

Los hongos en el conocimiento tradicional aguaruna-huambisa

Fernando Roca Alcázar*

Abstract

The ethnobotany of Latin-American native people always surprised us with the forms of order, name and use plants. This article shows us how an Amazonian Indian society, the aguaruna, belonging to the Jibaro ethnolinguistic group, classified fungi in the rainforest. The two basic criteria that are used: edible and non-edible.

Key words: *Ethnobotany, Peruvian amazon, Traditional knowledge, Aguaruna (awajun), Fungi.*

Resumé

L'ethnobotanique des peuples originaires d'Amérique Latine nous a surpris par les manières d'ordonner, nommer et utiliser les plantes. Cet article nous montre comment une société indienne d'Amazonie, l'Aguaruna, appartenant au groupe ethnolinguistique Jivaro, classe les champignons qu'elle trouve dans la forêt tropicale. Les deux principaux critères utilisés sont: comestible et non comestible.

Mots-clés: *Ethnobotanique, Amazonie péruvienne, connaissances traditionnelles, Aguaruna (awajun), champignons.*

Resumen

La etnobotánica de los pueblos originarios latinoamericanos siempre nos ha sorprendido con las formas de ordenar, nombrar y utilizar las plantas. Este artículo nos muestra como una sociedad indígena amazónica, la aguaruna, perteneciente al grupo etnolinguístico jíbaro, clasifica los hongos que encuentra en el bosque tropical. Los dos criterios básicos que utiliza son el comestible y el no comestible.

* Doctor en Antropología Social. Especialidad de Etnobotánica. Profesor Principal del Instituto de Ciencias de la Naturaleza de la Tierra y de las Energías Renovables (INTE), Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), Lima, Perú, correo electrónico: froca@pucp.pe.

Palabras clave: *etnobotánica, amazonia peruana, conocimiento tradicional, aguaruna (awajun), hongos.*

El grupo etnolingüístico jíbaro habita en territorios del piedemonte andino-amazónico entre el Perú y el Ecuador. A él pertenece el subgrupo aguaruna-huambisa (hoy denominados awajún y shuar wampis) ubicado en la región nororiental del Perú, en los departamentos de Cajamarca (provincia de San Ignacio), Amazonas (provincia de Condorcanqui y el distrito de Imaza en la provincia de Bagua), San Martín (provincias de Rioja y Moyobamba) y Loreto (provincias del Datem del Marañón, Alto Amazonas y Loreto). La población aguaruna-huambisa se estima en unos 65,529 habitantes.¹ Mantienen aún una fuerte identidad cultural y el control geopolítico en la zona de San Ignacio-Imaza-Condorcanqui.



Figura 1. Perú y la región Amazonas. Provincia de Condorcanqui en Amazonas, territorio aguaruna-huambisa.

¹ Perú: población en comunidades nativas amazónicas con 500 habitantes y más, por tasa de crecimiento, según etnia, 1993 y 2007.

Con relación al conocimiento tradicional, es interesante precisar cómo en las clasificaciones hechas por el mundo aguaruna-huambisa encontramos el taxón de los hongos comestibles con el nombre de “esem”. Los hongos no comestibles se denominan “kuwish” y se clasifican de manera diferente a los comestibles a pesar de tener la misma apariencia. Más aún, dentro de este taxón kuwish entran también una serie de plantas epífitas que no son comestibles: bromelias, orquídeas y aráceas. Por lo tanto, no hay un sólo taxón para agrupar todos los hongos. Lo mismo sucede en el caso de las palmeras pero con otras variantes. Tenemos un taxón para agrupar sólo las palmeras maderables, “shinki”. Todas las otras carecen de un taxón genérico que las agrupe. Sin embargo todas poseen nombre propio.

Al interior del taxón esim (hongos comestibles) casi todos esos hongos tienen nombre propio (véase Cuadro 1). Por el contrario, los no comestibles incluidos en el taxón kuwish no poseen nombre propio y son definidos como “parecido a tal hongo comestible” indicando que no se come. Podemos por lo tanto afirmar que la categoría que determina su clasificación es la de comestible o no comestible.

En el conocimiento tradicional aguaruna-huambisa son presentados como asociados a las plantas, como otro grupo del “reino vegetal”. Forman parte de la selva tropical y no son considerados relacionados a los insectos, los animales, las aves o los peces. El término “reino vegetal” no existe en la cultura aguaruna-huambisa, pero hay asociaciones implícitas que se descubren comparando los diversos grupos taxonómicos. Recordemos que en la tradición oral, algunas mujeres y hombres se transformaron en seres del reino vegetal. Las plantas se consideran parte de la selva, “ikam” en awajún, al igual que las aves, los animales y los insectos. Muchos de ellos poseen un alma o un espíritu, al igual que las personas. Los ríos, “namak” en awajún, son también morada de seres vivos, pero diferentes a los seres de la selva (tierra firme). Existe un bello mito que narra la guerra entre los seres del agua y los seres de la tierra (Chumap Lucía, A. y García-Rendueles, 1979).

Según la taxonomía local, para la mayoría de los hongos, el hecho de crecer adosados a los troncos (salvo algunas excepciones) les hace participar por asociación, de una misma identidad. Pero dado que hay hongos no comestibles que crecen sobre los árboles, se les considera como kuwish. Dentro el taxón kuwish encontramos, ya lo hemos dicho, varias familias de plantas. Los otros kuwish que crecen sobre los árboles (bromelias, orquídeas, aráceas) tampoco son comestibles.

Notemos que en la botánica occidental los hongos son considerados como un reino aparte. Poseen características singulares: talófitos, desprovistos de clorofila, incapaces de fotosíntesis, heterótrofos, viviendo como parásitos de las plantas, de los animales o del hombre, en simbiosis o como saprofitos.

La relación más completa que he podido obtener en la zona es la del informante Jorge Shirik, aguaruna, hijo del conocido Muún Shirik, ambos habitantes del río Cenepa. Jorge Shirik vive en la comunidad nativa de Huampami, capital distrital del Cenepa.

El diccionario aguaruna-español (Uwarai Yagkug, A.; Paz Suikay, I.; Regan, J.; 1998) cita cinco de las 16 variedades encontradas en la investigación (véase Cuadro 2).

Encontramos, por lo tanto, dos categorías que comandan las distinciones:

- Una basada sobre la localización de los hongos, espacial, que se define con relación al biotopo
- Otra basada sobre su utilidad, a saber, si es comestible o no

De la combinación de las dos se desprenden dos denominaciones y términos taxonómicos distintos para poder ordenarlos:

- Si el hongo crece principalmente sobre un árbol o tronco podrido (aunque puede también aparecer en el suelo) y es comestible, se le nombrará y situará en el grupo de los esem.
- Si el hongo crece principalmente sobre un árbol o tronco podrido (aunque puede también aparecer en el suelo) y no es comestible, se le nombrará y situará en el grupo de los kuwish.

Sin embargo este modelo para denominar y clasificar no sigue siempre el mismo criterio en las taxonomías del saber tradicional etnobotánico aguaruna-huambisa.

Joel Katip, ingeniero agrónomo aguaruna, cita los nombres de variedades de árboles que son buenos “receptores” de los hongos comestibles. Entre paréntesis coloco los nombres científicos de aquellos que he podido identificar:

- Ujuchnum (*Croton lechleri*, euforbiácea)
- Yukuku (este nombre agrupa varias familias científicas: las crisobalanáceas, *Licania sp.* y *Parinari sp.*; las humiriáceas, *Vantanea sp.*; las flacourtiáceas, *Ryania sp.* y las lecitidáceas, *Eschweilera sp.*).
- Chimi (*Perebea xantochima*, morácea).
- Tsakaska (*Jacaranda copaia*, bignoniácea).
- Pantui (*Protium nodulosum* y *Protium robustum* de la familia de las burseráceas, hay varias especies más de este género).

- Papagnum (*Tapiria guianensis* o *Tapirira obtusa* de la familia de las anacardiáceas).
- Yais (son varios géneros de la familia de las anonáceas, *Unonopsis sp.*, *Cymbopetalum sp.*, *Rollinia sp.* y *Xylopia sp.* El conocido kaya yais es la *Oxandra xylopioides*).

En los cuadros que presentamos a continuación, veremos las taxonomías aguarunas para los hongos. Las identificaciones científicas fueron posibles gracias a la ayuda de la doctora Magdalena Pavlich y los colaboradores aguarunas Esli Yampis y Roger Timias. En el caso de algunos de los árboles portadores de hongos el apoyo del doctor Brent Berlin y del investigador Kevin Jeringan me ha permitido identificar algunas especies.



Figura 2. *Ganoderma aff. applanatum*, kuwish, no comestible.



Figura 3. Hongos comestibles. Esem.
A la derecha: *Favolus brasiliensis*; a la izquierda: *Pleurotus sp.*



Figura 4. *Polyporus sanguineus*, kuwish, no comestible.

Una vez más el conocimiento tradicional sorprende al conocimiento científico en su manera de percibir, nombrar y ordenar el mundo.

Cuadro 1
Hongos según la nomenclatura aguaruna
Hongos comestibles, esem

<i>Descripción (nombre)</i>	<i>Forma</i>	<i>Clases</i>	<i>Color</i>	<i>Lugar donde crece</i>	<i>Mes</i>	<i>Venenoso</i>
1 Kajas o kakijus*	Doble	Una variedad	Chocolate	Palos	Junio y julio	No
2 Achim o Shushui Esem (<i>Pleurotus os- treatus</i>)	Fina	Una variedad	Blanco, rosado y amarillo	Palos	Junio y julio	No, verdadera seta,
3 Bukush* Bushup (<i>Pleurotus sp.</i>)	Varios juntos	Una variedad	Blanco	Palos	Cualquier mes	No
4 Ukajip* (<i>Auricularia fuscossuccinea</i>)	Amargo y no amargo	Dos variedades	Chocolate	Palos	Cualquier mes	No, Orejita
5 Wegkuju (<i>Oudemansia canari</i>)	Más doble	Una variedad	Chocolate y blanco	Palos	Cualquier mes	No
6 Waap*	Ancho y doble	Una variedad	Chocolate	Palos	Cualquier mes	No
7 Yaakish	Redonditos	Una variedad	Blanco	Palos	Cualquier mes	No
8 Uutush* (<i>Panus sp.</i>)	Redonditos	Una variedad	Chocolate	Palos	Cualquier mes	No, como ombligo
9 Tsajun	Anchos y pequeños	Dos variedades	Blanco y marrón	Palos	Cualquier mes	No
10 Agkú tsajum	Raíz y largos	Dos variedades	Blanco y azul	Palos	Cualquier mes	No
11 Pujish	Amargo y no amargo	Dos variedades	Blanco	Palos	Cualquier mes	No
12 Dúpam	Doble alargadita	Una variedad	Blanco	Palos	Cualquier mes	No

* Variedad nombrada en el *Diccionario aguaruna-castellano*, como hongo comestible, bukush aparece como bushuk.

Fuente: Jorge Shirik, río Cenepa.

Cuadro 2
Hongos según la nomenclatura aguaruna
Hongos no comestibles - kuwish (cuwish)

<i>Descripción (nombre)</i>	<i>Forma</i>	<i>Clases</i>	<i>Color</i>	<i>Lugar donde crece</i>	<i>Mes</i>	<i>Venoso</i>
Muy semejante a Kajas o kakijus	Más doble	Una variedad	Chocolate	Palos	Cualquiera	Sí
Muy semejante a Shushui esem	Más doble	Una variedad	Blanco	Palos	Cualquiera	Sí
Muy semejante a Ukajip	Más pequeño, doble	Una variedad	Chocolate	Palos	Cualquiera	Sí
Muy semejante a Uutush	Más grande	Una variedad	Chocolate	Palos	Cualquiera	Sí
Muy semejante a Tsajun	Raíz cerrado	Una variedad	Blanco	Palos	Cualquiera	Sí

Nota: “Todas las clases de esem son venenosos, pero se come cocinando bien, si comes medio cocido vomitas y te hace mal. De abajo ni se piensa comer aunque esté bien cocido, ni se recoge porque es bien venenoso”.

Transcrito literalmente según datos del informante Jorge Shirik. Las identificaciones científicas fueron posibles gracias a la doctora Magdalena Pavlich de la Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH), y los colaboradores aguarunas-awajún Esli Yampis y Roger Timias. Nota del autor.

Bibliografía

- Chumap Lucía, A. y García Rendueles M., *Duik Múun...*, *Universo mítico de los aguarunas*, vol. I-II, CAAAP, Serie Antropológica, Lima, 1979, 866 pp.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), *Análisis socio-demográfico, de las comunidades nativas en la Amazonía*, Lima, Perú, 2010.
- Uwarai Yagkug, A.; Paz Suikay, I.; Regan, J.; *Diccionario aguaruna-castellano*, Awajun Chicham Apachnaujai, CAAAP, Lima, 1998, 158 pp.