

COMO EMPLEAN LOS INDIOS WITOTO Y BORA LA CESPEDESIA SPATHULATA

(R. y P.) Planchon, Ochnáceas.

Por Jürg Gasché.

En el dialecto «minikatio» del Medio y Alto Igará-paraná, de la lengua witoto⁽¹⁾, se emplean los términos «zodabene», «zodabeai» y «zodabegi»⁽²⁾ para designar la especie *Cespedesia spathulata*. Los dos primeros términos son equivalentes, y sus sufijos «-na» (cf. «ame-na», «árbol» en general) y «-ai» significan «árbol». El tercer vocablo termina en el sufijo «-gi», «tronco grueso», y sólo se aplica a los ejemplares adultos de la especie. En lengua bora⁽¹⁾ la misma especie lleva el nombre de «pakjohé»⁽³⁾.

Las hojas de *C. spathulata* las utilizan los Witoto para revestir el interior de los canastos y para resanar goteras en el empajado del techo de la casa; el tronco descortezado sirve para construcciones. Pero dicha especie es sobre todo apreciada por la corteza, «igorai»⁽⁴⁾, entre los Witoto y sus vecinos los Bora. Con ella confeccionan dos objetos que en diferentes grados están relacionados con prácticas rituales: 1—el gran recipiente⁽⁵⁾, «jotoko», destinado a contener la «cahuana» («jaigabi», una especie de poleada de almidón de yuca amarga) que se ofrece a los invitados de una fiesta; 2—el filtro de sal en forma de embudo⁽⁶⁾ («iaizokai», derivado de «iai-zai», «sal vegetal»).

C. spathulata no es la única planta que suministra corteza para fabricar tales objetos, pues la de una especie de *Ochroma*, «fenagi»⁽⁷⁾, y las de dos árboles cuyos nombres witotos no pude obtener, «rollidagi» y «junodogi»⁽⁸⁾, sirven para idéntico fin. Para fabricar el filtro de

(1) Los Witoto y los Bora, a quienes se refiere este artículo, viven a lo largo del río Igaráparaná, afluente septentrional del Putumayo, en la Comisaría del Amazonas, Colombia. Las informaciones se obtuvieron durante dos misiones: 1969/70 y 1973/74, financiadas ambas por el Fondo Nacional Suizo de la Investigación Científica, el Centro Nacional de la Investigación Científica francés (R.C.P. 316), la Werner-Reimers-Stiftung (Fundación) für anthropogenetische Forschung (Investigación), R.F.A. y la Smithsonian Institution.

(2) z es una fricativa apico-dental sorda, i una vocal trasera de abertura media con labios retraídos.

(3) j es una fricativa prepalatal sonora, é una vocal delantera entre i y e, ? es una oclusiva glotal.

(4) Salvo indicación en contrario, las observaciones presentadas se refieren a los Witoto, y los términos indígenas entre comillones son Witoto.

(5, 6). Estos objetos y sus accesorios forman parte de la colección etnográfica Witoto que el autor donó al Museo Etnográfico de Basilea (Suiza). Siguen los números de identificación.

(7) En Bora: «iníhliko».

(8) Il es una oclusiva prepalatal sonora (siseante), j una espirante glotal.

sal, se usa asimismo una especie de **Croton**, «joeraí». Debe señalarse que las tres especies, **C. spathulata**, **Ochroma** sp. y **Croton** sp., se hallan frecuentemente en los terrenos de barbecho («meidoi», «rastroj»), cubiertos de vegetación secundaria avanzada; ellas son elementos componentes de una formación vegetal antropógena y su existencia se renueva y multiplica por el ciclo hortícola, que involucra el desplazamiento de lotes de cultivo.

1—El recipiente de la “cahuana” «jotoko».

La confección del «jotoko» forma parte de los trabajos preparatorios de todas las fiestas de los Witoto. Los encargados de hacerla son los ayudantes, «makollae», masculinos, hijos o yernos del organizador de la fiesta. Es labor de los varones, como la mayor parte de las actividades artesanales de los Witoto en materias vegetales: cestería, fabricación de majagua, «tapa», tejido de hamacas, escultura en madera.

La víspera de la fiesta, por la mañana o a principios de la tarde, dos hombres salen a buscar la corteza. Luego de abatir el árbol con hacha, se hace una incisión con el machete en la corteza en la longitud deseada que determina la circunferencia del futuro recipiente, mientras que el grosor del árbol determina la altura correspondiente. Se procede entonces a desprender con todo cuidado la corteza, para que no se rompa y conserve la forma tubular del tronco. Cuando se trata de las grandes fiestas Witoto llamadas «zikii» y «lladiko», la corteza es recibida ritualmente en la “maloca”, gran casa plurifamiliar en que tienen lugar todas las festividades; mientras que para las fiestas de menor cuantía como la «lluai», dicho ritual se omite: ambos hombres portadores, uno tras otro, entran en la maloca cargando la corteza, «jotogorai», al hombro; el ayudante y sustituto del director de la fiesta, el «llorai», entona una breve fórmula de encanto llamada «jotoko fijeikido»⁽⁹⁾, colocándose en medio de los dos portadores de la corteza y apoyándose en un bastón. Los tres hombres juntos ejecutan unos pasos de danza, después de lo cual, terminado el conjuro, el cantador golpea la corteza con su bastón.

Entre los Bora de Providencia Nueva, Igaraparaná, he asistido a la llegada a la maloca de la corteza, «i?tja?oocha», con motivo de preparativos para una fiesta «meemeba» “chicha de chontaduro” (fruto de la palma **Bactris gasipaes**). La traían el jefe de ayudantes, «meni?kjoXto?»⁽¹⁰⁾, y dos de sus hombres. Al aproximarse a la “maloca”, lanzaron gritos de alegría, mientras en la casa se dejaba oír un redoblar de tambores, “manguaré” «kiimi». Las mujeres deben apartar

⁽⁹⁾ Mis informantes no pudieron explicarme el segundo vocablo.

⁽¹⁰⁾ Tradicionalmente, los Witoto no conocen la sal mineral. Pero en la actualidad, la compran en la misión católica de La Chorrera y la adicionan ocasionalmente a sus caldos; se usa especialmente para salar el pescado cuando hay buena pesca, y la caza mayor (danta, tatabro, venado) durante una batida, para fines de preservación.

la vista, pues si ellas ven la llegada de la corteza, les sucederá una desgracia en los días subsiguientes. Según los Bora, esta regla es válida para todas las fiestas, excepto «apiko», variante Bora de la fiesta witoto «lluai».

Después de la acogida ritual, los hombres se dedican a preparar la corteza para que pueda ser enrollada en el sentido de la longitud. En la abertura inferior del tubo de corteza colocado oblicuamente, se introducen hojas secas, que se encienden y generan calor y una humareda espesa que sale por la abertura superior (Fig. 56). Si el tubo de corteza es muy largo, se invierte en seguida y el mismo procedimiento se aplica al otro extremo, hasta que toda la corteza se caliente. El calor la vuelve flexible de modo que sea posible abrirla y aplastarla completamente, con el fin de enrollarla en seguida en el sentido de la anchura (Fig. 57). De este modo se ponen en contacto ambos extremos, se coloca sobre el suelo la pieza y el punto de unión se asegura por medio de los pares de palitos enclavados en el piso, a 30 cm. uno de otro. Es entonces cuando los bordes de la corteza se cosen por la primera vez (Fig. 58); una segunda costura se practica más allá de los bastones: los huecos se hacen con un objeto puntudo (la espiga de una lima sacada de su mango) que atraviesa ambas hojas de la corteza. Un bejuco sirve de hilo. Terminado este trabajo, se retiran los bastones.

Con la ayuda de un espeque cortado en bisel, se excava un hueco circular de unos 5 cm. de profundidad en el suelo, al lado de uno de los pilares de la «maloca»; este hoyo circuye los contornos del «jotoko» que se empotra allí y se sella al piso con tierra gredosa traída del puerto, aplicándola a la base tanto exterior como interior del recipiente para volverlo impermeable. Para sujetar el objeto al piso, se usan cuatro horquetas, «izikoda», labradas de la corteza de la palma *Iriartea exorrhiza*, «dorida», amarradas con bejuco y que se sujetan al borde superior del recipiente antes de hundirlas en el terreno (Fig. 59). El interior se reviste con grandes hojas de «maraca» *Theobroma bicolor*, «mizene» o de «platanillo» (*Heliconia* spp., «ulloberi»), que a su vez se cosen con fibras de la corteza del *Ischnosiphon* sp., «ñotakai».

El recipiente queda listo entonces para recibir la «cahuana» de fiesta, que es vertida a olladas (Fig. 60), a medida que las mujeres la preparan.

Mientras dura la fiesta, los invitados sedientos por la danza y los cantos, se acercan al «jotoko» para ingerir la cahuana en una vasija, «julleko», de «totumo», fruto del árbol «llezena», *Crescentia cujete*, que flota en la superficie de aquella bebida espesa.

Terminada la fiesta y vaciado el «jotoko» se arrancan las horquetas, se bota la corteza y se rellenan los hoyos cavados en el piso.

Para cada fiesta, los Witoto fabrican un nuevo recipiente de «cahuana».

2—El filtro de sal, «iaizokai».

La pasta de tabaco y su ingrediente, la sal vegetal, son fabricadas por el hombre, que es el consumidor principal, tanto entre los Witoto como entre los Bora. Las mujeres no lo prueban sino ocasionalmente, en las fiestas. La sal vegetal nunca se usa para sazonar la comida⁽¹¹⁾; apenas una que otra vez un poco de ella se adiciona a la pasta de ají ("casamarán", «rabi»), la cual sí es preparada por la mujer.

La elaboración de sal sigue el siguiente proceso:

Plantas verdes (según las especies, la raíz, las hojas, la corteza o las flores), se amontonan sobre un fogón para quemarlas. Entre las numerosas especies que se utilizan con tal propósito, porque la sal que producen tiene buen gusto y es "dulce", «naimerede», se hallan la Aráceas palustre *Spathiphyllum carnifolium* («zuilli»), dos Cyclantáceas trepadoras, «ereo» y «tura», plantas herbáceas llamadas «ifoma iaizai» "sal de perdiz" y «jibuilli», una Coccoidea silvestre, «uillori», cuyos palmitos, raíces y flores se utilizan; la palma de "chontaduro" («jimená», *Bactris gasipaes*), la palma «jarina» y los árboles «ruiraigi», «jero» y «jamená».

Las cenizas se depositan a puñados en el filtro de sal. Este se hace con un trozo de corteza de *C. spathulata* (o de otra especie, cf. pp. 235-236), enrollada en forma de cono o embudo, cosida con un bejuco y rellena de hojas de *Selaginella asperula*, «mogogie», o -a falta de éste- de frondes de un helecho («junuki», *Pteridium aquilinum*, y quizá de otras especies). El filtro se sujeta a tres estacas unidas por bejucos en forma de A, dejando los extremos que se crucen para formar una horquilla. Esta se adosa oblicuamente contra una estaca o un pilar de la casa y ambos cabos se apoyan en el suelo (Fig. 59). El filtro cónico se inserta en el triángulo, con la punta hacia el suelo. Debajo se coloca un plato para recoger el agua que, vertida sobre la ceniza, se satura de sustancias alcalinas. Este plato se coloca en seguida al fuego hasta que toda el agua se evapore. La costra salina que se deposita en el asiento del plato, se raspa y pulveriza; así pulverizada puede mezclarse a la porción de pasta de tabaco que se prepara para el consumo⁽¹²⁾.

⁽¹¹⁾ Con reserva señalo un uso observado en la región de los ríos Napo-Pastaza (Ecuador), quizá en un medio indígena (población de lengua jivara, záparo o tucano occidental), y notado por Gil en dos ejemplares estériles de *C. spathulata* que llevan el nombre vernáculo de "amarron-caspi"; según este autor, dicha especie se utilizaría como emético y como remedio contra el paludismo. Ver: J. D. Dwyer: The taxonomy of *Godoya* R. et P. *Rhytidanthera* van Tieghem, and *Cespedesia* Goudot (Ochnáceas); LLOYDIA 9, p. 46.

⁽¹²⁾ Rafael Romero Castañeda (col. 5109) indica que en la región de Tumaco (Nariño) la madera, bastante dura, se utiliza en la fabricación de tablas y que aguanta más en el agua que en tierra.

(Tradujo Víctor Manuel Patiño)