amutai áyayi.
- Shuar nuaka tsanimpia arakmatniun juuwaiti, warik nerenan, tuma asamtai yurumak uwetniuka wari yurumka araitiaj nunum áwai. Tsanim warik neren ará asarkia warik turuntatui, tuma asamtai ujuk nantunmak uwetaji yurumak turunku.
- Arak suruktinkia tii arenmaiti, nukap suruntsui. Arak jiirtin unsummanum ayatik nuin jiirar surutainti imia nekaska yaaktanam turutskesha shuar

irutkamunmak. Surutainiam juki surakka kuitian nasharmatsui wari chikich surin ainia au emkaka surutain anenkar nia nia suruiniawai.

- Jui wi pujajna juinkia papinium kaka atirma atsawai iiniuk yurumatniunam kame mash niniurin ayampramunam.
- Aintsan wi pujamuruinin, Proyecto Cóndor tama chichaman paant najanamai iiniuk yurumatin tura yurumatin amamkemmanum. Tuma ju chichamjai tii nukap ichipias iismai *aja* nekatnum. Tuma yurumatin amamkemmanum shuar nuwan irurmai winia nunkaruinion tura kuitian ikiamramai awainkishtin enentaijjai, tuma *aja* najankatniun chichamrukmai iiniu timian nuní awasamu tusa, nuyasha arak menkaki wena au apamparmi jiniawain tu enentaimias.
- Arak nukap pachimrar ajanam araamuana auka iiniuk yurumatniun tura yurumatin amamkematniun yainmaji. Shuar nuwa nii ajari ía auka nii enentaijian aitikiawai chikicha anentaijainchu kame nii nekatairijjai uchiri yurumatniuri urumia amamkemu asa.

5.2.- AKATEAMU

- Uunt Unuimiatai Kuinnumia akateajai, kame tarimiat aentsu nekatairi unuimiatratin tusar akantukma nuni ju ichipsar unuimiatman émtiki weti tusan, tuma aintsan takat tii penker najanamuka mashiniunu paantmatkiamu ami tusan.
- Unuimiatainiam mash pachiniainiana au yaunchu ii uuntri nekatairi iisha jukir paant najanami tajai, unuimiatainmakesh tura chikich ankan unuimiatai ainia ainkish.
- Shuarnum nii shuar ainia aun, *aja* najanatai tajai turar mash arak pachimrar arakartai imia nekaska yurumtai ainia au ii uchiri tii penker ayurami tusar. Antsu ayatek apachnium surutainiam ainia ain sumakar yurumcha áchatai tajai. Nékaunia aitkiasrik apachnium suramuka yurumkaka tseasmaku ainiawai.
- Mash uunt anairamu ainia aunt tuiniajai iiniuk yurumatniun tura yurumatin amamkematniun ikiakararti kara atirar mash tuakar shuarnum takakmasmi tusan tajai, tuma nuwa kakaram ainia au nii enentaijian juna uunt kara atirman émtiki wearat tuma pachiniarat takat najanatsar chicham juamunam, takat najanmanum, tura itiurak takakmasaj tusar chicham íámunam, turak nuwasha nii enentaimmiari emtiki wearminiaiti tajai.



- Aitkiasan uunt anairamu kakaram émkatniu chichaman jukiarti mashiniu enentaimia takatnum penker najanawarat tusa turak mash iwiaku menkaki wena auncha ayantaiwirat tajai, nii nunkenin, turak mash ii nunkenu iiniun ayamrukartatui tajai.



PARTE II

EN LENGUA ESPAÑOLA

RESUMEN

La *aja* es un espacio sagrado de aprendizaje con mucha riqueza, caracterizada por la diversificación de productos alimenticios. Esta diversificación permite la praxis de la soberanía alimentaria y asegurando la seguridad alimentaria. La *aja* es un símbolo de expresión de la sabiduría de la mujer shuar, allí vive *Nunkui* transformada en *Nantar* y *Takean* Diosa de la fertilidad agraria y fecundidad humana, prototipo de la mujer shuar.

La mujer shuar concedora de *anent* de *aja* eleva súplicas a *Nunkui* para mantener en buenas condiciones su huerta, recibe bendiciones a través de *Tsanim Chinki* cuando limpia la huerta con amor, sino puede tener pruebas de escasez. La cosecha de los productos de la *aja* shuar se debe a la calidad de las semillas, además, incumbe también las plegarias que invoca la mujer dueña de la huerta a *Nunkui*.

El shuar actual cosecha los productos de la huerta no sólo con fines de subsistencia sino también con fines comerciales, sus productos son expuestos en los mercados en donde no han marcado buenos resultados por la competitividad con otros productores de gran escala.

En la actualidad, la dirección de la *aja* con la cosmovisión propia de la cultura shuar es un reto, ya que posibilitamos la conservación de la biodiversidad y por ende el patrimonio cultural de la nación.

Las autoridades de las comunidades indígenas, de manera particular de la nacionalidad shuar tienen que participar en la planificación, ejecución y evaluación de los proyectos que avalan la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria.

PALABRAS CLAVES

Huerta, *Shakaim*, *Nunkui*, Soberanía alimentaria, Seguridad Alimentaria, Mitos de trabajo, Plegaria.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Blanca Jeannine Tupikia Ramu, autora de la tesis "LA DIVERSIFICACIÓN DE LOS CULTIVOS EN LA AJA SHUAR PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN LAS FAMILIAS SHUAR - SHUAR AJANAM ARAK PACHIMRAR ARAKMAMU YURUMTAI AYAMRAKUR SHUARNUM", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 29 de diciembre de 2013



Blanca Jeannine Tupikia Ramu

1900429810



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE FILOSOFIA, LETRAS
Y CIENCIAS DE LA EDUCACION
SECRETARIA

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo, Blanca Jeannine Tupikia Ramu, autora de la tesis "LA DIVERSIFICACIÓN DE LOS CULTIVOS EN LA AJA SHUAR PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN LAS FAMILIAS SHUAR - SHUAR AJANAM ARAK PACHIMRAR ARAKMAMU YURUMTAI AYAMRAKUR SHUARNUM", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 29 de diciembre de 2013

Blanca Jeannine Tupikia Ramu
1900429810



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS
Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
SECRETARIA

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



DEDICATORIA

A Dios y a la Virgen por haberme regalado el don de la vida y a la vez por haberme permitido engrandecer mis conocimientos a lo largo de estos cuatro años de estudio.

También va dedicado con mucho cariño a mi querido esposo quién me brindó su apoyo moral, económico y me supo brindarme su protección encaminándome a ser una mujer como Dios y la Patria anhelan.

Blanca Tupikia



AGRADECIMIENTO

Grata sea esta oportunidad para presentar mis sinceros agradecimientos a la Universidad de Cuenca y a mis distinguidos maestros quienes con sus nobles experiencias y entusiasmo constante me pudieron engrandecer mi mente y mi espíritu; de la misma forma agradezco de manera cordial y afectuosa a mi esposo que con su esfuerzo y espíritu de solidaridad me brindó la oportunidad de educarme, de igual modo no podría dejarlo sin agradecer a mi madre quien me apoyó moralmente en situaciones más difíciles en que me encontraba.

Va también mi profundo y sincero agradecimiento a mi asesor el Lic. Manuel Mashinkiash por dar seguimiento a este proyecto y brindarme la oportunidad de crecer profesionalmente para el bienestar de la sociedad.

Blanca Tupikia

INTRODUCCIÓN

Desde las épocas milenarias, los shuar hemos tenido nuestros propios alimentos que los hemos conservado en huertos familiares denominada *aja*. Sin embargo, en la actualidad se ha visto que el entorno sociocultural ha influido considerablemente sobre los productos cultivados en la *aja*. Es una realidad cultural del pueblo shuar que por ejemplo se han cambiado las costumbres de vida y de alimentación, pues este fenómeno repercute sobre la diversificación de los productos en la *aja*. En otros términos vamos a decir que cualquier modificación de los modos de vida se relaciona con la diversificación de los productos de la huerta y, por su puesto, de la seguridad y soberanía alimentaria. Por esta razón, al saber que la *aja* shuar actual no es igual o no se manejan con la misma cosmovisión anterior, decidí que mi tema de investigación se denomine: ***“La diversificación de los cultivos en la aja shuar para la soberanía alimentaria en las familias shuar”***.

Como todo plan de investigación lleva objetivos bien definidos, para realizar este trabajo de investigación me propuse los siguientes objetivos:

Objetivo General

Describir las diversificaciones de los cultivos en el shuar aja para contribuir en la producción de un mejor producto y de buena calidad con la finalidad de fomentar la soberanía alimentaria tanto como para la seguridad alimentaria.

Objetivos específicos:

- ✓ Incrementar la producción agrícola de buena calidad con la finalidad de incidir en la soberanía alimentaria, con productos de buena calidad y mejorar el servicio de la seguridad alimentaria a la población.
- ✓ Garantizar los productos de calidad para difundir a otros mercados local, regional, nacional e internacional para la soberanía y seguridad alimentaria.
- ✓ Identificar qué tipo de tubérculos se cultivan en el *aja* shuar.

- ✓ Asegurar productos orgánicos de calidad, mediante la diversificación de cultivos a través de investigación científica y técnica propia de la cultura shuar.

Estoy claro que los objetivos propuestos se cumplieron a cabalidad debido al trabajo constante y sistemático. Así lo demuestra el informe de este trabajo al presentarse estructurado en cinco capítulos: Capítulo I Métodos y técnicas de cultivo, en donde se describe con claridad y suficiente profundidad las técnicas de cultivo utilizados por los shuar en la antigüedad, Capítulo II trata sobre Labores culturales y cuidado de las plantas, aquí se detallan, las plegarias empleadas y los debidos cuidados a las plantas por parte de las mujeres dueñas de la huerta, Capítulo III trata sobre la Cosecha y Comercialización, en breve se describen cómo se realizan las cosechas y las formas de comercialización, la Soberanía alimentaria y Seguridad alimentaria se expone en el Capítulo IV, las conclusiones y recomendaciones corresponde al Capítulo V.

Para realizar este trabajo he partido de la investigación de campo, luego he hecho la investigación bibliográfica y revisión documental. La investigación bibliográfica me ha permitido relacionar algunas informaciones recabadas en la investigación de campo que los sabios y sabias informaron sus saberes relacionados a la *aja*. Estos tipos de investigación seleccionados se ejecutaron con la ayuda de las técnicas de observación participante y la entrevista. De igual modo, el cuestionario de guía de entrevista y las preguntas de guías de observación me permitió ejecutar normalmente las técnicas seleccionadas.

Espero haber contribuido de alguna manera a la sociedad entera, de manera particular a mi pueblo con esta investigación e invito a la juventud estudiosa a que utilicen este trabajo como referente en el ámbito de la diversificación de la *aja* shuar y su incidencia en la soberanía alimentaria y seguridad alimentaria.

CAPITULO I MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CULTIVO

1.1. MITOS REFERENTES A LA AGRICULTURA



Nunkui Diosa de la producción
Fuente: Foto Blanca Tupikia

Varios son los mitos que se refieren a la práctica de la agricultura en el pueblo shuar. Como ya se conoce, antiguamente, la agricultura era practicada tanto por la mujer como por el hombre. Pues en este acápite vamos a narrar esos mitos que tratan tanto de la agricultura que practicaba o practica el hombre como también la mujer.

De acuerdo a la cosmovisión mítica de la religiosidad shuar, *Shakaim* es Dios protector de la selva y enseña al hombre a talar el bosque de manera equitativa y equilibrada. En otros términos, *Shakaim* es Dios del trabajo que emprende el hombre shuar. Por este motivo, el hombre shuar cuando tenía que talar un árbol grande²⁸ debía que elevar unas plegarias a *Shakaim*. Era una manera de pedir permiso antes

²⁸ De acuerdo a la cosmovisión shuar se piensa que la morada de Dios *Shakaim* son los árboles grandes y se concibe que todas las plantas tiene espíritu.

de segar un árbol, pues de esta manera se mantenía la armonía entre la naturaleza y el hombre, es decir, siempre el hombre shuar buscaba el equilibrio con la naturaleza. *Shakaim* es Dios interlocutor entre el hombre y la naturaleza para mantener la armonía entre los dos seres.

Por otra parte, *Nunkui* es Dios prototipo de la mujer shuar y enseña a la mujer el trabajo a la huerta, la cerámica y la fertilidad. Se conoce que la mujer shuar tiene que elevar plegarias antes de entrar a la huerta como manera de pedir permiso para entrar porque desde la cosmovisión de la mujer shuar se entiende que *Nunkui* es dueña de la huerta y está ahí transformada en *Nantar*²⁹.

La mujer en la huerta se acerca a *Nantar* y hace varias súplicas antes de iniciar su labor. Lo primero que la mujer shuar hace en la huerta es prender fogón, limpiar la huerta poniéndose de cuclillas, a su lado dispone de una changuina para poner las yerbas que se dispersan presuroso para luego quemarlos en el fogón. En la limpieza tiene que también cuidarse de no dejar una yerba mal arrancada, porque sabe que después una pajarita llamada "*Tatsemai chinki*" va venir a bailar.



Nantar que conserva Shauk Dominga Tsere en su huerta
Fuente: Foto Blanca Tupikia

²⁹ Un Talismán que utiliza la mujer y lo conserva en la huerta "aja" como vestigio de la mujer *Nunkui* (ser mitológico) y a cada momento que visita su huerta simula que lo alimenta con achiote (símbolo de la sangre humana) para recibir sus consagraciones en la producción de la huerta.

Esta pajarita *Tatsemai* es ordenada por *Nunkui*, ella advierte para comprobar si la mujer que vino limpiar su casa – se entiende que la huerta “*aja*” es la casa o morada de *Nunkui*- es trabajadora o vaga. Si la pajarita al bailar introduce por su esfínter la yerba mal arrancada prueba que la mujer es vaga y manda maldiciones por intermedio de la misma pajarita quien en ese momento evacua yerbas invulnerables que colmaría vertiginosamente toda la huerta en poco tiempo. Pero, si la pajarita *Tatsemai* al bailar no experimenta ninguna similar acción, en cambio envía bendiciones haciendo evacuar a ella semillas de plantas que la dueña de la huerta no la tiene como el camote, la pelma o alguna variedad de la yuca.

La mujer shuar, luego de hacer la limpieza de su huerta con mucho cuidado se dispone a cosechar la yuca. Primero tiene que quebrar las ramas de la planta de yuca, luego cortar el tallo y sacar la yuca. Es costumbre, sembrar de nuevo la yuca en el mismo hoyo que se hizo sacando la yuca. Esta semilla sembrada por segunda vez cuando da fruto se llama *akintiak*³⁰, en cambio la primera siembra cuando da frutos se llama *ukume*³¹.

En este sentido, hay varias plegarias para cada acción, por ejemplo plegarias para entrar a la huerta, plegarias de deshierbe, plegarias de cosecha, plegarias de siembra, plegarias para quebrar las ramas de la yuca.

A continuación narro algunos mitos relacionados a la agricultura. Como ya vimos, los mitos de la agricultura corresponden a *Shakaim* y a *Nunkui*.

³⁰ Planta de yuca sembrada por segunda o tercera vez en el mismo hoyo donde que fue sembrada la primera planta.

³¹ Planta de yuca sembrada por primera vez.

➤ **MITOS DE SHAKAIM**



Shakaim dueño de la vegetación
Fuente: Foto Blanca Tupikia

YAKAKUA Y JEMPE

INFORMANTE: Tsuntsumchi Tentetsa Marco Francisco

Antiguamente, *Jempe*³², *Yakakua*³³ y algunas mujeres, dicen que permanecían en una casa. *Yakakua* se iba al trabajo y las mujeres esperaban cerniendo la chicha y cuando venía *Yakakua* lo daban de tomar, así permaneció mucho tiempo.

Lo que realmente *Yakakua* hacía era permanecer encima de una roca haciendo rodar piedras sin trabajar y llegaba bien cansado a la casa; y, las mujeres creyendo que *Yakakua* trabajaba esperaban amasando chicha, cocinando pelma lo daban de comer.

Un día les ocurrió ir a visitar el trabajo que hacían los hombres, pues las mujeres se sorprendieron ya que constataron que los hombres no habían estado trabajando y las mujeres enfurecidas regresaron a la casa.

³² Personaje mítico que representa al hombre hábil y ligero en el trabajo.

³³ Personaje mítico que representa al hombre tardo en el trabajo.

Las mujeres indignadas cocinaron tubérculos de sachapelma (*sunkip*) y los sirvieron a los dos, ellos al comer la sachapelma cocinada les hizo mucha comezón en la garganta y *Yakakua* por tanto raspase enrojeció su garganta, en cambio *Jempe* por tanto tomar agua quedó de color oscuro su piel.

En realidad las mujeres se equivocaron con *Jempe*, porque ellas pensaron que también *Jempe* no trabajaba, no era cierto, ya que *Jempe* sí trabajaba. *Jempe* cruzó al otro lado del río y dejó plantando un palo con sal con un soplo; las mujeres, quienes se creían bastante trabajadoras, salieron a la siembra y sembraron bastante yuca.

La sorpresa era que mientras iban haciendo los hoyos el trabajo iba ensanchándose y hacía mucho sol. Una mujer tubo ganas de hacer baño, dejó de hacer los hoyos y pretendió llegar a la esquina del trabajo, pero no pudo porque el trabajo se ensanchaba cada vez más, entonces esa mujer de pura vergüenza por querer reírse dijo *juat, juat* y se transformó en una ave llamada *JUAT*, mientras tanto a la otra *Jempe* le sopló y se transformó igual en una ave llamada *PANKA*. Estas dos mujeres se transformaron en aves por la maldición de *Jempe*.

➤ **MITOS DE NUNKUI**

NUNKUI ENTREGA A LA MUJER SHUAR LOS ALIMENTOS



Nunkui entrega a su hija pequeña a los shuar, ella origina alimentos
Fuente: Foto Blanca Tupikia

INFORMANTE: *Shauk Dominga Ramu Tsere*

Antiguamente había miseria y los shuar morían de hambre porque no había qué alimentarse, por eso desde tempranas horas de la mañana fueron en busca de algo de comer entrando en riachuelos, recogían tubérculos como *unkuch*³⁴. Por seguir ese arroyo sorpresivamente llegaron en un río grande.

Pues ahí vieron que se ahogaban cáscaras de maní, camote y de la yuca, desesperados preguntándose ¿de dónde provienen esas cáscaras? emprendieron su camino en busca de aquello, cuando de pronto encontraron un grupo de mujeres lavando la changuina y, entre ellas, estaba una niña.

La mujer que buscaba la comida, vio junto a esas mujeres un montón de yuca y sin temor alguna dijo por favor dé consideración a mí regálame la yuca, la mujer *Nunkui* dijo, no, en vez de la yuca llévate esta niña y pídale todo lo que desees diciendo que haya la yuca, que haya el maní, que haya la carne, que haya trabajo, en ese sentido pídale todo lo que necesitas le exhortó.

En el camino mientras le llevaban cargada a la niña *Nunkui*, les ocurrió preguntar, diciendo por qué diría que le preguntemos de esa manera, le dijeron que diga que haya la yuca.

Apenas dijo que haya la yuca, las changuinas se llenaron de ésta, todas corrieron a tomar la yuca y comentaban diciendo, esto sí es lo mejor que hemos conseguido. Llegando a la casa, le pidieron que diga que haya la chicha de yuca, así lo dijo y la chicha abundó, pues apenas el esposo llegó de la cacería la esposa le brindó un *pinink*³⁵ de chicha de yuca, el hombre asombrado preguntó de dónde era esa chicha, la esposa le contestó diciéndole que tomara sin preguntar.

De allí en adelante se resolvió la penuria, tenían todo en abundancia en la casa. Pero, sin que tenían ninguna necesidad, en una ocasión los mayores salieron a la huerta dejando a la niña *Nunkui* con los demás niños. Atrás los niños dijeron vamos

³⁴ Tubérculos que se encuentran en las orillas de riachuelos y no son comestibles en la actualidad.

³⁵ Una cerámica hecha de arcilla que utiliza la mujer shuar para servir la chicha o cualquier alimento.



a pedir que trajera otras cosas y le dijeron a la niña *Nunkui* que diga que haya las culebras y abundó la culebra, le pidieron que haya los tigres y así sucedió, le dijeron que diga que haya los muertos y aparecieron cadáveres. Entonces los niños indicando que trae malas cosas le pusieron ceniza en sus ojitos, ella enojada se subió a la cima de la casa, produjo tempestad y lluvia, los mayores se sorprendieron por qué sucedía eso y retornaron a la casa. Cuando llegaron a la casa vieron a la niña *Nunkui* encima de la casa y entonando la siguiente melodía:

Guadua, guadua venga llevarme
 Para que estés comiendo maní parado
 Guadua, guadua venga llevarme
 Para que estés comiendo maní achiote

De esa manera nombraba a todas las variedades de maní mientras cantaba; y, la guadua se inclinaba hacia ella y la niña *Nunkui* casi se agarraba, en tanto produjo más viento, la guadua se inclinó más y logró agarrarse la niña *Nunkui* y se escapó por el interior de la guadua dejando tapas y más tapas.

Lo persiguieron, cortando la guadua en pedazos, pero no lograron cogerlo. Entre los nudos de la guadua sólo encontraron el excremento de la niña *Nunkui*, lo llevaron y ése se transformó en *Takeant*³⁶. Similar a la niña *Nunkui*, ella también hacía milagros aflorando de la nada la pelma, la papachina.

Un cierto día una mujer enloquecida fue pedir yuca en la huerta de la mujer que conservaba el *Takeant*, ella entró a la huerta y por mirar por todos los lados encontró a *Takeant* que apenas se le veía los pelitos ya que estaba envuelta y colgada en una rama de la planta de yuca. *Takeant* imploraba una melodía llamando que haya la pelma, la papachina, la mujer enloquecida escuchó y hecho la carcajada en voz alta, cuando de pronto *Takeant* esfumó a la tierra y todas las plantas de yuca, de papachina y de pelma se transformaron en plantas no comestibles. Eso fue la maldición de *Nunkui*, desde entonces los shuar han tenido que trabajar la tierra para poder subsistir.

³⁶ Una especie de larva que suele construir su casita y colgarse entre las ramas de la planta de yuca.



NUNKUI ENSEÑA LA BUENA ARCILLA³⁷

Había una mujer que rompió un Pinink, por lo cual le arreglaron la arcilla y le entregaron en forma de trozos largos. Ella fue incapaz de hacer nada con la arcilla. Luego de llorar amargamente, cogió su *chankin* y se fue en busca de arcilla. Cuando llegó al lugar, con sorpresa encontró a *Nunkui* que sacaba la arcilla buena de la mala y que se quejaba diciendo a medida que cantaba su *anent*:

- ¿Quién arrojaría la arcilla?

Y *Nunkui* al verla a la mujer dijo:

- ¿Por qué estás andando así? Toma!, ésta es la verdadera arcilla, y en cuanto llegues a casa ponte a trabajar.

En tan poco tiempo, la mujer que nunca en su vida había hecho una olla de barro, hizo tanta cantidad de ellas, que las otras mujeres, que solían burlarse de ella, venían a rogarle para que les hiciera a ellas también. (Rueda; 1987: 90)

1.2. IMPORTANCIA DE LA AJA

Desde la cosmovisión shuar, sobre todo de la mujer, la *aja* tiene mucha significación en la vida del shuar.

En primer lugar, como describimos en las páginas anteriores la *aja* es la morada de *Nunkui*. La mujer shuar mantiene todavía viva a *Nunkui* conservando a *Nantar* y *Takeant* en la huerta como seres sagrados símbolos de vida de *Nunkui*.

Mi mamá, cuando veía a *Takeant* colgado en una de las ramas de la yuca me decía que no me acercara a ella, porque me comentaba que era *Nunkui*, decía: “es ella *Nunkui* y me siento orgullosa porque va bendecir mi huerta y habrá mucha producción”. (Wajai Rosa; Agosto: 2013). No me puedo imaginar, que lo que mi mamá me decía se hacía realidad.

³⁷ RUEDA Marco, Setenta Mitos Shuar, segunda edición, ediciones Abya-Yala, 1987, pág. 90

Como vemos, la primera importancia de la *aja* consiste en que la mujer shuar lo valora como un lugar sagrado morada de los seres sobrenaturales que tienen que ver con la producción. Pues, como la producción es la base de la subsistencia, la mujer shuar aprende a respetar y mantener cuidadosamente la *aja* con la finalidad de conservar buena relación con los ídolos de la producción.

En segundo lugar, la *aja* es importante ya que se ha convertido en un espacio más de aprendizaje. Es un espacio dinámico, sagrado en donde la mujer shuar enseña a su hija los quehaceres de la huerta. Es un lugar en donde la niña aprende observando y haciendo lo que la mamá hace.

La *aja* es un lugar que permite sembrar y conservar muchas variedades de plantas comestibles. Se siembra como éstas: la yuca, la papachina, la pelma, el ñame, el ají, la papa típica, plátano, etc. También se siembran plantas medicinales para las personas y para los animales domésticos. En definitiva, la huerta, realmente es un laboratorio de aprendizaje, a más de ser un encuentro sagrado de la mujer shuar con *Nunkui*.

La mujer shuar, especula desde su cosmovisión que la *aja* es un ser viviente y puede devorar el alma de alguien sobre todo de una menor. Razón por la cual, la mujer adulta antes de entrar a la huerta se pintaba la cara con achiote y elevaba algunas plegarias suplicando que lo reciba *Nunkui* en su recinto. No permitían que una menor de edad entre a la huerta sin la compañía de una adulta, porque sabían que *Nunkui* se va molestar, inclusive puede llevarse su alma.

1.3 DIMENSIONES DE LA AJA

Se conoce que no había maneras de construir la huerta con dimensiones exactas. Al respecto la señora Rosa Pujapat Tets manifiesta: “antes cuando queríamos hacer una huerta no hacíamos con dimensiones exactas, a simple vista se calculaba la dimensión de acuerdo a los productos que queríamos sembrar y el trabajo se hacía en una minga, lo que se avanzaba trabajar era la extensión de una huerta”(Pujapat Rosa; 2013). Además se refiere a la selección del terreno para la huerta y dice:

“también para sembrar la yuca y demás productos de la huerta se buscaba tierras fértiles apta para la siembra” (Pujupat Rosa; 2013), añade diciendo “los hombres se encargaban de buscar terreno apto para la siembra, ellos los que conocen más de la selva, de las clases de árboles, escogían el terreno viendo lugares donde que no había árboles grandes o árboles venenosos, además con un palo sacaban una porción de tierra, luego introducían en la boca, si era un tanto agrio, era el lugar apto para la siembra”. (Pujupat Rosa; 2013).

Como dice esta mayor, el día de la minga era una fiesta en realidad, todas las mujeres llevaban chicha para compartir en el trabajo, ninguna mujer se iba sin la chicha y quedaba parada sin hacer nada. Entre risas brindaban la chicha animando a su esposo para que avancen el trabajo planificado, todos tenían que fijarse que en esa parte no haya un árbol venenoso porque si lo había no sería apto para la siembra, se podría sembrar pero las semillas no germinaban. (Pujupat Rosa; 2013). Así mismo, era una manera de calcular la dimensión de la huerta. Cuando presentían que habían trabajado lo suficiente, el dueño de la casa se ubicaba a la mitad del trabajo y delante de otros mingados tomaba un pedazo de palo se arrodillaba y tiraba el palo hacia un extremo, si el palo caía a la esquina del trabajo o antes daba señal de que el trabajo emprendido tenía una dimensión suficiente para realizar una huerta. Sucedió lo contrario, si el pedazo de palo tirado pasaba la esquina del trabajo a ambos lados, daba señal de que el trabajo era pequeño, en este caso continuaban trabajando hasta probar de que la huerta tenía una dimensión suficiente para sembrar como dice la señora Rosa Pujupat Tets “yuca, maíz, maní, pelma, piña, *kenke*, *tuka*, fréjoles, *chiki*, plátanos y guineos”. Ella misma termina diciendo “en la actualidad se trabaja tecnificadamente y muchas de las veces se mide su dimensión en hectáreas o cuadras”. (Pujupat Rosa; 2013).

1.4 PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA AJA

Luego de que realizaban la limpieza del monte, los árboles grandes se les extraían la cáscara para que mueran. Cuando los árboles morían y se secaban aprovechaban poner la candela y quemarlos. Cuando todo estaba quemado, venía

el siguiente paso dentro de la preparación del terreno llamado *eper*³⁸. Muchas ramas no se carbonizaban debido a que todavía no se habían desecado en su totalidad, pues estas ramas perturbaban la siembra (Pujapat Rosa; 2013). Por lo tanto antes de hacer los hoyos para la siembra tenían que cortar todas las ramas o troncos amontonarlos y quemarlos, este proceso es llamado *eper*.

Una vez que se quemaban troncos y ramas todavía existentes en el interior del trabajo, hacían la limpieza de las esquinas de la futura huerta, igual observaban si había un árbol grande que en el futuro podía derrumbarse y ser peligro de las personas. En caso de haberlos procedían a tumbarlos.

Al respecto la mayor Angelita Tsunkinua Tentets manifiesta que “la limpieza de las esquinas servía para sembrar algunas plantas de guineo medicinal, hay una clase de guineo que se utilizaba para la medicina, tratamiento que se hacía sobre todo a los niños y niñas, en esto no se descuidaban nuestros mayores”. (Tentets Angelita; 2013).

1.5 SELECCIÓN Y RECOLECCION DE LAS SEMILLAS

“Era la mujer encargada de seleccionar las semillas. Primero escoge las semillas de yuca. La mujer shuar al momento de sacar la yuca siempre acostumbra cortar los tallos, sembrar una parte en el mismo hoyo y el resto dejarlos plantando para recogerlos en momento de la siembra de la nueva huerta. En este momento ya se hace la selección de la semilla ya que las semillas que va dejar clavando deben ser buenas, por ejemplo no deben tener ciertas aberturas o rajadas, además lo que la mujer observa para el escogimiento de la semilla es la capacidad de carga de la planta, si da buena carga dicen que es buena semilla y los seleccionan” (Tentets Angelita; agosto 2013)

El proceso de selección de la semilla corresponde también la recolección de múltiples variedades de semillas de yuca. Se conocen muchas variedades de yuca

³⁸ Proceso de cortar las ramas que todavía no se han quemado, amontonarlas y quemarlas.

como *yampits*, *jiruan*, *paarmach*, *kunkusar*, entre otros. La mejor huerta es aquella que posee muchas variedades de yuca.

Una vez seleccionada las variedades de yuca, también recolectan las distintas plantas medicinales para las personas, sobre todo para niños y niñas, para animales (perros y aves). Todas estas plantas tienen que ser sembradas en su debido tiempo. Finalmente se recoge las semillas de tubérculos, entre los principales tenemos: pelma, papachina, ñame, camote, entre otros.

En definitiva, la huerta shuar con diversidad de plantas alimenticias y medicinales, era la muestra de la sabiduría de la mujer shuar. Por tal motivo, una mujer shuar, como signo de la expresión de sus saberes colmaba de plantas alimenticias y medicinales su huerta, además que sembraba algunas plantas secretas como las que proporcionan buena suerte para la cacería, pesca, fertilidad, etc.

1.6 SISTEMA DEL HOYADO

Esta actividad realiza el hombre o la mujer, si el hombre hace los hoyos la mujer se encarga de sembrar. “Antiguamente los hoyos no formaban hileras como algunos acostumbran hacer en la actualidad. Más bien, cuando los hoyos forman hileras hablaríamos de un sistema moderno.

Los hoyos tienen aproximadamente la distancia de 2 metros. El hombre prepara el *wai*³⁹ y ésta es la herramienta principal para hacer los hoyos. Cada hoyo da la posibilidad de meter tres a cuatro semillas, es decir cada hoyo tiene 3 o 4 orificios hechos con el *wai*” (Tentets Angelita; agosto 2013)

1.7 SIEMBRA DE LAS SEMILLAS

Las semillas se trozan aproximadamente de 30 a 40 centímetros. Se revisan el meollo para ver si no está dañado, si lo está es rechazado. Las mujeres ponen las semillas en la changuina lo cargan y van metiendo en cada uno de los orificios del

³⁹ Un pambil raspado y punteagudo que sirve para hacer hoyos y sacar la yuca.

hoyo. Al momento de sembrar tienen que fijarse para equilibrar los tipos de yuca en la siembra.

Como se explicó, hay variedades de yuca, una huerta que más variedades de yuca tiene es la mejor, desde la concepción de la mujer shuar. Entre dos variedades de yuca, la amarilla y la blanca, en este caso la yuca amarilla tiene que cubrir el 70% de la huerta ya que sirve para hacer la chicha; y, una mujer shuar por lo general hace chicha durante todos los días. Ya yuca amarilla es precisamente para hacer la chicha, la chicha hecha con la yuca blanca no es agradable por los hombres por su color y sabor (Tentets Angelita; agosto 2013)

1.8 PLEGARIA PARA LA SIEMBRA

Son distintas las plegarias que se suplican en el momento de la siembra. Se implora a *Nunkui* dueña de la naturaleza, dueña de la siembra para que cuide de las plantas y sean robustas que den buenos frutos y carguen por abundancia. También para que la huerta permanezca por largo tiempo y bien conservado sin ninguna maleza.

Según la entrevista realizada a la señora Shauk Dominga Ramu Tsere menciona la siguiente plegaria para la siembra de la yuca:

NUNKUI



Una mujer shuar invoca a Nunkui para conseguir buena cosecha
Fuente: Foto Blanca Tupikia

Interprete: Shauk Dominga Ramu Tsere

Yo soy la mujer Nunkui
Vengo moviendo y removiendo la tierra.
Botando las semillas de yuca vengo.
Suponen que soy la mala suerte.
Soy mujer Tsanimp.
Cuando voy se alegran los productos
De día tras día vengo produciendo.
Soy la mujer nunkui, la productora.

La señora Angelita Tsunkinua Tentets en cambio nos informa sobre las súplicas que se hacen al momento de realizar la limpieza de la huerta y dice así:

NUPA EWEAMU

Interprete: Angelita Tsunkinua Tentets

Siendo mujer Nunkui.
Siendo mujer Nunkui.
Todos los días, por la mañana.
Viro, rectamente.
Viro las malezas, sobre las piedras deajo.
Sobre las piedras sus hojas se marchitan, así hago.
Así me voy, así me voy.
Las malezas viradas sobre las piedras quedan, así les hago.
Todos los días por la mañana, por la mañana.
Viro rectamente las malezas.
Así me voy, así dejando me voy.
Entonando mi cántico sublime.

De igual modo, la misma informante nos enseña otra plegaria que se eleva a *Nunkui* al partir a la huerta.

AL PARTIR A LA HUERTA

Interprete: Angelita Tsunkinua Tentets

Siendo mujer *Nunkui*.

Siendo mujer *Nunkui*.

Todos los días, por la mañana.

Inhalando tabaco me voy

A mi huertita de Luna

Inhalando tabaco, inhalando tabaco me voy.

Siendo mujer *Nunkui* alegremente.

Llamando la yuca, llamando la yuca me voy.

Por la mañana, por la mañana.

Inhalando tabaco, inhalando tabaco me voy.

Siendo mujer *Nunkui*.

Por la mañana, por la mañana.

Llamando, llamando la yuca me voy.

Llamemos a su compañera, llamémoslo.

Me voy, me voy.

Igual, la misma informante revela la plegaria para el hoyado, y es la siguiente.

PLEGARIA PARA HOYADO

Interprete: Angelita Tsunkinua Tentets

Mi talismán, los que se alejaron despiértense.

Pequeño *Shakaimia* viviente despiértense, despiértense.

En la espalda de *Nunkui* hago sonar tu, tu, tu.

Tomo la buena suerte, en mi casita de luna, en mi casita.

Tomo la buena suerte, siendo mujer *Nunkui*.

Siendo mujer *Nunkui*, siendo mujer *Nunkui*.

Por la mañana, por la mañana, siendo mujer *Nunkui*, siendo mujer *Nunkui*



Todos los días, todos los días tomo la buena suerte.

Haciendo levantar rojizo hago ver

Tomo la buena suerte todos los días siendo mujer *Nunkui*.

Todos los días todos los días haciendo levantar.

CAPITULO II

LABORES CULTURALES Y CUIDADO DE LAS PLANTAS

2.1 LIMPIEZA DE LAS MALEZAS

Se tiene conocimiento que las mujeres shuar eran muy atentas a la huerta y todavía lo son algunas mujeres que mantienen las costumbres propias. Por ejemplo yo he observado a mis abuelas en mi centro, ellas mantienen costumbres propias de la cultura shuar, se las ve siempre preocupadas de los quehaceres de la huerta. Ellas madrugan para atender a su marido, luego toman la changuina y candela mientras caminan hacia la huerta dicen en voz alta ju, ju, ju, ju sonido de aullido del animal depredador de las aves. Son algunos perros que le siguen y de vez en cuando alguna de las nietas.

Llegando a la huerta, lo primero que hace es deshierbarla y luego procede a sacar los tubérculos al gusto. Como dice la señora Shauk Dominga Ramu “antiguamente la limpieza de la huerta se hacía continua y no se dejaba remontar mucho. Una vez entrado a la huerta, primero se rodeaba toda la huerta para observar el estado de las plantas recién sembradas y, si se cargaba un bebé, se le pintaba la carita con achiote, para que la planta de la yuca no absorbiera la sangre, todo esto se hacía mientras se elevaba unas súplicas a Nunkui. Luego en la esquina a lado de un tronco se prendía fogón. A medida que se iba sacando las yerbas se recogía toda la maleza y se iba quemando. Además, para que no se descríen las plantas de yuca se iba podando, sin dejar ninguna maleza caída al suelo, es decir se barría la huerta como se barre la casa. Mientras el camote se expandía, igual se podaba enterrando ciertas ramificaciones. El ñame, igual cuando iba creciendo se le plantaba a su lado un palo para que se agarre ahí. El fréjol de igual manera, para evitar que se agarrara en la planta de yuca se le ponía un poste de palo. De esta manera se cuidaba muy bien a las plantas. Mientras la mujer se dedicaba la limpieza al interior de la huerta, el hombre se aprestaba limpiar los bordes, viendo por donde entran los animales a

comer la yuca. Precisamente, para evitar que los animales entren hacer perjuicio dejaban con bastante candela al momento de retornar a la casa”⁴⁰.

2.2 PLAGAS Y ENFERMEDADES

Los que hacemos la nueva generación siempre nos hemos preguntado si había o no plagas y enfermedades que atacaban a las plantas. Al respecto la señora Shauk Dominga Ramu manifiesta “antiguamente se desconocía casi en su totalidad la enfermedad de las plantas de yuca, solo se sabía que la yuca tierna cuando se comía con la larva decíamos que la yuca se agusanaba. La yuca se descomponía solo cuando la guatusa, la guanta y el ratón dejaban comiendo. Además el venado comía las hojas tiernas de la yuca y por ese hecho se describía una planta. En cambio, el conejo solía comer el maní y las hojas tiernas de la papachina. Mientras que la hormiga aprovechaba las hojas de plátano y de la yuca. Hay un tipo de larva que come la cabeza del plátano y produce mucho daño”⁴¹.

Esta versión de la mayor nos hace conocer que en la antigüedad se desconocía la enfermedad de la yuca en esta zona. Los únicos que hacían daño eran los animales que aprovechaban la yuca, pero era el hombre que ponía trampas o espiaba para cazarlo. De esta manera defendía su huerta y lo mantenía libre de amenazas a fin de aprovechar mejor sus frutos.

2.2.1 TIPOS DE PLAGAS

Es importante conocer los tipos de plagas que hacen daño a las plantas de yuca. Al respecto la señora Shauk Dominga Ramu en una entrevista manifiesta “antiguamente los que hacían daño a las plantas son estas: el venado solía comer las hojas tiernas de la yuca, la guanta y la guatusa en cambio comen el tubérculo, el saltamontes aprovechan las hojas no sólo de la yuca, sino del resto de plantas sembradas en la huerta, así como la hormiga y el conejo. Además hay un tipo de gusano que come las hojas de las plantas huerteras, así como también los

⁴⁰ Ramu Shauk Dominga, entrevistado el 24 de julio de 2013 por Blanca Tupikia.

⁴¹ Ramu Shauk Dominga, entrevistado el 24 de julio de 2013 por Blanca Tupikia.

tubérculos, en shuar llamado shuni⁴². Hay otros insectos que aprovechan las hojas de las plantas huerteras llamadas en shuar uwichu, tunkurua, yantui⁴³.

2.2.2 TIPOS DE ENFERMEDADES

Desde los saberes de la cultura shuar no se tiene conocimiento profundo o no hay estudios realizados sobre los tipos de enfermedades que causaban daño a las plantas huerteras, en especial a las plantas de yuca. Es por esta razón, tratando de averiguar los tipos de enfermedades de la yuca conocidos por nuestros mayores, la señora Shauk Dominga Ramu en una entrevista nos dice “cuando la tierra se humedece la corteza de los tallos de la yuca se pudren -generalmente sucede en tiempos de invierno- luego se secan los tallos y los tubérculos se endurecían. En terreno húmedo los tubérculos se fermentan, por esta razón el shuar nunca hace la huerta en terrenos donde que por el invierno se humedecen⁴⁴.

2.3 CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

En este tema nos place hablar primero de cómo los shuar antiguamente controlaban y prevenían las plagas y enfermedades. Como acabamos de hablar en los tópicos anteriores, antes no abundaba tanto las plagas y enfermedades, lo cierto es que en la actualidad predominan las plagas y enfermedades de las plantas huerteras. Al respecto hemos tenido una entrevista con la señora Shauk Dominga Ramu quien nos manifiesta “antiguamente cuando robaban la yuca los animales comestibles madrugaban los mayores y los seguían con perros a los animales, de esta manera alejaban a los animales que hacían daño a la huerta, es el perro que defiende la huerta.

En cambio a los gusanos que cargaban en la yuca los hacían ayampaco con ají, los cocinaban para acabar con el resto. En la actualidad hay muchas plagas y enfermedades⁴⁵. En realidad era sorprendente, el caso de que cuando algunas

⁴² Gusano de tamaño pequeño de color blanco que produce en los tubérculos, similar a este gusano se le da el mismo nombre en shuar y come las hojas de las plantas de la huerta.

⁴³ Ramu Shauk Dominga, entrevistado el 28 de julio de 2013 por Blanca Tupikia.

⁴⁴ Ramu Shauk Dominga, entrevistado el 28 de julio de 2013 por Blanca Tupikia.

⁴⁵ Ramu Shauk Dominga, entrevistado el 02 de agosto de 2013 por Blanca Tupikia.

plantas estaban con gusanos en las hojas, o en los tubérculos procedían a recogerlos, hacían ayampaco y los cocinaban pues esta plaga se exterminaba.

2.4 PLEGARIAS

Las plegarias que a continuación citamos fueron elevadas por la mayor Shauk Dominga Ramu quien nos entona algunas plegarias como las siguientes:

AL MOMENTO DE IR A LIMPIAR LA HUERTA

Siendo, una mujer Picaflor
En toda la huerta, la mala yerba acabando
Vengo, vengo, vengo
Con un soplón arrastrando estoy,
Siendo mujer Tatsemai,
Voy brincando de un lado al otro a la mala yerba
Con un soplón arrastrando estoy
Dejo pura tierra, muy limpio dejo
Siendo mujer Picaflor a la mala yerba
Con un soplón arrastrando la mala yerba voy
Haciendo así al medio de la huerta parada estoy.

PARA QUE CARGUE BIEN LA YUCA

Se suplica a Nunkui cantando esta plegaria de esta manera:

Siendo la mujer Nunkui
A la abundancia suelo atraer
La tierra donde suelo estar parada
Recogiendo las hojas suelo llegar
Pidiendo, la abundancia estoy
Los sembríos también por mi madre,
Estaréis contentas, contentas, contentas
Noche de yuca, florecerán rápidamente

Vendrán, vendrán noche de yuca
Con muchas ramificaciones florecerán rápidamente
Suponen que soy una mala mujer
ustedes yuca también, no me maldigan
La mala mujer quedó despedida de mi huerta
En mi huerta estaréis alegres, estarán alegres.
Soy la mujer Nunkui, guardada en la tierra
Por qué me puedes maldecir.

PLEGARIA A CHIEE⁴⁶

Interpreta: *Shauk Dominga Ramu Tsere*

Esta plegaria se canta para suplicar a Nunkui que proporcione la abundancia de productos. Se suplica a Chiee de esta manera:

Soy la mujer Chiee, soy la mujer Chiee.
Me alegrarme por la abundancia.
Voy caminando como Chiee, ando como Chiee.
Andando cautelosamente, muy cauteloso.
A mis frutitas cantando siempre,
Ando como Chiee, ando como chiee.
A mis frutitas cantando siempre.
Todos los días ando chiee, chiee.
Con mucho tino suelo andar, suelo andar.
Llamando la abundancia
Ando como Chiee, suelo andar como Chiee,
Soy mujer Chiee, soy mujer Chiee.

⁴⁶ Una ave pequeña que vive en las alturas y al volar de un lado al otro siempre va agarrando entre sus patas las distintas variedades de semillas de plantas huerteras, y al posar riega esas semillas en lugares donde que desea dejar las bendiciones.

CAPÍTULO III COSECHA Y COMERCIALIZACIÓN

3.1. LA COSECHA



Patricia Tupikia consigue buena cosecha en su huerta
Fuente: Foto Blanca Tupikia

La yuca bien mantenida madura pronto y los demás productos como la papachina, el camote, chiki⁴⁷ son los primeros productos que se empiezan a cosechar en la huerta nueva dice Shauk Dominga Ramu⁴⁸. Y agrega diciendo que la variedad de yuca llamada KUNAM es la que más rápido carga y madura por eso en una huerta nueva hay que buscar esa variedad de yuca y cosecharla, antes que las otras.

La mujer shuar antigua, cuentan nuestros mayores, cuando cosechaban la yuca no iban sacando las matas parejito, sino cosechaban de un lado y luego del otro. Inclusive no sacaban toda la mata, sino una parte de ella. Esta forma de cosechar responde a la cosmovisión de la mujer shuar. Una mujer shuar piensa que Nunkui le

⁴⁷ Una planta familia araceae, sus tubérculos sirven de alimento de sabor dulce, se sirven cocinadas.

⁴⁸ Shauk Dominga Ramu, entrevistado el 02 de agosto de 2013 por Blanca Tupikia.



maldeciría en caso de cosechar parejito la yuca produciendo extensos espacios vacíos sin plantaciones dando lugar a que nazcan las malas yerbas.

Ya sabemos que una huerta shuar contenía de muchas plantaciones como el guineo, el plátano, la cebolla, plantas medicinales para las personas y los perros, estas plantas eran utilizadas solo cuando se requerían.

La señora Shauk Dominga Ramu al referirse de las plantaciones de barbasco dice “el barbasco madura aproximadamente durante dos años, luego de haber transcurrido este periodo la familia se reunía para planificar la pesca, una vez planificado procedían a sacar las matas de barbasco de acuerdo a lo que necesitaban. Se juntaban toda la familia entre hijos y yernos para realizar esta actividad. En cambio el barbasquillo madura pronto, igual lo utilizaban para la pesca. En la actualidad estos productos ya no se utilizan para estos fines, sino se han iniciado comercializar”⁴⁹. Como señala la mencionada señora, en la actualidad todas las plantaciones que acabé de enumerar se cultivan con miras a negociar al momento de que estén en cosecha. Por esta razón, en muchas familias se ha perdido el sistema tradicional de cultivo y cuidado de las plantas. Ahora ya se utilizan productos químicos para matar las malas yerbas, ya no se hace la limpieza de la huerta manualmente. Como resultado de esto, como ya se conoce de acuerdo a los estudios científicos, los productos que se obtienen ya no son naturales, contienen ciertos tóxicos nocivos para el hombre, la insecticida por ejemplo.

3.2.- ÉPOCAS DE COSECHAS

Para explicar las épocas de cosecha tenemos que partir indicando en qué épocas se siembra. De acuerdo a la cosmovisión shuar las épocas de siembra están determinadas por el tiempo. Si relacionamos la época de siembra de acuerdo a la cosmovisión shuar con el calendario actual tendríamos que ubicar en los meses de septiembre, octubre y noviembre.

⁴⁹ Shauk Dominga Ramu, entrevistado el 02 de agosto de 2013 por Blanca Tupikia.

Los meses señalados, es la época más adecuada para sembrar todo tipo de producto. En esta época trinan los mirlos, y de acuerdo a la interpretación del shuar dicen que ese trinar invita al sembrío diciendo “ya viene ya viene el sembrío”. El shuar al escuchar el trinar de los mirlos se apura en realizar las primeras actividades para la siembra y a buscar la semilla que guardó para constatar si está en buen estado.

La señora Angelita Tsunkinua Tentets al respecto nos dice: “inicialmente, lo que se siembra generalmente se cosecha luego de seis meses, sea la yuca, el ñame, la papachina, la pelma, el fréjol, el maní. Para ello la mujer siempre observa atentamente cual es la planta que ya está en estado de cosecha. De esta manera sembrando todos los productos además de los señalados el *chiki*, *tuka*, *wanchup* se cosechan cuando están maduras para el consumo familiar. (Tentets Angelita; Agosto: 2013).

Tal como aprendí de niña de mi abuela, así mismo hago yo también para transmitirlos a la nueva generación. Igual cuando me pongo a sembrar la yuca, estoy segura que en los seis meses voy estar cosechando. Por eso, para estar más segura en la siembra acostumbro seleccionar semillas de yuca que cargan pronto como las siguientes: *chiki mama*, *kankasar*, *winchikiar*, *nanki mama*, *kunkusa*, *petsain*, son las que cargan rápido. En cambio la yuca *shimpi mama* no carga pronto. Como acabo de señalar son estas variedades de yuca que siempre siembro en gran cantidad y espero de igual manera cosechar en abundancia. A las que no cargan pronto, tan poco los rechazo, como todo es de Nunkui también suelo sembrar”. (Tentets Angelita; Agosto: 2013).

3.3. VENTAJAS Y DESVENTAJAS

En la entrevista realizada a Angelita Tsunkinua Tentets le menciona tres ventajas de la cosecha y comercialización de los productos que estamos estudiando:

- a) “De la yuca se produce la chicha y se bebe, además la chicha es la bebida principal para trabajar.
- b) Al vender la chicha tengo ingreso económico familiar.

- c) Estos productos son grandes acompañantes para tomar de alimento la cacería que se obtiene en la familia”. (Tentets Angelita; Agosto: 2013).

Al preguntarle de las desventajas ella manifiesta que no hay ninguna.

Se conoce que estos tubérculos tienen un gran porcentaje nutricional, pues ahí está una de las grandes ventajas presentes que ayuda el desarrollo y crecimiento físico de los niños y las niñas. La alimentación que brindaban nuestros mayores a sus hijos e hijas era muy variada, y como se conoce estos productos eran naturales libres de contaminación. Para señalar un ejemplo, la mujer shuar al servir un plato colmaba de muchas raíces cocinadas como el camote, el ñame, la yuca, la pelma, la papachina, entre otras raíces al gusto del paladar del visitante.

Veamos ahora el porcentaje de las propiedades nutricionales que tienen cada una estas raíces que se consumían a diario en la cultura shuar.

El porcentaje de las propiedades nutricionales y otros datos que vamos apreciar de cada producto es tomado del texto La agrobiodiversidad del Cantón Gualaquiza de González Nelson:

CAMOTE



Fuente: www.domyfruit.com - 480 x 319

Familia: Convolvulaceae

Nombre científico: Ipomoea batatas

Nombres Comunes: batata, camote, moniato, kumara, inchi.

Origen: Originario de Latinoamérica.

Usos: El camote es muy empleado en la alimentación humana y de cerdos. Para la alimentación se consume cocinado o para endulzar la chicha *nijiamanch* (bebida de los shuar).

Propiedades nutricionales: Es rico en carbohidratos y vitamina A y puede producir más energía comestible por día que el trigo, arroz o yuca (CIP, 2002).

ÑAME

Familia: Dioscoreaceae

Nombre científico: Dioscorea spp.

Nombres comunes: ñame grande, cará, papa tuyo, tuyo ñame, batatilla.

Origen: Nativa de las regiones lluviosas de los trópicos y regiones subtropicales.

Usos: el uso principal del ñame es como hortaliza cocida.

Propiedades nutricionales: los ñames son altos en contenidos de leucina y felilalanina. Además, los almidones de ñame presentan altos porcentajes de amilasa (Montaldo, 1991).

YUCA



Fuente: Foto Blanca Tupikia

Familia: Euphorbiaceae

Nombre científico: Manihot esculenta

Nombres comunes: yuca, mandioca, guacamote, macaxeira.

Origen: Es originario de América Tropical.

Usos: Las características de este cultivo permiten su total utilización. El tallo (estacón) para su propagación vegetativa, sus hojas para alimentación de animales y las raíces para el consumo en fresco o en una bebida llamada chicha o *nijiamanch*. La harina se emplea para los concentrados en la alimentación animal y para la dieta humana.

Propiedades nutricionales: la raíz es rica en carbohidratos y el follaje tiene una mayor riqueza proteica (5-8%) y contiene cinco veces más grasa y casi el doble de fibra en relación a su raíz (Montaldo, 1991).

PELMA



Fuente: Foto Blanca Tupikia

Familia: Araceae

Nombre científico: Xanthosoma sagittifolium

Nombres comunes: pelma, malanga, sango, tsank.

Origen: Es originaria de los trópicos americanos.

Usos: Se lo utiliza como alimento para las personas y para los animales. La gente lo consume cocinado o en sopas, también para la preparación de chicha; las hojas o brotes tiernos se consumen como verdura en sopas y para preparar los ayampacos.

Propiedades nutricionales: La pelma tiene 15 y 39% de carbohidratos, 2 a 3% de proteína y 70 a 77% de agua. Su valor nutritivo es semejante a la papa, con igual o mayor digestibilidad (Gaitán, 2005).

PAPACHINA



Fuente: Fuente Blanca Tupikia

Familia: Araceae

Nombre científico: Colocasia esculenta

Nombres comunes: taro, papachina.

Origen: Originaria del sur este de Asia, entre India e Indonesia.

Usos: Se lo consumen cocinada o preparada en sopas y estofadas.

Propiedades nutricionales: Como en todas las legumbres, las hojas de la papachina son ricas en vitaminas y minerales. Son una buena fuente de tiamina, riboflavina, hierro, fósforo, y zinc, y un buen recurso de vitamina B6, vitamina C, niacina, potasio, cobre, y manganeso. Los cornos de la papachina tienen altos en almidón, y son fuente de fibra dietética, vitamina B6, y manganeso. El ácido oxálico puede estar presente en el corno y especialmente en la hoja; estos alimentos no

pueden ser ingeridos por personas con problemas de riñones, gota o artritis reumática (Wikipedia, 2006)⁵⁰.

3.4 LA COMERCIALIZACIÓN

Para contextualizar mejor el tema iniciemos exponiendo la manifestación de la señora Angelita Tsunkinua Tentets en una entrevista realizada al respecto “cuando hay feria sobre los saberes y sabores de mi zona yo he sabido preparar suficientes alimentos para demostrarlos, como en bebidas: la chicha de acho, de chonta, de *kunkuk*, entre otros suelo amasar en un *pinink* y presentarlos. En cuanto a los tubérculos suelo asar la pelma, la papachina, el camote, el ñame y la yuca igual para exhibirlos. Suelo acompañar a estos tubérculos dispuestos, caldos de cacería como el caldo de la guanta y de armadillo preparados con hojas tiernas de yuca. Finamente suelo llevar también unas larvas en pincho, molos de maní y de fréjol. Una vez expuestos, acostumbro venderlos a la gente que desea. (Tentets Angelita; Agosto: 2013).

Lo manifestado por la señora es una realidad. En la zona donde yo vivo, muchas familias que participan en las ferias de Saberes y Sabores organizadas por el Instituto Superior Pedagógico Intercultural Bilingüe Shuar Achuar de Bomboiza hacen demostraciones de los productos que la señora señala y otros. Todos los productos expuestos tienen mucha apreciación del público. Terminan con premiaciones de mejores productos, finalmente hay posibilidad de intercambiar los productos y comercializarlos. Este es una oportunidad para el campesino vender sus productos. Hablando del Instituto Pedagógico de Bomboiza tiene institucionalizado esta actividad que lo hace una vez al año. Una actividad parecida a esta se realizan también en las cabeceras cantonales, parroquiales y en algunas comunidades shuar. Como vemos, no es constante o periódica las ferias que promueven la agrobiodiversidad, es por esto nuestra gente también no puede dinamizar de manera constante por medio de esta actividad la comercialización de sus productos.

⁵⁰ GONZALEZ Nelson, la agrobiodiversidad del cantón Gualaquiza, págs. 63-68.



Otra manera de comercializar los productos agrícolas es acudiendo directamente al mercado. Pues “Nuestra agricultura para el mercado (no el aja) es parecida a la de los colonos que trajeron sus técnicas de monocultivo y sus productos químicos. No es rentable, la ganancia única es el pago de nuestro propio trabajo diario (si le ponemos un salario de 8 dólares diarios al trabajo nuestro y de nuestras familias); pero no queda un resto para ahorrar. Esos pocos ingresos monetarios los usamos en educación, vestido, salud y transporte. Solo producimos los siguientes productos: naranjilla, plátano, yuca, maíz, caña de azúcar, fréjol, café y cacao.

La mayoría de nuestros productos, fuera de la huerta, también son para consumo. No es posible vender fácilmente, el transporte es costoso, si todos los productos son los mismos en todas las familias no podemos cambiar ni vender productos entre nosotros. Si queremos venderlos afuera, los colonos que están más cerca de los mercados dominan la venta; y los comerciantes traen productos iguales de la costa”⁵¹.

Las razones son suficientes, por lo que mucha gente no quiere sacar sus productos al mercado. En este trayecto hemos averiguado a la gente de mi zona, del por qué no sacan sus productos al mercado, sencillamente han manifestado que sus productos no son valorados, si los compran también lo hacen a un costo muy bajo. Por eso mejor prefieren consumir en la familia o hacer actos de solidaridad con las familias que atraviesan la escasez.

⁵¹ <http://cgsha.wordpress.com/2009/04/12/plan-de-vida-del-pueblo-shuar-arutam/> INTERNET, 18 octubre de 2013.

CAPÍTULO IV

SOBERANÍA ALIMENTARIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.1. LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Antes de analizar la situación de la soberanía alimentaria, la praxis de sus principios fundamentales en el contexto social de la realidad local donde yo habito, quiero partir citando algunos conceptos de soberanía alimentaria y como conocimiento fundamental cito también sus principios.

4.1.1 Conceptos de Soberanía alimentaria

- Es el derecho que tienen los pueblos para controlar el sistema agroalimentario y sus factores de producción, de tal forma que la agricultura familiar, campesina, indígena, de orientación agroecológica, la pesca y la recolección artesanal se desarrollen de forma autónoma y equitativa. De esta manera se garantiza el derecho humano a la provisión permanente de alimentos sanos, nutritivos, suficientes y culturalmente apropiados⁵².

Este concepto es muy valioso para llevar adelante la práctica de la soberanía alimentaria, es un concepto práctico porque nos acerca o nos posibilita hacer muchas acciones concretas como se señala en este comentario “Para ello es necesario recuperar y dinamizar modos de producción y tecnologías ancestrales y ecológicas; generar circuitos económicos solidarios y controlar democráticamente los mercados para facilitar el acceso equitativo y oportuno a los alimentos, y remunerar con justicia al trabajo agrícola. Es imprescindible también recuperar hábitos y patrones de consumos saludables, nutritivos, y restablecer la identidad y cultura alimentaria de la población. El Estado intercultural, plurinacional y participativo debe generar y garantizar políticas públicas que además de favorecer el desarrollo de su sistema agroalimentario, impliquen una relación urbano – rural equilibrada, una

⁵² <http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria>. INTERNET, 18 octubre de 2013.



relación armónica entre seres humanos y naturaleza. Un Estado que efectivamente ejerza su soberanía frente a injerencias transnacionales”⁵³.

- La **soberanía alimentaria** es la facultad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. Ello implica la protección del mercado doméstico contra los productos excedentarios que se venden más baratos en el mercado internacional, y contra la práctica del dumping (venta por debajo de los costos de producción)⁵⁴.
- La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas⁵⁵.
- **Art. 281.-** La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente⁵⁶.

Revisados estos conceptos, comprendemos claramente los motivos precisos del planteamiento de la soberanía alimentaria, no solo como una alternativa para los graves problemas que afectan a la alimentación mundial y a la agricultura, sino como una propuesta de futuro sustentada en principios de humanidad, tales como la de autonomía y autodeterminación de los pueblos.

⁵³ <http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria>. INTERNET, 18 octubre de 2013.

⁵⁴ http://es.wikipedia.org/wiki/Soberan%C3%ADa_alimentaria. INTERNET, 18 octubre de 2013.

⁵⁵ <http://www.soberaniaalimentaria.tv/>, INTERNET, 28 octubre de 2013.

⁵⁶ http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Constituci%C3%B3n_del_Ecuador_2008__Soberan%C3%ADa_alimentaria. INTERNET, 20 octubre de 2013.



Se constata varias luchas de los pueblos para alcanzar sus derechos de alimentación digna, justa y equilibrada basada en la justicia e igualdad social. Al menos donde yo vivo se ha observado levantamientos de organizaciones indígenas en defensa de la ecología y su diversidad, la defensa del agua que son justos reclamos de nuestros derechos postulados en los principios de la soberanía alimentaria.

En este ámbito se dice que “La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica.

La soberanía alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos.

La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones⁵⁷.

En el proceso de la praxis de la soberanía alimentaria se promueve una agricultura libre de transgénicos. La misma tiene base legal en la constitución. La Constitución del Ecuador ha declarado nuestra agricultura libre de semillas y cultivos transgénicos.

⁵⁷ <http://www.soberaniaalimentaria.tv/>, Declaración de Nyéléni, Selingué, Mali 2007, INTERNET, 18 octubre de 2013.



¿Qué son los transgénicos y cómo se hacen? ⁵⁸

Los transgénicos son organismos que han sido modificados genéticamente, intercambiando genes con otras especies, la mayor parte son plantas destinadas a la alimentación.

Los transgénicos se dividen en dos grandes grupos:

Resistentes al herbicida glifosato (y conteniendo cantidades de uno de los pesticidas más potentes del mercado) y tolerantes a insectos (Desarrollan características genéticas insecticidas).

Resistentes al herbicida glifosato: Desarrollan una planta que es resistente al herbicida de la propia compañía que vende las semillas. **Generalmente es en la soja.** El herbicida rociado acaba con toda brizna de cualquier hierba, excepto con estas plantas. Este herbicida se llama Roundup Ready o Glifosato.

Las plantas resistentes a herbicidas aparte de tener un riesgo para la salud humana por sus modificaciones genéticas, contienen grandes cantidades de herbicida, de los que se ha demostrado que perjudican también al ser humano de muchas formas; cáncer, provocando malformaciones congénitas o abortos. Es más, las plantas resistentes a este herbicida aun resistiéndolo, tienen un desarrollo menor, pues la fotosíntesis y la absorción de nutrientes vitales del suelo es menor. La soja transgénica está relacionada con la esterilidad y alta mortalidad infantil, malformaciones congénitas y bebés de poco peso al nacer.

Tolerantes a insectos: Desarrollan una planta con un gen tóxico, insecticida, basados en la utilización de la toxina del Bacillus Thuringiensis, a la que ni las hormigas se acercan. La bacteria Bacillus Thuringiensis (Bt) produce una serie de proteínas que agujerean el tubo digestivo de las larvas, generalmente en el maíz. Las hormigas o gusanos no se las comen porque al primer bocado mueren, pero

⁵⁸ <http://semillasysalud.wordpress.com/%C2%BFque-son-los-transgenicos-y-como-se-hacen-2/>, INTERNET, 22 de octubre de 2013.



ellos esperan que tú te lo vayas comiendo poco a poco, dosis a dosis, acumulando los efectos en tu organismo.

Una vez citado el concepto de los transgénicos y su clasificación, es importante hacer conocer el trabajo desplegado por algunos organismos en el aspecto de la soberanía alimentaria, me consta a mí por ejemplo el trabajo desplegado por el Proyecto Cóndor, la Agencia Suisa para el Desarrollo y la Cooperación -COSUDE, la Cooperación en Ecuador de la República Federal de Alemania-GTZ, en la región amazónica, particularmente en el cantón el Panguí y Gualaquiza, con el apoyo del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias-INIAP.

Este proyecto coordinó actividades de soberanía alimentaria directamente con organizaciones indígenas, particularmente en el pueblo shuar con asociaciones y centros shuar, en donde en aras de fomentar la soberanía y seguridad alimentaria organizaron grupos de mujeres en las comunidades y apoyaron la construcción de **aja** con visión de rescate de saberes y sabores de la cultura shuar. Esta base construida mediante este proyecto, hasta la actualidad las mujeres organizadas siguen en pie de lucha buscando los mejores días para sus hijos/as en el futuro.

4.1.2 Principios de soberanía alimentaria

A manera de conocimiento y reflexión propia, me parece necesario anotar los principios fundamentales de la soberanía alimentaria. Para mí será útil tener presente este conocimiento ya que en mi vida profesional tendré que trabajar con la gente que necesita reivindicar sus derechos, pues el primer paso será la concientización de las familias a que defendamos y reclamemos lo nuestro.

Veamos a continuación los seis principios básicos sobre los que se sustenta la Soberanía Alimentaria, tomado de Internet **almanara consultoría social**⁵⁹.

1. Se enfoca en alimento para el Pueblo: plantea el derecho a una alimentación suficiente, saludable, y culturalmente apropiada para todos los individuos, pueblos y

⁵⁹ <http://almanara.es/los-6-principios-basicos-de-la-soberania-alimentaria/>. INTERNET, 22 octubre de 20013.



comunidades, incluidos aquellos que tienen hambre, están bajo ocupación, están en zonas de conflicto y son marginados en medio de políticas de alimentación, agricultura, ganadería y pesquería; rechaza la propuesta de que el alimento es sólo otra pieza mercantilizable para el agro-negocio internacional.

2. Valora a quienes proveen alimento: La Soberanía Alimentaria respeta los derechos de hombres y mujeres, campesinos/as y agricultores/as familiares, pastores/as, artesanos/as de la pesca tradicional, habitantes de los bosques, pueblos indígenas y trabajadores/as de la agricultura y la pesca, quienes cultivan, crían, cosechan y procesan los alimentos, así mismo, valora y apoya su labor; rechaza aquellas políticas, acciones y programas que los subvaloran, amenazan y eliminan sus formas de vida.

3. Localiza Sistemas de Alimentación: La Soberanía Alimentaria propicia encuentros con los/as productores/as y consumidores/as de alimentos; pone a quienes proveen y consumen al centro de la toma de decisiones en temas relacionados con la alimentación; protege a los proveedores del desperdicio de alimentos y de ayuda alimentaria en mercados locales; protege a las personas consumidoras de la comida de baja calidad y nociva para la salud, de la ayuda alimentaria inapropiada y del alimento contaminado por organismos genéticamente modificados; resiste a las estructuras de gobierno, contratos y prácticas que dependen y promueven el comercio internacional insostenible e injusto, que otorga poder a corporaciones remotas y sin ninguna responsabilidad por sus acciones.

4. Empodera localmente: La Soberanía Alimentaria, partiendo del principio anterior, otorga el control sobre territorio, tierra, pastizales, agua, semillas, ganado y poblaciones de peces a proveedores locales de alimento y respeta sus derechos. Ellos pueden usar y compartir estos recursos de formas social y ecológicamente sostenibles para la conservación de la diversidad; reconoce que los territorios locales a menudo traspasan fronteras geopolíticas y asegura el derecho de las comunidades locales para habitar y usar sus territorios; promueve la interacción positiva entre las personas proveedoras de alimentos en diferentes regiones, territorios, y desde diferentes sectores, lo cual ayuda a resolver conflictos internos o conflictos con autoridades locales y nacionales; rechaza la privatización de los recursos naturales a



través de leyes, contratos comerciales y regímenes de derechos de propiedad intelectual.

5. Desarrolla Conocimiento y Destreza: La Soberanía Alimentaria se basa en la destreza y el conocimiento local de los proveedores alimentarios y sus organizaciones locales que conservan, desarrollan y manejan sistemas localizados de producción y cosecha, desarrollando sistemas de investigación apropiados para respaldarlos y cuya sabiduría pueda ser transmitida a las generaciones futuras; rechaza así tecnologías que socavan, amenazan o los contaminan, como viene a ser la ingeniería genética.

6. Trabaja con la Naturaleza: La Soberanía Alimentaria utiliza las contribuciones de la naturaleza de manera diversa con métodos de producción y cosecha agroecológica, los cuales maximizan las contribuciones de los ecosistemas y mejoran la capacidad de ajuste y la adaptación, especialmente ante el cambio climático; trata de curar el planeta con el propósito de que el planeta pueda curarnos; por último, rechaza métodos que dañan las funciones de los ecosistemas beneficiosos, aquellos que dependen de los monocultivos de energía intensiva y fábricas de ganado, prácticas de pesca destructiva y otros métodos de producción industrializada, los cuales dañan el medio ambiente y contribuyen al calentamiento global.

4.2 LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.2.1 Conceptos de Seguridad Alimentaria

- **Seguridad alimentaria** hace referencia a la disponibilidad de alimentos el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. Se considera que un hogar está en una situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen de manera sostenida a alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas⁶⁰.

⁶⁰ http://es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_alimentaria. INTERNET, 22 de octubre de 2013.



- La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. La Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996)⁶¹.
- La Seguridad Alimentaria es un referente importante para evaluar los niveles de salud de los miembros de una comunidad⁶².

Para entender mejor la seguridad alimentaria desde el contexto de la realidad shuar, es necesario referirnos de nuevo a la “aja” con mayor precisión, o tratemos de conceptualizar un huerto familiar citando el siguiente concepto “Los huertos familiares son ecosistemas agrícolas situados cerca del lugar de residencia permanente o temporal. Aquí encontramos en un espacio reducido una combinación de árboles, arbustos, verduras, tubérculos y raíces comestibles, gramíneas y hierbas, que proporcionan alimentos y condimentos, medicinas y material de construcción. A menudo también se integran los animales domésticos a este sistema”⁶³.

Como conocemos un huerto familiar concierne diversidad de productos alimenticios cultivados, sobre todo por la mujer, en el caso particular de la cultura shuar. La mujer, tomando la figura de Nunkui conserva la diversidad de productos de la huerta, pues de esa manera asegura la alimentación de sus hijos. En este ámbito siguiendo el mismo texto citemos lo siguiente: “Durante cientos de años, los pequeños agricultores y las comunidades rurales han desarrollado y conservado una gran diversidad de cultivos en sus huertos familiares. A través de la adaptación al lugar, al clima y a las técnicas de cultivo, estas plantas tradicionales son una fuente de producción e ingresos durante todo el año, aun sin hacer uso de insumos agrícolas sofisticados. Así, en los países en desarrollo contribuyen sustancialmente a la seguridad alimentaria y la subsistencia de la población.

⁶¹ <http://www.fao.org/docrep/014/a1936s/a1936s00.pdf>, INTERNET, 22 octubre de 2013.

⁶² <http://www.revistauniversidad.uson.mx/revistas/22-22articulo%2010.pdf>. INTERNET, 22 octubre de 2013.

⁶³ Huertos familiares: tesoros de diversidad, texto publicado por: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH Proyecto Sectorial “People and Biodiversity in Rural Areas” (Unidad organizativa 4411) Postfach 5180, 65726 Eschborn, Alemania, pág. 1.



El aprovechamiento continuo de plantas alimenticias transmitidas de generación en generación, convierte a los huertos familiares al mismo tiempo en un importante lugar para el resguardo de recursos fitogenéticos y para la conservación de la biodiversidad. Por lo general, son las mujeres quienes determinan lo que se siembra en los huertos familiares, puesto que en muchas sociedades son las principales responsables de la alimentación y de la salud familiar. Frecuentemente, al elegir las diferentes variedades y especies, las mujeres fijan prioridades de manera distinta que los hombres. En sus pequeñas parcelas altamente productivas y sin embargo con frecuencia menospreciadas, cultivan las plantas que necesitan para el consumo doméstico, para fines medicinales y culturales, o para la venta en el mercado.

Además, experimentan con especies y variedades, y contribuyen al mejoramiento de las mismas. Las mujeres conservan los conocimientos sobre técnicas adaptadas de cultivo, especies locales, y su empleo en platos tradicionales o para otros fines. De este modo, en muchos países se les considera como guardianas de la agrobiodiversidad⁶⁴.

Este caso similar se experimenta también en la cultura shuar, como mencioné antes, de manera prioritaria es la mujer que se encarga de velar a la selección de semillas, siembra y conservación de plantas huerteras, sean unos medicinales, comestibles y otras plantas de la suerte.

Es la mujer que, madruga a la huerta, realiza la limpieza y cosecha algunos productos de acuerdo a sus necesidades de consumo para alimentar a sus hijos. Al retornar a la casa acostumbra hacer la chicha de yuca, bebida de todos los días. Sobre todo prepara la chicha de yuca dulce como alimento para sus hijos pequeños. Hay veces que no hay lo suficiente para comer en la casa, pues los niños/as aprovechan el naum⁶⁵ de una olla y comen hasta hartarse. Es por esto, una mujer cuando tiene hijos pequeños siempre conserva la chicha de yuca dulce una parte, y la otra lo pone fermento para brindar a su esposo cuando ésta esté fermentada.

⁶⁴ Ob.cit, pág. 1-2

⁶⁵ Se llama así en idioma shuar a la yuca aplastada es estado espeso y dulce.



Al referirme de la soberanía alimentaria decía que con el apoyo del Proyecto Cóndor en las organizaciones shuar se habían organizado grupos de mujeres, unos legalmente constituidos. Esta organización tiene su propia directiva, su reglamento interno, en otros términos son autónomas. El grupo de mujeres organizadas llevan denominaciones propias como Nunkui (ser mítico prototipo de la mujer shuar) ,Shauk (mujer mullo), Yaa nua (mujer estrella), Secha nua (mujer azuleja) Yaja nua (mujer de lejanas tierras).

Así denominadas trabajan arduamente, con el único objetivo de dar seguridad alimentaria a sus hijos/as. Lo más interesante de estos grupos de mujeres es que trabajan por el bien común, descartando el individualismo, propendiendo asegurar la alimentación justa de sus progenitores en el futuro. Además, buscan rescatar la alimentación típica partiendo de investigaciones de campo. Las investigaciones de campo se articulan con la práctica. Pues esta acción es visible, muchas mujeres organizadas preparan suficiente alimento típico en las ferias, en programas socioculturales, deportivos y en asambleas comunitarias. Los ingresos económicos han ido subiendo progresivamente fruto de esta actividad. Este fenómeno se ha constatado en los informes económicos presentados en las asambleas comunitarias. Se tiene conocimiento que por principio cultural todos los grupos de mujeres tienen una huerta shuar modelo (aja) base de la seguridad alimentaria.

En este contexto vale citar la siguiente idea “Por un lado, los huertos familiares son un componente importante de las estrategias nacionales para la conservación de la agro-biodiversidad. Por otro, contribuyen a nivel local a la seguridad alimentaria y a los ingresos familiares. Ambos factores merecen fortalecerse en el marco de la cooperación para el desarrollo. Para ello resulta importante que las comunidades indígenas y las comunidades locales participen activamente en la planificación, ejecución y evaluación de dichas medidas y programas; asimismo, es necesario apoyarlas para que asuman por sí mismas la defensa de sus intereses”⁶⁶.

⁶⁶ Huertos familiares: tesoros de diversidad, texto publicado por: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH Proyecto Sectorial “People and Biodiversity in Rural Areas” (Unidad organizativa 4411) Postfach 5180, 65726 Eschborn, Alemania, pág. 4

Se ha visto que la huerta shuar es manejado con mucha seguridad, dinamismo e iniciativa por una mujer, en donde sin duda trata de defender su interés. Ahora como nunca están organizadas, para hacer prevalecer su autonomía y protagonismo en la lucha de la defensa de la biodiversidad y la seguridad alimentaria de sus progenitores.

La huerta shuar, de un grupo de mujeres tiene dimensiones suficientes como para sembrar diversidad de productos comestibles, plantas medicinales para el hombre y para los perros, como nuestros ancestros lo sabían conservar una huerta. Además sirve como un espacio de aprendizaje para las niñas shuar. Las señoras se organizan para atender a sus hijas en la huerta y transmitir los sagrados conocimientos de la huerta.

4.3.- Aporte de la diversificación de los productos de la *aja* para la soberanía alimentaria



La pelma
Fuente: Tofo Blanca Tupikia

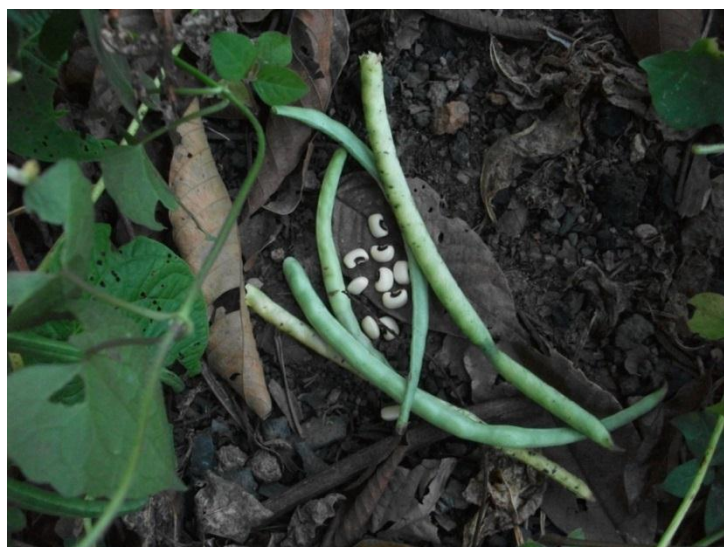
Ya se había manifestado que la *aja* presenta una diversidad de productos. Decíamos que cuanto más diverso es una *aja* en sus productos manifiesta la dimensión de la sabiduría de una mujer shuar. Es decir, si una *aja* presenta escasa diversidad de productos demuestra poca o baja sabiduría de la mujer dueña de esa huerta. Pero,

si la aja es diverso en sus productos, sobre todo contiene muchos productos alimenticios, demuestra que la mujer dueña de esa huerta pose mucha sabiduría.

Desde este punto de vista, debo manifestar que la mujer demuestra su sabiduría conservando una huerta con diversas plantas huerteras y ésta garantiza la soberanía alimentaria de su pueblo, ya que conserva la biodiversidad de su medio, además las plantas que las conserva son naturales del medio, y ella sabe mantener esas plantas con sus propios saberes que ha adquirido a través de la experiencia. En otros términos, una mujer shuar con suficiente sabiduría maneja independientemente o con autonomía su propia huerta.



El maní
Fuente: Foto Blanca Tupikia



El frejol
Fuente: Foto Blanca Tupikia

4.4.- Aporte de la diversificación de los productos de la *aja* para la seguridad alimentaria

Ya hemos hablado de la diversificación de los productos en una *aja*. Sin tratar de comparar, la *aja* tradicional con la *aja* actual de algunas familias, quiero establecer como una especie de una confrontación entre lo que era la *aja* antiguamente y lo que es una *aja* en la actualidad.

Sin menospreciar los sagrados conocimientos de algunas mujeres shuar de esta zona, en la actualidad se ha perdido el concepto original de la *aja* shuar por parte de las mujeres. Es evidente, en algunas familias el poseer una *aja* no significa igual que antes. Actualmente, al realizar una *aja* ya no se respetan las normas sagradas de construcción de la *aja*, así como no se respetan las normas para utilizar sus productos. Muchas mujeres ya no hacen las plegarias para la siembra, la cosecha y la limpieza. Inclusive la forma de limpiar la huerta es diferente, como en algunas familias se utilizan productos químicos para matar la yerba. Se cosechan irracionalmente la yuca con fines comerciales. Además, actualmente la mujer no se preocupa en diversificar los productos alimenticios de su huerta, raras veces se ve una huerta con muchos productos.

En vista de esta situación, como lo mencioné antes, en esta zona se ha dado un gran proyecto con organismos como la GTZ y otros, organismos que protagonizan la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria a través de la diversificación de los productos en una *aja*. Por esta razón, se ha conformado grupo de mujeres en las diferentes comunidades shuar, a fin de recuperar la concepción tradicional de la *aja*, como lo es la diversificación de sus productos, en primera instancia. Este trabajo ha resultado grandioso toda vez que ha habido la predisposición de las mujeres, primero para aprender los secretos de la *aja* shuar y ponerlos en práctica. De pronto me ha tocado visitar modelos de *aja* de algunos grupos de mujeres que trabajan organizadamente, pues me he quedado impresionada ya que he podido observar distintas variedades de productos sembrados en esa huerta, como los tubérculos,

distintas variedades de yuca, variedades de camote, hasta las plantas que se aprovechan las hojas como el tsampu⁶⁷, entre otros.

Estas variedades de productos que se describen, es para proporcionar una buena alimentación a los menores, brindarles distintos alimentos al gusto de cada uno, pues de esa manera se asegura una buena salud y un buen porvenir de cada uno de los hijos. Esta práctica es lo que se llama seguridad alimentaria que tiene que llegar en todas las familias.



La cebolla
Fuente: Foto Blanca Tupikia



El tomate
Fuente: Foto Blanca Tupikia

⁶⁷ Una planta de tallo recto con escasas ramas, mide aproximadamente dos metros. Las hojas tiernas son aprovechadas para hacer ayampacos con menudencias de las gallinas.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.- CONCLUSIONES

Al concluir el presente trabajo investigativo hago llegar las siguientes conclusiones y recomendaciones:

- La diversidad de cultivos en una aja refleja la sabiduría de la mujer shuar. De acuerdo a la cosmovisión shuar se cree que cuanto más diversa es la aja, manifiesta mayor grado de sabiduría que posee una mujer dueña de esa huerta.
- La huerta es un espacio sagrado y de aprendizaje, donde la mujer shuar transmite sus sagrados conocimientos a su hija.
- Hay mitos que se relacionan al trabajo. *Nunkui* fue la mujer que entregó alimento a la gente que moría de hambre. Y enseña a la mujer shuar las labores de la huerta y su conservación. Se cree que hasta ahora está presente *Nunkui* en la aja convertida en *Nantar* o *Takeany*.
- *Shakaim* enseña a labrar la tierra al hombre. *Shakaim* es ente interlocutor en la relación del hombre con la naturaleza. El hombre shuar acostumbra suplicar a *Shakaim*, pidiendo permiso antes de tumbar árboles.
- Hay varias plegarias relacionadas a las labores de la *aja*. Estas plegarias están presentes en la sabiduría de la mujer shuar. Además concomitan con las técnicas que se aplican para la siembra, y otras tareas de la *aja*.
- Antiguamente no había tantas plagas y enfermedades de las plantas huerteras como sucede en la actualidad. Había propios métodos para prevenir las plagas.
- La mujer shuar selecciona las semillas de yuca, aquellas que cargan pronto, por eso la cosecha depende del tipo de semilla que se siembra. Si se siembra semillas que cargan ligero, la cosecha se hace en los seis meses.
- La comercialización de los productos es reducido. Las posibilidades de comercio lo tienen en ferias organizados por instituciones estatales o en

centros o comunidades shuar. No obtienen ventajas si el comercio lo realizan en el mercado, debido a mucha competitividad de los productos.

- No hay políticas públicas definidas en mi zona para plasmar la soberanía alimentaria como un derecho de todos los ciudadanos.
- En mi zona, el Proyecto Cóndor emprendió las primeras campañas sobre la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria. Ha realizado muchas investigaciones en el tema de la *aja* o huerta shuar. Pues como motivo de la seguridad alimentaria impulsó al grupo de mujeres de las comunidades shuar de mi zona dotando de créditos no reembolsables y motivando la construcción de la *aja* como espacio de rescate y conservación de especies alimenticias que están en extinción.
- La diversificación de productos en una *aja* es garantía para la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria. Una mujer shuar que cuida su huerta lo hace con libertad y autonomía en base a su conocimiento regido a los saberes de su cultura garantizando la buena alimentación de sus hijos.

5.2.- RECOMENDACIONES

- Recomiendo a la Universidad de Cuenca, que a través del Departamento de estudios interculturales siga forjando este tipo de investigaciones y, los mejores trabajos, sean publicados como en ocasiones anteriores.
- Que los actores sociales de la educación practiquemos los sagrados conocimientos de nuestros ancestros, sea en el aula o en otros espacios de aprendizaje.
- A las familias shuar, que construyamos la *aja* y cultivemos diversas plantas alimenticias para brindar mejor alimentación a nuestros hijos e hijas. No seamos simples consumidores de los productos del mercado, como sabemos muchos de ellos son producto de los transgénicos.
- Para los gobiernos autónomos parroquiales, cantonales, provinciales y al gobierno nacional fomenten programas de soberanía y seguridad alimentaria en las comunidades shuar, pues sean las lideresas shuar quienes también participen activamente en la planificación, ejecución y evaluación de estos programas en defensa de sus propios intereses.



-
- Que los gobiernos antes citados promuevan proyectos de intereses colectivos a fin de garantizar la agro- biodiversidad de sus localidades como medida de preservar el patrimonio nacional del país.

BIBLIOGRAFÍA

- **Fuentes bibliográficas**

- Jimpikit, J; Petsain, Raúl, *El tigre y la Anaconda*, Coedición Instituto Bilingüe Intercultural Shuar Bomboiza, Ediciones Abya Yala, Morona Santiago-Ecuador, 1987.
- C.M. MESSIAEN, *Las hortalizas, técnicas agrícolas y producciones tropicales*, editorial Blume, 1979.
- COICA-OXFAM AMÉRICA, *Amazonía: Economía indígena y mercado, los desafíos del desarrollo autónomo*, Quito, 1996.
- GONZALEZ Nelson, *La agrobiodiversidad del Cantón Gualaquiza*, GTZ, COSUDE, INIAP, s.f.
- MASHINKIASH Manuel, Awak Mariana, *La Selva Nuestra Vida, Sabiduría Ecológica del Pueblo Shuar*, Coedición Instituto Bilingüe Intercultural Shuar Bomboiza, Ediciones Abya Yala. Morona Santiago Ecuador, 1986.
- MASHINKIASH Manuel, *Etnoeducación Shuar y Aplicación del Modelo de Educación Intercultural Bilingüe en la Nacionalidad Shuar*, Universidad de Cuenca, 2012.
- MOYA Alba, *Ethnos, Atlas Mitológico de los Pueblos Indígenas del Ecuador*, Quito-Ecuador, 1999.
- RUEDA Marco, *Setenta mitos shuar*, segunda edición, ediciones Abya-Yala, Quito 1987.
- VARGAS Mario, *Ecología y Biodiversidad del Ecuador*, 2002.

- **Fuentes orales**

- ✓ Entrevista a Wajai Yapakach Rosa Jinkiasak, adulta de 68 años, Centro Shuar Chumpias, 12 agosto 2013.
- ✓ Entrevista a Tentets Angelita Tsunkinua, adulta de 72 años, Centro Shuar San Pedro, 05 de agosto 2013.



- ✓ Entrevista a Ramu Tsere Shauk Dominga, adulta de 56 años, sector las palmera de El Pangui, 18 julio 2013
- ✓ Entrevistado a Pujapat Teets Rosa, adulta de 59 años, Centro Shuar Nayanmak, 10 julio 2013.
- ✓ Entrevistado a Tsuntsumchi Tentetsa Marco Francisco, adulto de 75 años, comunidad shuar Martin Ayu, 26 agosto 2013.

- **Fuentes lincográficas**

<http://cgsha.wordpress.com/2009/04/12/plan-de-vida-del-pueblo-shuar-arutam/>

[http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria.](http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria)

[http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria.](http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria)

[http://es.wikipedia.org/wiki/Soberan%C3%ADa_alimentaria.](http://es.wikipedia.org/wiki/Soberan%C3%ADa_alimentaria)

<http://www.soberaniaalimentaria.tv/>

[http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Constituci%C3%B3n_del_Ecuador_2008__Soberan%C3%ADa_alimentaria.](http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Constituci%C3%B3n_del_Ecuador_2008__Soberan%C3%ADa_alimentaria)

<http://www.soberaniaalimentaria.tv/>, Declaración de Nyéléni, Selingué, Mali 2007

<http://semillasysalud.wordpress.com/%C2%BFque-son-los-transgenicos-y-como-se-hacen-2/>

<http://almanara.es/los-6-principios-basicos-de-la-soberania-alimentaria/>

[http://es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_alimentaria.](http://es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_alimentaria)

[http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf.](http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf)

[http://www.revistauniversidad.uson.mx/revistas/22-22articulo%2010.pdf.](http://www.revistauniversidad.uson.mx/revistas/22-22articulo%2010.pdf)

ANEXOS

Anexo N° 1 Guía de entrevista

- ¿Qué es Takean?
- ¿Qué dimensiones tenía la aja?
- ¿En qué tipo de terreno se siembra la yuca?
- ¿Quiénes buscaban el terreno apto para la siembra?
- ¿Cómo se prepara el terreno para sembrar la yuca?
- ¿Quién recolectaba y seleccionaba las semillas?
- ¿Cómo se realizan los hoyos?
- ¿Qué anent se suplicaba para hacer el hoyado?
- ¿Qué plegarias se suplica para la siembra?
- ¿Qué plegaria se suplica para ir a limpiar la huerta?
- ¿Qué plegaria se suplica para que cargue bien la yuca?
- ¿Qué plegaria se suplica para siempre tener en abundancia?

Anexo N° 2 Transcripción de las entrevistas a los sabios y sabias

Entrevista a Wajai Yapakach Rosa Jinkiasak

Aspectos	Traducción al castellano
Importancia de la aja	<p>¿Qué es Takean?</p> <p>Es ella Nunkui y me siento orgullosa porque va bendecir mi huerta y habrá mucha producción.</p>

Wajai Rosa, 12 de agosto de 2013.

Entrevista Rosa Maria Pujapat Tets

Aspectos	Traducción al castellano
Dimensiones de la aja.	<p>¿Qué dimensiones tenía la aja?</p> <p>Antes cuando queríamos hacer una huerta no hacíamos con dimensiones exactas, a simple vista se calculaba la dimensión de acuerdo a los productos que queríamos sembrar y el trabajo se hacía en una minga, lo que se avanzaba trabajar era la extensión de una huerta.</p>
	<p>¿En qué tipo de terreno se siembra la yuca?</p> <p>También para sembrar la yuca y demás productos de la huerta se buscaba tierras fértiles apta para la siembra</p>
	<p>¿Quiénes buscaban el terreno apto para la siembra?</p> <p>Los hombres se encargaban de buscar terreno apto para la siembra, ellos los que conocen más de la selva, de las clases de árboles, escogían el terreno viendo lugares donde que no había árboles grandes o árboles venenosos, además con un palo sacaban una porción de tierra, luego introducían en la boca, si era un tanto agrio, era el lugar apto para la siembra</p>
Preparación del terreno para la aja	<p>¿Cómo se prepara el terreno para sembrar la yuca?</p> <p>Luego de que realizaban la limpieza del monte, los árboles grandes se les extraían la cáscara para que mueran. Cuando los árboles morían y se secaban aprovechaban poner la candela y quemarlos. Cuando todo estaba quemado, venía</p>

	el siguiente paso dentro de la preparación del terreno llamado eper. Muchas ramas no se carbonizaban debido a que todavía no se habían desecado en su totalidad, pues estas ramas perturbaban la siembra.
--	---

Pujapat Rosa, 10 de julio de 2012

Entrevista a Angelita Tsunkinua Tentets

Aspectos	Traducción al castellano
Preparación del terreno para la aja	<p>¿Cómo se prepara el terreno para sembrar la yuca?</p> <p>En las esquineras de la huerta se sembraba las plantas de guineo medicinal, para hacer tratamiento a los niños y niñas, el cultivo de las plantas medicinales no se descuidaban nuestros mayores.</p> <p>¿Quién recolectaba y seleccionaba las semillas?</p> <p>Era la mujer encargada de seleccionar las semillas. Primero escoge las semillas de yuca. La mujer shuar al momento de sacar la yuca siempre acostumbra cortar los tallos, sembrar una parte en el mismo hoyo y el resto dejarlos plantando para recogerlos en momento de la siembra de la nueva huerta. En este momento ya se hace la selección de la semilla ya que las semillas que va dejar clavando deben ser buenas, por ejemplo no deben tener ciertas aberturas o rajadas, además lo que la mujer observa para el escogimiento de la semilla es la capacidad de carga de la planta, si da buena carga dicen que es buena semilla y los seleccionan</p> <p>¿Cómo se realizan los hoyos?</p> <p>Antiguamente los hoyos no formaban hileras como algunos acostumbran hacer en la actualidad. Más bien, cuando los hoyos forman hileras hablaríamos de un sistema moderno.</p> <p>Los hoyos tienen aproximadamente la distancia de 2 metros. El hombre prepara el <i>wai</i>⁶⁸ y ésta es la herramienta principal para hacer los hoyos. Cada hoyo da la posibilidad de meter tres a cuatro semillas, es decir cada hoyo tiene 3 ó 4 orificios hechos con el <i>wai</i></p> <p>¿Cómo se siembran las semillas?</p> <p>Las semillas se trozan aproximadamente de 30 a 40 centímetros. Se revisan el meollo para ver si no está dañado, si lo está es rechazado. Las mujeres ponen las semillas en la changuina lo cargan y van metiendo en cada uno de los orificios del hoyo. Al momento de sembrar tienen que fijarse para equilibrar los tipos de yuca en la siembra.</p> <p>¿Qué anent se suplicaba para hacer el hoyado?</p> <p>Mi talismán, los que se alejaron despiértense. Pequeño <i>Shakaimia</i> viviente despiértense, despiértense. En la espalda de <i>Nunkui</i> hago sonar tu, tu, tu. Tomo la buena suerte, en mi casita de luna, en mi casita. Tomo la buena suerte, siendo mujer <i>Nunkui</i>. Siendo mujer <i>Nunkui</i>, siendo mujer <i>Nunkui</i>. Por la mañana, por la mañana, siendo mujer <i>Nunkui</i>, siendo mujer <i>Nunkui</i> Todos los días, todos los días tomo la buena suerte. Haciendo levantar rojizo hago ver Tomo la buena suerte todos los días siendo mujer <i>Nunkui</i>. Todos los días todos los días haciendo levantar.</p>
Sistema del hoyado	

Tentets Angelita Tsunkinua, 05 de agosto de 2013

⁶⁸ Un pambil raspado y punteagudo que sirve para hacer hoyos y sacar la yuca.

Entrevista a Shauk Dominga Ramu Tsere

Aspectos	Traducción al castellano
Plegarias a Nunkui	<p>¿Qué plegarias se suplica para la siembra? Este anent se suplica:</p> <p>Yo soy la mujer Nunkui Vengo moviendo la tierra. Botando las semillas de yuca vengo. Suponen que soy la mala suerte. Soy mujer Tsanimp. Cuando voy se alegran los productos De día tras día vengo produciendo. Soy la mujer nunkui, la productora.</p> <p>¿Qué plegaria se suplica para ir a limpiar la huerta? Se suplica a Jempe:</p> <p>Siendo, una mujer Picaflor En toda la huerta, la mala yerba acabando Vengo, vengo, vengo Con un soplón arrastrando estoy, Siendo mujer Tatsemai, Voy brincando de un lado al otro a la mala yerba Con un soplón arrastrando estoy Dejo pura tierra, muy limpio dejo Siendo mujer Picaflor a la mala yerba Con un soplón arrastrando la mala yerba voy Haciendo así al medio de la huerta parada estoy.</p> <p>¿Qué plegaria se suplicar para que cargue bien la yuca? Se suplica a Nunkui:</p> <p>Siendo la mujer Nunkui A la abundancia suelo atraer La tierra donde suelo estar parada Recogiendo las hojas suelo llegar Pidiendo, la abundancia estoy Los sembríos también por mi madre, Estaréis contentas, contentas, contentas Noche de yuca, florecerán rápidamente Vendrán, vendrán noche de yuca Con muchas ramificaciones florecerán rápidamente Suponen que soy una mala mujer ustedes yuca también, no me maldigan La mala mujer quedó despedida de mi huerta En mi huerta estaréis alegres, estarán alegres. Soy la mujer Nunkui, guardada en la tierra Por qué me puedes maldecir.</p> <p>¿Qué plegaria se suplica para siempre tener en abundancia? Se suplica a Chiee de esta manera:</p> <p>Soy la mujer Chiee, soy la mujer Chiee. Me alegrarme por la abundancia. Voy caminando como Chiee, ando como Chiee. Andando cautelosamente, muy cauteloso. A mis frutitas agarrando siempre voy, Ando como Chiee, ando como chiee.</p>



	<p>A mis frutitas cantando siempre. Todos los días ando chiee, chiee. Con mucho tino suelo andar, suelo andar. Llamando la abundancia Ando como Chiee, suelo andar como Chiee, Soy mujer Chiee, soy mujer Chiee.</p>
--	--

Ramu Shauk Dominga, 18 de julio de 2013