



El abandono de un ecosistema: el caso de los Morichales del Delta del Orinoco

H. Dieter Heinen,
Roberto Lizarralde y Tirso Gómez

Key words: Warao Indians, Mauritia palm, Orinoco Delta, Venezuela

Palabras clave: indígenas Warao, palma Mauritia, Delta del Orinoco, Venezuela

Introducción

A manera de introducción: *Ohidu anamonina*, La formación de la palma de moriche

- | | |
|---|--|
| <i>Ine waraowitu sanuka dibukitia.</i> | Voy a contar un poco en el propio idioma Warao. |
| <i>Tamatika tamaha hanoko eku ine dehe warakitia, maraisama saba.</i> | En esta casa aquí voy a contar un cuento, lo cuento para mi amigo. |
| <i>Tamaha dehe warakitia kotai, dehe awai "ohidu anamonina".</i> | El cuento que voy a contar se llama "la transformación del moriche". |
| <i>Ebe Kuriabo sabasabaya kuhuyakore, hana awai Wakuhana.</i> | En aquel tiempo cuando anduve por Curiapo, había un caño que se llamaba Wakuhana, "caño del Morrocoy". |

Nota del autor: Parte del presente trabajo fue presentado por D. Heinen en el tercer World Academic Conference on Human Ecology, Jablonna, Polonia, Agosto de 1990. Una versión previa de la ponencia fue presentada en el Taller Regional sobre Enfoques de Ecología Humana Aplicados a los Sistemas Agrícolas Tradicionales del Trópico Americano, IVIC, Octubre de 1988.

<i>Tatuka daomata hisaka dehe warayaha, ine nokoae.</i>	Allí se encontraba un hombre en plena madurez que estaba contando el cuento y allí lo escuché.
<i>Kasaba dehe warae, tamaha ohidu anamoninayama.</i>	El contó el relato para nosotros como, según [los antepasados], se efectuó la transformación del moriche.
<i>Tane ohidu ekidaha, ohidu hakitane.</i>	Ya que antes no había moriche, para que aparezcan [ahora] palmas de moriche.
<i>Tane dehe warae.</i>	Entonces, así contó el cuento.
<i>Mahidosanukatuma, tamaha dehe nokokotu!</i>	Mis sobrinos maternos, ¡escuchen este cuento!
<i>Tamaha dehe tane ebe kaidamotuma, moanabuaha, are tane kasaba dibunae.</i>	En tiempos remotos nuestros antepasados, los que murieron, siempre nos contaron este cuento así.
<i>Takore oko dibunae, ah, yakera daku. Dehe waraul</i>	Entonces nosotros dijimos, ¡ahl, está bien tío materno. ¡Cuéntanos ya!
<i>Dihana tamaha tane dehe warae. Warayakotai:</i>	Así es como contó el cuento. Lo que contó [fue esto]:
<i>Ebe karauna ahidoma, hotaida arai warao ubayayama, harawahaida iridaha eku.</i>	Antes, a principios de esta tierra, vivían en la serranía unos indios, según [dicen], en una sabana grande.
<i>Tiaha, era ubaya, warao eraha.</i>	Así pues, vivían muchos, muchos indios.
<i>Nibo eraha, tahutuma eraha, tane ubaya.</i>	Muchos hombres, muchas mujeres, así vivían.
<i>Tiaha dihana, ya hisaka... katukane tanae tai?</i>	Así ya, algún día... ¿qué pasaría?
<i>Tiarone, sanuka asida tanae mohor.</i>	Tal vez habrá pasado algo malo.
<i>Tiaha dihana imaya dihana kokotuka naruae, tida hisaka omoae.</i>	Así ya durante la noche todos se fueron, dejaron a una mujer sola.
<i>Tida hisaka omoae.</i>	Dejaron a una mujer sola.
<i>Tai tida ubaya. Amurokukore, dihana awarao naruaaha, ekida.</i>	Esta mujer se durmió. Cuando se despertó, los familiares se habían ido, no había nada.
<i>Kokotuka omoaha ekida, hisamika bahinae.</i>	Todos la habían abandonado, y ella se había quedado sola.
<i>Tiaha, ama tai tida obonobuae, katukane tanae?</i>	-Así pues, ahora esta mujer quedó pensando, ¿Qué pasaría?

<i>Mawarao kokotuka momi naruae.</i>	-Mis familiares todos se fueron sin mí.
<i>Tiaha hokokore, ama tai tida awarao wakae, ekida.</i>	Así cuando amaneció, esta mujer estuvo esperando a sus parientes, y nada.
<i>Ekidahame, naruae. Naruae, naruae, harawaha iridaha ekia.</i>	Como no [regresó] nadie, se fue [caminando]. Caminó y caminó, por una sabana grande.
<i>Awarao nahobuya, nahobuya, ekida.</i>	Estaba buscando y buscando a los familiares, pero nada.
<i>Ama tida dibiakotai, ah, mawarao kokotuka momoae.</i>	Ahora la mujer dijo, ¡ah!, mis parientes todos me dejaron.
<i>Momi naruae. Ine hisamika bahinae tamatika.</i>	Se fueron sin mí. Yo me quedé sola aquí.
<i>Tiarone, uria mawaraotuma mobonote.</i>	Sin embargo, más tarde mis familiares me van a necesitar.
<i>Momoerone, mobonote.</i>	Aunque me dejaron, me van a necesitar.
<i>Momoerone, makwasika yakera hate.</i>	Aunque me dejaron, gracias a mí van a estar bien.
<i>Tane dihana dibunae.</i>	Ya así dijo.
<i>Tane dibunae: taitane ine namonite.</i>	Así habló: después de esto yo me voy a transformar.
<i>Ine namonikore, kokotukaya saba yakeraha ehobate.</i>	Cuando yo me transforme, voy a ser útil para todo.
<i>Mahiyo tai saba ha namonite, hau namonite.</i>	-Mi cabello se transformará para servir de chinchorro, se va transformar en fibra [para tejer hamacas]. ¹
<i>Ama tatukamo, makwabo tai yabakaba hate.</i>	Ahora de allí, mis sesos serán el cogollo tierno [de la palmera].
<i>Ama tatukamo, manasi hakotai, awai hate ohi, tai nahorone hate.</i>	Ahora de allí, mi collar se llamará "fruta de moriche", y va a servir de comida.
<i>Ama tatukamo mahara, mahara kotai awai hate naha.</i>	Ahora de allí mi brazo, aquel brazo, se va a llamar "vástago [de moriche]".
<i>Tai naha tatukamo, nonate naha osibu hatakitane, naha eneheru osibu nakitane.</i>	De este vástago, de allí se va a hacer algo para arponear el morocoto, y va a servir de flotador para matar morocoto.
<i>Ama aroko, duhu tai ista domu hatakitane hate.</i>	Ahora la hoja, con la vena [de la hoja] se va a flechar pájaros.
<i>Tane dihana tida kokotuka eribuya.</i>	Así ya la mujer estuvo enumerando todo.

¹ Otra versión del mito narra como los Warao antes dormían en el suelo.

Ama tatukamo dibunae, mahotu tai noboho hate.

Makobe ahoka tai awai aru hate.

Tuatane dibunae.

Ama tatukamo aru, tatukamo homo, tatukamo, tai nobo takore, dihana hate moho.

Tairakate nahorone hate.

Ama mateho ahoro, mahoro, tai hakotai, hate nahuru nonate.

Obonokore borohoro tate.

Tañe dibunae.

Ama mamoho amuhu isiarakate obonokore hanokotanerakate nonate.

Tane dibunae. Kokotuka saba yakera hate.

Taera mobonone hate, kokotukaya.

Tamaha tane dibuitane dihana namoninae.

Namonikore nokabukaya ohidu ekidaha.

Dihana ohidu hatanae dihana.

Akwaha ha, kokotuka ha.

Tai aribu tihi, aribu eku tuatane namoninae.

Nokabukaya awarao iabanairone, kokotuka hatae yakera yaro-buae.

Tai akwatukamo ama yakera ha.

Tamaha mate sanuka maribu dibu hisaka yahotonae.

Tiakware mi, idamotuma dibuya, ohidu harawaha eku namoninae.

Tiakware, harawaha hakotai eku, harawaha kokotuka hakotai eku, ohidu ha.

Tamaha tane obonobukore, nome. Kokotuka dihana tamaha.

Ahora de allí dijo, mi sangre va a ser "vino de moriche".

La carga de mi barriga se va a llamar "yuruma", almidón de moriche.

Así habló.

Ahora de allí viene la yuruma, de allí viene la mazamorra, de allí, al pasar el tiempo, viene la larva de moriche.

Esta también se va a comer,

Ahora la piel de mi cuerpo, mi piel, de ésta se va a hacer el azadón.

O cuando uno quiere, servirá de piso.

Así habló.

Ahora los huesos de mi mano [quedarán como la palma completa], y si se quiere puede servir para [techar] la casa.

Así habló. Para todo voy a servir.

Con más fuerza me van a necesitar, en todo.

Después de decir esto ya se transformó.

Antes de transformarse, no había ninguna palma de moriche.

Ahora sí hay moriche.

Hay fruta y hay de todo.

Como ella lo dijo así, asimismo se transformó.

Después que los familiares la abandonaron, todos recurrieron de nuevo a ella.

A pesar de que haya pasado todo esto, sin embargo ahora todo quedó bien.

Todavía un poco, me faltó una palabra.

Por eso mira, los viejos dicen, que el moriche se transformó en la sabana.

Por eso, en la sabana, en todas las sabanas adentro se encuentra palma de moriche.

Si uno lo piensa, es verdad.

Esto ya es todo.

Ubicación geográfica e identificación

El Delta del Orinoco está ubicado en el noreste de la República de Venezuela, entre las coordenadas 8° 30' y 10° de latitud norte y 60° 40' y 62° 30' de longitud oeste, y tiene una extensión de 23.700 km² (Venezuela, MARNR 1982:3). Es un delta en expansión que se beneficia tanto de las sedimentaciones del río Orinoco como de los depósitos de la corriente marina que va delante de la costa de las Guayanas y de las aguas provenientes desde el río Amazonas en dirección este-oeste (Andel 1967).

Políticamente el Delta del Orinoco forma parte del estado Delta Amacuro; cuya extensión es de 40.200 km² (Vila 1964:12) y tiene una población de 106.686 habitantes para 1992 (Venezuela 1994:24-25) de los cuales 20.981 son indígenas Warao.²

El ápice del Delta proporciona a los conuqueros criollos e indígenas aculturados, un medio de vida. El Delta medio, con extensiones de antiguas plantaciones de cacao, actualmente tiene pocos habitantes y es utilizado en la estación seca por los ganaderos del estado Monagas. El bajo Delta, una faja costeña de unos ochenta kilómetros de ancho, es el hábitat propio de los indígenas Warao, "habitantes", *arao*, de "tierra baja" o "playa", *waha* (Lavandero, 1991:7). En esta zona y en algunos ramales río arriba, gran parte del interior pantanoso de las islas deltaicas están cubiertas por extensiones de la palma de moriche (*Mauritia flexuosa*) que requiere agua dulce en abundancia. Algunos tipos de plantas, especialmente el *mosori*, una ninfácea, y *himuru*, el llamado "rábano del Orinoco" (*Montrichardia arborescens*), actúan como pioneras en los bancos de tierra recientemente formados; los mangles, *buhu* o *dauta*, (*Rhizophora mangle*) ocupan los bordes de los ríos cerca de la costa, donde llega agua salobre.

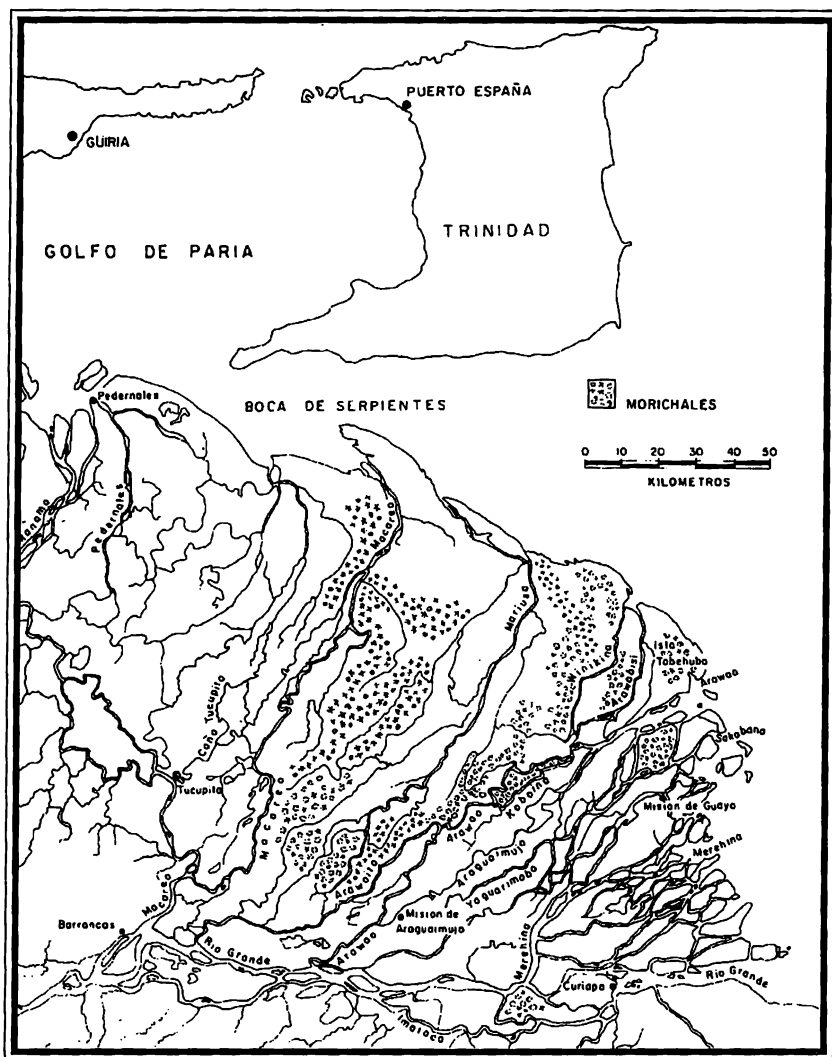
Las áreas de los morichales, *ohiduna*,³ constituyen precisamente el medio de vida tradicional de los indígenas Warao, donde encontraron un nicho ecológico y un lugar donde refugiarse, primero de los indígenas Kari'ña de habla Caribe, y después de los colonos europeos (Mapa 1).

El propósito del presente artículo es describir primeramente el ecosistema morichalero en las variantes existentes en el Delta del Orinoco, así como su utilización humana. Posteriormente analizaremos los procesos que llevaron a los Warao al abandono del ecosistema morichalero como hábitat completo, a raíz de la introducción del tubérculo del ocumo chino, *ure* (*Colocasia* sp.)⁴, el cual constituye, junto con el arroz, los primeros cultígenos que se han dado con éxito en las tierras pantanosas del bajo Delta.

² Para el Censo Indígena de 1992 los Warao ascienden a 24.005 en Venezuela (Venezuela 1994) de un total estimado de 29.000.

³ Pronunciación de Winikina; en el Delta suroriental se dice *ohiduna*.

⁴ El ocumo chino, *ure*, no debe confundirse con el ocumo blanco (*Xanthosoma sagittifolium*).



MAPA 1
EL DELTA DEL ORINOCO

Características generales del bajo Delta

Algunos rasgos del ambiente físico del bajo Delta son bien conocidos, especialmente la dicotomía hidrográfica entre grandes distribuidores

fluviales en el oeste y el sureste deltano y distribuidores endorreicos (no funcionales), los llamados "caños muertos", en el Delta central. El área de estos últimos comprende toda la vasta zona pantanosa entre los caños Macareo (Makiri) y Araguao (Arawao), conocida como la "Isla de Mariusa" (Marosa), que recibe aguas del sistema orinoquense principalmente por medio de rebalses.⁵ A partir de 1970 discutimos las consecuencias socio-económicas de esta diferencia ecológica, cuando hicimos un primer intento por apuntar algunas de sus implicaciones en el campo de la religión y de los ritos (Heinen & Ruddle 1974).⁶

El Delta suroriental entre el caño Arawao y el Río Grande del Orinoco (*Wirinoko*, *Uorinoko*) se caracteriza por los grandes caudales de agua que éstos vierten al Atlántico, los cuales aún en el período de la estación seca, entre enero y abril, llevan agua dulce hasta desembocar en el mar. Lo mismo sucedía en los caños Mánamo⁷ y Macareo, de formación geológica reciente (Andel 1967), que vierten sus aguas al Golfo de Paría.

Esta situación ecológica ha permitido a los indígenas de la zona del Río Grande mantener una residencia permanente en los ríos abiertos con fines de pesca, sobre todo del morocoto (*osibu*) y al mismo tiempo aprovechar las riquezas de los morichales, relativamente cercanos. Igualmente favorables han resultado los albardones (levees) a lo largo de los caños caudalosos, los cuales facilitan los conucos de tala y quema, ya que presentan bastante tierra no inundable para el cultivo de los tubérculos tradicionales de la horticultura indígena, motivo por el cual esta zona contó con la presencia de colonias de inmigrantes Lokono (Arawak) oriundos de la ribera sur del Orinoco.

Lo mismo se puede decir de las islas delante de la costa, en las bocas de los caños ubicados entre el Merehina y el Arawao, especialmente en la llamada "Isla Grande" o *Burohoida* y la boca del caño Sakobana. Allí plantaban yuca amarga, ñame y otros tubérculos tradicionalmente cultivados por los Lokono.

Por otro lado, el fenómeno del trabajo asalariado por parte de los indígenas, generalizado más tarde en todo el Delta, se dió mucho antes alrededor de los pueblos criollos de Curiapo (*Koreabu*), capital del Municipio Antonio Díaz, y también en el área de los caños Macareo y el bajo Mánamo alrededor de la población de Pedernales.

Contrariamente, los Warao de la zona pantanosa del Delta central alrededor del caño Mariusa (*Marosa*) - llamados "morichaleros" por los

⁵ Para una descripción de las zonas ecológicas del Delta, véase también Wilbert 1979.

⁶ En una visión retrospectiva se puede decir que las dos zonas identificadas corresponden a las versiones rituales de *nahanamu* con el complejo de *kanobo* propiamente dicho y de la *nowara* con la presencia de la piedra sagrada *hoyo*.

⁷ Recientemente este cuadro ha cambiado a raíz de obras de infraestructura en el Delta occidental por parte de la Corporación Venezolana de Guayana (CVG).

criollos y *hobahi arao*⁸ por los demás indígenas de la etnia -, encontraron un hábitat mucho más variado y a la vez precario, obligándoles a llevar una vida pronunciadamente trashumante entre la costa, durante el invierno o estación de lluvias (*hoida*) y los morichales alejados del agua salobre durante el verano fuerte de enero a abril (*inawaha*). Además, la zona por su misma condición ecológica no disponía de tierras aptas para conucos, ya que los "caños muertos" existentes no tenían los albardones (*levees*) del Delta suroriental. Por otra parte, las lomas y otras extensiones de vegetación baja y sabanas (*harawaha*) son arenosas y altamente ácidas. Sin embargo, algunas personas mayores o de prestigio se quedaban en las casas ribereñas y se dedicaban a la pesca de río.

Esta forma de vida se modificaría notablemente con la ya mencionada introducción del "ocumo chino" (*ure*) el cual remplazó a la yuruma o sagú (*ohidu aru*) -fécula de la palma de moriche, como comida básica de los indígenas Warao permitiendo a los "morichaleros" afianzarse permanentemente en los caños abiertos. Lo que no percibimos en los primeros años de nuestra estadía en el campo fue la posibilidad de una eventual dependencia hacia el trabajo asalariado, hecho que ocurrió entre los Warao del Delta central una vez que abandonaron parcial- o completamente su antiguo hábitat.

El ecosistema morichalero

En los siguientes capítulos nos proponemos hacer una descripción del ecosistema morichalero como hábitat humano completo y viable. En particular se hará énfasis en la variante de este ecosistema que prevalece en el Delta central alrededor del eje caño Mariusa y que se extiende hacia el este hasta el caño Araguabisi (Aruabisi).

El centro de las actividades de subsistencia es el sistema de explotación de la palma de moriche (*Mauritia flexuosa*), que suministra, tanto materiales para los implementos de los indígenas, como varios tipos de alimentos, sobre todo la comida básica tradicional Warao, el almidón o fécula de la palmera. La extracción del almidón de las palmeras es muy antigua en la historia de la humanidad y tiene una amplia distribución en los trópicos, sobre todo en el Pacífico Occidental y el sureste de Asia donde se explota la palma de sagú (*Metroxylon* spp.) (Barrau 1959; Burkil 1935:1.460-2). De hecho, existen analogías sorprendentes entre los grupos del Pacífico del Sur, descritos por Barrau en el artículo antes mencionado, y los Warao, en relación a los procesos de la extracción del almidón, los implementos utilizados, y hasta los productos secundarios del complejo tanto como frutas y larvas. Estas semejanzas ya habían sido

⁸ En la Guyana ellos son conocidos como *inarao*, "seres del monte" (Williams 1993).

notadas por Alexander von Humboldt (1770) y Schomburgk (1848)⁹. En Venezuela, los implementos fueron descritos entre otros por Sujo Volsky (1967:27-29) y el uso de la palmera fue señalado por Suárez (1966).¹⁰

En el continente Sudamericano, la extracción de almidón de la palmera *pindó* (*Arecastrum romanzoffianum*) fue reportada por Vellard (1939) entre los Tupi-Guaraní del Paraguay y del sur del Brasil, pero los Warao son los únicos en el Nuevo Mundo que explotan la fécula de la palma de moriche como comida básica. Sin embargo, debe haber casos adicionales de explotación de almidones por otros grupos indígenas, ya que según Wilbert (1976) los propios Warao también extraen ocasionalmente la fécula de la palma de temiche (*Manicaria saccifera*), cuyas hojas en forma de abanico las usan principalmente para techar las casas cuando están situadas en las riberas de los caños.

Inflorescencia y fruta de la palma de moriche

La palma de moriche es nativa de la cuenca del Orinoco y pertenece al género *Mauritia* Linn.f., el cual tiene una amplia distribución en América del Sur. La fisiología de la palma es poco conocida y la información principal acerca de su ciclo anual proviene hasta el día de hoy de los indígenas Warao. Ellos distinguen una palma hembra (*ohi arau*) y una palma macho (*haukwaharu*), o sea la palma de moriche es dioica. Ambos tipos de moriche florecen y tienen racimos, (*watamuhu*)¹¹ pero la palmera *haukwaharu* obviamente no da fruto.

La inflorescencia principal se da con la súbita irrupción de las lluvias en los meses de abril a mayo (*nahanaka*), pero no sabemos si son las lluvias propiamente o el descenso concomitante de las temperaturas lo que desencadena el florecimiento. Hay un recrudescimiento de las lluvias hacia el mes de diciembre, el llamado "pequeño invierno", cuando un menor porcentaje de las palmas de moriche florecen. En consecuencia, hay frutas de moriche (*ohi*) durante casi todo el año.

La fruta *ohi* se encuentra en racimos de unos 30 kg en la palmera hembra (*ohi arau*) y tiene el tamaño de un huevo de gallina. El exterior cubierto con escamas verde-rojizas cubre una capa delgada de carne (*ohi atoma*) amarillenta. Para el consumo se corta el racimo y se deja secar por un día. En seguida se separan las frutas del racimo, luego se sumergen en el agua de algún pozo de los propios morichales y se cubren con hojas de la misma palma de moriche (*ohidu aroko*) para protegerlas del sol.

⁹ Véase también Schindlbeck, 1980.

¹⁰ No hay que olvidar en este contexto la obra pionera de Gumilla (1963 [1745]).

¹¹ De hecho, *haukwaha* es la flor de la palmera macho en el sentido estricto. La expresión *watamuhu* es un tanto vulgar y por eso se usa generalmente la abreviación *muhu*, "hueso". La expresión para el racimo completo de la palma de moriche es *ohi awatamuhu*, mientras que el cogollo del moriche sin abrir es *ohidu awatamuhu*, como veremos en el apartado sobre la fibra de moriche, *hau*.

Después de una semana se inspeccionan las frutas y se acomodan de la misma manera por otra semana; al cabo de las dos semanas las frutas están listas para su consumo (véase también Heinen 1988:35; Schindlbeck 1980, especialmente las fotografías 5 y 6). Se prueba la fruta con la uña del pulgar para ver si la carne está blanda y si la escama (*ohi ahisi*) se suelta fácilmente. Se aparta la carne junto con las escamas y se fabrican bolas de unos 2 kg, conocidas en el lenguaje vernáculo del Delta como "queso de moriche". La carne de la fruta se come cruda, escupiendo las escamas, o también se puede diluir en agua, formándose un sabroso carato de alto contenido vitamínico y de grasas vegetales. Por su aspecto exterior, esta fruta se parece mucho a las frutas de cuatro especies del género *Metroxylon* presentadas en una foto por Barrau (1959:155).

La semilla de la fruta es desechada sin tener otra utilización más que como semilla, ya que esta forma de disponer de ella propaga la especie más allá de su hábitat natural. En libre competencia, los manglares dominan sobre los morichales en las orillas de los caños cerca de la costa, pero donde la mano del hombre ha despejado un claro en las márgenes de los caños y donde se ha procesado la fruta de moriche, se forma un pequeño morichal. Los asentamientos abandonados por los Warao (*hanoko nobo*) en las márgenes de los ríos, se conocen por la galería de palmas de moriche.

La fécula de moriche o sagú

La fécula de la palma de moriche se llama yuruma en el lenguaje vernáculo del Delta y *ohidu aru* en el idioma Warao. En el Delta occidental también se usa la expresión *ohidu amutu*. El conjunto de los almidones de palmera es conocido comercialmente como sagú. La pulpa antes de ser amasada la llaman *deho* o *dehoka*.

El proceso de inflorescencia trae consigo una disminución considerable del contenido de almidón del tallo o tronco. Los indígenas dicen que el almidón "se va a la pata" (*ohidu akabahu*). Por consiguiente, anteriormente, cuando el *ohidu aru* constituía el único pan de los Warao del Delta central, se sufría cierta escasez de comida básica durante los meses de mayo a junio, ya que había que depender de las pocas palmeras que habían florecido durante el "pequeño invierno" de diciembre del año anterior. Esta escasez solía ser más aguda en el Delta central, puesto que había menos productos comestibles alternos debido al aislamiento de la zona, porque los morichales distaban más de los caños abiertos y por las condiciones ecológicas arriba descritas.

La época de mayor abundancia del almidón *ohidu aru* era la estación seca o *inawaha* en los meses de enero a abril. Los morichaleros o *hobahi arao*, aprovechaban esta época para recoger grandes cantidades de *ohidu aru*, y almacenábanlo durante una ceremonia llamada *nahanamu anamuina*,

en la planta baja de la casa del culto o *kwaihanoko*, también llamada casa del *kanobo* o de la "piedra de nuestro ancestro". El almidón de moriche crudo (*ohidu atoma*) y sin secar (*yehuna*) es susceptible al almacenamiento durante varios meses si se mantiene bien apretado en un recipiente y a la sombra. Durante la temporada de escasez, el shamán (*wisiratu*),¹² o "dueño del almidón almacenado" (*nahanamu arotu*) solía soñar que el espíritu ancestral o *kanobo* le ordenaba celebrar el ritual del moriche o *nahanamu*, en el cual entre celebraciones, plegarias, bailes sagrados y profanos, se distribuía el sagú almacenado en la casa del culto entre los integrantes del asentamiento y sus invitados.

Este ritual fue descrito en detalle en un estudio anterior (Heinen & Ruddle 1974).¹³ La forma del ritual (*nahanamu*) esbozada en 1974 se limitaba a la zona del Delta central con su ecosistema particular de "caños muertos" arriba mencionado; aunque en indagaciones posteriores constatamos la presencia de una piedra sagrada (*hoyo*) en el suroriente del Delta, pero ésta no correspondía al ritual del *nahanamu*.

Extracción del sagú

El proceso de la extracción del sagú u *ohidu aru* es complejo y laborioso, aunque no requiere de mucho tiempo y los implementos que se usan son fáciles de fabricar. El primer autor observó en varias oportunidades que una pareja de hombre y mujer recogieron en el transcurso de una mañana corta, un "mapire", (*uhu*) de *ohidu aru*, una cantidad suficiente como para alimentar una familia de cinco personas durante tres días.

El primer paso en la extracción de la fécula es la escogencia de una palmera con buen contenido de almidón (*aru mikitane*). Las palmeras viejas y casi estériles son las más prometedoras. Se les hace un corte con el hacha (*hima*) a la altura del hombro; un sonido de algo sólido indica la presencia de almidón, mientras el sonido descrito por los indígenas como *saaah*, cortando algo aguado, indica su ausencia. *Ohidu ahoka howitu*, "el contenido del moriche se vuelve pura agua", *homowitu nahorokitia*, "vamos a comer pura mazamorra", dicen los Warao (véase Heinen 1988:22 sig.).

Una vez escogida la palma apropiada, la cortan a la altura de la cintura, porque el pie de la palma (*ohidu akabahu*) no contiene fécula. En seguida se derrumba en una dirección determinada de antemano y se procede a abrir una extensión rectangular en la corteza con el hacha.

¹² También *wtsidatu* en algunas zonas. En el idioma Warao *d* y *r* así como *s* y *sh* son alófonos de un mismo fonema.

¹³ Para una descripción del mismo ritual, también llamado de *yahuna* y *yehuna* en el Delta occidental, véase Barral 1964. Comentarios adicionales también se encuentran en Lavandero & Heinen 1986.

Ahora empieza el trabajo de desmenuzar, *iborokitane*, el interior fibroso de la palmera con la azuela (*nahuru*).¹⁴ Este implemento tradicional consiste de una hoja (*nahuru ateho*) hecha de la corteza, (*ohidu ahini*) de la misma palma de moriche, extremadamente dura. En un extremo tiene la parte cortante (*nahuru ahi*) y en el otro una lengua (*nahuru aukwamo*) que se inserta en el mango hendido (*nahuru aka*) de la azuela y se ata con fibra de moriche (*hau*). El mango de la azuela generalmente está hecho de madera de apamate (*haheru*) literalmente "árbol de canaleta", de *hahe-canalete*, y *du*, *dau*- árbol.

Hasta ahora todo ha sido trabajo del hombre. La mujer mientras tanto prepara un cernidor circular o "guapa" (*bihi*) de unos 65 cm de diámetro y 10 cm de profundidad, y lo coloca sobre cuatro estacas (*namoru*) encima de un recipiente o en el tronco hueco de la misma palma de moriche, llamado *arua* (véase también Heinen 1988:16). Allí amasa (*namoya*) la pulpa (*deho* o *dehoka*) y la cuela, quedándose el bagazo (*akaboto*) encima del colador para ser descartado (para representaciones gráficas, véase Sujo Volsky 1967:27; Wilbert 1975:37, 41 sig.).

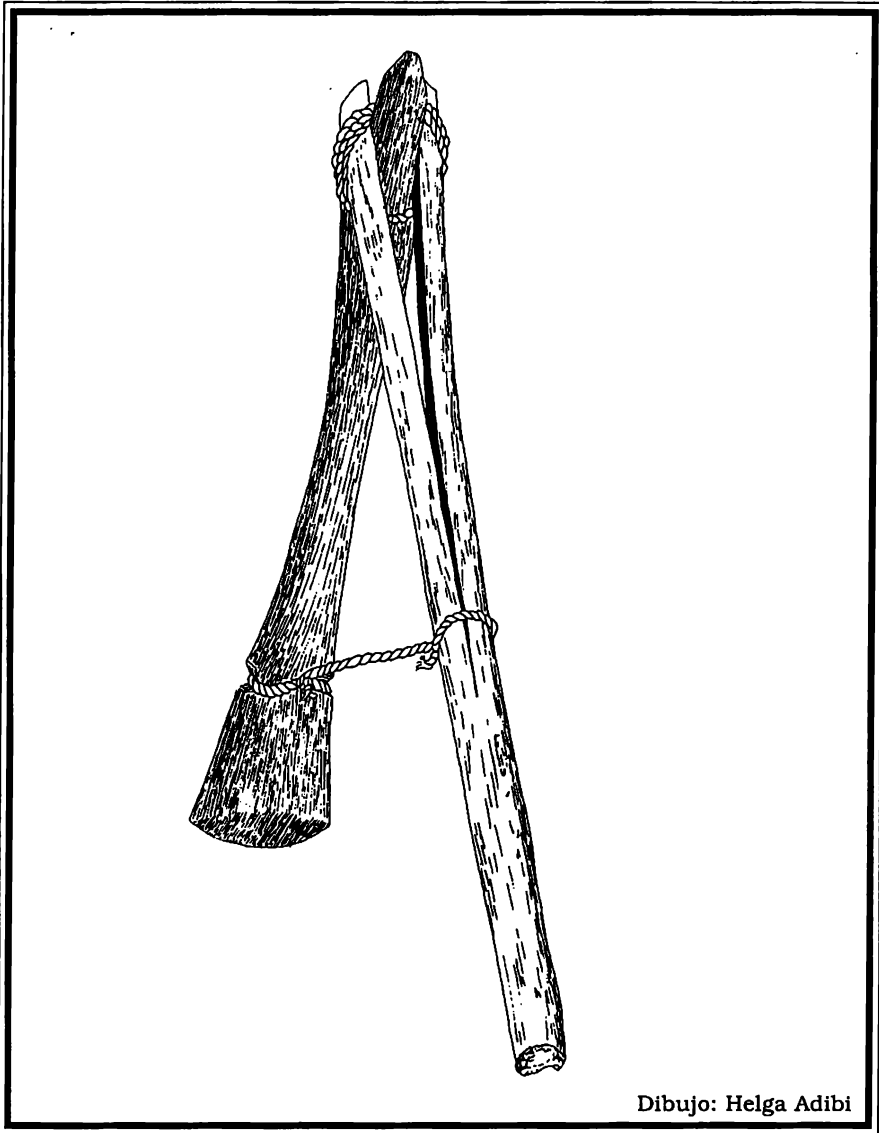
El líquido se deja asentar para que el almidón se deposite en el fondo del recipiente, y al cabo de poco tiempo se saca el agua de encima con una totuma. A menos que el almidón esté destinado al almacenamiento, se le recoge en medio del tronco hueco y se le seca con fuego en ambos lados. Recogido el almidón en forma de bolas endurecidas (*bunamu*), éstas se guardan para su pronto consumo como torta de moriche, es el propio *ohidu aru* que se cuece sin grasa en una paila de hierro.

El corazón del moriche

Aparte de las frutas y la comida básica, *ohidu aru*, el "pan" de los Warao, ellos aprovechan el corazón de la palmera como comida. En su idioma lo llaman *ohidu ayaba(kaba)*.¹⁵ El corazón de la palmera se encuentra en la parte superior al final del tallo, donde comienzan a brotar las pencas con sus hojas (*ohidu aroko*). Su peso es de varios kilogramos y se puede comer crudo, pero generalmente se cocina para comerlo con el pan tradicional (*aru*) o con mazamorra de moriche (*homo*). Es conveniente distinguirlo del llamado "palmito", corazón de la palma de manaca, *abua* (*Euterpe* sp.) que es de explotación comercial. Mientras este último se presenta como unos cilindros estéticamente agradables, el corazón de moriche tiene forma de una gran col, la cual no ha sido comercializada. Además, su explotación es de forma ocasional y la *Mauritia* no se presenta en grupos compactos como la *Euterpe*.

¹⁴ Dicen los Warao: *Ohidu hima ista kabaya. Kabakore weruya. Ohidu weruae. Ama diana iborokitane. Iboro yewarakore - ama ohidu aroko kabataya. Hiaka abakitane. Aba yewarakore - ama nahurukitane.*

¹⁵ En el área de Winikina se usa la palabra completa. En otras partes del Delta, por su connotación ligeramente vulgar, se limitan a llamarle *ohidu ayaba*.



Dibujo: Helga Adibi

FIGURA 1
AZUELA TRADICIONAL, NAHURU
(Cortesía de J. Wilbert)

El "vino" de moriche, noboho

Este líquido sacado de la palma de moriche vieja *noboho* es muy famoso en los relatos tanto indígenas como criollos de la zona. Aparente-

mente tiene un gusto algo dulce y ligeramente embriagante; sin embargo, ninguno de los autores han visto sacarlo y mucho menos lo han probado.

Alimentos asociados con la palma de moriche

Aparte de los componentes comestibles de la palma de moriche propiamente, los Warao aprovechan una serie de insectos y otros productos secundarios estrechamente ligados al complejo morichalero. Estos son las larvas de moriche *mo* y *yomo*, así como un pez morichalero *hoku* (*Erythrinus erythrinus*).¹⁶ A estos se añaden en el sentido amplio una serie de peces de los cañitos menores, y la miel de unos doce tipos de abejas.

Las larvas de moriche

En los troncos podridos del moriche tumbado, los congorochos *hebomo* (*Rhyncophorus palmarum*)¹⁷, ponen sus huevos, los cuales al cabo de unos tres meses se convierten en larvas comestibles (*moho*). Igual que entre los indígenas del Alto Orinoco, los Warao le quitan a la larva la cabeza con todos sus intestinos pegados y comen el cuerpo que es pura grasa, crudo o asado envuelto en un paquetico (*momaka*) de hojas de casupo (*uheneroko*) (*Calathea* sp). En esos troncos se encuentra una larva más pequeña que también se come, llamada *yomo* (*Rhina barbirostris*) en Warao e "ita" en el lenguaje vernáculo del Delta.¹⁸

La pesca del hoku

Este pez morichalero de unos 10 cm de largo tenía tradicionalmente tanta importancia en la alimentación de los indígenas, que se formó un complejo de creencias y usanzas alrededor de su pesca. El *hoku*, llamado "guarapa" en el lenguaje vernáculo del Delta, es una variante del pez *kohu* o "guabina" (*Hoplias malabaricus*), que se encuentra en los cañitos menores.

El *hoku* aparece en grandes cantidades en los pozos alrededor de las palmas de moriche durante la estación de lluvias (*hoida*) y se pesca de una forma arcaica sin anzuelo (véase también Heinen 1988:33 sig.). El pescador, primeramente, entonará una encantación a *Natu Kabuka*, la "Abuela Enana", la cual le deberá traer suerte; en seguida se ata una carnada, generalmente una larva (*mo*), al final de una vara, que deberá ser de la variedad *anare* de la manaca (*Euterpe*). Si son más de uno los

¹⁶ Todas las identificaciones de peces del Delta son de Ponte (1995); para términos etnológicos, vease W. Wilbert 1995.

¹⁷ Véase comentario de Barral (1979:188). Es probable que *hebomo* se refiere a una serie de diferentes congorochos. Véase también Schindlbeck 1980: fotografías 35-38.

¹⁸ "Ita" en el Brasil es la palma de moriche.

pescadores, también se observarán ciertas formas de atar la carnada (véase Heinen 1988:33 sig.). Después de buscar un nido de termitas o comején (*ahi*) los pescadores lo cortan con machete y luego recogen los huevos en un tipo de hoja determinada. De nuevo, son ciertas hojas las que traen suerte y otras no. Los Warao prefieren tres tipos de hojas: las de los "gamelotes" (*noboro*) (*Philodendron* sp.) y *nakaho*, así como la del "rábano" (*himuru*) (*Montrichardia arborescens*). La hoja del *sehoro* "itiriti" (*Ischnosiphon* sp.), por el contrario, no trae suerte.

Los huevos del comején, echados sobre los pozos morichaleros, atraen en seguida grandes cantidades de peces *hoku* y la pesca procede entonces muy rápidamente. La carnada, atada con fibra de moriche (*hau*) a la vara, acciona como una muletilla o garrote al sacar el pez al aire donde se deja caer en una cesta, convenientemente sujeta con la mano izquierda. El primer autor ha observado llenarse un mapire con pescado en menos de tres horas. Al llegar a la casa, se matan los pescados torciéndoles la cabeza y se asan en la barbacoa tradicional llamada *diri*.

En la temporada seca el pez *hoku* se entierra en el fango donde también es recogido por los Warao, pero en menor cantidad. Es la temporada en la cual abundan en los caños pequeños, los peces *mubo* el "aguadulce" (*Hoplerithrinus unitaeniatus*) y el *muhoto* o *musoto*, el "busco morichalero" (*Hoplosternum littorale* y *H. thoracatum*). También se encuentra en los caños pequeños el pez *kohu* o *kaho*; la "guabina" (*Hoplias malabaricus*).

La miel de abeja

La miel de abeja no está asociada directamente a la palma de moriche, sino a la flor *ibu* del sangrito, pero pertenece integralmente al complejo morichalero. Los Warao distinguen más de una docena de tipos de abejas (*simo arao*). La miel (*simo aho*) es altamente apreciada, especialmente la de *arao aidehemo* (*Tetragona* sp.), que es muy dulce. Recientemente la miel se ha hecho más escasa, lo que los Warao atribuyen a la tala indiscriminada del sangrito, (*eburu* o *iburu*) (*Drypetes variabilis*), la primera víctima de cualquier conuco.

Materiales útiles asociados con la palma de moriche

Aparte de los componentes nutritivos derivados de manera directa de la palma de moriche y de los comestibles asociados indirectamente a ella, hay un gran número de materiales que se derivan de dicha palma. En primer lugar está la fibra de moriche (*hau*), que sirve como cabuya y para los amarres (*ahutu*) en general, y que es usada por ejemplo en la tradicional azuela (*nahuru*). Pero su utilidad más importante es en el trenzado de chinchorros de dormir, un bien esencial en la vida del

indígena Warao, no habiendo individuo tradicional que no lo tenga, tanto, que los mitos narran que los Warao antes de tener chinchorros dormían en el suelo. Las hojas de la palma (*ohidu aroko*) o (*nabaroko*) sirven en primer lugar para techar las casas en los morichales (en los ríos abiertos usan hojas de temiche [*yaroko*]). También se hacen recipientes improvisados con ellas para servir comida y para otros usos ocasionales.

Una parte de la palmera que tiene mucho uso, es la corteza (*ohidu ahini*). No solamente sirve de materia prima para confeccionar la hoja de la azuela (*nahuru*), como ya vimos, sino que es el material preferido para el piso de las pistas de baile (*hohonoko*) por su calidad elástica. Mientras que en muchas ocasiones los indígenas se conforman con utilizar los troncos de manaca *anare*, no hay como dar brincos en los bailes del *nahanamu* o del *habi sanuka* encima de una buena pista de *ohidu ahini*. Para los pisos de las casas, la preferencia es por la manaca *anare*, ya que se dobla y no se quiebra, aunque en las casas morichaleras se observan con frecuencia pisos de corteza de moriche o de troncos de moriche enteros.

Un material muy versátil derivado de la palma de moriche es el vástago o la "penca" (*naha* o *nahawaha*). Sirve para hacer flotadores de pesca (*eneheru* o *naha ebutu*); arpones de pesca (*nahaida*); escudos (*isahi* o *nahakara*) para los certámenes del mismo nombre; y los no menos importantes envases (*nahanamu*) para almacenar el sagú (*ohidu aru*). Con listones del interior esponjoso se fabrica un triángulo que sirve de vela (*nahawera* o *nahakara*) para atravesar las extensiones de agua que se forman en la confluencia de los caños mayores.

La fibra de moriche

Uno de los materiales más importantes en la vida del Warao tradicional es la fibra de moriche (*hau*). Sirve no sólo para la fabricación de toda clase de cabuyas (*warari*) y amarres (*ahutu*), como ya mencionamos, sino como materia prima para la confección del único mueble de la vivienda Warao, el chinchorro de dormir (*ha*), también llamado en una circunlocución acertada (*ha ubakoina* o *ubanoko*), "el lugar de dormir o acostarse". Los bancos, mesas y asientos de madera que se ven ultimamente en algunas viviendas Warao, son de introducción reciente. El único asiento tradicional aparte del chinchorro fue el banco (*duhu*), cuyo uso está destinado estrictamente a la función de la autoridad shamánica.

La elaboración de la fibra de moriche y el hilo resultante, es un proceso largo y laborioso que está casi exclusivamente a cargo de la mujer. En las incursiones al monte con fines de recolección, los indígenas reconocen las áreas donde hay palmeras con cogollos nuevos, todavía sin abrir (*ohidu awatamuhu* o *hau aka*). En una expedición, la mujer principal, (*hanoko arotu*) ayudada por una hija, nieta o por su co-esposa

(*atekoro*), recoge de diez a doce cogollos *hau aria* y los trae a la casa. Sin embargo, frecuentemente son los hombres quienes se encargan del transporte. Una vez en la casa, más específicamente en la cocina, se abren los cogollos y se les extrae (*hau buaya*) la propia fibra textil (*hau atoma*), dejando los vástagos secos (*horo* o *hau ahoro*) a los niños para que los aprovechen como chinchorros provisionales o columpios (*hewerea*). La fibra textil es atada en lios y cocinada, añadiéndole en el caso dado los colorantes deseados. Tradicionalmente, había dos tintes principales, la flor del arbusto conopia (*murusi aukwaha*) para dar un color azulado, y la corteza de mangle (*dauta aho amutu*) para producir un efecto rojizo.

Después de secar cuidadosamente al sol los manojos (*hoyona*) de la fibra textil, el producto pasa a llamarse *hau inawahanaha* y comienza el proceso del hilado, que la mujer efectúa sobre su rodilla y muslo. Hay varios métodos en el modo de la dirección en que se hila, a tal punto que conocedores de la materia pueden precisar de que parte del Delta proviene un determinado hilo de moriche. Según la dirección del hilado la fibra se llama *hau tibara*, o *hau nahita*. Se recoge la fibra en una madeja (*hau ikobo*) y se comienza el propio trenzado del chinchorro.

Aunque la muchacha Warao aprende desde pequeña el arte de trenzar chinchorros, éste es realmente el oficio y en muchos casos el sustento de las mujeres ancianas Warao. Ellas se encargan, incansablemente, de proveer a su unidad residencial este imprescindible mobiliario. Incluso después de ciegas siguen en este quehacer demostrando su continua capacidad y utilidad al grupo. Al igual que el *moyotu*, el experto en hacer curiaras, o el *uwasi* maestro tejedor de cestas, la experta tejedora de chinchorros, después de su muerte es asimilada al cargo religioso del *bahanarotu* o shamán del espíritu ancestral del sureste, *Uraro*. A pesar de que trenzar chinchorros es una tarea intrínsecamente femenina, se conocen artesanos masculinos que ejercen este oficio con gran destreza y mucho orgullo.

El marco que sirve para definir el tamaño o "cuerpo" del chinchorro *ha ateho* en el Delta central, es tendido de forma horizontal entre cuatro palos llamados *ha wakarū* (en algunas partes del Delta occidental el marco es colocado en forma vertical). Se comienza el trenzado a partir de una cabuya tendida entre los dos palos posteriores (*hawaka*) utilizando la propia madeja de *hau* con su punta de fibra retorcida (*ikobo ahi*). Por los costados el chinchorro termina en un hilo especial, (*ha ahaha*), y por ambos extremos se le provee de una cabuyera (*ha ahaho*). Con los cogaderos (*ha akoma*) terminan el proceso.

El trenzado del chinchorro Warao no se puede llamar tejido ni anudado, sino es una especie de urdimbre descrita en detalle por Roth ([1924] 1970:395-7) como un caso especial de trenzar chinchorros, particular de los indígenas Warao.

Cabe añadir que las mujeres Warao fabrican “güenepes” *dowanakaha*, para los recién nacidos, que tienen una forma especial y que no hay que confundir con los *ha sanuka*, que son sencillamente chinchorros pequeños. Tanto los chinchorros *ha*, como los güenepes *dowanakaha*, son artículos de venta y de intercambio.

El vástago de la palma de moriche, ohidu anahawaha

Es un material de amplio uso y utilidad, llamado “penca” en el lenguaje vernáculo y *naha* o *nahawaha* en Warao. Atadas las pencas fuertemente en forma horizontal representan un escudo eficaz para el certamen (*isahi*). El interior esponjoso de los vástagos, el *nahawaha* propiamente dicho, es utilizado como tapabotellas y con otros fines semejantes; así como también para confeccionar toda clase de cortinas o espanta-murciélagos, en base a listones realizados a partir de ellos. El implemento más importante hecho de estas “telas” de listones es la *nahawera*, vela para la canoa *wahibaka*. Finalmente sirven para hacer implementos rituales tales como el *araobo ayasi* o *nahayasi*, el sombrero del ritual *habi sanuka*. El envase o depósito que sirve de recipiente para almacenar la fécula en la planta baja del *hebu ahanoko*, está hecho con estos vástagos *naha*, y dió al ritual del sagú o yuruma su nombre de *nahanamu*.

Tal vez el implemento más conocido hecho con *naha*, sea el llamado arpón *nahaida* o *nahaida osibu anaha*, utilizado en la pesca del morocoto (*osibu*). Consiste en una “penca” de unos dos metros, sellada por un lado con “peramán” o *hatabitabi* (una mezcla de resina con carbón vegetal) y decorada con cruces en forma de X (*nahaba*) tiene en el otro extremo una boca o cuello (*nahaida aro*), fuertemente prensada con guaral de pescar, donde se inserta una punta hecha de la madera del *koberu* o purguo (*Mimosops balata* Gaertn.f.), *nahahi* o “macho” en el lenguaje vernáculo del Delta. Esta a su vez lleva la punta metálica o *boya*,¹⁹ usualmente hecha de un pedazo de machete viejo laboriosamente limado y provisto de garfios (*akaba hita*) a manera de un anzuelo. Estas tres partes son desmontables, pero están fuertemente atadas con una cuerda (*boya akoma* y *nahahi ahutu*), de forma que al clavarse la *boya* en el morocoto u otro pez, el arpón le sigue arrastrado, indicándole éste, donde se esconde en el tupido *mosori* de la orilla.

El ciclo del año

Los Warao tradicionales, sobre todo los morichaleros de Martusa (*Marosarao*), no cuentan el año a partir del primero de enero. Al igual que

¹⁹ Derivado del español “boya”, en Warao se aplica a la punta de hierro del arpón.

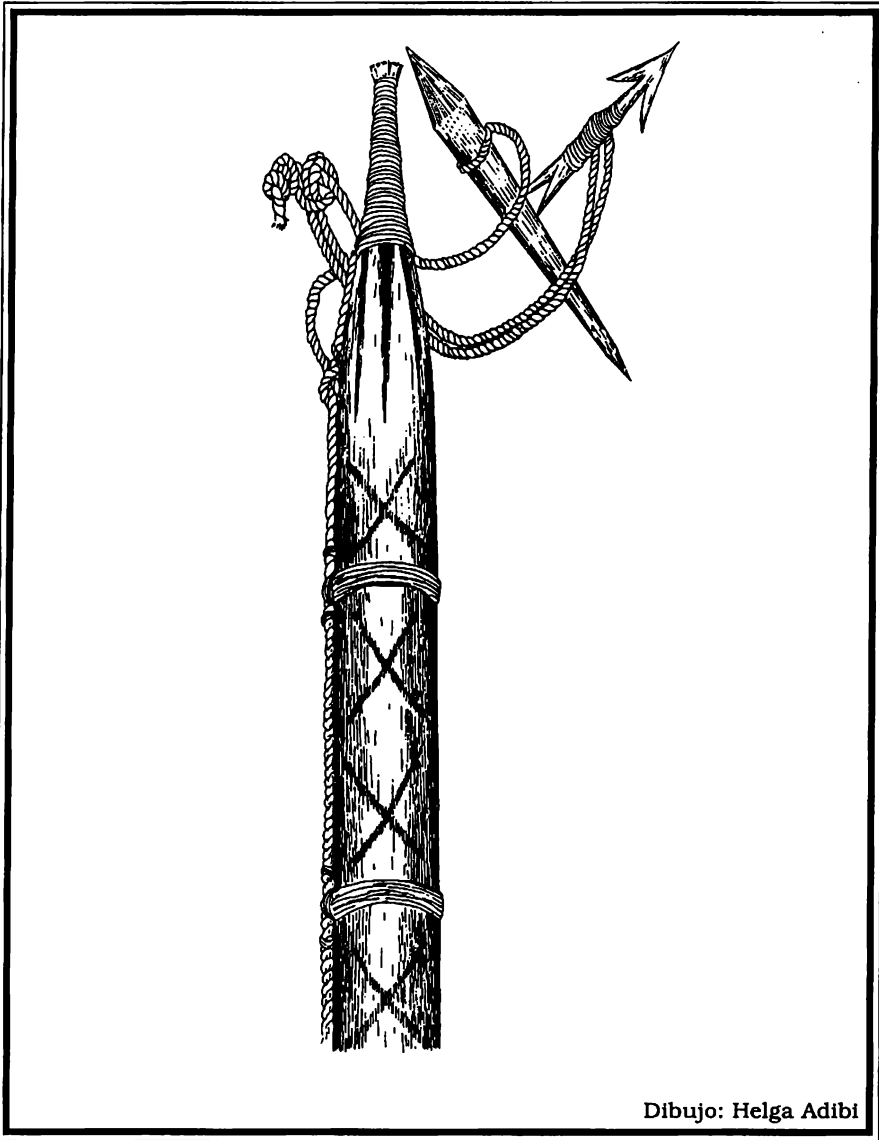


FIGURA 2
ARPON TRADICIONAL, NAHAIDA
(Cortesía J. Wilbert)

para muchos indígenas sudamericanos, el curso de su año se rige por las constelaciones del zodiaco (Heinen y Lavandero 1973:11). Aparece primero El Cuadrado de Pegaso, (*ariri*) "la parilla"; siguen Las Pléyades, llama-

das en Warao *kura moko moko* "estrellitas", *wirimosebe* "muchos remeros" o *hahesebe* "muchos canaletes"; después sigue Orión, (*nohi habasi*) "de dos piernas una"; y finalmente, la constelación Cáncer (o más bien un asterismo en ella) llamado *he arani* "la madre del cangrejo" o *he ariawara* "el origen del cangrejo". El año (*kura*²⁰ o *hoida*) se cuenta por el paso de las lunas (*waniku*) cuyas fases determinan el cambio de las dos mareas diarias.

Las estaciones del año, a su vez, determinaban tradicionalmente los movimientos trashumantes de los indígenas en los tiempos antes de la introducción del ocumo chino (*ure*). En aquel entonces ellos dependían de la explotación del sagú de moriche como alimento básico. Cuando Las Pléyades reaparecían en el horizonte oriental en una madrugada hacia mediados de junio, para ellos entonces comenzaba un año nuevo. *Kura hido*, *oko oriwakaya*, "un año nuevo, estamos de fiesta".

La faja costeña del Delta del Orinoco es un área sumamente lluviosa. Aún en los meses del verano hay precipitaciones, que generalmente sobrepasan los 2.000 mm anuales (para una interpretación de los fenómenos pluviales por los propios Warao, véase Wilbert 1991). Los meses más secos son los de enero, febrero y marzo, cuando hasta la tierra del interior pantanoso de las islas se endurece. Esta es la estación del verano (*inawaha*). En estos meses el contenido de yuruma (*ohidu aru*) en las palmas de moriche es bastante alto y hasta hace poco se recogían grandes cantidades de este almidón para almacenarlo, como previsión para el tiempo de escasez al principio de la estación de lluvias (*hoida*).

Inawaha, verano, sin embargo también significa que el agua, delante de la costa y muchos kilómetros adentro de los caños de poca corriente, está salobre, lo cual obligaba a la gente a trasladarse río arriba y tierra adentro. En los cañitos abundaban los peces *kohu* (*Hoplias malabaricus*), *mubo*, el "aguadulce" (*Hoplerithrinus unitaeniatus*) y *muhoto* el "busco morichalero" (*Hoplosternum littorale* y *H. thoracatum*). Algunos jefes (*aidamo*) se quedaban en los asentamientos ribereños y se dedicaban a la pesca del codiciado morocoto (*osibu* - *Piaractus brachypomum*) contando con el suministro de sagú por parte de sus *nebu* o trabajadores quienes se encontraban internados en los morichales. Algunos grupos Warao se dedicaban a la quema de extensiones de sabana para capturar morrocoyes o tortugas terrestres (*waku*). Otros grupos migraban Río Grande arriba en busca de iguanas (*wahamera* o *yowana*). En esta época también abundaba la fruta de moriche (*ohi*).

²⁰ En algunas partes del Delta se evita la palabra *kura* y se substituye por *hoida*, ya que *kura* también se refiere a las Pleyades como símbolo femenino (con Orión como símbolo masculino).

sp.). Ellos los guardan en sus casas como animales domésticos o para una eventual venta. Para recoger pichones hay que conocer el tiempo oportuno cuando ya tienen plumón, pero todavía no son capaces de volar.²¹

Poco después, Orión o Las Tres Marías (*nohi habasi*), se inclinan hacia el oeste, seguida en breve por la constelación Cáncer, (*he arani* o *he ariawara*). Ráfagas de viento se levantan y anuncian la pronta irrupción de las lluvias (*nahanaka*). El sagú en las palmas de moriche se hace más escaso, el shamán (*wisidatu*) anunciaba los bailes del *nahanamu*, cuando tenían lugar los rituales del moriche y se distribuía el almidón (*ohidu aru*), almacenado. La gente se trasladaba otra vez en dirección a la costa. Ahora sí abundaba en los pozos de los morichales el pez *hoku* o “guarapa”, parecido a la “guabina”, el cual había habitado en los fangales enterrado en el lodo durante la estación seca.

Cuando Las Pléyades y Orión desaparecen, se inicia el tiempo más duro para los morichaleros que ahora viven ya no de tortas de sagú sino de su mazamorra con corazón de palma de moriche (*ohidu ayaba*) o de palmito (*abua*). Se espera el “año nuevo” y la aparición de la constelación Cáncer, la “madre del cangrejo”. Cuando *he arani* (Cáncer) aparece por el este en la madrugada, los Warao saben que se acerca la época del cangrejo (*hero* o *hehor*). Durante la marea viva (*hoida mata*) en los meses de julio, agosto y septiembre, los cangrejos “peludos” (*he*) salen de sus cuevas con su caparazón nuevo para “bailar en las playas”, como dicen los criollos. Por la combinación de constelaciones y las fases de la luna, los Warao conocen el momento oportuno y recogen grandes cantidades. Los grupos Warao se trasladan a los morichales más cercanos a la costa. Una vez allí, atraviesan la selva construyendo caminos de árboles tumbados (*sisi* o *hohisi*), hasta dar con la costa. Los cangrejos se mantienen vivos durante varios días al colocarlos en cestas en el fango húmedo, protegidos del sol.

Los jefes de unidades residenciales con muchos trabajadores (*nebu*) aprovechaban la oportunidad y ofrecían grandes comidas comunales (*nowara*) que consistían en brindar cangrejos con pan de moriche (*ohidu aru*). Esto le permitía aumentar su prestigio y los hacía aspirantes a oficios mayores tales como *kobenahoro*, gobernador indígena de toda una comarca.

Hacia el fin de la temporada de lluvias (*hoida*), el agua de los ríos se vuelve “azul” (*ho hebura*). Entonces se pescaba con arpón (*nahaida*) en los caños mayores. El pescado más codiciado, el morocoto (*osibu*), se pescaba con la ayuda de un cebo (*ohiaba*) hecho de la fruta (*himuru aukwaha*), o de la flor (*himuru asabo*) de *Montrichardia arborescens*. El cebo se manejaba cuidadosamente con hojas para que el agudo olfato del pez

²¹ Los Warao también son hábiles en capturar guacamayos por el sistema de “reclamo”. Este sistema consiste en atar a un guacamayo con una cabuya a una caja colocándola arriba de un árbol, desde ahí el guacamayo llama a las demás aves.

osibu no percibiera la mano del pescador. Con su arpón en mano, el pescador esperaba pacientemente hasta ver “colearse el morocoto” (*osibu barasori*) y alcanzarlo. El gancho desatable (*boya*) quedaba clavado en el pez, y el vástago (*ohidu anaha waha*), flotaba en la superficie del agua indicando el escondite del pescado.

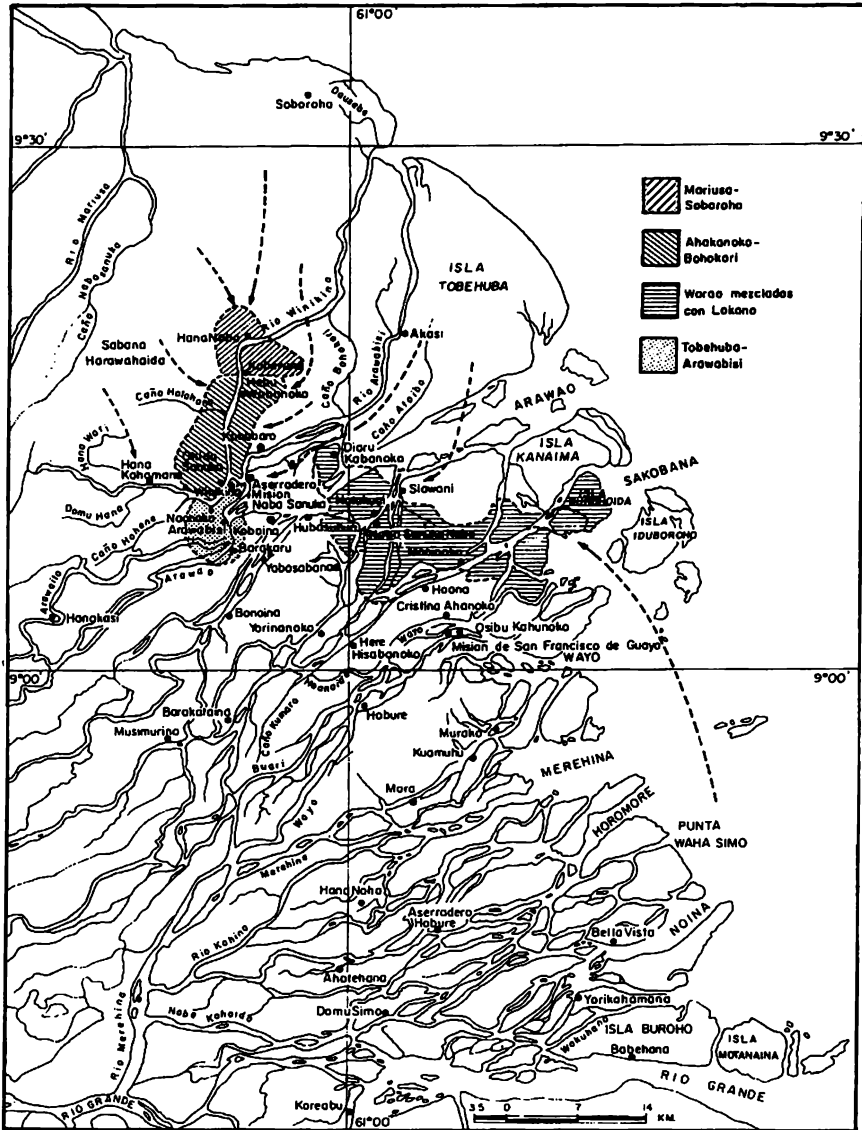
Otros peces de río perseguidos son tres tipos de bagres grandes, el “ojoso”, *mukobo* (*Arius couma*); el “rayado”, *habahaba* (*Pseudoplatystoma tigrinum*, *P. fasciatum*); y el “laulao”, *oru* (*Brachyplatystoma vaillantii*). También se come la “cachama”, *hobi* (*Colossoma macropomum*); el “caribe” o “piranha”, *ehe* (*Serrasalmus* spp.); la “palambra”, *ua* (*Brycon* spp.); y la “curbinata”, *nahi* (*Plagioscion squamosissimus*). Aparte de pescarlos con arpón, se usan flotadores hechos del mismo vástago de moriche, *eneheru*. Cada flotador lleva media docena de anzuelos, *osibu kahi*, un préstamo cultural de los indígenas vecinos de los Warao de tiempos atrás. Pero por más atractiva que fuera la pesca en los grandes ríos, la comida básica y el sustento principal seguía siendo el sagú de moriche, lo que obligaba a los Warao a internarse de nuevo en los morichales. Allí la caza de acure, *kwamara* o *kahamuhu* (*Dasyprocta rubrata*), y de váquiros, *ebure* (*Tagassu Pecari*; *Tagassu* sp.), completaban las actividades de subsistencia.

El abandono del ecosistema morichalero

Es arriesgado especular acerca de la naturaleza de los movimientos migratorios de los Warao antes de la década de los 30. Sin embargo, sabemos que los hubo a raíz de la intromisión de los “balateros” a finales del siglo pasado, y también a principios del presente siglo por causa de los trabajos de exploración de las compañías petroleras. Por otra parte, sabemos que grupos Warao, mezclados con indígenas Lokono del área del río Amacuro estaban en el Río Grande a principios de este siglo. Poco después se asentaron en las islas delante de la costa, especialmente en la llamada “Isla Grande” o *Burohoida* y la boca del caño Sakobana. Allí plantaban yuca amarga y otros tubérculos tradicionalmente cultivados por los indígenas Lokono.

Hacia los años 1930 ellos tenían su centro en el área del cruce de los caños *Naba Sanuka* y *Homini Sebe*, ahora llamada “*Naba Sanuka Nobo*”, “viejo”, para distinguirla del Centro Misional del mismo nombre. Fueron precisamente estos grupos Warao, quienes alternaban entre esta tierra recientemente ocupada por ellos y sus parientes de la costa sur, arriba en los ríos Amacuro y Barima hasta entrar en la Guayana Esequiba (véase Heinen 1994).

En ese entonces, fue cuando trajeron de la Guayana al Delta central un nuevo cultígeno de suma importancia, que cambiaría la vida de los Warao (véase Lario 1973a, 1973b). Este fue el tubérculo llamado “ocumo chino”, *ure* (*Colocasia* sp.), una variedad de taro. Este tipo de ocumo no



MAPA 3
 MOVIMIENTOS MIGRATORIOS WARAO Y AREAS DE
 UBICACION POSTERIOR A 1930

sólo es una planta que se da con suma facilidad en los suelos pantanosos del Delta, sino que es de tan fácil manejo, que de las cortezas desechadas alrededor de las casas Warao, crecen nuevas plantas sin tubérculo que a

su vez sirven de cormos para nuevas plantaciones. Los misioneros, recientemente instalados, fomentaron este cultivo ya que les interesaba que los Warao abandonasen los impenetrables pantanos. Los criollos, que en un principio habían traído su propia mano de obra de la Isla de Margarita para el cultivo del arroz, se percataron de la mano de obra repentinamente disponible, y la fomentaron. Los propios Warao vieron de repente que así podían pasar más tiempo en la pesca en los grandes ríos sin tener que devolverse a los morichales, y recibieron esta nueva situación con agrado.

Si bien el ocumo crece en suelos bastante pantanosos, necesita los albardones (levees, depósitos aluviales) de los grandes caños para poder sobrevivir a las mareas vivas, *hoida mata*, y a las crecientes anuales del Orinoco. El primer caño hacia el este de Mariusa, que reunía condiciones favorables para que se desarrollara el cultivo, era el Winikina. De allí, el gradual abandono de toda la inmensa área de Mariusa, donde ni siquiera el cultivo del modesto ocumo chino tenía grandes posibilidades.

La situación actual

Al sur de la Misión de San Francisco de Guayo hay una gran área donde los indígenas nunca han vivido en los morichales propiamente dichos. Ellos descienden de los Warao que formaban parte de las reducciones de la Colonia ubicadas en el área de Angostura, hoy Ciudad Bolívar, en tiempos del gobernador Centurión. Después de sus disoluciones, los Warao reducidos se devolvieron paulatinamente hacia el Delta y terminaron por vivir en el área de Murako, Kwamuhu, y Dauda Hana (Mora). Periódicamente, se han internado en los morichales de la zona, sobre todo en los tiempos de mayor abundancia del sagú en la estación seca, *inawaha*; sin embargo, durante el resto del año estos indígenas se han dedicado a la pesca y a la explotación de la madera contratados por algún empresario criollo.

Este es el patrón que han adoptado también los antiguos morichaleros, hoy asentados en los caños Winikina, Araguabisi (Aruabisi), y Araguao (Arawao). No se puede decir que los morichales quedaron completamente en desuso - siguen siendo un recurso importante -, pero ya no son un hábitat completo para su utilización humana.

Si bien en un principio los Warao parecían haberse adaptado con éxito al nuevo medio ambiente de los ríos abiertos, a la larga, esta movilidad hacia otros asentamientos generó cambios profundos, induciendo a los Warao al trabajo asalariado y a la modificación de sus patrones tradicionales de alimentación. Así, entre los Warao ubicados en los ríos abiertos, se ha observado en los últimos años una marcada desnutrición entre la población infantil con el progresivo deterioro de la salud. Esto se traduce en los numerosos casos de tuberculosis que se han

registrado últimamente, considerando esta enfermedad casi de carácter endémico. Una de las razones principales, aparte de la organización económica que ahora enfatiza el intercambio por medio del dinero en efectivo y, en general, la asignación de recursos escasos por medio del sistema de precios y no por el sistema tradicional de reciprocidad (vea Heinen 1982), es el cambio del patrón de nutrición de sagú, pescado, miel y frutos silvestres por pan blanco, espagueti, azúcar y pepsi-cola, entre otros productos.

También hay que enfatizar al terminar el presente estudio que los antiguos morichaleros, recientemente asentados en los ríos abiertos, tienen que encontrar un ingreso adicional, no sólo para comprar vestidos y herramientas, sino que ello le permita complementar su dieta alimenticia, ya sea a través de actividades que le generen dinero como la pesca comercial, el cultivo del arroz, o la explotación maderera. Para ellos, al igual que para los Warao del área de Curiapo o de Pedernales, el sólo ocumo chino y el pescado, sin contar con las frutas silvestres, la miel, las larvas, y los demás ingredientes nutritivos que ofrecen los morichales, no constituye una alimentación completa.

Como consecuencia se ha observado en los últimos años contingentes Warao cada vez más numerosos desplazarse hacia las ciudades. El censo indígena de 1992 registró 823 Warao como urbanos (en las llamadas localidades) y 734 viviendo en caseríos criollos (Venezuela 1994:85-95). Estas cifras no reflejan la realidad. En la propia ciudad de Tucupita fueron registrados sólo dos individuos como Warao y en centros urbanos de conocida población Warao como San Félix y Maturín, no figuran. A nivel nacional los indígenas urbanos ya constituyen el 41,57%, y esto parece ser el futuro cercano también de los indígenas Warao.

Reconocimientos

La narración de "la transformación de la palma de moriche" fue hecha por Tirso Gómez, y transcrita y traducida en conjunto con D. Heinen. Se agradece a Carlos Quintero la elaboración de los mapas y dibujos y a Héctor Hurtado la ayuda en la redacción del castellano de una versión previa. La elaboración de la versión final estuvo a cargo de Hortensia Caballero. Los modelos de referencia para la elaboración de los dibujos de la azuela tradicional *nahuru* y del arpón *nahaida* son cortesía de J. Wilbert. El trabajo de campo fue parcialmente financiado por el proyecto PN 85.2552.2-06.100 de la Deutsche Forschungsgemeinschaft/GTZ, y por la subvención S1 1984 del CONICIT.

Abstract

Small-scale cultures usually rely on the exploitation of a well defined ecosystem. When processes of acculturation take place, this reliance may

change and specific ecosystems are partially or totally relinquished. Such is the case of the Warao of the central Orinoco Delta and their exploitation of the moriche palm forest.

For many centuries, the Warao Indians have exploited the extensive groves of the moriche palm (*Mauritia flexuosa*) of the Orinoco Delta in northeastern Venezuela, which furnished the traditional staple food "yuruma," ohidu aru, a type of sago not unlike the one produced in Oceania from the *Metroxylon* palms (*Metroxylon* spp.). Not only has this palm a great number of food items associated with it but it furnishes a number of useful materials, especially fibers from which the traditional Warao hammock is fashioned.

The moriche complex was firmly anchored in Warao religion and ritual. Prominent in the yearly cycle was the naha namu or sago ritual which took forms adapted to the ecological conditions of each of the two major zones of the lower Delta, the central Delta with its endoreic (non-functional) distributaries and the south-eastern Delta with a number of major fast-flowing distributaries which have pronounced levees and moriche palms close to the river banks.

With the introduction in the 1920s from the Guayanas of an easy to plant tuber, ure or "ocumo chino" (*Colocasia* sp.), large groups of Warao started to move out of the moriche palm swamps of the central Delta and into the open rivers, where they now combine fishing and incipient agriculture with wage labor. Exploitation of the moriche ecosystem is now confined to occasional forays.

The new habitat of the Warao, however, is not nearly as complete as the palm groves once were. The Warao increasingly move out of the Delta altogether and settle in the vicinity of urban centers. The present paper attempts a comprehensive description of the morichal ecosystem and its traditional utilization by the Warao. An outline is given of the processes that lead to the abandonment of this rich and varied environment.

Resumen

Culturas a escala pequeña generalmente explotan ecosistemas bien definidos. Cuando ocurren procesos de aculturación, pueden tener lugar cambios en la utilización de tales ecosistemas, y éstos quedar parcial o totalmente abandonados. Tal es el caso de los Warao del Delta central en relación al ecosistema morichalero.

Por muchos siglos los indígenas Warao han explotado las vastas extensiones de la palma de moriche (*Mauritia flexuosa*), los llamados morichales. Allí conseguían la comida básica tradicional, la "yuruma," ohidu aru, un tipo de sagú parecido al de la cuenca del Pacífico, donde se procesa la palma *Metroxylon* (*Metroxylon* spp.). La palma de moriche no sólo produce gran cantidad de comestibles aparte de la yuruma tales como

la fruta, ohi y el corazón ohidu ayaba, sino un sinfín de materiales para hacer guapas, chinchorros y arpones.

El complejo de moriche estaba firmemente anclado en la religión y los rituales Warao. Destacaba en el ciclo anual el ritual del sagú, el naha namu, que según la zona ecológica tomaba dos formas básicas: una adaptada al Delta Central con sus distribuidores endorreicos (no-funcionales), centrada en el culto del kanobo; y la otra en el Delta sur-oriental con sus caudalosos distribuidores con anchos albardones como orilla y con morichales cerca. Allí el ritual se centraba en la nowara, una comida comunal en base a tortillas de yuruma.

Con la introducción desde las Guayanas del tubérculo ocumo chino, grandes contingentes de población Warao se trasladaron desde las islas pantanosas morichaleras hasta los ríos abiertos del Delta orinoquense, donde ahora viven de la pesca y una agricultura incipiente en combinación con el trabajo asalariado en los aserraderos y las fábricas de palmito. Las visitas a los morichales se hacen cada vez más esporádicas.

Sin embargo, el nuevo hábitat no ofrecía una gama tan completa de comida a los Warao como lo hacían los morichales. Los Warao, en estos momentos, abandonan en gran número el Delta por completo y se mudan a los centros urbanos en busca de trabajo y medios de vida.

El presente trabajo ofrece una descripción sistemática del ecosistema morichalero. Presentamos también un esbozo de los factores que contribuyeron al abandono de un medio ambiente tan rico y variado.

Bibliografía

Andel, Tj. H. van.

1967 The Orinoco Delta. *Journal of Sedimentary Petrology* 37 (2):297-310.

Barral, Basilio de

1964 *Los indios Guaraúnos y su cancionero: historia, religión y alma lírica*. Biblioteca "Misionalia Hispánica", Vol. 15. Madrid: Concejo Superior de Investigaciones Científicas, Departamento de Misionología Española.

Barral, Basilio de

1979 *Diccionario Warao-Castellano, Castellano-Warao*. Caracas: Universidad Católica "Andrés Bello".

Barrau, Jacques

1959 The sago palms and other food plants of marsh dwellers in the South Pacific islands. *Economic Botany* 13 (2):151-162.

Burkill, I. H.

1935 *A dictionary of the economic products of the Malay Peninsula*. Vols. I y II. London: Crown Agents for the Colonies.

Gumilla, José

1963

[1745] *El Orinoco ilustrado, y defendido*. Caracas: Biblioteca de la Academia de la Historia (BANH).

- Heinen, H. Dieter
 1982 Estructura social tradicional y mecanismos de desintegración en la sociedad Warao. *Acta Científica Venezolana* 33: 419-423.
- Heinen, H. Dieter (ed.)
 1988 *OKO WARAO: marshland people of the Orinoco Delta*. Münster: Lit Verlag.
- Heinen, H. Dieter
 1994 Das multiethnische Konglomerat am Unteren Orinoko während der frühen Kolonialzeit: Ethnologische Evidenz bei den heutigen Warao. *Arbeitshefte des Lateinamerika Zentrums* Nr. 20. Münster.
- Heinen, H. Dieter & Julio Lavandero
 1973 Computación del tiempo en dos subtribus Warao. *Antropológica* 35: 3-24.
- Heinen, H. Dieter & Kenneth Ruddle
 1974 Ecology, ritual and economic organization in the distribution of palm starch among the Warao of the Orinoco Delta. *Journal of Anthropological Research* 30 (2):116-138.
- Humboldt, Alexander von
 1970
 [1814-1825] *Relation historique du voyage au régions équinoxiales du Nouveau Continent*. Facsimile, 3 Vol. Stuttgart: Brockhaus.
- Lario, Damián de (Damián del Blanco)
 1973a El ocumo llegó a los Guaraos. *Venezuela Misionera* XXXV (415):431-433.
 1973b ¿Cuándo llegó el ocumo a los Guaraos? *Venezuela Misionera* XXXV (416):457-459.
- Lavandero Pérez, Julio (ed.)
 1991 *Ajotejana, mitos I*. Caracas: Ediciones Paulinas.
- Lavandero, Julio & Dieter Heinen
 1986 *Canciones y bailes del ritual de la Nouara*. Montalban 17:199-243.
- Ponte Johansons, Verónica
 1995 "Contributions of the Warao Indians to the ichthyology of the Orinoco Delta," in *Nature and human ecology in the Neotropics, Proceedings of a Workshop at IVIC*, edited by H. Dieter Heinen, José San José and Hortensia Caballero Arias. Caracas: Scientia Guaianae. pp. 371-392.
- Roth, Sir Walter
 1970
 [1924] *An introductory study of the arts, crafts, and customs of the Guiana Indians*. Washington D.C.: U.S. Bureau of American Ethnology, Smithsonian Institution.

- Schindlbeck, Markus
 1980 *Sago bei den Sawos*. Basel: Museum für Völkerkunde.
- Schomburgk, Robert H.
 1848 "Introduction" and "notes," in *The Discoverie of the large, rich, and bewtiful Empire of Guiana*, by Sir W. Raleigh. London: Hakluyt Society.
- Suárez, María Matilde
 1966 Les utilisations du palmier "moriche" (*Mauritia flexuosa* L.f.) chez les Warao du Delta de l'Orénoque, Territoire Delta Amacuro, Vénézuéla. *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée* 13:33-42.
- Sujo Volsky, Jeannine
 1967 Descripción etnográfica de los objetos que utilizan los Warao en la recolección de la fécula de moriche. *Boletín Informativo* (IVIC, Departamento de Antropología) 5:27-29.
- Vellard, Jean
 1939 *Une civilisation du miel: Les indiens Guayakis du Paraguay*. Paris: Gallimard.
- Venezuela, MARNR
 1982 *Plan de manejo de las comunidades indígenas Warao*. Informe preliminar. Tucupita: Ministerio del Ambiente y de los Recursos Naturales Renovables, División de Administración del Ambiente, Zona Administrativa N° 12, T.F. D.A.
- Venezuela, Oficina Central de Estadística e Informática (OCEI)
 1985 *Censo indígena de Venezuela. Nomenclador de Comunidades y Colectividades*. Caracas: Oficina Central de Estadística e Informática.
 1994 *Censo Indígena de Venezuela 1992: Nomenclador de Asentamientos*. Tomo II. Caracas: Oficina Central de Estadística e Informática.
- Vila, Marco-Aurelio
 1964 *Aspectos geográficos del Territorio Federal Delta Amacuro*. Caracas: Corporación Venezolana de Fomento.
- Wilbert, Johannes
 1975 *Warao basketry: form and function*. Los Angeles: Occasional Papers of the Museum of Cultural History, UCLA.
 1976 *Manicaria saccifera* and its cultural significance among the Warao Indians of Venezuela. *Botanical Museum Leaflets* (Harvard University) 24 (10):275-335.
 1979 Geography and telluric lore of the Orinoco Delta. *Journal of Latin American Lore* 5 (1):129-150.
 1991 *Compelling the clouds: Warao weather lore*. Ms. Los Angeles: University of California.
- Wilbert, Werner
 1995 "Conceptos etnoecológicos Warao" in *Nature and human*

ecology in the Neotropics, Proceedings of a Workshop at IVIC, edited by H. Dieter Heinen, José San José and Hortensia Caballero Arias. Caracas: Scientia Guaianae. pp. 335-370.

Williams, Denis

1993 The forms of the shamanic sign in the prehistoric Guianas. *Journal of the Walter Roth Museum of Anthropology* (Georgetown) 9:5-23.

Glosario²²

<i>Abuhene</i>	guacamayo azul y amarillo (<i>Ara ararauna</i>).
Acure	<i>kahamuhu</i> o <i>kwamara</i> , roedor (<i>Dasyprocta rubrata</i>).
Aguadulce	<i>mubo</i> , pez de caños pequeños (<i>Hoplerithrinus unitaeniatus</i>).
Ahi:	literalmente, huevo; comején, termita (<i>Nasutitermes</i> sp.).
Apamate	<i>haheru</i> , de <i>hahe</i> , canaleta, y <i>du</i> , árbol (<i>Tabebuia pentaphylla</i>); variedad de árbol utilizado en la fabricación de canaletes y cabos de herramientas.
<i>Arao aidehemo</i>	variedad de abeja (<i>Tetragona</i> sp.).
<i>Araobo ayasi</i>	sombrero ceremonial utilizado durante el ritual <i>habi sanuka</i> .
Aru	yuruma, sagú; véase <i>ohidu aru</i> .
Balateros	nombre que reciben los recolectores del caucho natural balatá; véase purgo.
<i>Bihi</i>	colador hecho de la corteza de la planta <i>sehor</i> , "trite" (<i>Ischnosiphon</i> sp.), utilizado en el procesamiento del almidón de moriche, conocido comunmente como "guapa".
Busco morichalero	<i>muhoto</i> , variedad de pez que habita los pozos pantanosos de los morichales (<i>Hoplosternum littorale</i> y <i>H. thoracatum</i>)
Cachama	<i>hobi</i> , variedad de pez de río (<i>Colossoma macropomum</i>)
Cangrejo peludo	<i>he</i> ; la temporada de recolección (Julio-Septiembre) de este crustáceo se conoce como <i>hehor</i> .
Caño	distribuidor o río del Delta del Orinoco.
Caribe	<i>ehe</i> , "piranha", variedad de pez voraz (<i>Serrasalmus</i> spp.).
Curbinata	<i>nahi</i> , variedad de pez de río (<i>Plagioscion squamosissimus</i>).
Guabina	<i>kohu</i> o <i>kaho</i> , variedad de pez de caños menores (<i>Hoplias malabaricus</i>).

²² La taxonomía botánica y zoológica es para fines de orientación solamente.

Guarapa	<i>hoku</i> , variedad de pez que habita los pozos pantanosos de los morichales (<i>Erythrinus erythrinus</i>).
Güenepe	<i>dowanakaha</i> , porta-bebé hecho de la fibra de moriche.
Hebu	espíritu ancestral. Véase también <i>kanobo</i> .
Hebu ahanoko	choza ritual.
Hoku	véase Guarapa.
Ita	<i>yomo</i> , variedad de larva.
Itiriti, tiriti	<i>sehoró</i> , tipo de planta utilizada en la cestería Warao (<i>Ischnosiphon</i> sp.).
Kanobo	de <i>ka</i> , nuestro, y <i>nobo</i> , abuelo, ancestro; la piedra sagrada de nuestro ancestro, cuya forma espiritual es <i>hebu</i> . Está conectado con el ritual <i>denahanamu</i> . En el Delta oriental se usa el término <i>hoyo</i> , "piedra".
Kohu	véase Guabina.
Laulao	<i>oru</i> , (<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>); tipo de bagre llamado "valentón" en el alto Orinoco.
Manaca	<i>abua</i> , <i>anare</i> o <i>winamoru</i> (<i>Euterpe</i> spp.), variedad de palmera; véase también "palmito".
Mapire	<i>uhu</i> , cesta tradicional Warao.
Marosarao	habitante del caño Mariusa.
Morocoto	<i>osibu</i> , (<i>Piaractus brachypomum</i>), pescado de río preferido por los Warao.
Mosori	ninfácea; planta acuática.
Mubo	véase Aguadulce.
Mukobo	bagre, conocido como "ojoso" o "joso"; (<i>Arius couma</i>).
Nahanamu	de <i>naha</i> , penca de moriche, y <i>namu</i> , recipiente; el ritual del sagú o de la fécula de moriche.
Nakaño	hoja de una variedad de "gamelote", planta herbácea asociada típicamente a lugares cenagosos.
Natu Kabuka	"Abuela Enana", figura mitológica.
Noboro	hoja de una variedad de "gamelote", planta herbácea asociada típicamente a lugares cenagosos, (<i>Philodendron</i> sp.).
Ocumo chino	<i>ure</i> , un tubérculo parecido al taro (<i>Colocasia</i> sp.); actualmente es la comida básica prevaleciente en el Delta.
Ohidu	palma de moriche (<i>Mauritia flexuosa</i>).
Ohidu aru	yuruma, sagú o fécula de la palma de moriche.
Palambra	<i>ua</i> , variedad de pez de río (<i>Brycon</i> spp.).
Palmito	<i>abua</i> , variedad de palma de manaca (<i>Euterpe</i> sp.); "corazón de palma"; importante producto de exportación.
Purgo, purguo	<i>koberu</i> , (<i>Mimusops balata</i> Gaertn.f.); produce el caucho natural "balatá".

Rábano del Orinoco	<i>himuru</i> , (<i>Montrichardia arborescens</i>), planta ribereña muy distinta de lo que se conoce comunmente como rábano.
Rayado	<i>habahaba</i> , variedad de bagre (<i>Pseudoplatystoma tigrinum</i> , <i>P. fasciatum</i>).
Sagú	usado en este artículo como expresión genérica para el almidón de la palma de moriche, <i>ohidu aru</i> o <i>yuruma</i> .
Sangrito	<i>eburu</i> , <i>iburu</i> , variedad de balsa (<i>Drypetes variabilis</i>).
Taro	véase ocumo chino.
Toromu	tipo de loro (<i>Amazona</i> sp.).
Yuca amarga	<i>aru witu</i> o <i>aru hota aru</i> , tubérculo utilizado en la fabricación de casabe (<i>Manihot utilissima</i> Pohl).
Yuruma	véase <i>ohidu aru</i> .

