

Uí. Preparación y vigencia de la fariña entre los ticuna. Lima: Ministerio de Cultura, 2018. 160 pp.

El presente texto se basa en una compilación de artículos de especialistas en estudios amazónicos como Alberto Chirif, e investigadores como Manuel Martín Brañas, Margarita del Águila, Cecilia Núñez, Ricardo Zárate y funcionarios como Rosario Rodríguez Romaní. El objetivo principal de los autores es presentarnos la sabiduría contenida en el procesamiento ancestral de la yuca (*Manihot esculenta crantz*) en el pueblo indígena amazónico ticuna. El pueblo ticuna se ha asentado en ambos márgenes del río Amazonas y sus afluentes, cerca de la frontera peruana con Colombia y Brasil. La yuca es conocida en el pueblo ticuna como *tuxë*. Este tubérculo es de primordial importancia para los cultivos de las sociedades indígenas amazónicas, entre las que ocupa un lugar privilegiado y complementario en la dieta amazónica. En ese sentido, la yuca vendría a ser el equivalente amazónico de la papa (*Solanum tuberosum*) en las sociedades andinas.

La publicación pone énfasis en la importancia que le otorga el pueblo ticuna a la yuca, ya que este producto está íntimamente ligado a su cosmovisión. Para este pueblo, la yuca es un símbolo de riqueza y abundancia dentro de la chacra tradicional. De igual manera, genera una amplia diversidad culinaria basada en productos derivados como la fariña, la tapioca, el almidón, el *bashú*, el *casabe*, el *masato*, el *noetarü* o nalga de abuelo, la chicha y el *payawarü*, entre otros. Sin embargo, este sistema de conocimientos es poco valorado en general.

En el artículo “Sabiduría indígena: cultivo y transformación de la yuca”, Alberto Chirif nos presenta una categorización entre los dos tipos de yuca identificados en sociedades amazónicas: la variante dulce (*sweet*), cuyo consumo es directo, cocinada o asada, y la yuca “amarga o venenosa” (*bitter*), que requiere un proceso especializado que conocen los pueblos indígenas para eliminar sus toxinas. El texto nos indica que un criterio de clasificación adicional en los pueblos indígenas amazónicos boras, huitotos y ocainas es el que apunta a diferenciar entre la yuca buena (o de comer), la yuca brava o venenosa y la dulce, que es menos venenosa y produce un tubérculo que se utiliza solo para refrescos con un uso eminentemente festivo.

Como señala Chirif en su artículo, los usos alimenticios de la yuca son diversos. Se puede comer como fariña (yuca disecada, tostada), que sirve como acompañante de pescados, sopas y carnes, o como *aradú*, usualmente preparada con huevos de la tortuga taricaya (*Podocnemis unifilis*) crudos. También se consume preparada en forma de refresco mezclada con agua, azúcar y gotas de limón, preparación conocida como *shibé*. Por otro lado, la yuca venenosa sirve para preparar bebidas como la *cahuana*—una especie de mazamorra en base a almidón de yuca venenosa que se endulza con frutas naturales como la piña, el aguaje y otras especies locales—y una variante de torta en base a almidón llamada *casabe*. El agua de la yuca brava también se utiliza como un condimento picante llamado *tucupí*.

En el artículo “La yuca *Manihot eculenta crantz* entre los ticuna”, Brañas, Nuñez, Zárate y Del Aguila se basan en una investigación previa realizada para el Instituto de Investigación de la Amazonía Peruana (IIAP) en torno al conocimiento milenario de la yuca por el pueblo ticuna, su historia, importancia, proceso de transformación del producto y su diversidad y vulneración, especialmente por la presencia de cultivos ilegales de coca en la cuenca baja del Amazonas.

En el artículo “Tejidos del pueblo ticuna utilizados para el procesamiento de la yuca amarga: un legado milenario”, Braña, Núñez y Zárate presentan una investigación en torno a los tejidos del pueblo ticuna y el papel de las mujeres tejedoras, quienes atesoran el conocimiento para la elaboración de la fibra *huarumá* que permite fabricar los instrumentos necesarios para procesar las variedades de yuca brava de sus chacras. Asimismo, los autores se muestran críticos sobre la pérdida de conocimientos tradicionales en la sociedad ticuna debido a que las nuevas generaciones enfrentan un proceso de desaprendizaje de sus conocimientos tradicionales debido a una progresiva aculturación que prioriza usos y tecnologías propias de la sociedad occidental.

Finalmente, en el artículo que da nombre al libro, “Uí: preparación y vigencia de la fariña entre los ticuna”, Rosario Rodríguez Romaní, antropóloga de la Dirección de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura, basada en los testimonios etnográficos de sabios indígenas, hace referencia al proceso de preparación de la fariña y el rol de las mujeres indígenas ticuna en su procesamiento. Este abordaje se realiza desde una perspectiva de género y haciendo énfasis en la relación animista entre el ser humano y la naturaleza.

La metodología utilizada abarca investigación bibliográfica contrastada con los estudios de campo propios de la antropología amazónica. Asimismo, el material incluye evidencia fotográfica y material audiovisual documental que consiste de entrevistas a especialistas, testimonios etnográficos y filmaciones realizadas durante el proceso de investigación. Si bien este texto hace también hace mención al uso y prácticas de la fariña en otros pueblos indígenas, nos presenta un estudio bastante detallado que debe ser tomado como referencia por todo investigador que desee profundizar en los estudios del pueblo ticuna.

El texto presenta una narrativa sencilla y sumamente descriptiva de tipo histórico y etnográfico respecto a la presencia de la yuca en sociedades amazónicas, con énfasis en el pueblo ticuna. Este material está dirigido principalmente a investigadores de organizaciones públicas y privadas que deseen profundizar en estudios etnográficos sobre pueblos indígenas amazónicos, su horticultura y sistemas de producción, así como su seguridad alimentaria. De igual forma será de utilidad para estudiantes y docentes universitarios, tanto de pregrado como de postgrado, así como de educación secundaria que deseen realizar una aproximación precisa y detallada respecto a la forma de vida del pueblo ticuna y otros de la Amazonía.

Rubén Avat Vega Castillo
Viceministerio de Interculturalidad
Ministerio de Cultura
Ucayali