

# *Diversidad Chacarera*

*en los*

*Quechua-Lamas del Bajo Mayo  
San Martín*



Diversidad Chacarera en los  
Quechua-Lamas del Bajo Mayo.  
San Martín.

- © Diversidad Chacarera en los Quechua-Lamas del Bajo Mayo. San Martín
- © PRATEC / Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.  
Martín Pérez 866, Magdalena del Mar.  
Apto. 11-860  
Teléfono: 0051-1-2612825  
email: pratec@ddm.com.pe / www.pratec.org.pe
- © Asociación CHOBA CHOBA  
Jr. Leoncio Prado 750. Tarapoto.  
Teléfono: 094-52-8883 / 52-5388  
choba-choba@correoweb.com

Primera edición: Lima, noviembre 2001.

Esta publicación es posible, gracias al apoyo de la Sociedad Sueca de Conservación de la Naturaleza.

ISBN: 9972-646-20-3

Hecho el Depósito Legal: 1501152001-3249

Fotos carátula: Asociación CHOBA CHOBA.

Diseño de carátula, composición, responsable de edición: Gladys Fayffer.  
Diagramación de interiores: Carlos Rengifo

Impreso en: Gráfica Bellido SRL  
Los Zafiros 244 - Balconcillo. Teléfono: 4-702773

## Índice general

INTRODUCCION .....	11
--------------------	----

### Parte I

"La Cultura Local de la Diversidad" .....	15
---	----

Grimaldo Rengifo Vásquez. PRATEC.

Parte II .....	23
----------------	----

"La Diversidad Agrícola de las Chacras" .....	23
---	----

ARAA/Choba-Choba.

### CAPITULO 1

#### Raíces y Tuberosas

1.1. Yuca ( <i>Manihot esculenta</i> ) .....	27
1.2. Ricacha ( <i>Arracacia xanthorriza</i> ) .....	34
1.3. Sachapapa ( <i>Dioscorea</i> spp.) .....	35
1.4. Michucsi ( <i>Colocasia</i> sp.) .....	41
1.5. Dale-dale ( <i>Calathea allouia</i> ) .....	43
1.6. Papa curao ( <i>Solanum</i> sp.) .....	45
1.7. Achira dulce ( <i>Canna edulis</i> ) .....	46
1.8. Camote ( <i>Ipomoea batatas</i> ) .....	47
1.9. Witino ( <i>Xanthosoma sagittifolium</i> ) .....	47
1.10. Jengibre, Kiön ( <i>Zingiber officinale</i> ) .....	49
1.11. Chino cantón o colle .....	50
1.12. El Trébol .....	50
1.13. Ashipa o jicma ( <i>Pachyrhizus</i> sp.) .....	51
1.14. Guisador o azafrán .....	51

### CAPITULO 2

#### Maní

Maní ( <i>Arachis hypogaea</i> ) .....	55
Descripción de las variedades .....	62
2.1. Blanco Tarapoto .....	62
2.2. Copallín blanco .....	62
2.3. Angelillo .....	62
2.4. Wira inchie blanco .....	63
2.5. Wira inchie morado .....	63
2.6. Copallín morado .....	63



## CAPITULO 3

### Aji

Aji ( <i>Capsicum</i> sp.) .....	67
Descripción de la diversidad según las características del fruto .....	72
3.1. Pucunucho .....	72
3.2. Auca o Sacha Ucho .....	73
3.3. Misqui Ucho .....	73
3.4. Warmi Ucho .....	73
3.5. Ayuyo .....	74
3.6. Bombo Ucho .....	74
3.7. Malasho o Malaguete .....	74
3.8. Challua Rurun .....	75
3.9. Miro Ucho .....	75
3.10. Chinto .....	75
3.11. Charapita .....	75
3.12. Aji dulce .....	76
3.13. Apia Ucho .....	76
3.14. Max Ucho .....	77
3.15. Cayhua Ucho .....	77
3.16. Puma Quirun .....	77
3.17. Romero Ucho .....	77
3.18. Mucusari .....	78
3.19. Pinchito de Mono .....	78
3.20. Pinsha Ucho .....	78

## CAPITULO 4

### Frejoles

Frejoles .....	81
4.1. <i>Phaseolus</i> spp. ....	85
4.1.1. Frejol huasca o huasca poroto ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) .....	85
4.1.2. Frejol habitas ( <i>Phaseolus</i> sp) .....	87
4.1.3. Panamito ( <i>Phaseolus</i> sp) .....	91
4.1.4. Allpa ( <i>Phaseolus</i> sp) .....	92
4.2. Frejol chiclayo o caupi ( <i>Vigilia unguiculata</i> ) .....	93
4.3. Puzpo poroto ( <i>Cajanus cajan</i> ) .....	94
Descripción de las variedades, según las características de los granos .....	97

## CAPITULO 5

### Maíz

El Maíz Lamista ( <i>Zea mays</i> ) .....	105
Siembra .....	107
Cosechas .....	109
Usos .....	109
Secretos .....	109
Diversidad .....	110

## CAPITULO 6

### Plátano

Plátano ( <i>Musa spp.</i> ) .....	113
Descripción de las variedades .....	119
6.1. Selenillo, limeñito, granito de oro .....	120
6.2. Maquizapino .....	121
6.3. Vaporino o tosquino .....	121
6.4. Mameluca .....	122
6.5. Wiracucha .....	123
6.6. Manzano .....	123
6.7. Sapina o Wayabino .....	124
6.8. Yanaplatano .....	125
6.9. Omekey, omeley plantano o cotomono plantano .....	125
6.10. Mellizo, o dos en uno .....	126
6.11. Pucaguineo .....	126
6.12. Balsino .....	127
6.13. Bellaco .....	127
6.14. Shacapillo .....	129
6.15. Plátano común .....	129
6.16. Seda guineo .....	130
6.17. Roshilla o Viejilla .....	130
6.18. Isla .....	131
6.19. Picuro plantano .....	131
Referencias bibliográficas .....	135



## INTRODUCCION

**DIVERSIDAD CHACARERA EN LOS  
QUECHUA-LAMAS DEL BAJO MAYO. SAN  
MARTÍN**

*Grimaldo Rengifo Vásquez. PRATEC  
ARAA/Choba-Choba*

El área del bajo Mayo es asiento de poblaciones nativas quechua-lamas, pero también de grupos de pequeños agricultores llamados localmente "mestizos". Aunque estas denominaciones son discutibles -pues de hecho los mismos grupos lamistas son expresión de simbiosis culturales de los Andes y la Amazonía- se utilizan comúnmente en la región para establecer diferencias, a nuestro modo de ver, de orden socio-económico. Los denominados mestizos detentan cargos políticos, por lo general tienen mejores ingresos, viven en los centros urbanos y tienen apellidos de origen hispano, mientras los Quechua-Lamas viven usualmente en las zonas rurales, sus ingresos derivan principalmente de las actividades agrícolas, sus apellidos son de origen amazónico, y salvo excepciones, no ejercen representación política en la provincia.

Esta división es muy genérica, pues la población rural lo conforman pequeños campesinos de uno y otro grupo, sin que existan divisiones territoriales marcadas, siendo notorio que en las actividades chacareras ambos grupos tengan similares patrones de cultivo y realicen entre ellos contraprestaciones de servicios basándose en la reciprocidad. Pero donde dicha división aparece artificial es en la celebración de las fiestas, en la participación de rituales y en la cosmovisión que sustenta sus relaciones con la naturaleza. Si bien, cuando se habla de cosmovisión nativa el énfasis



está colocado en los quechua-lamas, eso no significa, de modo alguno, exclusión de la población chacarera no-quechua de vieja raigambre en la zona. Por estas razones, muy preliminares por cierto, nos referiremos con el término lamista al conjunto de la población rural que participa de similares relaciones con la naturaleza.

El nudo de las relaciones lamistas con la naturaleza lo establece su vinculación con el bosque o monte, llamado *sacha*, en el quechua local. Se podría decir que la vida humana gira alrededor de esta comunidad vegetal, animal, de cochas, ríos y deidades o espíritus que pueblan la Amazonía Alta de la provincia de Lamas en San Martín. Los ciclos chacareros, las expediciones de caza y recolección y las mismas actividades rituales y sociales de los lamistas están profundamente enraizadas en los ciclos de regeneración del bosque.

Las actividades humanas transforman el paisaje del monte. Quién sabe la obra cultural más notoria y profunda sea la actividad agrícola con la chacra como su expresión visual. Es alrededor de las chacras que se forman pequeños centros poblados, con un núcleo pequeño y una gran dispersión de las viviendas en el paisaje boscoso. Sin embargo, la agricultura nativa no ha brotado para oponerse a la naturaleza como ha sido la experiencia en la modernidad. La chacra es, a su modo, una recreación de la arquitectura vegetal precedente, es una obra que imita, recrea, y se sintoniza con el bosque. Si la vocación del monte es por la diversidad, la chacra es también heterogénea y plural en cuanto a especies y variedades de cultivares. Y es que en esta parte de la Amazonía Alta no hay un metro que sea homogéneo. Cada fracción de tierra es de una estructura y textura diferente que aboga por una planta o un conjunto de plantas específicas para ese nicho. Si cada sección del territorio es heterogénea, no hay posibilidad alguna para un saber que no sea también plural. La ecología invita a la aplicación de prácticas, técnicas y saberes diversos, de modo que el bagaje cultural es también de una riqueza que se empata bien con la variabilidad del paisaje y lo acrecienta.

Esta diversidad cultural, que aquí equiparamos a diversidad sapiencial, se extrema si tomamos en cuenta que la variabilidad de la naturaleza también cambia con el tiempo. A la diversidad de

plantas, animales y suelos, hay que agregar la diversidad de climas. No hay un clima homogéneo días tras días, mes a mes, año tras año. Por lo demás, el clima pocas veces avisa, es impredecible, y los fenómenos climáticos se presentan con características particulares en cada momento. Muchos saberes no siempre se aplican al momento de los hechos, sino que por la naturaleza de la actividad agrícola -en particular la siembra- se anticipan y van al encuentro del clima. Esto exige un diálogo atento y de gran finura con la naturaleza. En la cultura quechua-lamas, tal como se aprecia en el capítulo correspondiente, existe un "corpus" sapiencial diverso que permite dialogar con las especificidades e imprevisibilidades que la circunstancia pide. La diversidad cultural no es pues solo "material", es decir realizaciones de la actividad humana en su relación con la naturaleza, sino sabiduría, entendida como corpus cognoscitivo que expresa la capacidad de simpatía, cariño y diálogo de los Quechua-Lamas con una naturaleza y una comunidad sagrada específica.

Esta diversidad sapiencial es vivenciada no sólo como un atributo humano sino también de las plantas, los animales, los ríos y los espíritus o deidades. De modo que la división entre lo que es producto de la naturaleza de un lado, y expresión de la cultura humana de otro, se disipa cuando colocamos como común denominador a la sabiduría. Para los lamistas, el monte sabe, la planta sabe, el animal sabe, y saben tanto como los humanos, de modo que una expresión cultural como la chacra no sólo se la vive como resultado de la actividad humana sino como fruto del diálogo de saberes entre humanos, plantas, animales y espíritus. En la cosmovisión quechua-lamas todos los seres cultivan y en ese sentido se puede decir que se vive un mundo pancultural. La diversidad cultural no tiene que ser entendida sólo como maneras diferentes que tienen los pueblos de cultura original de vincularse con la naturaleza sino como la pluralidad de maneras de conversar que tienen entre sí los humanos, las plantas, los animales y las deidades de un pueblo para regenerar la vida de cada una de sus colectividades.

A nuestro entender, cuando se trata de comunidades originales, en este caso del bosque tropical húmedo, la división entre biología y cultura resulta poco útil para comprender la presencia continuada de la diversidad en sus chacras. Como existe una profusión de entidades interesadas en conservar y mejorar la diversidad biológica conservando al mismo tiempo la diversidad cultural, consideramos necesario la elaboración de conceptos que desde cada cosmovisión puedan ser de utilidad en las dinámicas de facilitación institucional de la conservación de la biodiversidad.

Los autores.

# Parte I

---

"La Cultura Local de la Diversidad"

---





## LA CULTURA LOCAL DE LA DIVERSIDAD

Grimaldo Rengifo Vásquez.  
PRATEC

Los campesinos vivencian la diversidad de plantas como expresión de la crianza que ellos hacen, de lo que les viene de otras familias y de otras comunidades bajo el sistema que localmente se conoce como "mujeo" (de *muju*, semilla, en el quechua local). Pero además existe diversidad porque ciertas plantas, en su visión, aparecen en la chacra "sembradas" por ciertos animales como el picuro, el murciélago, los monos y los loros. La diversidad no es sólo producto de la actividad humana sino también de la naturaleza que hace "mujeo" o intercambio de semillas con los humanos. Como dicen los de la Asociación Choba-Choba:

*"Cuando es criado por el monte es llaktino, y cuando ya haces chacra, queda ya de nosotros. Al llaktino el monte nos dice: "Tú ya críale", entonces ya se hace wiwa -criado por la comunidad humana- por eso ya la planta crece ashishito (pequeñito), volteadito, entonces nosotros levantamos ese maicito, le damos tierra, le damos un apoyo para que pueda crecer".<sup>1</sup>*

En la regeneración de las plantas un papel central lo tiene el espíritu de la planta. Si no tiene espíritu, la planta no se regenera. Ajeno a la noción de substancia única como distinción de una entidad, en esta parte de la Amazonía Alta, los campesinos asumen que cada ser expresa su vitalidad porque cuerpo y espíritus se

1. Asociación Choba-Choba. "Organicidad quechua-lamista en la crianza de la diversidad agrícola: Urdiendo la vida chacarera". En: *Comunidad y Biodiversidad. El Ayllu y su organicidad en la crianza de la diversidad en la chacra*. PRATEC. Lima, 2001: p.221)

hallan en armonía. Si el espíritu o espíritus "salen" del cuerpo, éste decae en su energía para expresar la vida y eventualmente puede morir. El espíritu, para un lamista, no es una sustancia inmaterial, metafísica y trascendente. En la visión corriente el espíritu es patente y evidente a los ojos del poblador local, es una persona que anida en otra. Existen un conjunto de ceremonias para que "regrese" el espíritu al cuerpo de modo que esta pareja vital recobre su armoniosidad. Cuerpo y espíritu(s) conforman la unidad vivencial de cada uno de los seres que pueblan el cosmos selvático quechua-lamas.

La diversidad es posible, en la visión del selvático, porque existe además una planta madre procreadora, que tiene atributos de regeneradora de las semillas de una especie dada. Son las *maman* o madre de las plantas y normalmente son vegetales viejos de la misma especie y su presencia en la chacra tiene para el campesino, la capacidad de estimular la regeneración de plantas de similar especie. Por diversas características que presenta, el campesino distingue una planta *maman* de aquella que no la es. Usualmente una planta *maman* también recibe el atributo de estar *supayado*, que en la visión local, es una planta que posee el espíritu madre que engendra los espíritus de las otras plantas. *Supayado* viene de *supay*, que en la traducción corriente del quechua en castellano quiere decir diablo, espíritu, ánima. *Supayada* es aquella planta cuyo atributo es poseer el espíritu engendrador de la vida.

Es probable que estas nociones también hayan sido del entendimiento de muchos pueblos antes que la modernidad invada oficialmente las esferas de la comprensión del mundo. La modernidad nos hace ver sólo aquello que objetivamente se puede observar con los sentidos y comprender con la mente. Las comprensiones tradicionales de los campesinos enfatizan lo sensitivo y emocional, mientras en la modernidad los sentidos son apreciados sólo como vehículos que trasladan información a ser comprendida por la mente. Este modo de conocer está vinculado con la distinción entre esencia y apariencia. Los sentidos nos vinculan con la apariencia de las cosas que además de poco fiable, cambia, mientras el conocimiento verdadero es de lo que no cambia, de lo que

permanece. Penetrar en esta esencia para obtener conocimiento fiable sólo puede ser posible mediante operaciones mentales asociados a la abstracción.

Este proceso poco tiene que ver con la manera de cómo los campesinos se vinculan con la naturaleza y la manera de cómo ésta es concebida. Para un lamista la realidad está poblada de seres vivos, incluso un río o un manantial, que objetivamente se considera como inerte, para el selvático es vivo e incluso es persona. Entendida la naturaleza como una comunidad viva, la relación con ella no es de sujeto a objeto, sino de persona a persona. En ausencia de objetivación brota más bien el diálogo y la conversación. Interesa más conversar que auscultar al ser de las cosas para conocerlo. La realidad se presenta como una comunidad viva en movimiento y las percepciones de ésta son más "cinematográficas" que "fotográficas". El campesino, en estas circunstancias, no es alguien que contempla ajeno el espectáculo de la vida, sino que forma parte de este movimiento que, por estar asociado a los ciclos de la naturaleza, se asemeja más a una danza cósmica de la cual él es uno de los danzantes. Es una danza cuya música deriva de los sonidos enlazados de la naturaleza no hay lugar a la objetivación, a la separación sujeto-objeto, sino al entropamiento. En esta dinámica regenerativa, el lamista se vivencia como un acompañante de la naturaleza, al tiempo que se siente acompañado por ésta. Para él son los sentidos, los sentimientos y las emociones lo que cuenta en la relación con la naturaleza, y no una mirada distante y calculadora.

Para un campesino, y por esta forma de vincularse con la naturaleza, le es ajena la noción de planta como recurso. El recurso es ya un objeto, distante y de una naturaleza diferente que la del sujeto. El objeto está allí para ser conocido, analizado y manipulado. No por nada la palabra que antecede a recurso y que usualmente es utilizado por el técnico moderno es el de manejo. Es obvio que en una relación de sujeto a objeto, devenga una vinculación jerárquica con el objeto. El sujeto es el que conoce y tiene una vinculación activa, mientras el objeto es lo que yace pasivamente sin ofrecer resistencia alguna a la mirada inquisidora. La planta es



un objeto que puede ser manejada. Manejar es ordenar, orientar y controlar según fines. La justificación del técnico es mejorar la eficiencia del objeto planta. Su fin y justificación es aumentar la producción para satisfacer las demandas de una población creciente.

El problema que una posición de esta naturaleza suscita es doble. De un lado la finalidad buscada -incremento de la productividad- obliga a la manipulación de la diversidad para encontrar la variedad que mejor se adapta al objetivo previsto. Por esta vía se erosiona la diversidad para dar paso a la planta promisoría. El aumento de la producción, logrado muchas veces por el incremento excesivo de insumos externos, tiende además a destruir los equilibrios ecológicos que se hallan en la base de la diversidad con la consecuencia de que el ecosistema se vuelve frágil y dependiente. De otro, cuando la productividad de un factor se extrema sufre la productividad del conjunto. El beneficio logrado por la alta productividad en una especie tiene sus costos ecológicos respecto del restablecimiento de los equilibrios del conjunto. Los desequilibrios ambientales afectan más allá de la parcela, constituyéndose en un problema de sobrevivencia global. El acento colocado en la productividad económica minimiza los efectos en la productividad biológica del ecosistema, y más aún, socava las bases de sustento autónomo de las poblaciones locales y de la sabiduría asociada al cultivo de la diversidad.

El problema no es sólo semántico. La noción de recurso no es sólo un asunto lingüístico sino que tras de ella se encuentra un "paquete" de actividades orientadas a manejar la naturaleza y establecer el dominio del hombre sobre ella. La imposición y expansión de este concepto tiene además el efecto de ocultar, cambiar o distorsionar otras maneras de expresar que revelan otros modos de vínculo con la naturaleza. La noción de recurso oculta, por ejemplo, que en el Perú y en la selva alta, las chacras campesinas son más eficientes, si vale el uso del término, que las propias chacras comerciales. Sobre similar superficie un campesino produce más comida que una empresa que orienta su producción al mercado. Los campesinos, para las condiciones de la selva alta, muestran que la diversidad no está reñida con la productividad del conjunto de la parcela. Como las evaluaciones objetivas se hacen sobre la base

de multiplicar volúmenes de producción con precios de mercado, las cosechas orientadas al autoconsumo pasan desapercibidas y en el mejor de los casos, subvaluadas. Este encubrimiento de las potencialidades de la diversidad chacarera, son, sin embargo, útiles para justificar la intervención externa y la facilitación de paquetes orientados a mejorar la productividad destinada al mercado.

Una actividad productiva orientada al mercado no sólo tiende a transformar las condiciones de la chacra sino la mentalidad misma del chacarero. Si la noción de recurso trae un bagaje epistemológico de dominio del hombre sobre la naturaleza, la producción orientada al mercado tiende a hacer del campesino un *"homo economicus"*, cuya máxima es obtener el beneficio óptimo de la actividad agrícola apreciada como inversión. Parafraseando al economista de la Universidad de Harvard, Steve Marglin, de lo que se trata es de que la agricultura deje de ser un modo de vida para convertirse en un medio de vida. Para el chacarero tradicional sus plantas son como familias, y existen vínculos afectivos profundos entre la tierra, las plantas y la familia. Para un empresario agrícola las plantas son recursos que manejados eficientemente producen ganancias a la empresa. Para un empresario, la biodiversidad, entendida como crianza en equivalencia de todas las formas de vida, difícilmente será un negocio.

El negocio está en función de las condiciones naturales de la chacra y del gusto de los consumidores, siendo la demanda determinante de qué y cuánto se siembra. Los que comen lo que produce la chacra son los chacareros, pues entre cocina y chacra hay un *continuum* cultural. Los consumidores que no son productores escogen de la producción de la chacra lo que les apetece según sus propios moldes culturales. Producir para gustos ajenos debilita la base diversificada. Si logra triunfar el mercado, es casi seguro que la agrobiodiversidad se debilita. La cultura chacarera es reemplazada por la empresarial cuyo motor principal es la ganancia al margen de la salud de la naturaleza y de las otras comunidades humanas que le son adversas. Se establece así, y de modo gradual, un orden agrícola basado en la competencia y en el cercenamiento de la diversidad.

La cultura de la diversidad está pues asociada a un modo de ser, ver y sentir la vida, basada en el cariño y respecto a todo lo existente dentro de una cosmovisión que asigna al hombre un papel de criador en el mundo y no como el rey de la creación. La opción por la biodiversidad, por parte de instituciones externas, implica optar por estimar la cultura que cría esta diversidad. El campesino no opta por la diversidad pues es su modo de vivir, el mundo que le ha tocado vivir es por definición diverso, de manera que su manera de ser está sintonizada con esta diversidad. La comprensión externa de la diversidad se puede hacer desde cualquier hilo del tejido, sea a través de la diversidad sapiencial de las familias campesinas, sea a través de la diversidad seminal de las chacras, sea a través de la ritualidad, o de la comida. Lo importante es apreciar que ninguna de estas actividades valen por separado en la vida campesina. Lo que hace a la diversidad es la vivencia holística del mundo, comprender que cada hilo de la trama es importante dentro del tejido de la vida.

Las páginas que siguen aportan testimonios a favor de una comprensión diferente de las relaciones humanos-naturaleza cuya escisión -enfaticada en la modernidad europea- ha dado pie para que cuando se converse en diferentes círculos sobre biodiversidad se separe diversidad biológica de diversidad cultural.

## Parte II

---

"La Diversidad Agrícola de las  
Chacras"

---





## LA DIVERSIDAD AGRICOLA DE LAS CHACRAS

*ARAA/Choba-Choba.*

*Alfonso Enrique García García.*

*Ramón Linares García.*

*Lidmer Saldaña Cotrina.*

*Elsa Mesía Saldaña.*

*Flor de María Balavarca Villanueva.*

*Rider Panduro Melendez.*

El conocimiento de los campesinos alto-amazónicos, como cultura original, es consustancial a la naturaleza. La agricultura es su modo de vida, su religiosidad chacarera es de equivalencia y respeto a todo cuanto existe, y la semilla misma es un ser, una deidad que cría y es criada. En esta forma de crianza, todos los sentidos se sintonizan en una relación holística, vivencial e íntima con la naturaleza; en esta concepción los saberes son íntimos, minuciosos, sagrados; la dieta es una actitud de respeto y los secretos son las sabidurías en una relación íntima con las semillas.

En este tipo de agricultura, la conservación de la diversidad, incluyendo al hombre con sus diferentes grupos étnicos, lo determinante no es el mercado, sólo se relaciona, sin someterse, permanentemente con ella a su manera, como un espacio donde reciprocarse y un medio para redistribuir sus saberes y semillas.

Inmersos dentro de esta cosmovisión y sabiduría, los pueblos Quechua-Lamas, han basado su alimentación en cultivos principalmente nativos, los cuales han jugado y juegan un rol importante para garantizar su seguridad alimentaria. En este capítulo, se quiere resaltar esa gran diversidad de cultivares que han criado los agricultores alto-amazónicos de siempre.

# Ashipa



## Raíces y Tuberosas

Las raíces y tuberosas son denominadas por los agricultores de Urcupata, como los "cultivos de bajo de la tierra", porque en la mayoría de ellos, la parte comestible se encuentra precisamente bajo tierra excepto algunos, como la papa aérea o *wallpañati*, que produce en las ramas de las plantas.

En las chacras, huertos o en los montes de los agricultores, estos cultivos se encuentran dispersados, ya que no se siembran en forma masiva en grandes espacios, sólo en cepas o *juyos*, con excepción de la yuca, pero raras veces, en espacios mayores a un cuarto de Ha. A estos cultivos se les encuentra dentro de los platanales, de las *pumas* (montes secundarios) o en chacras nuevas y huertos.

Estas raíces y tuberosas, se cosechan y siembran una vez al año, durante los meses de junio y julio; a excepción de la yuca, que se siembra y cosecha todo el año. Las mismas semillas que se obtienen a la cosecha, se están sembrando simultáneamente en los espacios libres de las chacras.

### 1.1. Yuca (*Manihot esculenta*)

Montaldo (1985:31) y León (1987:306) describen a la planta de la yuca como un arbusto de tamaño variable de 1-5 m de altura. Los cultivares se agrupan según su tamaño en: 1) bajos (hasta 1.50 m); 2) intermedios (1.50-2.50 m); y 3) altos (más de 2.50 m).

La raíz de *M. esculenta* se compone básicamente de dos partes: la corteza, y el xilema que es la parte comestible. El color del xilema puede ser blanco, amarillo y aún rosado, según el clon. Las



características del almidón también varían mucho, así como las cualidades culinarias de la raíz. Hay desde duras y amargas, que dejan un sabor picante en la lengua, hasta otras de raíces suaves y esponjosas, blancas y de sabor muy agradable.

En una estaca se forman de 1-10 raíces tuberosas, cuya distribución alrededor de la estaca y su profundidad son características clonales. De acuerdo al tipo de inserción de la raíz con la planta de yuca, se clasifican en: 1) sésiles, las que prácticamente no tienen pedicelo; 2) pedunculadas, con una inserción de hasta de 10 cm por 2-3 cm de diámetro; 3) largamente pedunculadas, con inserción de sobre 10 cm de largo. De acuerdo a la dirección de crecimiento de las raíces, éstas pueden ser: horizontales, oblicuas o verticales. El tamaño y la forma general de la raíz son también características clonales, aunque varían según las condiciones del suelo en que crecen y la posición y profundidad a que se siembra la estaca. Las formas predominantes de las raíces de yuca son: cilíndricas, cónica, fusiforme e irregular.

La estaca plantada da nacimiento a uno o varios tallos. El color del tallo es típico del clon y varía con la edad de la planta. En las partes nuevas puede ser blancuzco, verde de varios tonos, pardo, rojo claro a oscuro. Conforme avanza en edad aparecen manchas de diferentes tonos, que también son característicos de cada clon.

Las hojas de la yuca son alternas, simples y tienen vida corta (1-2 meses). Son de forma palmipartidas, con 5-7 lóbulos, en algunos clones hasta 11, cuyos folíolos centrales pueden ser lineal, rómbica u oblanceolados. Hay otra variante en la forma, en muchos cultivares se presenta un ensanchamiento del folíolo que puede estar en la base, al medio o hacia la parte terminal según el clon. Las hojas son marcadamente bifaciales, con la cara superior verde, verde marrón o verde claro según el cultivar, mientras que el inferior varía de gris a azul. Los pecíolos son largos y delgados de 20-40 cm, son rectos o curvos según el cultivar. El color del pecíolo varía también según el cultivar, puede ser: púrpura, rojo, o verde, uniforme o manchado.



Respecto a la inflorescencia, León(1987:306) indica que aparece en los extremos de las ramillas o en las axilas de las hojas y son panículas provistas de brácteas basales angostas y agudas; contienen alrededor de 50 flores estaminadas y 6 pistiladas, éstas últimas en la parte inferior. En algunos clones se presentan flores hermafroditas o sólo flores estaminadas. Asimismo, describe al fruto como una cápsula ovoidea y verde de 1.0-1.5 cm de largo con 6 aristas longitudinales, que contiene normalmente tres celdas, con una semilla cada una. El fruto tarda unos cinco meses en madurar, luego se abre y expulsa las semillas.

Don Misael Cachique Sangama y Bernaldino Guerra Cachique, campesinos de la Comunidad de El Huayco - Lamas, en el evento campesino "Los Secretos de las Semillas", realizado por la ARAA/CHOBA-CHOBA (1999) expresaron:

*Los secretos en la siembra de la yuca que nosotros conocemos son:*

- *No se raspa el cuerpo cuando se siembra, sólo con palo debemos rasparnos cuando tenemos comezón. Cuando se fuma después de sembrar, es amargo la yuca. Cuando cortan palo, se hace caspi shungo (caspi=palo, shungo=corazón) es decir, la parte central del fruto se hace duro.*

- *Se siembra faltando cuatro días para la luna llena. Cuando se come huevo y frejol, sale polvo-polvo, lindo produce.*

- *Se tupra (se frota) con la hoja de la yuca, la mano, esto es para que pele rápido, fácil. Se hace champoso (fibroso) cuando se toca el pelo.*

- *Cuando se siembra en quinto sale largo, en llena sale chico, gordo (bonito).*

- *No comes dulce ni pescado.*

- *No se duerme con la mujer, eso es su dieta.*

· *Para tacarpo (palo usado para la siembra), se escoge esos palos que se pelan fácilmente, para que la cáscara de la yuca también se pele fácilmente cuando le van a cocinar.*

· *Según la mano pues, es la producción, yo he visto a uno de mis vecinos que siembra yuca, él no lo siembra con tacarpo, él vuelta le pocea y le entierra a todo el palo (estaca, de más o menos 20 cm, que se usa como semilla con 4 a 5 yemas), eso pues dice, que echa papa de ambas puntas, al palito de yuca le hace echar. Ese señor todo el tiempo tiene yuca. Dice que su cuñado, él vuelta al palo de yuca le hace lampita, eso pues dice que echa bastante papa. Cuando se pocea a la yuca y se siembra enterrando todo el palo de yuca, de medio y de ambas puntas echa raíz y echa su huayo (fruto). Ese señor le hace pasear a sus semillas de un lado a otro lado en sus chacras, para que no se envicie (degenere) la yuca.*

· *La yuca, se consume bastante en fiestas, el primer consumo que se hace en el Huayco, para la Santa Rosa es el masateo (preparación de masato, bebida hecha de yuca sancochada y molida), tortilleo (preparación de bocaditos); en tiempo de carnaval, en matrimonio y patrona de Lamas, elaboramos fariña (preparado granuloso, de yuca asada y molida); almidón sirve para hacer tortillas, rosquitas, masato, levadura para las fiestas patronales, matrimonios, cumpleaños, para todo eso.*

· *El palo de yuca se siembra en quinto, en llena produce grande y faltando 3 días la mengua también se siembra y se hace chiquito nomás, se engorda tamaño de carachupita.*

#### *Tipos de dietas*

· *Sembrando palo de yuca no se come pescado, ni carne, solamente huevo se come bien enduredo, no se raspa el cuerpo con nuestra uña, sino con un palito, porque se hace champa-champa (fibra-fibra), no se fuma para que no sea amargo la yuca, no se corta palo para que la yuca no se haga*

palo, porque sino no va a cocinarse bien la yuca; no se toca el cabello si no se hace champa la yuca; no se come ni carne, ni pescado; cuando se come pescado se hace champa la yuca. Los antiguos viejos, decían que no se chanca palo sembrando yuca porque dice echa polilla; cuando uno se duerme con nuestra mujer, se hace champa la yuca.

· *Es cierto que a algunos campesinos no les quiere la yuca, eso es según la mano también, para que sea buena producción, algunos siembran el palo de yuca y si no tienen buena mano no echa papa. No de todos da buen huayo, otros solamente siembran por sembrar; y cuando es buena mano echa huayo y de 2 troncos nomás "enllenas" (de llenar) tu canasto (cesto hecho de llenas).*

· *Al pescado no se come cualquier parte, para que eche bastante huayo más o menos que tenga 15 y 20 yucas, se come su costilla.*

· *Cuando comemos pescado hace champa, verdaderamente no todos echamos papa a la yuca; cuando se come inguiri (plátano verde sancochado) caliente también hace efecto cuando siembras bien, te sale buen almidón y buena cosecha.*

### *Saberes*

*También se considera que no se siembra en toda tierra, porque hay tierras contaminadas con bastante broca y la humedad a veces no le deja producir, en una chacra la tierra tiene deficiencias, a veces en donde que no debemos sembrar, sembramos. Se busca un terreno que puede producir la yuca, a donde que es buena tierra cuando se siembra, ya se ve de este tamañito ya, lindo crece. La rama que se saca para semilla debe ser trozado a una cuarta, con cuatro ojitos (yemas) se le troza para sembrar. Para sembrar palo de yuca algunos utilizan esos tallos medio maduros - machuyado (envejecido), como decimos en quechua -, gruesos; hay otros que siembran a su delgado, y ahí tienen una diferencia, para mí que el*



*grueso ya esta cansado, ya no tiene más resina, en cambio la parte media de la planta cuando se siembra tiene bastante vida y echa bastante papa, entonces más bien el grueso es lo que no debemos sembrar, en vano se siembra, entonces otros para complementar le pican a su palo, para que salga la resina de ahí para que broten las raíces y echa bastante papa.*

*En yuca también hay, los llaktinos (plantas que regresan del monte a la chacra, crecen de por sí cuando se tumba el monte y se quema para los nuevos sembríos), eso es cuando se saca la yuca de las ramas que quedan, produce otra vez. Echa huayo pero no mucho, puede echar 2 ó 3. Eso es el llaktino, o sea, la yuca cuando vuelve a la chacra vive, no seca.*

*Hay también yuca del monte, llamado sacha rumun (rumun=yuca), igualito tronco (tallo) de yuca es, pero no se come su planta, tiene papita delgadita, pero es amargo el sacha rumun. El auca rumun es una variedad que aguanta la cosecha, hasta 2 ó 3 años aguanta bajo la tierra, no pudre la papa. En monte alto crece por sí mismo, parece yuca, idéntico a la que se ha sembrado, crece de la semilla, pero su tronco es igualito, a veces su hueso, toda su rama, su huayito, la hoja, todo es igual, su tronco engorda, pero sus papas son delgaditas.*

*La yuca llaktino que crece en puma, no cambia el sabor, pero no es como el llaktino en libre, la yuca de puma ya no es normal, medio cauloso es; pero sí para el chanco es bueno, si hay llaktino, ahí sacas para que los botes a tus chanchos, uno también lo puede comer cuando no hay, pero es caulla, no es como esa yuca polvo-polvo, cocinado es rico.*

### Variedades

En la zona del Bajo Mayo-Lamas, según Rengifo, G. *et. al.* (1993:54) se han registrado 12 variedades de yuca, entre ellos:

amarilla, umishina blanca, ballena, shapumbino, allpa rumo, murillo, 4 meses, siete mesino, parda, carapa colorada, motelina, un año.

Descripción de las variedades más difundidas en estos lugares:

1.1.1. Shapumbino. Llamado también *aukarumo* (de los términos Quechua-Lamista *auka*=antiguo y *rumo*=yuca). Es una yuca de porte alto con muchas ramas. La hoja y el tallo son de color rojizo. Su papa y su cáscara o epispermo son de color blanco y gruesos, no muy largos, se cosecha a un año de sembrado, y puede durar en buenas condiciones bajo la tierra sin cosechar hasta dos años. Cuando es bien producido, de 2 ó 3 plantas se pueden sacar paneros (cestos) de 50 Kg. Cada cepa (planta) da 8 a 9 papas.

1.1.2. Motelino. Es una yuca con cáscara blanca. El tronco y el pecíolo de la hoja son medio morado. La planta no echa mucha rama, por esta característica se puede asociar fácilmente con el plátano, porque no compiten entre ellos. Cada planta produce de 5 a 6 papas, de tamaño mediano.

1.1.3. Seis mesinos. Denominado así porque produce en seis meses, es de cáscara blanca. Echa mucha rama, por lo que no se puede asociar con el plátano. Produce entre 8 a 10 papas cada planta, pero largas y grandes.

1.1.4. Umishino. Es una planta de porte alto y derecho, con pocas ramas, que se asocia muy bien con las plantas de plátano. El tronco (tallo principal) es de color morado, parecido al motelino. Produce en seis meses. Cada planta produce entre 4 a 5 papas chicas. Las papas tienen cáscara de color blanco, parecido al shapumbino.

1.1.5. Killo rumo. Su papa y su tronco son verde amarillento (*killo*=amarillo). Producen en seis meses, se utiliza mucho para farifa (yuca macerada, molida y tostada).

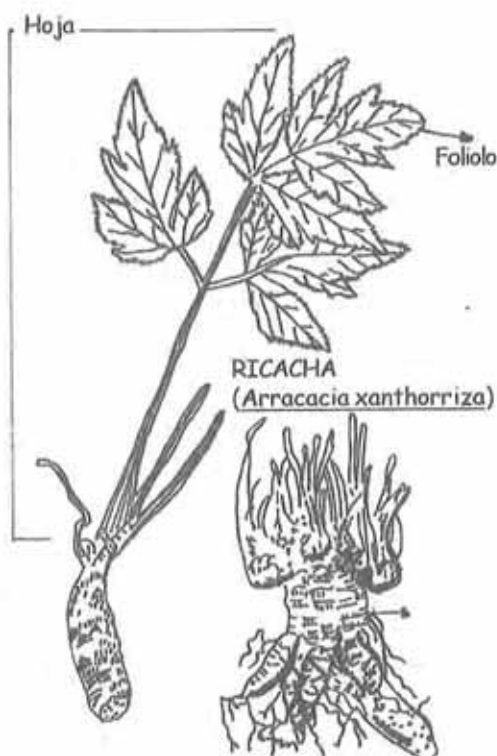
1.1.6. Puca rumo. Es una variedad de yuca de cáscara roja (*puca*=rojo y *rumo*=yuca). Produce en seis meses. La planta es de



porte bajo y con muchas ramas. Su hoja y su tallo son de color verde claro (denominado como blanco por los agricultores).

### 1.2. Ricacha (*Arracacia xanthorrhiza*)

León (1987:218) indica que este cultivo se propaga vegetativamente. La planta consiste de un tronco cilíndrico y corto hasta de 10 cm de alto y 8 a 10 cm de diámetro, que lleva en la parte superior numerosos brotes, que forman hojas de pecíolos largos, divididas en 3-7 folíolos, a su vez muy recortados.



Fuente: León, Jorge. 1987:218

Del tallo salen dos clases de raíces: finas y largas o tuberosas y fusiformes. Estas últimas, miden de 5-25 cm de largo y hasta 8 cm de diámetro; dos o más raíces se fusionan con frecuencia y forman un cuerpo irregular. Están cubiertas por una capa delgada y corchosa, de color blanco o violáceo, según la variedad. Las raíces tuberosas, son la parte utilizable, se consumen después de cocinadas en diferentes formas, tienen un sabor y olor muy especial y agradable.

La *arracacia xanthorrhiza* se recolecta antes del año de sembrada. Si se deja por más tiempo brotan de la base del tallo los vástagos floríferos. Los numerosos cultivares se diferencian sobretodo por el color externo de la raíz.

Fernando Amasifuen Sangama y Simeón Sangama Guerra, campesinos de la Comunidad de Urcupata-Lamas, describen a la ricacha de la siguiente manera:

## Variedades

*Hay 2 variedades: ricacha amarillo y blanco. Las variedades solamente se distinguen en sus papas amarillas y blancas; el tronco es igualito y no cambia de color, solamente en el huayo se distingue.*

## Características

*Tiene un tronco de aproximadamente 40 centímetros de altura. Las variedades sólo se distinguen en las papas amarillo y blanco.*

## Usos

*La ricacha blanca es empleada como medicina en alergias para las mujeres gestantes y para ventosidad para las mujeres. Se come en puré, en sopa... se come con su café y asado.*

## Semilla

*Para la siembra se utiliza su mallque (hijuelo) y también el tallo (rizoma: semilla vegetativa), de la parte de abajo echándole hueco (pequeña excavación hecha en la parte basal del rizoma).*

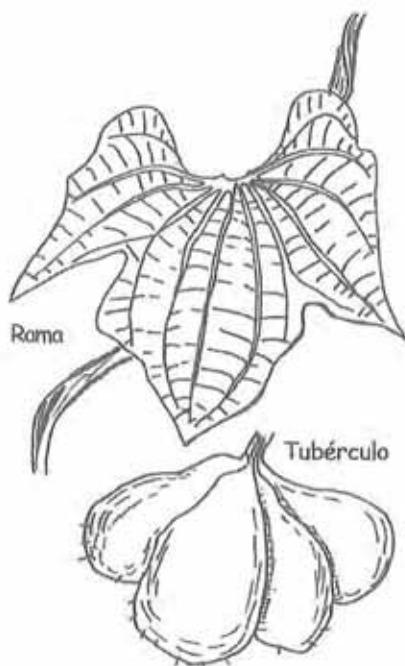
### 1.3. Sachapapa (*Dioscorea spp.*)

Rojas (1992), menciona que la *sachapapa* es un cultivo tradicional de las regiones tropicales y subtropicales de la zona del Alto Cumbaza y Bajo Mayo, y es cultivada por nuestros agricultores para complementar su dieta alimenticia familiar.

También señala, que las plantas de *sachapapa* son volubles y envolventes (a la derecha e izquierda), anuales y pueden o no presentar espinas. Sus hojas son alternas u opuestas, de forma trifoliar o acorazonada y de pecíolo largo. Tallos con o sin aletas. Algunas especies originan tubérculos aéreos en las axilas de las hojas. Los rizomas pueden estar solitarios (*Dioscorea alata*) o en grupo (*Dioscorea trifida*), variando el peso de 50 gr a 20 Kg algunas

veces. Los rizomas son de diferente forma y color, tanto interna como externamente, la superficie es lisa o con vellosidades.

Con relación a este cultivo, Fernando Amasifuen Sangama y Simeón Sangama Guerra, describen:



SACHAPAPA (*Dioscorea* sp.)

Fuente: León, J. 1987: 78

*La sachapapa se encuentra en cualquier monte, eso especialmente se encuentra, cuando es purma (monte en regeneración). A eso se le siembra muy poco, si se le siembra hace grande y después de sembrado eso no consume en el monte, o sea, siguen produciendo en el monte. Wiwa es lo que se siembra, en cambio llaktina eso de por sí solo crece, por ejemplo, una guinea siembras en tu chacra y eso ya no muere en el monte, ahí vive hasta que le picacheas (corte de pequeños arbustos, para la preparación de la chacra), nuevamente echa racimo, eso ya no es, lo que nosotros le sembramos. ¿Cuántos años quizás lo que han sembrado esos antepasados?, eso crece del monte nuevamente la sachapapa.*

### Secretos de la siembra

*Sembrar bien aseado, bien bañado, para que no salgue bola bola o con nudos o con singa mapa, eso es cuando se toca la nariz.*

### Tipo de clima

*Zona fría, chontales. También se siembra en las hoyadas, en donde es buena tierra, bien abonado, aquí en estos tipos de lugares hasta en zona seca crece y produce.*



## Semillas

*Se siembra las papas chicas que no se pueden comer. Hay 2 tipos de semillas, la papa misma o la raíz. La raíz se siembra cuando ya falta la semilla.*

## Epocas de cosecha

*La cosecha es de un año, para que haga bueno, primero echa flor, una sola vez echa flor, julio, agosto. Se cosecha cuando seca la hoja y el tronco, cuando pasa la época de cosecha, se troza el tronco. Cada planta en buena cosecha produce hasta 4 Kg.*

## Variedades de sachapapa

*Tenemos: vacashillo, papa morado, papa blanco, rumopapa, papa wiwato, supaypapa. huasapapa y wallpañati.*

*1.3.1. Vacashillo. Tiene la forma de casco (pezuña) de la vaca y se le cocina haciéndole en pedazos, partido rápido hace bueno, cuando es grande demora para cocinar. Vaca shillun: tiene forma de casco de vaca, se cocina partiendo porque es grande, es de color blanco, la sachapapa morado 'sani papa': solamente la papa es morado, el tronco es igual que los otros sachapapas. El supay papa o rumo papa: para encontrar la papa hay que seguir la raíz, la papa es larga como la yuca. La sachapapa wiwato: es la papa que se cría, si no se cría no hay, echa 2 ó 3 papas, cuando se cocina es fácil de pelar. El tronco no soguea más; la papa es redonda y bien nutrida.*

*1.3.2. Sachapapa morada. Tiene dos nombres: en quechua es sani y en castellano es papa morado. Su tronco es similar a todas las papas que se cría y solamente en las papas es diferente color. Cuando hace bueno la sachapapa hecha flor y seca el tronco.*

*1.3.3. Rumopapa. Se le cosecha así cavando, a veces encuentras una papita en la mitad de la sogá (estolón o tallo*

*subterráneo, llamado también por los campesinos como wato), no es eso todo, de ahí le sigues al wato, pues la papa está en el wato, en medio de la raíz; sigues jalando a veces encuentras uno o más. No es eso todo, su último de la raíz cuando ya acaba es así de largo (grande) a veces y grueso la papa; de ahí ya no echa papa, pura raíz nomás ya echa, no es como ese vacashillo, todito está ahí, al rumoshiwi o rumopapa, de un solo tronco, se saca una talegada (bolsa de tela); eso aumenta pues. De lo que has dejado una raíz, de ahí levanta. Al rumopapa, aunque le quemes no sabe consumir, igualito nomás produce, ese rumopapa de su papa mismo crece. Y su sabor no es igual que las otras papas, es caulla; rápido pues hace apiacho (muy suave).*

*Así como la yuca pues es su forma, suavito hace cuando se lo cocina, le comes con su sal, su café. Eso crece así de repente, de su cabeza del tronco, es igual que cualquier papa. Cuando uno se roza (se desbroza) la chacra en esas purmas que había, ahí se le encuentra a estas papas.*

*1.3.4. Papa wiwato. Es un tronco que no soguea mucho, la papa es redonda, no echa huayo mucho, 3 ó 4 papas nomás. A la sachapapa wiwato se le puede pelar fácilmente. -Wiwa es cría, lo que el humano se cría-, y lo que cría el monte es la Sachapapa, en Quechua quiere decir "papa del monte", wiwato pues, quiere decir uno lo que se cría. Cuando se seca la planta, ya sabes que está bueno, ya ves su huayito ahí dentro de la tierra. Cuando se siembra en quinto, todo es grande. En buenas a primeras, los hijuelos están casi igual como su madre, ahí le cortas. A tres o cuatro meses están con racimo, se siembra en mengua, demoran así chiquitos los hijuelos, recién están saliendo y tienes que esperar un año. Hay que estar sembrando de nuevo, cuando quieres sacar mallques no hay. De sus watos y huayos (pecíolos y frutos) también se hace tronco, de ahí se saca mallques, de la cabeza (rizoma) de la propia sachapapa. Se siembra las papas chiquitas.*

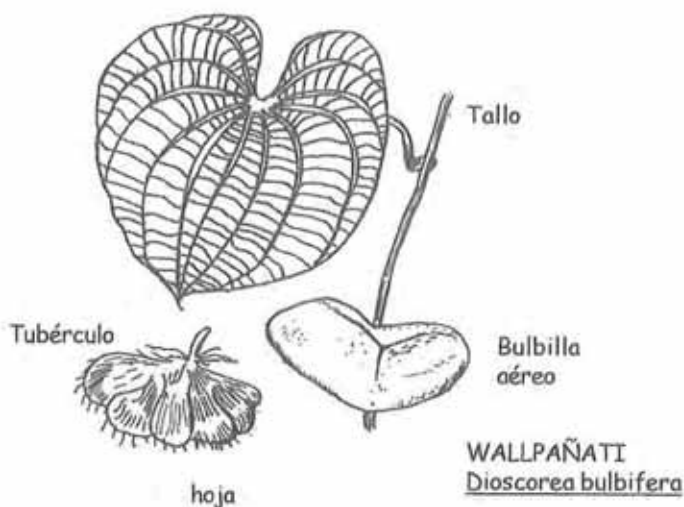
*1.3.5. Supaypapa. Se le dice también rumopapa, no es fácil de encontrar esas papas, porque tienen varios nudos y hay*



*que seguir cavando hasta un metro para encontrar la papa, la sachapapa supaypapa. Su papa nos hace esconder y no es fácil de hallar y uno pensando que no tiene huayo le puede dejar, y rápido apiachea cuando se cocina, y cuando se cocina es fácil de pelar, mejor cuando se cocina con sal.*

*Para encontrar la papa hay que seguir la raíz cavando, eso es la supaypapa. La papa es larga como la yuca, tiene en partes, también redondo como nudos, las papas están lejos-lejos en la raíz, por eso a veces cuando se cosecha se cree que ya no tiene fruto, porque están muy lejos bajo la tierra, y ahí se lo deja, y de eso ya crece nuevamente este tipo de sachapapa.*

*1.3.6. Wallpañati. Es un tipo de sachapapa que no produce bajo la tierra, sino en sus ramas produce las papas, por eso le llaman también como papa aérea, algunos lo llaman papa del pobre porque produce igual en el monte o en la chacra y porque produce toda la vida y bastante fruto. Le decimos wallpañati porque se parece al hígado de la gallina (de los términos quechuas: wallpa = gallina, ñati = hígado).*



#### Epocas de siembra y fases de la luna

*La siembra es en mes de agosto después de la cosecha, cuando hay chacra ahí se esta sembrando. Se siembra en*

*mengua o en quinto; en mengua produce medianos y en quinto produce más grande, la producción es mejor. Si nosotros no seguimos o sembramos en base a la fase de la luna, no produce bien; nosotros sembramos en fase de la luna para que nos dé una producción buena, en buena luna produce mejor y echa harto huayo. O sea cuando se siembra en mengua es igualito chiquito, demora mucho, en quinto hay bastante mallque para sembrar la sachapapa. Para sembrar, hay que hacerlo bien aseado, bien bañado, limpiar dentro de nuestra nariz, limpiar nuestras uñas y limpiar nuestros oídos y para que no salga el huayo bola-bola o negro, para que no salga igual que nuestra singa mapa (de los términos quechuas: singa =nariz y mapa =impurezas, mucosidades o humores que segregan de la nariz) y no es lindo para comer si no se siembra aseándose.*

### Tipos de tierra

*La mejor tierra que produce es yanaplaya, yanameto y quilloallpa (clasificación de los tipos de suelos por los Quechuas-Lamas, yana =negro, playa =arena, meto =arcilloso, killo =amarillo y allpa =tierra); en yanaplaya es fácil de cosechar, en yanameto no es fácil de sacar la sachapapa. Produce en zona fría.*

### Lugares de chacra

*Se siembra cerca a las quirumas (tocones) para que soguee (trepe); lo importante es que sea chacra libre, se siembra disperso en la chacra. Que sea dentro de chacra libre o dentro de platana, pero que sea bajo la quiruma, porque sino tiene quiruma se aplasta el tronco, porque cuando es quiruma ahí le soguea.*

*Se siembra la papa o el tronco; cuando producimos, los vecinos o alguien nos pide los mallques para que ellos siembren y produzcan. La cosecha es en un año y cuando ya cosechas, ya tienes semillas para que le aumentes en más chacras. Echa flor una sola vez en julio y mes de agosto, se*

*cosecha cuando seca la hoja, cuando pasa su cosecha troza su tronco y al mismo tiempo hace caulla; produce cada tronco hasta 4 Kg. Este cultivo también es igual que la yuca, echa huayo bastante, no echa huayo de todos, eso es según la mano.*

*Cuando siembras en quiruma soguea más alto y cuando siembras en libre se aplasta el tronco. Cuando echa flor, ya se le empieza a sacar el huayo, ya se le puede estar sacando llullo-llullo (tierno-tierno) para ya estar probando, esa clase con un pequeño hervor ya está apiacheando (suavizándose).*

*El conejo cuando le halla a su velita (yema terminal) le come y se seca la planta.*

#### 1.4. Michucsi (*Colocasia sp.*)

León (1987:107) señala que este cultivo se propaga vegetativamente. La planta es herbácea, constituida por un corno simple o ramificado de cuya parte superior brotan de 10-20 hojas formando un macollo: del ápice del corno brotan también las inflorescencias.

El corno o tallo subterráneo, es un órgano de reserva y multiplicación. Según el clon, la forma varía de cilíndrica hasta casi esférico y el tipo de ramificación desde simple a muy ramificada. Externamente, el corno presenta marcas transversales que son las cicatrices de la hoja, a menudo con fibras, y está cubierto por una capa corchosa, muy delgada y suelta.

Las inflorescencias son espádices, cuyas flores son sésiles, que están rodeadas por la espata. En su parte inferior, lleva las flores pistiladas, funcionales o estériles y en la parte superior las flores estaminadas.

Las semillas generalmente son vanas, pero se conocen casos de formación de semillas normales en numerosos sitios de su distribución geográfica. La gran diversidad de clones, es atribuible



sin embargo a mutaciones somáticas. En todos los continentes el cultivo está concentrado en áreas de alta humedad.

Sobre la diversidad de este cultivo, nos describen don Fernando Amasifuen Sangama y Simeón Sangama Guerra:

### Variedades

*Hay 2 tipos:*

*1.4.1. Yana michucsi. Tiene un tronco de 30 cm de altura, las papas y los troncos son de color negro, las papas son redondas, la planta es más chico que del michucsi amarillo, ambos echan totora (inflorescencia) cuando ya esta buena la papa.*

*1.4.2. Killu michucsi, tiene la papa de color amarillo, pero el tronco es de color blanco cenizo. Se come su hoja en morcilla, con la manteca de chancho... su papa se lo come cocinando.*

### Epocas de siembra y cosecha

*Cuando pasa su tiempo de cosecha se hace caulla (fibroso) la papa, cuando se lo cocina no es rico para comer, otro ya crece y ya no se come cuando es caulla y se pierde en nuestra venta. La cosecha es cada año, se siembra en quinto y es la mejor producción, eso también se siembra en cualquier lugar; este producto se vende regular. Si se siembra en cualquier luna no produce bueno y para que produzca en bien, se siembra luna quinto. La cosecha es cada año, lo mismo la siembra; de los dos es en cualquier tiempo. Se siembra en chacras libres, platanales, etc.*

*Cuando ya es bueno para cosechar el tronco (corno) ya voltea.*

## Semillas

*La papa o el tronco se le utiliza en semilla, mayormente nosotros sembramos su papa, eso echa más fruto, pero cuando se siembra su tronco no echa huayo conforme (o bien).*

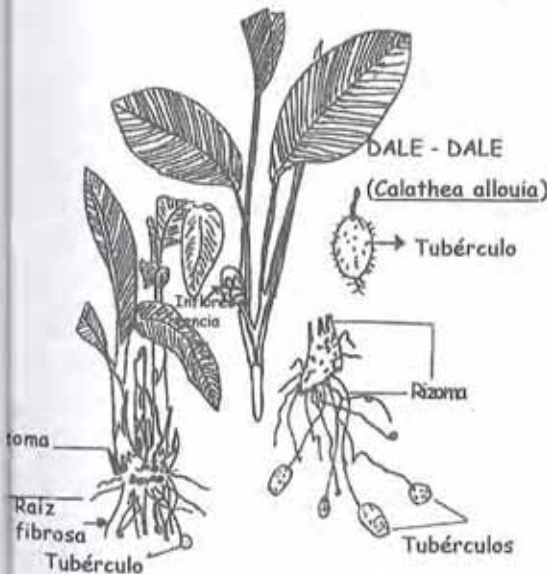
### 1.5. Dale-dale (*Calathea allouia*)

Martín, F.; Cabanillas, E. (1976), indican que el dale-dale pertenece a la familia de las Marantáceas, se propaga vegetativamente por pedazos de rizoma con un seudo tallo y forma macollas. La parte subterránea y perenne es un rizoma ramificado del que brotan seudo tallos aéreos y cortos, con follaje denso. La base de las hojas es envolvente y forma seudo tallos cortos; los pecíolos son largos y acanalados; y la lámina es oblonga y asimétrica, con la lígula sólida y fuerte.

Los tallos floríferos tienen una hoja basal. La inflorescencia es una espiga de 5-10 cm de largo, con las flores insertadas en espiral. El cáliz está compuesto de dos sépalos lanceolados; la corola amarilla o blanca, de tres tépalos unidos en la base, libres arriba, mide 2.5 cm de largo. Hay un solo estaminodio blanco y un

estambre fértil por cuyo centro pasa el estilo; el ovario tiene tres celdas.

De los nudos inferiores del rizoma salen muchas raíces fibrosas, duras y retorcidas. Al final de ellas se forman cuerpos tuberosos, elipsoidales a ovoideos, que constituyen la parte comestible y están recubiertos por una cáscara amarilla y brillante. Estos tubérculos son ricos en almidón y se consumen cocinados.



Fuente: León, J. 1987: 106



Con relación a este cultivar, don Fernando Amasifuen y Simeón Sangama, manifiestan:

*El dale-dale tiene un tronco de 60 cm de altura, las papas son de 10 a 15 cm de largo. Para sembrar se le troza todito su barba (raicillas); para que nos produzca mejor, se le limpia bien para que eche más huayo, otra vez cosechando se le voltea y recién echa bien su huayo. Se le denomina también, como cuy-cuy.*

### Epocas de siembra y cosecha

*La cosecha es anual y la siembra en cualquier tiempo, cuando hay semillas. Mayormente se siembra en quinto y da mejor producción, papas largas; cuando pasa su tiempo de cosecha hace cauloso (fibroso), o sea cuando es caulla ya no sirve para comer. Su cosecha es anual, cuando las hojas secan y los troncos voltean.*

### Secretos

*Para sembrar el dale-dale, consiste en sembrar los troncos bien limpios, peluqueados (sacados las raicillas del rizoma), si no es peluqueado, no produce bien, no echa huayo conforme, echa huayo lejos-lejos.*

*Con nuestra mujer, se siembra el dale-dale, mi papá me dijo que se siembra jalando la teta (senos) de la mujer; yo he sembrado también brutalmente sin averiguar y no a echado huayo.*

*Para sembrar cada cabecita (semilla) de dale-dale, se lo pone en el hueco y se le agarra a nuestro pene (órgano genital masculino), o sea tres nomás se siembra en un hueco, vete a ver a un año, linda producción da.*

### Tipos de suelos

*Produce en cualquier tierra, menos en tierra amarilla. Se produce en chacra libre o en platanales, y se siembra por juyos*

*(pequeños espacios, dentro de un cultivo mayor). Al dale-dale solamente se le siembra de su tronco (semilla vegetativa), menos de su semilla.*

### Variedades

*Hay dos variedades, el dale-dale legítimo y el inchawi cuy-cuy. Ambas variedades son similares al olluco, en su característica morfológica de la raíz comestible y su consistencia algo fibroso.*

*El dale-dale legítimo tiene hojas elípticas y grandes de 40-50 cm de largo y las raíces comestibles son lisas, las hojas unidas directamente al seudotallo, es la variedad más difundida entre las chacras campesinas.*

*El inchawi cuy-cuy es poco conocida y criadas por los campesinos, se encuentra en muy pocas cantidades, entre los sembríos de plátano o cultivos anuales mayores como el maíz o frejol. Son de porte más erectos, con ramificaciones; el tamaño de la planta es de 60-70 cm de altura. Las hojas son simples, pequeñas, aovadas lanceoladas y de aproximadamente 15 cm de longitud. Las raíces comestibles son similares al dale-dale legítimo, pero tiene vellosidades en los entrenudos y contiene una resina astringente, por lo que es necesario dejar reposar luego de su cosecha 2 ó 3 días, ambas variedades producen en un año.*

#### 1.6. Papa curao (*Solanum sp.*)

Es una planta herbácea de una altura promedio de 0.60 m, que se ha encontrado en las Comunidades Nativas Quechuas-Lamas de Aviación, Chiricyacu y Chunchiwi, en el Alto Cumbaza, distrito San Roque, Provincia de Lamas.

Se propaga por tubérculos; se cosecha a los seis meses de la siembra; produce una sola vez al año y únicamente para consumo familiar.

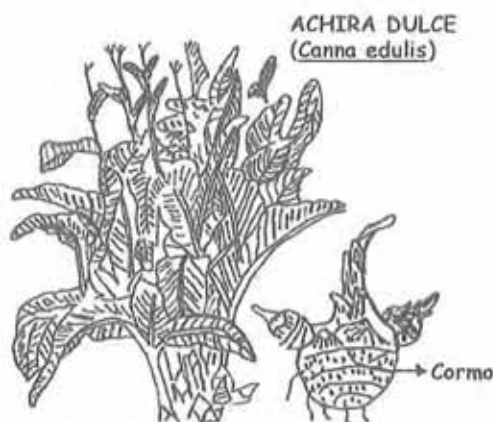
Los tubérculos son pequeños, redondos, de pulpa amarilla y consistencia harinosa. Se produce en pequeñas cantidades (en espacios denominados como *juyos* en el término local). El tallo, puede ser de color verde o morado.

Se produce en los lugares denominados como *chontales*, donde las temperaturas son bajas (23° C en promedio) y las precipitaciones son altas (1000-1400 mm/año) y en suelos negros y arenosos (conocidos como *yanaplayas* en el quechua local).

Se le encuentra en un reducido número de plantas entre los platanales, de preferencia en los suelos con buena cantidad de humus, entre las aletas (raíces aéreas del tocón de algunos árboles) o en los lugares denominados como hoyadas.

Se lo come como asados o como purés especialmente para los niños lactantes.

### 1.7. Achira dulce (*Canna edulis*)



Fuente: León, J. 1987: 104

Chaparro, R.; Cortes, H. (1978), mencionan que la achira pertenece a la familia de las *Cannaceas*. Es originaria de los trópicos americanos, se cultiva por sus cormos, que contienen almidón y azúcar, y se comen asados o cocidos. Se propaga vegetativamente, sembrando un cormo, y demoran de 10 a 12 meses para alcanzar la madurez.

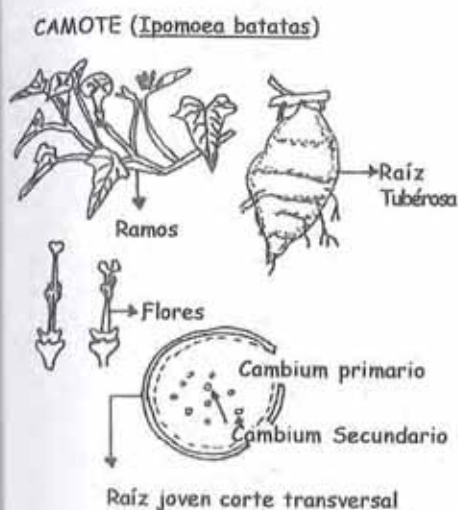
Es un cultivo muy poco difundido entre los campesinos de la selva, muchos no lo conocen, pero se encuentran en los contornos de las chacras o entre los platanales. Los campesinos para su consumo, luego de la cosecha lo guardan 2 ó 3 días para evitar las quemaduras de la resina, y



almacenar mayores cantidades de azúcares (se hace más dulce como indican los campesinos).

Tiene hojas angostas, de color verde claro. La raíz comestible tiene una cáscara (o epispermo) muy fina, cuyo color varía entre amarillo oscuro a anaranjado, con círculos concéntricos (anillos) marrones. Produce una vez al año. Se consume sancochada.

### 1.8. Camote (*Ipomoea batatas*)



Fuente: León, J. 1987: 186

Macdonald, A. (1963), indica que el camote es una *Convolvulacea*. Se propaga casi exclusivamente por vía vegetativa, plantando raíces o estacas de tallos aéreos. La parte útil del camote son las raíces, que se engruesan como órganos de reservas. La cáscara es muy delgada y puede estar pigmentada de púrpura o rosado hasta casi incoloras. El color interno varía desde blanco hasta anaranjado intenso o amarillo oro.

Menciona además, que es una de las plantas alimenticias de mayor valor, en los trópicos y subtropicos, como fuente de calorías y por su buen contenido de vitaminas y minerales.

Puede crecer en gran diversidad de ambientes, incluyendo suelos pobres y de escasa humedad.

Los lamistas lo denominan como *cuma* y se ha podido identificar dos variedades: el de cáscara morada y amarilla. Lo crían en pequeñas cantidades una o dos plantas generalmente entre los platanales, aunque se los puede encontrar en las chacras con cultivos anuales, como los maizales. Acostumbran a comerlos asados (como "antojos", como acostumbran decir a las comidas en pequeñas cantidades).

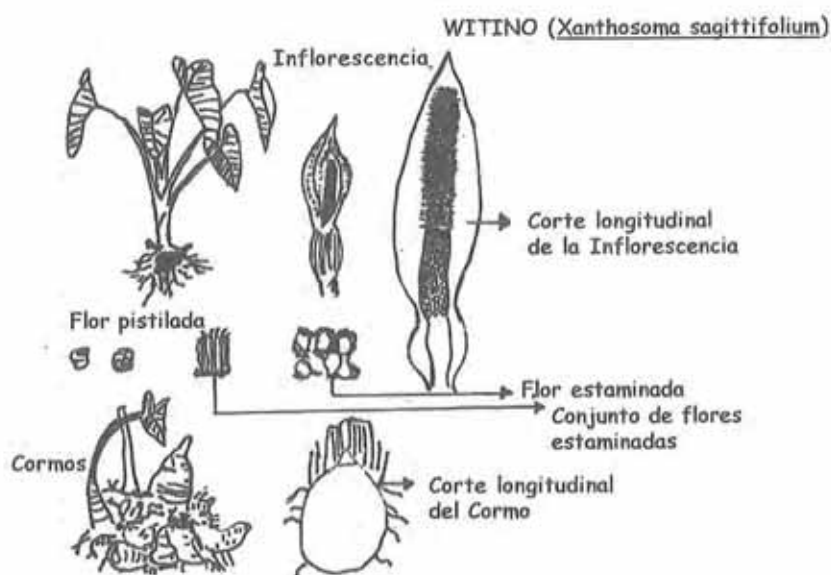


1.9. Witino (*Xanthosoma sagittifolium*)

León, J. (1987:710) señala que es una hierba perenne formada por un tallo subterráneo o cormo, los cuales se cosechan cuando las hojas comienzan a secarse. La parte útil es el cormo, que puede ser simple o ramificado, y de forma variable.

La parte comestible de mejor calidad son los tubérculos que se forman del cormo, son también los materiales de propagación natural y se usan para la siembra por tener una yema apical cuya latencia se interrumpe al colocarlos verticalmente y suplirles humedad abundante. *X. sagittifolium* suple un alimento principalmente energético pero que contiene también vitaminas y minerales.

El *witino* es una planta más grande que el *michucsi*, con hojas más anchas y de color verde claro. Para sembrar se le hace un corte transversal y hay que hacerle huequitos para que eche más papas alrededor de la parte cortada. Es más agradable que la papa cantón o chino cantón, porque éste es flemoso. Una sola papa te deja satisfecho. Se dice, que quien tiene laja (rajaduras del talón) le hace daño cuando come. No



Fuente: León, J. 1987: 104

se le come inmediatamente, se le deja orear tres días, porque sino nos quema la resina.

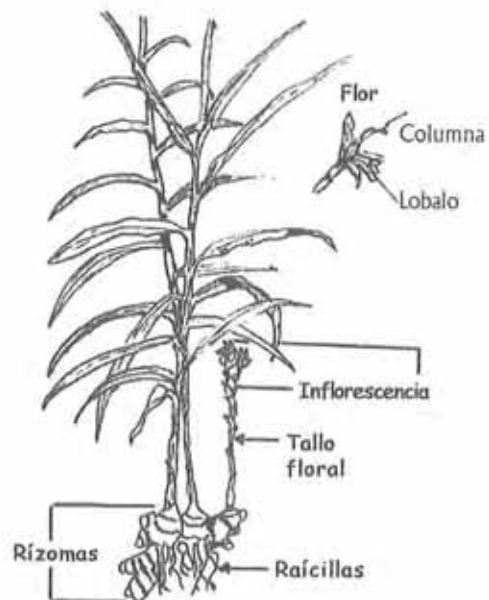
En buenos suelos llegan a medir hasta dos metros de altura. Se siembra en quinto (al igual que todos los cultivos que producen bajo tierra) en los meses de julio, agosto y se cosecha en un año. Una buena producción por planta es de 4 Kg. De cada semilla que se siembra se forman 4 a 5 cepas (hijuelos), que podrían servir como *mallque* (semilla vegetativa). Se conoce una sola variedad. En algunos lugares se preparan bebidas de este cultivo (mazato).

### 1.10. Jengibre, Kión (*Zingiber officinale*)

Nair, M. (1982) reporta que la planta se forma de un rizoma subterráneo del que parten vástagos aéreos. La planta alcanza hasta 1 m de alto; el follaje es de color verde pálido característico.

La propagación vegetativa es la regla en el jengibre, ya que casi nunca produce semilla. El sabor picante se debe a resinas y el aroma a aceites. Además de almidón, los rizomas contienen hierro, fósforo y ácido ascórbico en cantidades apreciables.

Se le utiliza como condimento para las comidas. En nuestras comunidades selváticas se usa mayormente como planta medicinal, para las curaciones del frío, artritis o reumatismo. Las raíces se hierven en agua, luego se mezcla con miel de abeja; en algunos casos sólo lo maceran con agua o con aguardiente y lo mezclan con miel de abeja, estos preparativos se toman para la curación de estas enfermedades. Se utiliza también



JENJIBRE, KIÓN  
(*Zingiber officinale*)

como bebida alcohólica, denominado como ajenjibrachado en el término local. Cuando son bebidos, tienen un sabor picante, que lo hacen apetecibles.

A esta planta se lo encuentra en pequeños manchones denominados como cepas, generalmente en las partes húmedas de las chacras o en las hoyadas (hondonadas con suelos húmicos), producen a un año de su siembra. Son plantas que soportan muy bien la sombra de los árboles.

### 1.11. Chino cantón o colle

Con relación a este cultivo nos describe doña Eumelia Cachique Sangama, de la Comunidad de Solo del Río Mayo-Lamas:

*Es una planta parecida al witino, pero la papa es de color morado, parecida a la yuca, flemoso, para comerlo hay que guardarlo 2 ó 3 días para que salga ese líquido flemoso. La hoja es verde oscura; las brácteas, el seudotallo y el pecíolo son violetas. El sabor cambia, así como la textura de la papa que es arenosa. Las papas son más grandes que del witino y alargados, y la cabeza (rizoma) es bastante voluminosa, parecidas a witino, llegando a pesar hasta 3 kilos.*

### 1.12. El Trébol

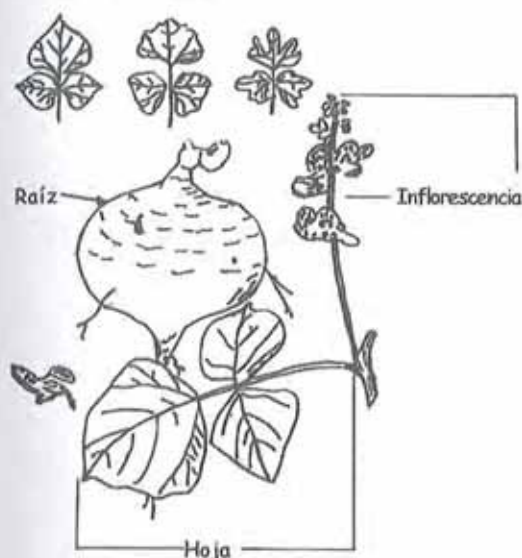
En las zonas altas de la Cuenca del Cumbaza, existe una raíz nativa, denominada localmente como *isanguy ñucto* o trébol, encontrada en la chacra del niño Nelson Sinarahua Sangama, de 11 años de edad, de la Comunidad Nativa de Aviación, distrito de San Roque, Provincia de Lamas.

Los campesinos manifiestan, que se siembran las papitas o *mallques* (rizomas). Son plantas pequeñas (herbáceas), de aproximadamente 20 cm de alto. Con hojas trifoliadas, de base aguda, ápice recto (forma triangular) y limbo habelado. Los pétalos de las flores son blancos y la base de la corola de color azul. Las raíces son pequeñas, alargadas de aproximadamente 8 cm de largo y 0.8 cm de diámetro y de color marrón.



Estas plantas crecen en las chacras asociadas con otros cultivos y soportan sombras temporales, como el del plátano. Los tipos de suelos que prefieren son los húmedos, de textura arenosa y de color negro.

ASHIPA (*Pachyrhizus* sp)



Fuente: León, J. 1987: 282

año. Las vainas son grandes con 5-6 semillas aproximadamente, 1.5 cm de largo y 1.2 cm de ancho. Las raíces comestibles llegan a pesar aproximadamente entre 2 a 3 kilos, y tienen la forma alargada y cónica.

Los campesinos de la zona la siembran en pequeñas cantidades, cerca de los tocones o *quirumas* y en los cercos, para facilitar el crecimiento trepador de esta planta.

Se consumen las raíces crudas; los campesinos de estos lugares muchas veces lo utilizan como sustituto de la chicha.

Se come crudo, sin pelarle y tiene un sabor dulce, parecido a la *ashipa*. Es una raíz poco cultivada en la región.

### 1.13. Ashipa o jicma (*Pachyrhizus* sp.)

Existen tres variedades, diferenciadas por el color de las semillas: negro, blanco con jaspes negros y rojo. Las raíces comestibles pueden ser de color blanco con jaspes concéntricos discontinuos rojos, y blanco con manchas dispersas de color moradas.

Se siembra a partir de semilla botánica, en los meses de julio y agosto; son plantas trepadoras que producen en un



**Fotografías:**

1. Planta de Achira Dulce.
2. Diversidad de Raíces y Tuberosas.
3. Camote.
4. Jengibre, parte subterránea.
5. Parte subterránea de la Sachapapa (los más grandes).
6. Cosecha de Dale-Dale.
7. Papa Curao.
8. Planta de Witino.
9. Parte subterránea de la Ashipa.
10. Diversidad de Raíces y Tuberosas.



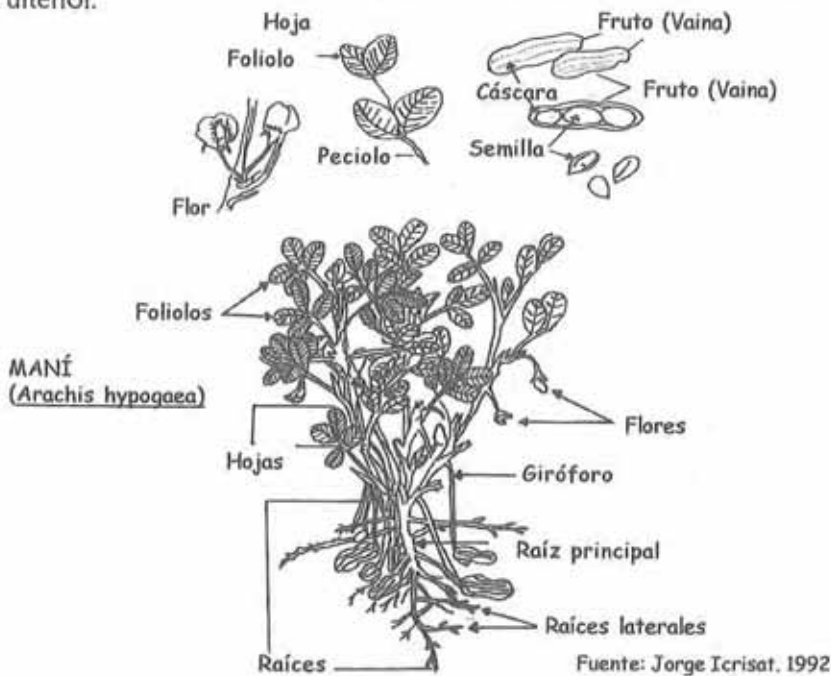




### Maní (*Arachis hypogaea*)

Montalvo, R.; Vargas, R. (1971:2), señalan que el maní es una planta anual con las siguientes características:

El sistema radicular está constituido por una raíz principal, que puede alcanzar 1 m o más de profundidad y por numerosas raíces laterales y adventicias. El tallo es erecto, más largo en las plantas de las llamadas "variedades erectas" y más corto en las plantas de las "variedades rastreras y semirastreras". Las ramas que se desarrollan lateralmente son a su vez, erectas, rastreras o semirastreras. Hay una diferenciación entre ramas vegetativas y ramas florales o fruteras, consiste en que de las primeras pueden emerger nuevas ramas, mientras que, las ramas florales no son susceptibles de ramificación ulterior.





Las hojas son compuestas, que constan de un pecíolo con 2 pares de hojuelas o folíolos ovalados con ciertas variaciones en su forma y su tamaño, presentando pelos finos, siendo éstos más abundantes en la cara inferior.

Las flores se encuentran en las axilas de las hojas reunidas en grupos, en número variable de 1 hasta 8 ó más y son de color amarillo. El ginóforo, llamado comúnmente "clavo", nace de la base del ovario después de la fecundación de la flor, crece dirigiéndose al suelo (geotropismo positivo) en donde termina por penetrar, enterrando el ovario fecundado que lleva en la punta; una vez enterrado el ovario, el ginóforo deja de crecer y se desarrolla el fruto. El ginóforo alcanza una longitud máxima de aproximadamente 15 cm.

El fruto es una vaina, dependiendo su tamaño del número de semillas que contiene y del tamaño de cada una de ellas. Las constricciones o "cinturas" de la cáscara entre una y otra semilla, pueden ser muy marcadas o inexistentes. Al aproximarse la madurez, se hacen visibles sobre la cáscara del fruto unos relieves formando dibujos reticulados. La superficie de la cáscara no tiene vellosidad y su color es castaño claro.

La semilla varía en su forma, color y tamaño, puede ser de forma casi esférica, elíptica, alargada, etc., dependiendo de la variedad. El color del tegumento puede ser púrpura o morado, rojo, castaño, rosado y casi blanco o cremoso; también se presentan semillas de 2 colores: blanco y rojo, castaño y violeta, etc.

El maní es un cultivo que se siembra en pequeños espacios, entre 0.25-0.5 Ha/familia, preferentemente en las zonas altas (800-1200 m.s.n.m.), por las mayores precipitaciones (1000-1400 mm.), aunque también se siembra en las zonas bajas, en las hoyadas, en pequeños espacios denominados como "juyos", en donde el microclima es favorable para este cultivo y la fertilidad del suelo es mejor.

La siembra se realiza en dos épocas, la primera denominada campaña grande, entre los meses de junio y julio, y la segunda,

campana chica, entre los meses de enero y febrero; mientras que las cosechas se realizan entre noviembre y diciembre, y entre junio y julio, respectivamente; dependiendo de la variedad y mes de siembra. Las dos campanas se realizan en la zona del Bajo Mayo, pero en el Alto Cumbaza se realiza una vez al año, en la campana grande. Generalmente no se asocia con otros cultivos (raras veces se asocia con maíz), pero la siembra intra-específica es diversa.

Este cultivo fue descrito por los campesinos: Adolfo Tapullima Sangama, Ildefonso Tapullima Salas y Medardo Amasifuen Sangama, de la Comunidad de Chiricyacu-Lamas, en el evento "Los Secretos de las Semillas", organizado por la ARAA/CHOPA-CHOPA, el 20 y 21 de febrero de 1999.

#### Cuidado de la Semilla

*Nosotros cuidamos nuestro mujo en tinajas, galones, costales, bidón, para su mejor seguridad, para que la polilla no le entre en los granos. Mejor es cuidar en vainas, aunque a veces cuidamos desgranado, pero en vainas dura más tiempo.*

*Pero muchas veces compramos en el mercado, ahí se encuentra: wirainchic, blanquiñoso, angelillo y copallín, algunas variedades no se encuentran porque no es negocio.*

#### Selección de Semillas

*Se le escoge las mejores vainas y luego se le desgrana con la mano y al mismo tiempo se va seleccionando las mejores semillas.*

#### Siembra de Semillas

*Se siembra en chacra nueva o en chacra vieja, cultivar y dejarlo bien limpio, botando todas las sucias y palos. Una vez que está preparado se empieza a sembrar y se prepara el tacarpo de café, corpus mullaca y de ingaina. Una vez preparado el tacarpo, se empieza a sembrar, en cada hueco se pone 2 granos y el hueco se lo deja tapando con un poco de tierra para que la hormiga no le coma al grano.*

*No se siembra en cualquier sitio, sembramos en gredal, eso sale muy excelente, la siembra en arenoso da poco rendimiento, así como el plátano y el maíz no son nutridos, pero en gredal sale nutrido y bueno.*

*Al maní a veces se le siembra una fila al canto de la chacra, el rendimiento depende de la semilla. También se siembra en asociación del maní con maíz, el maní ya estoy cosechando, para aquí también sembrar frejol huasca y allpa, son lindas maneras de asociar y rotar las plantas de hojas anchas (como el frejol) con plantas de hojas angostas (como el maíz), para guanear (abonar) el suelo con las hojarascas que queda cuando se cultiva y se cosecha.*

*Para sembrar maní o cualquier otro grano, mayormente nosotros estamos acostumbrados a sembrar así sin mover la tierra, con tacarpo sembramos. Con machete nomás se cosecha y algunas vainas quedan, eso ya son los llaktinos, crecen en el maizal. Al maní le sembramos poco, así un juyo, un cuarto de hectárea, cuando produce bien, de un pedazo nomás se saca hasta 500 Kg de maní seco en vaina.*

*El maní se lo empieza a sembrar el 24 de junio hasta fines de julio y es una sola campaña al año, a veces muchos nos adelantamos, a veces desde el 10 de junio se empieza a sembrar, pero no da su producción, no hecha huayo bien, a veces el pulguello le ataca al tronco, le empieza a comer, huequito-huequito le hace y es una sola campaña, también no es recomendable sembrar en febrero, a veces puede salir buenas campañas, pero no es como esta campaña de junio a julio, hasta agosto se puede sembrar pero ya no echa mucho huayo.*

### Dietas y Secretos

*Toda su dieta de cualquier clase es solo un día y una noche*

*Cuando se siembra el maní, no se acerca a la candela, la comida no comen caliente, se dieta candela, toda comidita*



*se come frío, no toman café; mayormente los que siembran comen churo (caracoles de agua), huevo, frejol, arroz cauracaura (duro-duro), para que eche bastante huayo (vainas), también comen michucsi y sachapapa. Los secretos del maní cuando se siembra son: no se peina nuestra cabeza sino mueren los troncos y no va ha producir bien. Al maní no se le desgrana golpeando con piedra, con el mazo, ni con la muela (diente) sino el ratón le puede comer llulo-llullo (tierno-tierno); estando sembrando el maní no se le come al grano, para que las vainas salgan buenas, no le coma el ratón y las hormigas.*

*Para venir a la chacra, las cáscaras se lo va regando en el camino, la gente cuando va a su chacra y ellos ahí ya lo pisotean a las cáscaras y va a dar una cosecha buena, mas cantidad de huayo. El día que se siembra, para que, se puede dormir con nuestra señora, pero no se debe hacer nada, si se hace la relación malogra el sembrío, no produce bien.*

*Cuando se come carne el día de la siembra, el maní se hace cacpacho (vano) y se hace vena-vena. No se siembra el maní capón (castrado). Muchos de nosotros quizás no hemos visto el maní capón, hay unas vainitas que tienen un solo granito, dice que no produce bien y no tiene mejor crecimiento y no echa huayo. También la cáscara se le riega en el camino para que la gente pase pisando, eso es para que dé mayor producción, también no se hace relaciones sexuales, no se duerme con nuestra mujer, sino el maní se hace vena-vena (fibroso).*

*Otro secreto que tiene, es que al maní haciendo manojos de sus plantas con todo y raicitas le cuelgan en humo en la tullpa (cocina a leña) eso se hace cuando la helada le está afectando, y cuando le ahumas ahí mismo le deja la helada.*

*La mujer que va a sembrar se baña, y luego se trezan los pelos y después se amarran con pañuelo la cabeza, para que salga chuya-chuya, sin sucia salen las vainas. Se baña antes de sembrar para que no toquen a su cuerpo cuando les*



*comezona, para eso deben tener un palito para que se raspen, entonces los sembradores se bañan ya temprano y ya no importa aunque suden, ya no bañan por la tarde, ya no se tocan su pelo, eso es para que el maní pueda salir bien chuya-chuya (limpios y con buenas vainas).*

*Esas creencias nativas, que nuestros abuelos nos han dejado, ellos han producido desde los primeros tiempos, así lo criaban con dieta... sin dieta produce, pero no produce más, pura raíz hecha.*

### Plagas y Enfermedades

*Las plagas son: el conejo, y también el perro, las hormigas, también le ataca el espuelo (gorgojo), la helada, el tronco se hace cesposo, y mucho frío también le malogra. El perro le come al maní por vicioso, le come sacando los granos después que hemos sembrado.*

### Utilización

*El que tiene más sabor y más salida (venta), es el wirainchic (términos Quechuas que significan wira=aceitoso, inchic=maní), este maní es el más nutrido (de buen peso en grano). El copallín morado no es igual que el wirainchic; el angelillo, eso también es diferente, mayormente estas dos últimas variedades se comen como maní dulce o confitado.*

*El maní se utiliza mucho en la alimentación, se utiliza para preparar el inchicucho, que es el maní molido con ají; el inchicapi, también es maní molido con maíz amarillo, o sea, es preparado con gallina, maíz y maní, es una sopa espesa; mantequilla, al maní seco se le tuesta y se le muele y se hecha un poco de condimento y le reemplaza a la mantequilla; el lechona api, es el maní molido no muy menudo y cocinado como mazamorra, con dulce.*

*El turrón se prepara desgranando el maní cuando es seco, de ahí le hierves con la chancaca, cuando es bueno ya le empiezas*

*a mezclar al maní tostado y le pones en un tazoncito y le riegas al maní con la chancaca. El maní confiado es en granos, pero tiene dulce y combinado con la chancaca (dulce hecho de caña de azúcar); el uspacamaru también preparado con maíz molido y maní pero con un poco de condimento, puedes combinar con carne, eso es el uspacamaru; otro es el cutacho: agarras un poco de maní, le empiezas a moler y le mezclas con plátano asado o harina, su sal y culantro, eso ya queda agradable. El inchic aswa, o sea es la chicha de maní; el inchic aswa se hace con maíz tostado y mezclado con chancaca, También preparan chupetes. El wira inchik sirve también como medicina para curar la enfermedad de riwi.*

### Cosecha

*En cuanto al maní, para que empiecen a ser buenos los granos, para empezar a cosechar se le echa sal (consumo anticipado) a los 3 meses de sembrado y se lo cosecha de 4 meses, hasta 5 meses sigue la cosecha. El wira inchic puede aguantar la cosecha hasta 6 meses, pero el maní morado y el angelillo esos no te aguantan cuando pasa su tiempo, quieres cosechar ya queda su huayo (vaina) adentro, ya cuando sacas su tronco después se hace wiñasho (semilla germinada).*

*El maní es así, como el plátano tiene llaktino. Puede haber porque muchas veces dejamos algunos granos. Como cosecheros que somos de maní, a veces se le deja escapar unas cuantas vainas bajo la tierra y eso puede durar bajo la tierra y no pudre. El maní cuando esta bajo la tierra tiene una duración de varios años, cuando tú haces chacra en un monte de 3 ó 5 años siempre resulta el maní, a eso ya se le dice llaktino. Por eso cuando haces chacra en purma en 2 y 3 años, el maní vuelve a crecer, pero ya no da buena producción.*

*El maní capón desarrolla pero en su cosecha no da buen rendimiento, puede producir 2 ó 3 vainas, su vaina es grande y las plantas también son grandes, derecho nomás crece, por más que se le dieta no tiene buen grano.*

## Descripción De Las Variedades

### 2.1. Blanco Tarapoto

La cáscara de la vaina es de consistencia suave, fácil de desgranar. Produce en 4 meses.

Cuando se lo deja por más tiempo, luego del periodo normal de cosecha, crece fácilmente en la chacra. Tiene granos suaves y dulces.

Con vainas pequeñas, de aproximadamente 3.5 cm de largo, similares a los *wira inchics*, de ápice prominente, sin estrangulamiento y la retícula es ligera. Cada vaina tiene 3 granos en promedio. Los granos son de color blanco, y pequeños, en promedio tiene 1.0 cm de largo y 0.6 cm de ancho.

### 2.2. Copallín blanco

Su periodo vegetativo es de 5 meses. La consistencia de su cáscara es suave, características que hacen que esta variedad no dure bajo el suelo luego de cumplido su periodo de cosecha, ya que los granos empiezan a crecer nuevamente. Los granos son dulces, son más secos que el maní blanco Tarapoto. Granos de consistencia menos duras, secas y vidriosas, pero más dulces que el copallín morado.

Las vainas tienen un ápice o punta muy prominente, con ligero estrangulamiento y reticulación también prominente; cada vaina tiene en promedio 3 granos. Los granos son de color rosado, más pequeños que el copallín morado, miden 1.7 cm de largo y 0.8 cm de ancho en promedio.

### 2.3. Angelillo

La consistencia de la cáscara es suave. Es una variedad de maní que tiene como periodo vegetativo 5 meses, y cuando se deja en la chacra más de este periodo, empiezan a crecer los granos. Los granos son de consistencia suave y dulces.



La forma y el tamaño de las vainas son similares a los copallines, son grandes de 5.5 cm, en promedio de largo, de ápice muy prominente, con ligero estrangulamiento, de reticulación prominente, el número en promedio de granos es de 3 por vaina. Los granos son blancos con jaspes longitudinales violetas a morados, son grandes, similares al copallín morado, tienen 1.7 cm de largo y 0.7 cm de ancho.

#### 2.4. Wira inchic blanco

La consistencia de la cáscara es dura, lo cual dificulta su desgranado, los granos son aceitosos. El periodo vegetativo es de seis meses. Según los agricultores, es una variedad de maní que no crece fácilmente cuando se deja en la chacra por periodos mayores. Es un maní que según los campesinos es bien nutrido (vainas llenas y granos pesados), los granos son duros.

La vaina es pequeña, con ápice moderado, sin estrangulamiento y de reticulación ligera, tiene en promedio 3 granos por vaina. Los granos son de color crema con manchas marrones debido al aceite que contiene. Son redondos y pequeños, de 1.0cm de largo y 0.7 de ancho.

#### 2.5. Wira inchic morado

Tiene un periodo vegetativo de 4 meses, la consistencia de la cáscara es suave, que permite que los granos crezcan fácilmente cuando se deja sin cosechar luego de este periodo vegetativo. Los granos de consistencia vidriosa, menos aceitosa que el *Wira inchic* blanco. Las vainas son pequeñas, de ápice moderado, sin estrangulamiento y de ligera reticulación. Los granos son morados claros, menos redondos que el *wira inchic* blanco, tienen en promedio un largo de 1.11 cm y 0.7 cm de ancho.

#### 2.6. Copallín morado

Tiene un periodo vegetativo de 6 meses, la consistencia de la vaina es suave, que hace que las semillas crezcan si no son cosechados oportunamente. Los campesinos indican que es una



variedad de maní de vainas no muy llenas (*picshacho* en el término local), pero los granos son nutridos (de buen peso), los granos son secos de consistencia vidriosa.

Las vainas son grandes, de ápice muy prominente, estrangulamiento ligero y reticulación también ligera. En promedio cada vaina tiene 3 granos. Los granos son de color morado oscuro, son grandes, tienen de largo en promedio 1.8 cm y de ancho 0.8 cm.



Fotografias:

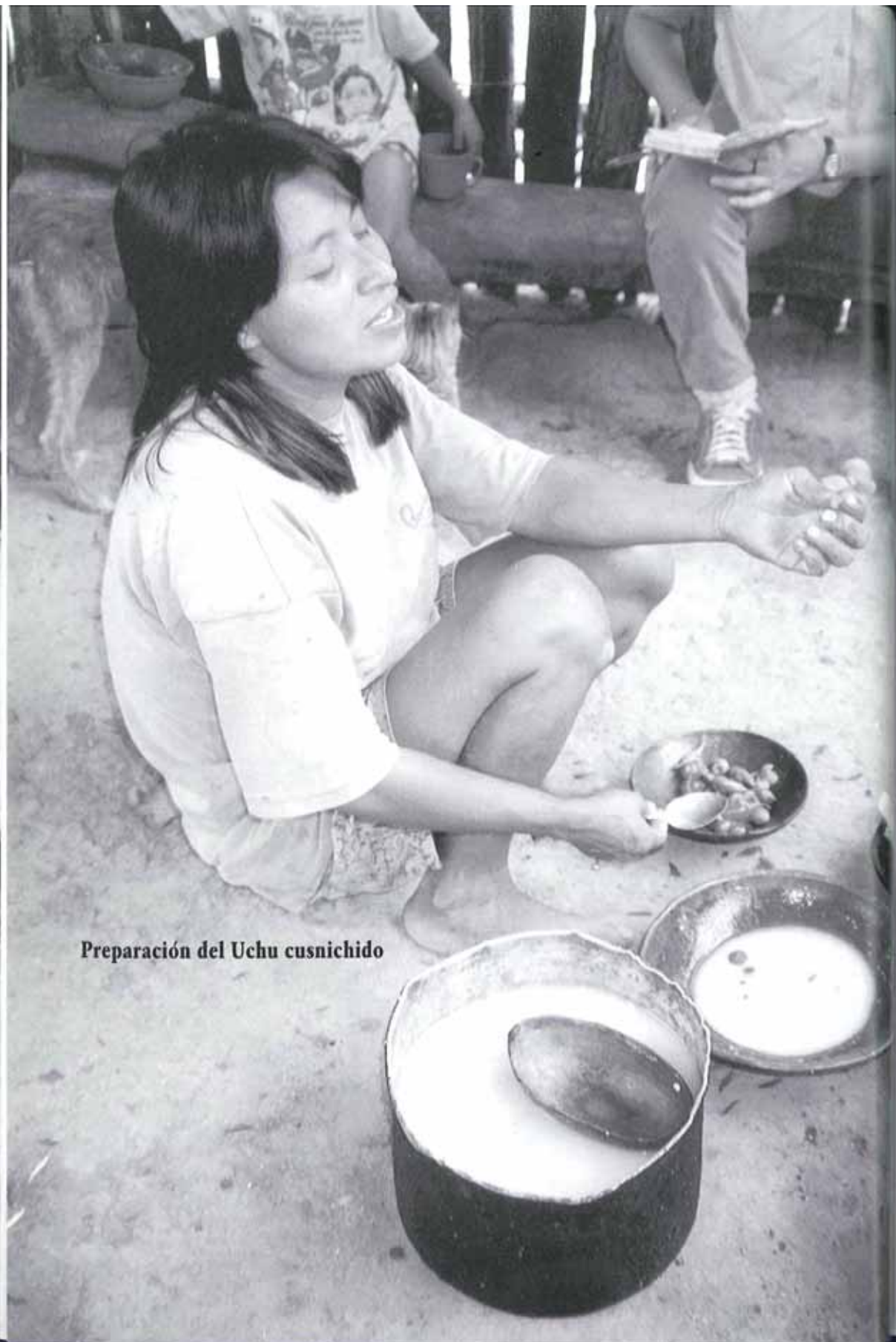
1. Planta de Maní



2. Diversidad de Maníes



3. Diversidad de Maníes



**Preparación del Uchu cusnichido**

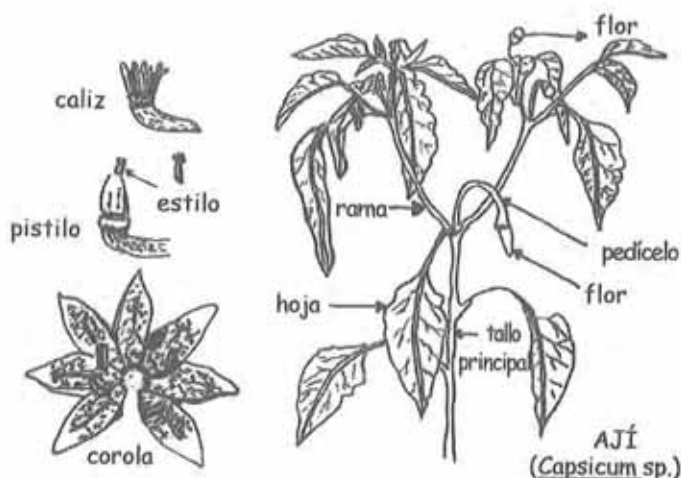


### Ají (*Capsicum sp.*)

Aquino, R. (1995:1), menciona que el ají es una solanácea del género *Capsicum* que se cultiva como hortaliza, como planta medicinal, ornamental y algunas veces se considera una especia. Se cultiva y desarrolla en climas tropicales y sub-tropicales, y en condiciones de invernadero.

Lerena, citado por Aquino (1995:5), menciona que los ajíes son plantas herbáceas o semileñosas originarias, en su mayor parte de regiones tropicales de Asia y de América.

En general, las plantas pertenecientes al género *Capsicum*, presentan tallos dicótomos, bastante ramificados, erguidos y cilíndricos, raíces fibrosas y superficiales, hojas enteras, glabras y pubescentes en el envés, lanceoladas u ovales, de color verde oscuro, flores solitarias, generalmente de color blanco, con los estambres



Fuente: León, J. 1987: 180



soldados sobre la corola, los frutos son bayas secas y huecas, de tamaño, forma, color y sabor variable, según las especies y variedades. Las semillas se encuentran dentro de los frutos y ordinariamente son comprimidas y de color amarillento. Barrera, M. (1997:1) indica que el poblador sanmartinense le tiene un especial cuidado a esta planta, a casi nadie le falta unas cuantas matas de ají, y que lo usan cotidianamente como condimento en su alimentación.

En las chacras de los Quechua-Lamistas, las plantas se encuentran en forma dispersa, bien sea en el traspatio o en los huertos cercanos a las viviendas, en los platanales y raras veces en chacras nuevas. Generalmente se encuentran de 1-3 plantas, difícilmente se encuentran concentradas; la gran diversidad de este cultivo se encuentra en espacios mayores como las microcuencas, los sectores y en los diferentes pisos ecológicos.

El ají empieza a producir después de 3 meses, semejante al maíz y el frejol, y se obtiene hasta tres cosechas; al año la planta se seca. La mejor tierra para el ají es la greda negra (suelo arcilloso de color negro). Los ajíes picantes no tienen la forma abultada.

Los campesinos distinguen las variedades de ajíes por los sabores, los olores, formas, colores y también por el uso de los frutos, en menor proporción por las características botánicas de la planta. Por los sabores se distinguen en picantes, muy picantes y poco picantes, dulces y condimentados. Por los olores en suaves, fuertes, agradables y con poco sabor, por los colores en verdes, rojos y amarillos. Por su uso para la alimentación humana y para curaciones de personas y animales, para vinagres, para ensaladas, acompañamiento de bebidas y como sazónadores.

La descripción local de este cultivo lo hace Angel Tapullima Salas de la Comunidad de Solo-Lamas, en el evento "Los Secretos de las Semillas" organizado por la ARAA/CHOPA-CHOPA:

### Usos

En la curación de animales se utiliza el ají *pucunucho* por ser muy picante: *"Te sirve para todo, para perro afasi es muy bueno,*

*hacer un hueco y lo quemas unos 20 ajíes y al perro le aprietas en el hueco unos cinco minutos y después le amarras. También sirve para las gallinas que botan sus huevos en el monte, le metes dos pucunuchos, luego la gallina urgente se va a su nido en el monte y luego piensa a su nido en el gallinero\*.*

El *malaguete* y el *bombo ucho*, sirven para la curación de animales viciosos: *"Es un santo remedio para los gatos lisos (que roban comida), apriétale al gato y hágale mascar con ají malasho y nunca te va robar a tu presa\*.*

El ají *chinto* y el ají *mucusari*, son dos variedades muy utilizadas para curarse el cuerpo, para ser buen cazador: *"Sirve para comer cuando no se agarra en su anzuelo y puedes probarlo y ya en otro viaje vas a agarrar peces\*.* También para ser buen cazador se utiliza el ají *malaguete* y *pinchito de mono*: *"Estos ajicitos también sirven para comer en su sopa del sajino para que te haga cazador\*.* Las formas de preparación para la alimentación y su conservación son muy diversas, variando con las especies de ajíes. El *pucunucho*: *"Sirve para comer asado y le ponemos un poco de ajo y está rico. Sirve para comer, cada queriendo tú lo cuelgas en tu humadero haciendo tercios y de ahí vas trozando y le puedes sacar y comer con varios condimentos\*.*

Otros acompañan a las bebidas, como el *auca ucho*: *"Sirve para comer tomando el mazato casha casha (fuerte-fuerte, fermentado) con su sal y todos le comen así\*;* o como el *bombo ucho*: *"Sirve a los campesinos para tomar la chicha con sal, porque cuando se muerde suena\*;* o como el *challuaruro* (variedad de ají de forma de la vejiga del pescado): *"Sirve para comer machacando con huevo y sal, y es muy rico\*;* o como el *apia uchu*: *"Sirve para comer, cocinando hasta que haga apiacho y le machacas con tu plátano asado para hacer tu cutacho (plátano molido, con manteca y sal)\*.*

Algunos se comen de preferencia mezclados con otros productos, como el *miski uchu*: *"Sirve para comer moliendo con sachá inchic y es muy rico\*;* o como el *ayuyo*: *"También sirve para yahuar uchu, le echas cebollas, comino, ajo, pimienta y prepara, es el ají más rico\*;* o como el *miro ucho*: *"Sirve para comer con paiche tishapeado*

y luego tu chicha tazón lleno y pruébalo"; o el *pumaquirum*. "Sirve para comer en timbuche (caldo) de bocachico y su huevo de gallina batido y es muy rico"; o el *romero ucho*. "Sirve para comer haciendo frito con sardina y su cebolla y no pica mucho y es muy rico".

También existen preferencias por el sabor, el *warmi uchu*. "Este aji les gusta comer a las mujeres porque no pica. Sirve para comer moliendo con huevo de gallina y se puede comer empezando desde muchachitas porque no pica mucho"; el *charapita*. "El aji charapita es muy buscado porque tiene un sabor condimentado, único aji es así, pero bien chiquita. Sirve para comer en pescado desde los niños porque no pica mucho"; con el *chinto* sucede lo mismo: "Sirve para el vinagre, momento del almuerzo, es muy rica cuando se le muele con maní o coco o sacha inchic, a eso le llamamos como *cutacho*, que se le echa además su sal y se prepara con plátano cocinado, mejor si el plátano es bellaco. Se come también en *uchurahua* (de los términos Quechuas *uchu*=aji y *rahua*=huevo batido), le pones cantidad su cabeza de pescado".

Algunos tienen poco sabor como el *ajaca ucho*. "Sirve también para preparativos de todo porque es aji dulce y tiene poca semilla, tiene poco sabor".

En la comida es preferida también por ser picante o poco picante o por ser aji dulce: "Sirve para todo tipo de comidas. Puedes comerlo en escabeche de pollo y es muy rico". O como el *maxucho* o *maxho* (variedad de aji): "Sirve para comer y pica muy fuerte y no te abuses mucho del *maxho* y pruébalo". O como el *cayhua ucho*. "Sirve para comer todos porque pica muy poco y tiene su sabor de la *cayhua*".

Que sea picante o poco picante varía según el tipo de fruto y la disposición de las semillas, como el *malaguete* o el *pinchito de mono*. "Aji mal genio se le dice porque pica mucho, tiene mucha semilla y su semilla es muy pegado a su carne por eso pica demasiado, pero es muy rico", que es diferente al *auka ucho*. "No consume porque es antiguo y tiene muchas ramas, y se le llama así porque antes comían los aukas, y tiene poca semilla. El aji sacha



*ucho produce por sí mismo, haces chacra, vas a verlo que va a crecer solito, y produce bastante, y tiene poca salida\*.*

Algunas variedades simplemente se utilizan como adornos de la chacra, como el *auka* o *sacha ucho*. *\*No es muy utilizado para comer. Sirve para adorno en la chacra porque eso crece por sí mismo y no le comen mucho. En el monte alto, allá también vive el sacha uchuc. Y el sabor es el mismo cuando se lleva a la chacra\*.* Lo mismo sucede con el *mucusari*. *\*Es muy escaso, si tú lo ves llévalo a sembrar en tu chacra y es adorno en la chacra, si tú lo ves en el vecino lo admiras, mejor ya criándolo\*.*

### Secretos

El ají así como los otros cultivos tienen muchos secretos.

En relación con las fases de la luna, estos varían según la especie y el gusto del agricultor, ya sea para que las plantas sean bajas o frondosas, para que fructifique en abundancia o para que produzca frutos grandes. El *warmi ucho* y el *ayuyo*. *\*Se siembra en la luna llena para que sea regular grande\*, el bombo ucho. \*Se siembra en luna llena pero sin comer nada, si has comido carne prácticamente no te produce, todas las florcitas se caen y no te produce nada aunque deseas\*. El *challua ruro*. \*Siembras en luna nueva para que sea largo; si en primera producción cae todo su huayo, has sembrado comiendo con sal y chicha, si quieres que te produzca bien échale ceniza todo el tronco y no te caerá ningún huayo\*. El *miro uchu* y el ají dulce: \*Siembras en luna llena para que te produzca empezando desde cerca de la tierra, y cargadito de huayo, si cae unos cuantos huayos es por falta de abono y te sirve bastante para el escabeche\*.*

La luna influye también en el sabor y en el porte, como sucede con el *chinto* y el *charapita*. *\*Siembras en la luna nueva para la mejor producción y no se deja de secar. El charapita es un ají chiquito y produce en cualquier tierra, y es bien sabroso\*. La luna influye además, en la consistencia del fruto, como el *apia uchu*. \*Siembras en luna nueva para que te produzca bien suavito y les gusta bastante a las mujeres porque cuando cocinan no necesitan machacar con cuchará\*.*



La luna influye también en el sabor y la disponibilidad de semilla como sucede con el *max uchu* y el *cayhua uchu*. *"Sembrar en luna nueva, pero sembrar riendo para que pique más, si vas a sembrar enfadando tu aji maxsho va a producir dulce. Y hay que sembrarles sin quererles mucho para que tengan bastantes semillas"*.

La luna ayuda también a las plantas a mejorar su producción, como sucede con el *ayuyo*. *"Si no te produce nada y caen las florcitas, sacúdale día de la luna llena, vas a ver su producción, hasta va a faltar las ramas"*.

En estos secretos influye además el sexo de la persona como en el caso del *pucunucho*: *"No debe sembrar una mujer, sino voltear a ser mujer tu aji, por eso debe sembrar un hombre, recién va a ser ullcu pucunucho"*. O con relación al *warmi uchu*: *"Si a secado bien cargadito de huayo es porque le ha tocado una mujer con su regla, el aji es muy delicado"*.

#### Descripción de la diversidad según las características del fruto(\*)

Se describen sólo 20 variedades, pero se han registrado en la zona 38 variedades de ajíes, entre ellos: bombo uchu, bombo uchu redondo, pucuna uchu, suni uchu, amarillo, rojo, redondo, malaguete, challua ruru, aji *apiacho*, charapita, romero uchu, pimentón, dulce marillo, casha chinto, mucusari, ajaca uchu, escabeche, ciahua uchu, aji dulce, charapa, miro uchu, chintito blanco, mishqui pucunucho, mishqui uchu, rocoto, mote uchu, atun aji, chinto, *sacha* uchu, punta uchu, dulce blanco, panca, warmi pucunucho, pumaquiru y malgenio uchu. (Rengifo, G., et al 1993:56).

La descripción de esta diversidad de ajíes lo hace don Angel Tapullima Salas.

#### 3.1. Pucunucho

*Existen dos tipos de este aji: warmi pucunucho y misquipucunucho. Misquipucunucho es el aji pucunucho*

(\*) La descripción de la diversidad de ajíes ha sido elaborada por el equipo de ARAA/CH0BA-CH0BA.

*más chiquito y pica más. La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. La forma del fruto es alargado con ligera contracción en todo el fruto. El color del fruto es de amarillo claro a amarillo anaranjado. La consistencia del fruto es blando. Son ajíes muy picantes. Se prestan a ser conservados secos ahumados.*

Longitud del fruto: 2.6 cm; diámetro: 1.3 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.0 cm.

### 3.2. Auca o Sacha Ucho

*Es un ají pequeño, de color rojo opaco y muy picante. Es un ají muy antiguo (del Quechua auka = antiguo). La posición del fruto en la planta es erecto hacia arriba. La forma es ovoide alargado, con ligero abultamiento en la parte central, el ápice es más agudo que la base. La consistencia del fruto es blando.*

Longitud del fruto: 0.7 cm; diámetro: 0.7 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.1 cm.

### 3.3. Misqui Ucho

*Es parecido al charapita, pero con la forma de un corazón. El nombre se debe a que es un ají agradable (del Quechua miski = rico). La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. Son de color rojo, de forma aovada en su base y agudo en su ápice. La consistencia del fruto es blando. Son ajíes picantes.*

Longitud del fruto: 0.8 cm; diámetro: 0.6 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.1 cm.

### 3.4. Warmi Ucho

*Es un ají pequeño y redondo. No pica mucho. La posición del fruto en la planta es recto hacia abajo. La forma del fruto es ligeramente cónico y aovada en la base. Es de color rojo. La consistencia del fruto es blando.*

Longitud del fruto: 2.5 cm; diámetro: 1.3 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.0 cm.

### 3.5. Ayuyo

*Existen dos colores, el rojo y el blanco. Este aji es más grande que el chinto. Existe también un ayuyo más grande cuando es verde, es de color verde claro con manchas moradas, y cuando está maduro es de color anaranjado. Se utiliza mucho para comer tomando chicha. La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. La forma del fruto es alargado y ligeramente redondo y aovado. La consistencia del fruto es blando. Es un aji picante.*

Longitud del fruto: 2.6 cm; diámetro: 1.8 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.0 cm.

### 3.6. Bombo Ucho

*Al bombo ucho todos conocemos porque es regular aji. La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. La forma del fruto es redonda con base aovado más que el ápice, y de color amarillo. La consistencia del fruto es semiblanda. Son ajíes picantes.*

Longitud del fruto: 2.2 cm; diámetro: 1.4 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.0 cm.

### 3.7. Malasho o Malaguete

*Es un aji parecido al pinchito de mono pero más grande. La posición del fruto en la planta es erecto hacia arriba. La forma del fruto es alargado con la base del ápice agudo y ligeras contracciones en la parte central. Es de color rojo cuando está maduro. Las semillas están pegadas al endocarpio, característica que lo hace muy picante. La consistencia del fruto es muy blando.*

Longitud del fruto: 2.6 cm; diámetro: 0.6 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.2 cm.



## 3.8. Challua Rurun

*La posición del fruto en la planta es erecto hacia arriba. La forma del fruto es alargada y con pequeños abultamientos que le dan la apariencia de la vejiga del pescado, su color es verde claro con manchas moradas cuando están verdes y se hace anaranjado o rojo cuando están maduras. La consistencia del fruto es blanda.*

Longitud del fruto: 5.2 cm; diámetro: 1.8 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.6 cm.

## 3.9. Miro Ucho

*Acá lo vemos que es chawaquita, es un ají chiquito y tiene un sabor condimentado. La posición del fruto en la planta es erecto hacia arriba. La forma del fruto es redonda. La consistencia del fruto es blanda. Es un ají picante.*

Longitud del fruto: 2.1 cm; diámetro: 1.4 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.0 cm.

## 3.10. Chinto

*La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. El fruto es pequeño, de forma aovada en la base y aguda en el ápice; cuando es verde es de color claro y con jaspes morados, a medio madurar es anaranjado y maduro es de color rojo. Su consistencia es semiblanda. Es un ají picante.*

Longitud del fruto: 1.7 cm; diámetro: 0.3 cm; longitud del pedúnculo floral: 1.5 cm.

## 3.11. Charapita

*Los charapitas son de color anaranjados, rojos y amarillitos; algunos son redonditos (un rojo y amarillo) en forma de tomatitos en miniatura y otros son chiquitos, pero en la parte terminal son alargaditos (de color amarillo claro). Termina en punta; este segundo tiene un olor muy fuerte como*

*condimentado. Todos los charapitas no pican mucho. La consistencia del fruto es semiblando. La posición del fruto es erecto hacia arriba. Existe también uno de color anaranjado alargado.*

Charapita yurimaguino:

Longitud del fruto: 1.4 cm.

Diámetro 1.0 cm.

Longitud del pedúnculo floral: 1.9 cm.

Charapita redondo:

Longitud del fruto 0.7 cm.

Diámetro 0.7 cm.

Longitud del pedúnculo floral: 2.1 cm.

### 3.12. Aji dulce

*Las hojas son más grandes que de los otros ajíes. La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. El aji dulce es de forma redonda y abultada, es muy brillante, tiene muchas rugosidades. Es diferente al pimentón que es más liso; del aji dulce ni la semilla no es picante, en cambio el pimentón sí. La forma del fruto es redonda ovoide. Existen de colores rojos y amarillos. La consistencia del fruto es blanda.*

Longitud del fruto: 6 cm; diámetro: 5.8 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.2 cm.

### 3.13. Apia Ucho

*Aji rojito alargadito, picante. Le dicen apia ucho por la consistencia suave del fruto maduro. La consistencia del fruto en la planta es muy blando. La posición del fruto es erecto hacia arriba.*

Longitud del fruto: 2.6 cm; diámetro: 0.5 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.0 cm.

### 3.14. Max Ucho

*La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. Es de color rojo opaco, y es alargado, de tipo aovado, es un ají picante. La consistencia del fruto es blando.*

Longitud del fruto: 3.2 cm; diámetro: 1.1 cm; longitud del pedúnculo floral: 1.4 cm.

### 3.15. Cayhua Ucho

*La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. Es de color verde, alargado, parecido a la cayhua. La consistencia del fruto es blando. Son ajíes no muy picantes.*

Longitud del fruto: 5.2 cm; diámetro: 1,8 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.6 cm.

### 3.16. Puma Quirun

*Este ají es en modelo de muela del tigre por eso lo llaman así. La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. La forma del fruto es alargada con el ápice ligeramente agudo y la base un poco más ensanchada, con ligero abultamiento en el tercio inferior (cerca de la base). La consistencia del fruto es blando. Son picantes.*

Longitud del fruto: 2.7 cm; diámetro: 0.8 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.2 cm.

### 3.17. Romero Ucho

*Es casi la forma del pucunucho, pero más redondito en el medio y arrugadito, tiene un color amarillo opaco, su carnecita es delgadita. La posición del fruto en la planta es erecto hacia abajo. La consistencia del fruto es blanda. Son ajíes picantes.*

Longitud del fruto: 2.7 cm; diámetro: 1.6cm; longitud del pedúnculo floral: 2.1 cm.



### 3.18. Mucusari

*El mucusari es tipo pucunucho. La posición del fruto es erecto hacia abajo. La forma del fruto es alargada, de ancho casi homogéneo en todo el fruto. Son de color amarillo. La consistencia del fruto es blanda. Es muy picante.*

Longitud del fruto: 2.5 cm; diámetro: 1.5 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.1 cm.

### 3.19. Pinchito de Mono

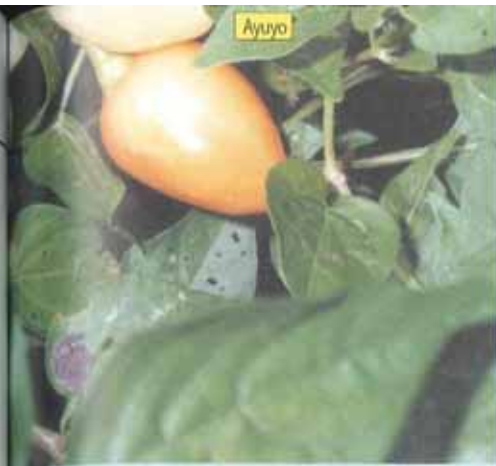
*Es de la forma del malaguete pero es más grande. La posición del fruto es erecto hacia arriba. Es de color rojo opaco cuando es maduro, son de forma alargada, con muchas semillas y pegadas a la carne, por eso es que pica mucho. La consistencia del fruto es semiblando.*

Longitud del fruto: 2.8 cm; diámetro: 0.4 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.1 cm.

### 3.20. Pinsha Ucho

*La posición en la planta es erecta hacia abajo. Es un aji picante de color amarillo anaranjado, de forma alargada, con muchas contracciones en todo el fruto, ligeramente ensanchada en la parte central y ligeramente aguda en el ápice y la base del fruto.*

Longitud del fruto: 7.0 cm; diámetro: 0.5 cm; longitud del pedúnculo floral: 2.7 cm.



Ayuyo



Cayhu ucho

Poca ucho

Bombu ucho



Chen...



Apia ucho



Pechito de mono



Aji dulce



Challa rurun



Romero ucho



Charapita



Max ucho



Charapita





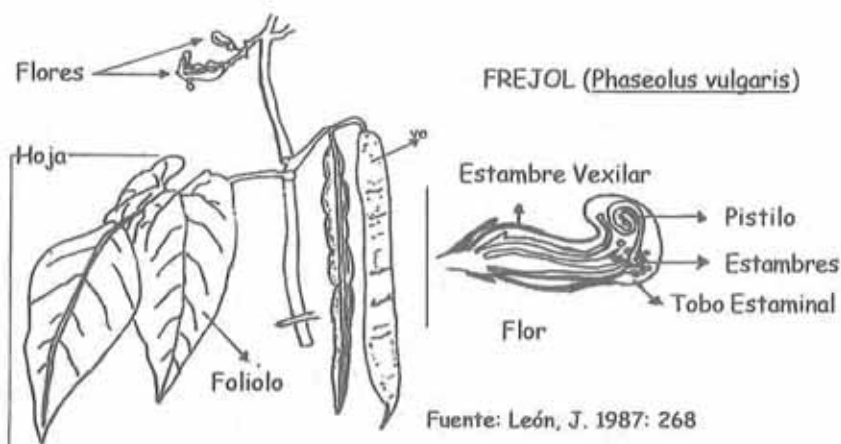
**Campesina cosechando frejol huasca y allpa**



## Frejoles

Pertencen a la sub-familia Papilionoidae, de la familia de las Fabáceas.

Respecto a su descripción botánica, Vecco, D. (1997:2), señala que el sistema radicular es pivotante y tiende a ser fasciculado, a veces fibroso o superficial. El tallo empieza en la inserción de las raíces, y tiene un rol importante en la identificación del hábito de crecimiento, criterio considerado para la caracterización de la variedad. El hábito de crecimiento puede ser determinado o indeterminado (tipo arbustivo, postrado y trepador).



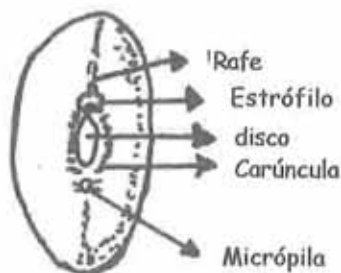
Las hojas son trifoliadas que constan de tres folíolos, un pecíolo y un raquis. Los botones florales se agrupan formando tríadas en la axila de cada bráctea. La inflorescencia es un racimo principal compuesto de varios racimos secundarios. La flor es típica de las Fabáceas; la quilla envuelve por completo al androceo y gineceo, además las anteras se ubican al mismo nivel de los enigmas, favoreciéndose la autopolinización. Los frutos son vainas bivalvas,

de color variable. Las semillas alternan en la sutura dorsal de las vainas en número de dos a diez semillas por vaina. Presentan testa, hilium, micrópilo y rafe como partes externas, internamente está la plúmula, las hojas primarias, los dos cotiledones y la radícula. El color, forma y brillo de la semilla son importantes en la clasificación varietal del frejol.

Los frejoles se encuentran en las chacras de los lamistas de distintas maneras: hay frejoles de campaña como las *huascas*, allpas y panamito, y hay frejoles que siempre se están sembrando y cosechando como los puspoporotos, habitas y chiclayos. Algunos de ellos en chacras nuevas, otros en chacras antiguas, en asociaciones y rotaciones. Algunos como el puspoporoto en los contornos de las chacras, otros trepando en los troncos de los tallos del maíz como las habitas, *huasca* porotos o algunos caupíes trepadores; y otros en los espacios libres como los allpas, panamitos y algunas habitas y caupíes. En algunos casos, se encuentran también en los traspatios, huertos y en los cercos donde se siembran a manera de prueba.

Los frejoles de campaña tienen dos épocas marcadas de siembra y cosecha: de diciembre a febrero es la siembra de campaña grande, y de junio a julio es la siembra de la campaña chica, época en la que se siembra muy poco. Los frejoles que más espacio ocupan en las chacras son los *huasca* porotos, los allpas y panamitos, los cuales muestran la gran diversidad intraespecífica del género *Phaseolus*.

El color de los granos a la cosecha que más predomina es el amarillo (*huascas*) y el morado a rojo (los allpas).



SEMILLA

En el presente capítulo, sólo se describen 46 variedades de frejol; sin embargo, en la zona del bajo Mayo y el Alto Cumbaza, se registraron 61 variedades, las cuales fueron mostradas en la Feria de Semillas, realizada en la Comunidad del Huayco, donde participaron agricultores de 17 comunidades Quechuas-Lamas (Panduro, R.1998). Entre ellas tenemos:

- Frejoles panamitos: diospabarba, negro, morocho, rojo, blanco, amarillo, pintado y pardo.
- Allpas: bolisho, pintado, colorado, rosado, morado, gigante, warmi allpa, legítimo, morado y *huasca*.
- Habitas: morado, amarillo, pintado, colorado, negro, shimbillo, blanco, gigante, *huasca* y allpa.
- Pusporotos o pushpos: colorado, pintado, shimbillo, hembra y blanco.
- *Huascas*: bolasho, legítimo, con pintas negras, *awisho* colorado, *awisho* pintado claro, *awisho* human, nina poroto, *huasca* poroto negro y *huasca* marrón.
- Jaén: pardo, negro, rojo y blanco.
- Chiclayos o caupies: allpa, morado, bocono, ojo negro, *huasca* y enano.
- Otros "frejoles": gigante blanco, vacas shillo, alverja, trepadora negra, garbanzo, rojo 40, pallar, frejol pinto y habas.

Con relación a los frejoles, Alexander Salas Fasabi, de la Comunidad de Aviación, manifiesta:

*La primera plaga que ataca a los frejoles es el conejo que come las hojas y los tallos, ataca cuando tiene 15 días de sembrado el frejol (cuando está con dos hojitas) hasta que soguea, de ahí ya no le come, le probará amargo. La segunda plaga es el grillo y vacashillo, ellos atacan cuando está en flor hasta la cosecha. La tercera plaga es la ronzapa y el*



*gusano, atacan en las hojas y en las vainas, ellos atacan cuando están en floración. El conejo pues ataca durante los primeros 15 días, cuando ya crece el frejol ya lo deja, y viene el grillo, el gusano y la ronzapa y ellos atacan cuando está en floración hasta que produzca, y luego viene otro gusano en las vainas y come al fruto, y la ronzapa tumba la flor.*

*El conejo se le combate para que no coma; nuestros antiguos viejos, ellos han hecho y atrapado haciendo tuclla, (trampas de madera) me enseñaban para hacer su comida en la trampa con plátano maduro y camote y por comer eso venía a la trampa y ahí ya se le mataba en la tuclla, el conejo ahí ya amanecía ahorcado, de esa manera siempre se le iba combatiendo y casi nada ya no comía.*

*En cuanto al molotoa (coleóptero) si tiene veneno, a eso se le fumiga, a veces cuando le raspa al tronquito, a las hojas, se le fumiga antes de la producción, cuando está en vaina que todavía no se puede comer.*

*Para que produzca el frejol tiene que tener un clima normal: llueve, hace verano, pero si hay mucha lluvia al frejol ya le ataca el hielo y no va producir mejor. Cuando el tiempo es normal, hay lluvia, hay verano, la cosecha va ser buena, sino le ataca las plagas. El frejol produce en suelo yana allpa en ingainales, atadijal, ishanga, topal y fapinal y muchos otros.*

*En cuanto al rendimiento por hectárea, tenemos 3 clases de producción: el máximo de producción que sale es de 1500 Kg cuando produce bien; no tan bueno sale más o menos 700 a 800 Kg; y el pésimo, mal producido, llega a 200 y 300 Kg.*

*Nuestro frejol huasca a los 90 días ya está bueno para comer o vender, o llevar al mercado en grano fresco o choclo, ya a los 4 meses está listo para vender en grano seco; el frejol allpa también igualito; y el frejol panamito lo que dicen eso tiene una producción rápida desde los 60 días está produciendo, a los 70 días ya está seco, rápido seca, y ya se*

*tiene para el consumo, para vender, y llevar al mercado, ya para beneficiarse (servirse).*

*Las plantas acompañantes y otros cultivos cuando sembramos en nuestra chacra, no sólo sembramos frejol, sembramos además: maíz, arroz, plátano, dale-dale, michucsi, sachapapa, tomate, ají y caiwa. En una chacra nueva y vieja hay tantas hierbas: pacunga, torurco, cashucsha, ayac mullaca, pavaquihua, urpaquihua, tantas yerbas que hay.*

*Para sembrar nuestro frejol hay muchos tipos de tacarpos, se puede utilizar palo de café, las ventajas son pues que echa huayo harto, echa más vainas, más huayos. En cuanto al material para los tacarpos tenemos: ingainas, fapinas corpus capi y bullangos chucho caspi. Esos son los tacarpos, más bien dicho los secretos para sembrar nuestro frejol se siembra con estos tacarpos y tiene más huayo, tiene más producción.*

*En la alimentación se utiliza de diferentes formas: desde que empieza a producir ya se está comiendo en choclo y en seco, preparando en pango, sopa, mezclado con pescado, de diferentes formas se come.*

#### 4.1. *Phaseolus spp.*

La descripción de la diversidad de *Phaseolus* la realizan los campesinos de la Comunidad de Aviación, distrito de San Roque, provincia de Lamas: Alexander Salas Fasabi, Samuel Sangama Tapullima, Nazario Sangama Salas y Elíseo Sangama Salas:

##### 4.1.1. Frejol *huasca* o *huasca* poroto (*Phaseolus vulgaris*)

*Las variedades tenemos, el bolasho y huasca legítimo, a este bolasho le dicen ucalino también. El frejol valisho o vacapaleta es pintado, sus vainas son largas, parecido al allpa, sus huayitos son largos, anchos. El vaca palisho soguea (frejol trepador); se siembra junto a las estacas. El valisho, el huasca, el awisho y el mamaco, son huasca estos últimos también.*

*Hay además, dos tipos de huascas: awishos, hay pardito con rayitas rojitas y este color de mamaco (reyna de la hormiga del género Atta), parditos con rayitas negras. En el tronco no se les puede distinguir, la misma clase son, florecan el mismo color, o sea color rojo. La flor de este huasca, el color al principiar sale amarillito, blanco se hace cuando ya cae para formar la vaina.*

*El huasca legítimo y huasca bolasho igual producen estos dos. El bolasho es más delicado, vainas gruesas produce, cuando ya seca se pone normal, parece huasca ya, medio toscachito (gordito) nomás produce. Este huasca awisho produce igual que todas, los que son con estacas (se refiere a los frejoles trepadores, del quechua local: huasca=liana). Todos producen juntos, si no se quiere escoger, este huasca legítimo con este bolasho se surte (mezclar).*

*Cuando no hay más semilla se le hace mote (mezclado) y se le siembra. Así sembrábamos nosotros desde más antes, o sea, en un sólo hueco puede crecer un huasca con una vaca paleta. Tres semillas se siembran en cada hueco o golpe, cuando no hay más semilla dos nomás se siembra; en dos huecos se siembra cuatro granos, en una quiruma (tocón) o en tallo de maíz se hacen dos huecos y ahí junto a estas quirumas se siembra, más antes sembrábamos tres en cada hueco, en dos huecos se ponía seis granos. El huasca en dos meses y medio ya estas cosechando choclo. Una sola cosecha se le hace al huasca.*

*A estos frejoles awishos (variedad de frejol huasca, de granos de color marrón con rayas longitudinales de color rojo) no casi le siembran, nosotros sí le sembramos a este awisho. Al valisho (variedad de frejol huasca de granos ligeramente achatados de color rojo claro con rayas longitudinales de color rojo oscuro), a ese sí le sembramos surtido nomás. Al huasca sí le ponemos aparte-aparte le sembramos en la chacra puro huasca. Seleccionado pues, cosa que se pueda vender, en cambio los otros frejoles como el awisho, el vaca palisho o vaca paleta son solo para nuestro consumo; al panamito*



*rojo también le vendemos, si es regular pues se le surte con toda clase de panamitos, que le hace mote ya, hasta con frejol chiclayo (caupi) le mezclamos.*

*Este frejol huasca bolashito (variedad de frejol huasca amarillo, de granos un poco más redondos que el huasca amarillo legítimo), a este frejol se le siembra separado de este larguito, sino se quiere pues ahí surtido se le siembra, lo mismo es pues, solo se diferencia en que el frejol bolashito es más chico.*

*En sabores, único este huasca nomás es distinto porque es claro su caldo, después todito el resto son de caldos, son espesos. Todos hacen mela-mela (suave-suave, algo pegajoso), pero para eso hay que seguir cocinándole nomás.*

#### 4.1.2. Frejol habitas (*Phaseolus sp*)

*Al habitas enano no le siembran junto a la quiruma porque no soguea (no trepa), pero al huasca habitas sí se le siembra junto a la quiruma, pero tiene que ser palo grueso, si es delgado en menos de un año voltea. En cada quiruma se pone 4 granos, en un solo palo 2 huequitos, ahí aunque quede 2 semillas, ya hacen 2 plantas. Le siembran también junto a plantas y árboles, en cercos, en la shapaja (palmera de porte muy alto y frondoso) por ejemplo, cuando el árbol es bajito se puede coger fácilmente.*

*La mayoría de habitas soguean. Este frejol en cuatro meses ya está habiendo (está produciendo); las habitas demoran (es semipermanente); las habitas también no saben secar, estás cosechando sigue produciendo. Las habitas florecen blanco.*

*Para el poroto y las habitas, se utilizan las quirumas (tutores) de los siguientes árboles: el fapinal, ishanga, el cañabraval, en atadijal son montes buenos, menos en machosachal (monte alto), en machosachal crece un poquito, ralo-ralo, o sea, la polilla le huequea (pequeños agujeros) y le hace secar; está*

*queriendo echar tronquito, la polilla le come todito a su hoja, a eso pues le dicen espolillo (Diabrotica sp.).*

*El habitas produce en metoallpa (suelo arcilloso), en Pucallpa (suelo rojo), esos son los mejores suelos; en quilloallpa (suelo amarillo) no da; en shañoallpa (suelo con partículas de piedras) también da -el shañoallpa es un poco con ripio. Las habitas cuando se quema chacra, primero en sus cantos se siembra, a veces dentro del maíz nomás. Ya cuando estás queriendo cosechar maíz ya hay habitas, juntos producen.*

*Cuando no quiere las habitas, huequito huequito hace su hoja; cuando quiere primero su hoja medio etequito (débil) crece, cuando empieza a soguear ya se desarrolla las habitas. Sabes qué dicen: "Esas habitas no van a valer", cuando está pequeñito medio amarillento es su hojita, cuando ya empieza a soguear eso es su desarrollo de ahí ya empieza a recibir agua.*

*Cuando hay habitas, no falta el llullo poroto (Mullu = Tierno. Frejol tierno). Si se siembra habitas huasca todo la chacra no se puede cosechar ni maíz, le envuelve con su soguita (zarcillo) y no echa mazorca el maíz, pero con allpa habitas sí se produce; sólo alrededor le siembras al huasca, cuando es chacra viejo ya le meten todo en la chacra. El mismo ya pues ahí revienta (se vuelve dehiscente y se dispersa la semilla) y produce -en chacra viejo a veces con el solazo en el día reventa, eso ya pues crece-. Le rozas en el platanal, ya le hallas al habitas, la semilla (que se ha dispersado) lo que ha crecido. Hay llaktina en habitas, a veces se hace chacra en purma esa habitas ahí mismo crece, a eso le dicen llaktina (de por sí lo que crece).*

*Las habitas no tienen tiempo (época) para sembrar. Para mujejar las habitas, se hace cuando seca su grano. Se le selecciona desgranando nomás. Para sembrar se le escoge a las mejores semillas; para semilla se ve su colorcito, tamaño. A la semilla se le puede ahí mismo estar sembrando, se le guarda también, a veces cuando hay chacra libre están cogiendo y sembrando,*

*y si no hay chacra libre tienen que esperar. Cuando hay corta (chacra nueva, recién rozado y tumbado) ya están asegurando la semilla y esperando que queme la chacra para la siembra. Y cuando no tenemos mujo, se pide ya pues la semilla, o que nos vendan ya para poder tener Pero a esas habitas hay que estar guardando bien seguro, por ejemplo, mi señora guarda en una lata. Se hace cambio también, de repente de esa manera el que no tiene alguna vez va a tener y va hacer el cambio, siempre se hace así, siquiera de un porcioncito (pequeña cantidad).*

*Las habitas no saben consumir, cuando empieza a producir sigue produciendo, mejor si le cultivas, sigue arreglándose más; cuando le trozas, de lo que ha caído sus granos, de ahí empieza a crecer, produce otra vez, así es de nunca acabar, es un frejol para toda la vida como decimos.*

*De las habitas grandes, su sogá es vuelta cumalado (morado), fácil de conocer. En habitas hay: puca habitas, caqui habitas, pardo, yurac habitas también hay, morocho habitas, yana habitas, sani habitas, de todo color, tamaño y formas hay. También hay unas habitas por más que se le cocina, no se cocina pues (idem crudo nomás es), se llama nina habitas; en cambio en su llullo poroto, en su verde o en su choclo es líndo, cuando es en su seco no quiere cocinar, fatal se embravece.*

*Ese yurac habitas es remedio para quemado de arco (hongo de la piel), yo he visto a mi sobrino lo que le hacen con su hoja, o sea le tupran con su mano y le pasan con eso. A mi sobrino le ha quemado el arco y le han echado ruda, alcanfor, romero, y no sé quién ya pues le ha dicho a mi sobrino, "cúrate con ese yurac habitas, tuprando (sobando o estrujando) con tu mano bien con eso". En dos pasadas ya estaba sana la criatura; dos o tres pasadas le dan, según viendo su mejoría.*

*Para lluvia no quiere ese habitas, cae su flor, las habitas son para verano. Por eso en el chontal no quiere, no echa huayo (fruto, vaina o granos), poquito echa huayo, dos o tres; pero*



*en verano, echa llenecito su huayo, peor cuando madura, amarillento ya se ve.*

*Las plantas que le acompañan a las habitas son: el maíz, algodón, plátano, papaya también. En invierno siempre echa huayo, pero no igual con el maíz, algodón o plátano, son pues cultivos acompañantes. Igualito es en chacra vieja y nueva o de diferentes formas, se cosecha el allpa habitas (especie de habitas que no trepa, allpa en Quechua significa tierra), el allpa en tres meses se empieza a comer en choclo y el huasca (frejol trepador; huasca en Quechua significa liana) en seis meses.*

*El rendimiento, esto es difícil de saber, eso varía según la siembra, porque a veces siembran tupido, ralo-ralo o alrededor de la chacra; cuando se siembra sale tres o cuatro sacos con cáscara. Pero todo el año se cosecha, sólo en épocas de invierno baja un poco.*

*Las habitas se siembran en cualquier clase de luna. Uno de los secretos es que lo "echan sal" para que empiece a madurar las vainas, cuando esta sogueando se le echa sal para que produzca ("echar sal" significa en términos campesinos, empezar a comer los primeros granos cuando están verdeando).*

*A los que le atacan a las habitas le dicen "plagas". A eso molotoita (coleóptero) lo que le dicen, eso le come a su hojita, hay un suri (larva) también que le hace secar. Ese molotoita le pone pues ese suri, hay una molotoita que le come toda la vuelta, a eso se le hace nina juane para comerlo (nina significa candela en Quechua, o sea es un preparativo hecho en candela o fuego).*

*Las habitas se le comen en choclo, cuando está en su choclo se come ya pues en sarapi (en el Quechua lamista, sara =maíz; api =mazamorra), eso es mazamorra con maíz amarillo, un pango (cocinado), después inguiri pango (plátano sancochado) voleado (mezclado) con arroz, plátano api, revuelto con huevo se le llaman runtocarpo con sus habas.*

*Habitas pango con su arroz, eso pues le llaman baleado con arroz, se come con sarapi también en seco con pescado. Se hace un frito, ese mela-mela, eso es cuando dicen apia-apia (suave-suave) cocinado; eso ya pues, se le dice a nuestra mujer, haga cocinar eso api-api, mela-melado o sea suave-suave, tipo puré. Eso se hace de todos los frejoles, habitas, chiclayo, frejol. De ese nina poroto no se hace mela, difícil de esa nina habitas, por eso no se siembra mucho a eso.*

*A veces se descuida, solamente de su tronco revientan y saltan, de ahí ya crece y aumenta, no le siembran al nina habitas. En huasca, también hay nina huasca, de eso tampoco no sale mela-mela, en su verde es bonito. Todo los que son nina no vale para mela-mela, en allpa legítimo también hay eso. Patco es amargo-amargo es patcopurun, le dicen a eso ayacpuro, no se puede comer así.*

*Por eso, pues, dicen que cuando al frejol se le adelanta mucho gusanea, a veces en mala luna se le adelanta; el día de quinto y mengua son los mejores días, en llullo quilla (luna verde) el frejol se cierra y no echa huayo, más harto hoja hecha.*

#### 4.1.3. Panamito (*Phaseolus sp*)

*Las variedades de panamito, uno es el cuarentino, otro es diospabarbillo; al panamito negrito, yanaporoto le dicen, hay también morochito, panamito rojo, teretaño, rayadito. El panamito negro florea medio moradito.*

*El que produce más rápido es el panamito, este cuarentino en dos meses está habiendo bueno, el frejol huasca sí demora, demora casi dos meses y medio. El panamito empezamos a sembrar desde el 12 de diciembre, puede ser en chacra nueva o vieja también.*

*No se les siembra iguales: Primero se siembra huasca, de ahí ya se siembra panamito; las habitas no tienen tiempo de siembra, se le sigue sembrando cuando hay chacra, igual que el chiclayo pues, no tiene tiempo, en mes y medio ya está en flor el tronquito de chiclayo.*

*A los panamitos sí se les separa, en el centro de las estacas se siembra panamitos, cualquiera ya se siembra, no se le escoge ya a eso, o sea, al panamito se le cosecha primerito, todo lo que es de estaca le dejas, le dejas que seque ya pues, los panamitos son de tronquitos chiquitos, esos no soguean más, mientras que el huasca tiene que trenzarse en la estaca, mientras este una vez que levanta (que crece) ya sigue floreando.*

#### 4.1.4. Allpa (*Phaseolus sp*)

*Este frejol siempre está acompañado del huasca, en los medios donde no hay quiruma sale siembra, porque este frejol no soguea, la siembra y la cosecha se hace el mismo tiempo. El allpa florea blanco.*

*En todo es similar al frejol huasca, empezando desde la obtención de la semilla; hay dos modalidades: nosotros mismos producimos las semillas y en algunos casos compramos. Para cuidar nuestras semillas se guarda bien seco, se le mantiene más tiempo cuando se lo echa ceniza, para que no tenga polilla hasta el tiempo que se siembra y obtener buenos resultados en la germinación. Así se lo guarda a nuestro mujo. Si uno no tratamos a nuestra semilla le ataca la polilla, malogra y no va germinar bien cuando uno se siembra.*

*Las siembras se realizan en dos campañas: la campaña grande, en el mes de diciembre hasta el mes de enero, y la campaña chica, en el mes de julio. Al allpa legítimo se le cosecha una vez.*

*El secreto de la siembra de frejol en cuanto a las fases de la luna, es el cuarto menguante y quinto paro tener buenos resultados en las cosechas de cada campaña.*

*Legalmente los frejoles tienen dos tipos de semillas, que se tiene el macho y la hembra (a la hembra se lo llama también como chauchina, es mas brilocita y grandecita); también*



*cambia de color y forma, por ejemplo los pintashos hay de diferentes variaciones: morado, blanco, amarillo, rosado, diversidad de frejoles, pero son en diferentes colores pintados.*

*El frejol huasca y allpa además son plantas medicinales, nos cura la enfermedad conocida como anemia; purito caldo de frejol sin sal se toma, eso es remedio, eso invita el quien sabe.*

*Sirve también para curar cuando tienen sus hijos puro varoncitos y dice le invitaban ese frejol allpa warmi poroto (frejol hembra, warmi =mujer en el Quechua local) y si tienen puro mujercitas les invitan el caldo del uchco poroto (en Quechua, uchco =varón).*

#### 4.2. Frejol chiclayo o caupí (*Vigilia unguiculata*)

*El chiclayo allpa nos gusta criar, el huasca chiclayo no criamos porque al mallque (hijuelo de plátano) le monta. El chiclayo se siembra a una distancia de cuarta y media, tipo arroz y lindo produce. Y este panamito también, todito se siembra junto, el allpa también no soguea tanto. Del chiclayo el color de su flor es medio rosadito.*

*El allpa chiclayo y el huasca chiclayo es fácil de conocer por su huayo, más grande es el huasca, del allpa su huayo es más chiquito, estos producen su cáscara color de pañuelo rojo; el huasca es color de pañuelo amarillo, bien amarillito su carapa (cáscara).*

*El chiclayito en seis semanas está en principio de tener flor, está en flor en un mes y medio, diez semanas se está cosechando ya, y no demora el chiclayo. Este frejol no acaba en una cosecha, cuando le sigues escogiendo hasta cuatro cosechas le das, porque nosotros llevamos al mercado hasta 300 kilos cada año. Diez kilos sembrando sale regular la producción, responde, nosotros llevamos así, cada año.*

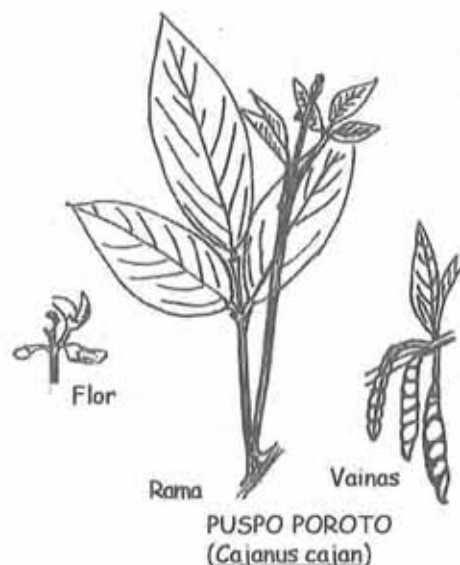
*Al allpa chiclayo le sembramos en chacra nueva, porque no puede subir a la estaca, siempre soguea pero no mucho, no como el huasca, el huasca es más grande y eso no pudre, aunque esté en lluvia. Del huasca chiclayo sus granos son más grandes y más claros; pacuchito es el allpa.*

*Del huasca, el grano y la vaina son más chicos y angosto, del allpa es más grande y más ancho. Estos frejoles (allpa chiclayo), no aguantan la lluvia cuando produce. Este otro chiclayo es el moradito, el allpa se distingue del huasca, por que el primero no soguea (tropa) el otro sí.*

*El chiclayo no se puede cocinar mezclado con estos otros frejoles, porque cocina más rápido, pronto se apiachea, igual es el pusporoto. El chiclayo y las habitas blancas, sí se cocinan más rápido.*

#### 4.3. Puspito poroto (*Cajanus cajan*)

La descripción de este cultivo lo realiza don Misael Cachique Sangama, de la Comunidad de El Huayco-Lamas:



*Al puspino no se le siembra igualito que al maíz, 4 granos, sino 3 granos, pero no pues toda la chacra, al margen de la chacra se le siembra.*

*La plaga que le ataca es la abeja, eso le sucede cuando comes dulce durante la siembra del grano, cuando siembras el puspino te vas a comer dulce, la abeja te cunde; o sea en el tronquito (en la planta) o su flor le atacan las abejas, y hay chinches también que le atacan (esos están en las ramas) cuando le tocas brincan los chinchecitos. Si dietas dulce no tiene nada, aunque estés cogiendo, subiendo al tronco no te hace correr la abeja, no tiene avispa nada ya pues, así es su secreto. Alrededor*

Fuente: León, J. 1987: 279

*de las chacras, si quieres puedes sembrar en medio de la chacra al puspino. Se cosecha quillunllo (cuando esta amarillo), para que no seque las ramas.*

*En las comidas se acostumbra a preparar su arroz junto con tres hojitas del puspino legítimo para que le dé otro olor a la comida. También algunas señoras acostumbran a preparar el ajf con las hojas del puspino legítimo. Se puede comer con huevo batido, con ajf, revuelto con menudencia de pollo. Se puede vender cuando hay bastante, no se puede desperdiciar, porque si no comes puedes vender aunque sea barato, pero ya tienes para que compres otras cosas que te faltan.*

### Dietas

*Cuando no se dieta dulce, la avispa le sigue, le tumba a la flor. Cuando no dietas candela, sale vano, no produce.*

### Secretos

*Les voy a enseñar los secretos de los cultivos del puspino: el puspino es una planta que se le conoce como árbol, pero echa flores y produce vainitas así como la alverja. El puspino también tiene su secreto, sino cae su flor y no produce; del puspino poroto su flor es medio amarillento. Nosotros al puspino poroto no le sembramos en cualquier día, el día viernes le sembramos en la tarde, después de las cinco de la tarde, se siembra 4 granos. En mengua (luna llena) cuando se siembra produce bien; también se siembra en quinto. Cuando se tiene el puspino no nos falta el frejol.*

*Se le siembra en quinto para que el tronco del puspino se haga bajito, para que una criatura en una emergencia le digo yo: "anda trae puspino, tu mamá hasta que este pelando plátano", entonces la criatura va y no le desgaja (no le rompe a las ramas), entonces la criatura chiquito le coge y le va a dar a su mamá. En mengua también se le siembra al puspino y se levanta tronco grande y se carga de huayo, echa bastante ramas, huayos y da buenos resultados en cosechas.*



*En dietas no se come dulce, porque si se come dulce le persigue la abeja; hay unos molotoitas parecido al chinche, eso lo que le persigue cuando se come dulce; y ahora a la candela cuando se toca seca el tronco o sino se hace vano (sin fruto).*

*Cuando se siembra puspó poroto se toma el café para que los granos salgan buchisapillos (con la barriga grande, o sea granos redondos y grandes). Así es pues, dentro del puspó poroto echa gusano, eso es porque no se dieta cuando se siembra.*

### Variedades

*Hay diferentes variedades, hay 6 tipos de puspino: el morado que dicen que madura más rápido; o sea la carapita del puspino es morado, en la semilla es igualito blanco; este rosado demora también de 9 a 10 meses; hay también parecido al shimbillo, el largo del grano es grande, es blanco; hay el quillomurun (killo = amarillo, murun = semilla), de hojitas amarillas, el grano es blanco, nomás ese morado lo que dicen, el granito es moradito.*

*Hay 2 tipos de puspinos: el macho es el blanco y la hembra es el moradito, los dos cuando se siembran en mengua dan buenos resultados, o sea en mengua cuando se siembra se carga de flor y produce todas las florcitas que se ve en el tronco; se cosechan en quillunllo o llullu killa (llullu = bebé y killa = luna) llamado también luna verde. Hay también el morado (madura rápido), tarasca (ancho), shimbillo legítimo, morocho y negro enano.*

*De esas variedades, lo que tiene otro gusto y es más rico, me parece que es el morado; especialmente al morado cuando le desgranas, le hierves, huele lejos: 1a vecina o el vecino están desgranando o cocinando, que rico puspino \* dicen. Pero hay otros puspós aunque le desgranés nada no trasciende, ni en la sopa, pero ya cuando haces un puré de maíz 1indo \* dicen; puspó con api aldian la comida, rico \*, se dice. Hay*

*otras variedades: morado (madura rápido), tarasca (ancho), shimbillo, quiquin shuyun (produce en 18 meses) y morocho.*

### Descripción de las variedades, según las características de los granos

Los campesinos lamistas, distinguen la gran diversidad de frejoles por sus características de forma, color y tamaño de los granos, así como por sus características de la planta, que puede ser trepadora (*huascas*) o de porte arbustivo (*allpas*). Estas descripciones se detallan en la tabla 1.

Epispermo	Rafe	Estrófilo	Disco	Carúncula	Microfillo
<b>HUASCA (<i>Phaseolus vulgaris</i>)</b>					
- Bolasho. Grano ligeramente redondo, crema.	Marrón oscuro.	Marrón oscuro.	Blanco.	Marrón claro.	Marrón oscuro.
- Legítimo. Grano alargado.	Marrón oscuro.	Marrón oscuro.	Blanco.	Marrón claro.	Marrón oscuro.
- Awisho negro. Con manchas longitudinales negras. Con epispermo rojo oscuro.	Marrón rojizo con manchas longitudinales negras.	Negro.	Blanco.	Negro.	Negro.
- Awisho rojo. Rojo claro con manchas longitudinales rojos oscuros.	Rojo.	Rojo.	Rojo oscuro	Marrón.	Marrón.
<b>HABITAS (<i>Phaseolus lunatus</i>)</b>					
- Crema con jaspes marrones claros.	Crema con jaspes marrones.	Marrón.	Blanco.	Crema.	Crema.
- Crema con manchas longitudinales violetas.	Violeta.	Violeta.	Blanco.	Violeta.	Violeta.
- Violeta.	Violeta rojo.	Violeta rojo.	Blanco.	Violeta rojo.	Violeta rojo.
- Blanco (yurac habitas).	Crema.	Crema.	Blanco.	Crema.	Crema.
- Crema.	Crema.	Violeta.	Blanco.	Violeta.	Violeta.
- Crema claro con franjas marrones.	Marrón con crema.	Marrón.	Blanco.	Marrón.	Marrón.
- Rosado con franjas marrones.	Marrón.	Marrón.	Blanco.	Marrón.	Marrón.
- Violeta oscuro (vana habitas).	Violeta oscuro.	Violeta oscuro.	Blanco.	Violeta oscuro.	Violeta oscuro.



PANAMITO ( <i>Phaseolus sp.</i> )					
-	Marrón con manchas longitudinales negras.	Negro.	Negro.	Blanco	Negro.
-	Amarillo con pequeñas manchas rojas.	Marrón.	Marrón rojizo.	Blanco.	Marrón.
-	Marrón o kaki.	Marrón.	Rojo.	Blanco.	Rojo.
-	Crema con una mancha continua longitudinal roja.	Rojo.	Crema.	Blanco.	Rojo.
-	Yurac panamito.	Crema.	Crema.	Blanco.	Crema.
-	Diospabarba. Blanco oscuro con manchas longitudinales negras.	Marrón.	Marrón.	Blanco.	Negro.
-	Violeta rojizo.	Rojo oscuro.	Negro.	Blanco.	Negro.
-	Yana panamito.	Negro.	Negro.	Blanco.	Negro.
-	Negro con pequeñas manchas blancas.	Negro.	Negro.	Blanco.	Negro.
-	Rojo con manchas oscuras.	Violeta.	Violeta.	Blanco.	Violeta.
-	Marrón claro con jaspes amarillo claros.	Marrón.	Marrón.	Blanco.	Marrón.
-	Amarillo con pequeñas manchas rojas.	Marrón.	Marrón.	Blanco.	Marrón.
-	Rojo con pequeñas manchas amarillas.	Marrón.	Marrón.	Blanco.	Marrón.
-	Negro claro con pequeñas manchas blancas	Negro.	Negro.	Blanco.	Marrón.

-	Violeta oscuro.	Marrón oscuro	Marrón oscuro	Blanco	Marrón oscuro	Negro.
-	Rojo oscuro alargado.	Negro	Negro	Blanco.	Blanco.	Marrón oscuro
-	Marrón cenizo con pequeños jaspes amarillos.	Marrón oscuro	Marrón oscuro	Blanco.	Marrón oscuro	Negro
-	Negro cenizo con pequeñas manchas blancas.	Marrón	Marrón	Blanco.	Marrón	Marrón oscuro
-	Rojo violeta alargado (frejol 40).	Marrón	Marrón	Blanco.	Marrón	Marrón
	<b>ALLPA (<i>Phaseolus sp.</i>)</b>					
-	Rosado con manchas longitudinales violetas.	Violeta	Violeta	Blanco.	Violeta	Violeta
-	Anaranjado con manchas violetas.	Violeta	Violeta	Blanco.	Violeta	Violeta
-	Blanco con manchas violetas oscuras.	Violeta oscuro	Violeta oscuro	Blanco.	Violeta rojo	Violeta oscuro
-	Violeta.	Violeta	Blanco	Blanco.	Negro	Blanco
-	Morado salpicado con pequeñas manchas apenas perceptibles de blanco o amarillo claro (allpa legitimo).	Blanco o amarillo claro	Blanco o amarillo claro	Blanco.	Violeta oscuro	Morado
-	Rojo claro salpicado con pequeñas manchas apenas perceptibles de blanco o amarillo claro (es el más difundido).	Amarillo claro	Amarillo claro	Blanco.	Violeta	Blanco Blanco

<b>CHICLAYO (<i>Vigna unguiculata</i>)</b> - Marrón claro con jaspes cenizos. - Shimbillino. Granos redondos anchos. - Morado con pequeños jaspes de marrón claro. - Crema. - Marrón claro con manchas rojas (allpa chiclayo). - Grano pequeño (huasca chiclayo).	Negro claro Marrón. oscuro  Negro Crema con manchas negro claro Marrón Marrón	Negro claro Marrón. oscuro  Negro Negro claro Crema Marrón	Blanco Blanco.  Blanco. Blanco. Blanco. Blanco.	Negro Marrón oscuro  Negro Negro Marrón Marrón	Negro. Marrón. oscuro  Negro Negro Marrón Marrón						
						<b>PUSUPOROTO (<i>Cajanus cajan</i>)</b> Granos redondos con caráncula sobresaliente. - Blanco cenizo con pequeñas manchas rojas. - Morocho. Blanco con pequeñas manchas negras. - Yana pusuporoto.	Marrón Negro Negro	Marrón Negro Negro	Marrón Negro Negro	Crema Crema Crema	Marrón Negro Negro

FUENTE: Asociación Rural Amazónica Andina Choba-Choba, Tarapoto 2001.



Fotografías:

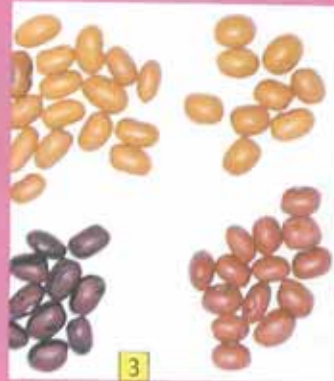
1. Yana panamito.
2. Vainas frejol huasca
3. Huascas (Bolasho, legítimo, awisho negro y awisho legítimo).
4. Panamitos
5. Diversidad de frejoles (Alrededor los allpas, panamitos. Al centro los huascas, más amarillos que los demás).
6. Vainas frescas de diversos frejoles.
7. Puzo poroto
8. Huasca chiclayo.



1



2



3



7



6



4



4



4

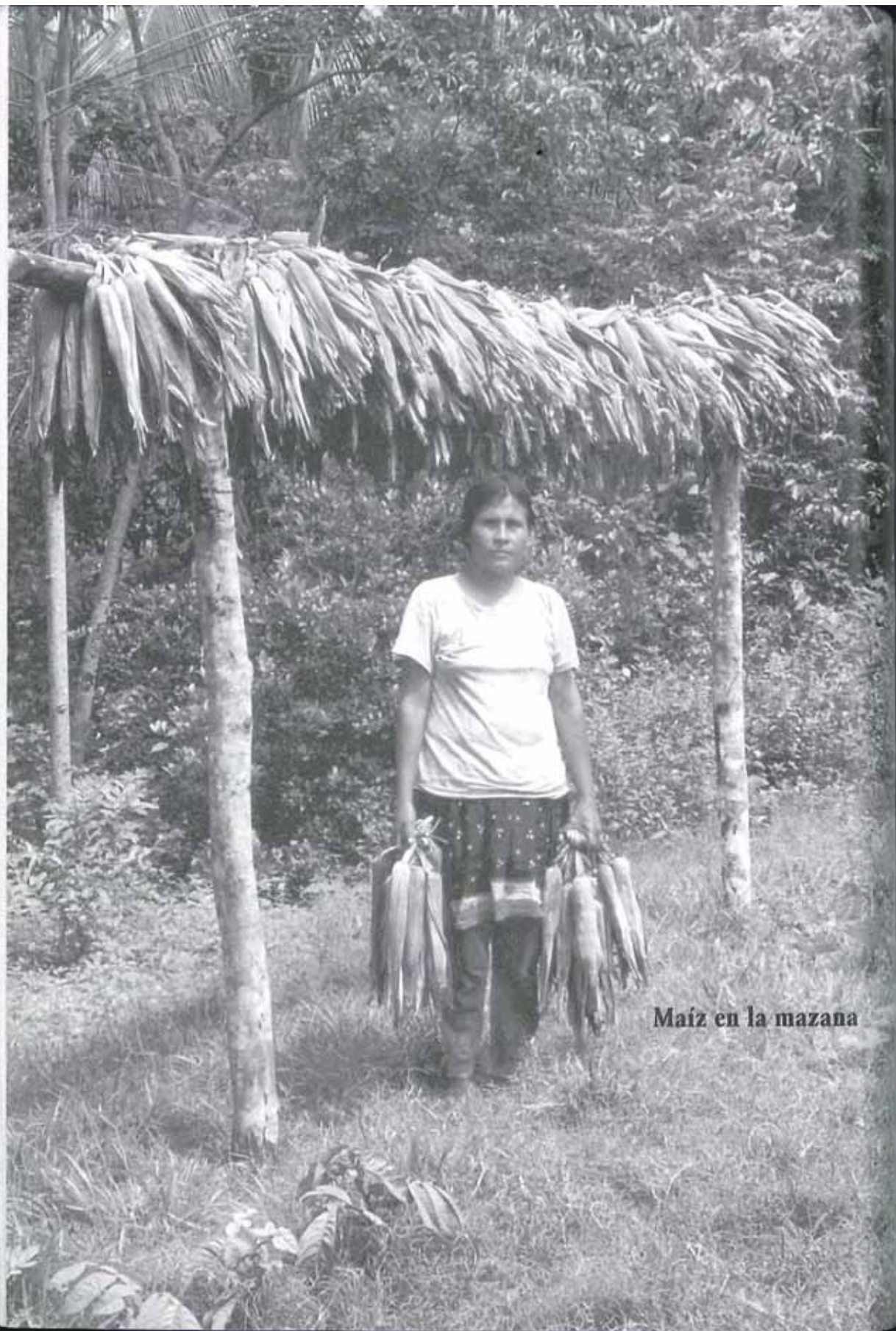


8



5





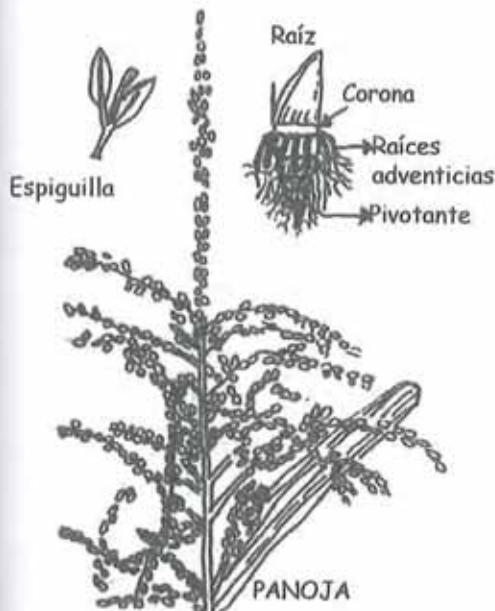
**Maíz en la mazana**



## El Maíz Lamista (*Zea mays*)

El maíz pertenece a la familia de las gramíneas. El sistema radicular es fasciculado, de gran potencia y de rápido desarrollo. Del Bo, L. M. (1980: 111), señala que la planta tiene el tallo robusto, constituido por nudos bastante gruesos y entrenudos, con médula azucarada. Las hojas presentan disposición alterna y dística, son sésiles provistas de vaina y lígula bien desarrollada.

La lámina foliar es alargada y acuminada, con nervios paralelos y finos a cada lado del nervio central semirígido. La planta de maíz tiene inflorescencias masculinas y femeninas bien separadas en la misma planta. La inflorescencia masculina se le llama *penacho*, y es una panícula que aparece en el ápice del tallo, tomada por un complejo de espiguillas de dos flores. La inflorescencia femenina se inserta en la axila de las hojas y da una espiga constituida por espiguillas, cada una de las cuales llevan las flores de la que una es fértil. En la extremidad de la espiga o mazorca aparecen largos estilos en forma de pincel que se denominan vulgarmente *barbas* y que se oscurecen después de la fecundación. El grano se dispone en hileras longitudinales, teniendo cada espiga varios centenaes. El fruto del maíz es un cariósipide.

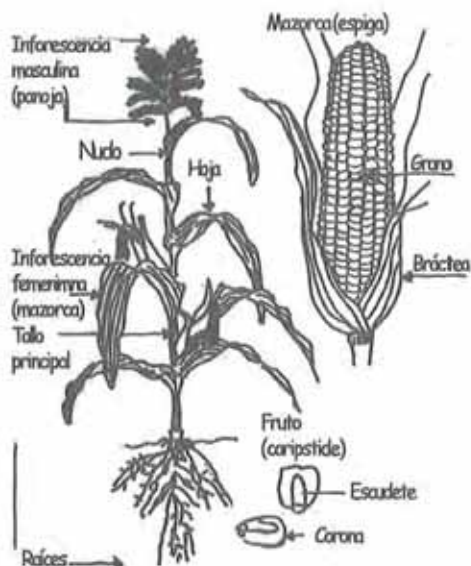


Fuente: León, J. 1987: 115

Es el cultivo, que conjuntamente con el plátano y el algodón, se siembra en mayores áreas (de 1 a 3 Ha/familia). La variedad que se siembra en mayor proporción es el maíz amarillo duro, mientras que el maíz suave se limita a pequeños espacios, dentro o en áreas distintas del maíz duro.

La descripción de este cultivo la realizan los campesinos de la Comunidad de Pucallpa, Pastor y Fernando Tapullima Sangama:

### Semilla



MAÍZ (*Zea mays*)

Fuente: Del Bol, L. 1980: 113

*Para semilla de maíz se le escoge las mejores mazorcas. El maíz duro, mucho se acompaña con el maíz suave y de ahí sale ese ninasara, es de la mezcla ya entre los dos, de esta clase de maíz no se puede hacer chicha, demasiado duro es.*

*Para tener mujo, se le selecciona ya pues las mejores mazorcas, no todas las mazorcas son buenas, del medio de la mazorca y se prefieren colores también para semilla, se le selecciona ya pues. Le selecciona el que quiere sembrar maíz colorado, negro, ahí aparte ya le sacas cuando le vas desgranando, si quieres tener yanasara puro, yuracsara puro, quillosara puro. Del yanasara sale la mejor chicha, igual chuchuwasi*

*(licor hecho con corteza del árbol del chuchuwasi, color rojo violeta) sale la chicha, igual el trago (aguardiente) te marea; del yuracsara medio blanco pues es, igual que el masato (bebida preparada a partir de la yuca). O sea el maíz suave cuando se siembra junto con el duro, o sea cuando crece ahí ya se mezcla y sale como el ninasara, maíz duro ya pues.*

*La semilla para sacar lindo, ya pues se selecciona, desgranando nuestro maíz para mujo. Se le guarda ya pues. Para que no eche polilla se le solea, la parte de abajo no sirve, por arriba tampoco, del medio es la mejor semilla. Ha de haber suerte, él mismo nomás se hace negro, se puede sembrar maíz amarillo ahí puede haber un maíz negro también, eso es la suerte.*

*Se le guarda también con todo y panca (bráctea) para que no eche polilla en la huayunga (conjunto de mazorcas atadas). Eso se le guarda en mazana. Más antes había un palo grande en tres*

*partes su horcón, a eso le llamamos mazana y ahí se guardaba nuestro maíz, más antes, haciendo huayunga, ahí pues no echa polilla. Cuando es cogido ya pues en mala luna; ese cogido ya pues echa polilla ya cae a tierra de la mazana, el maíz igualito molido ya pues cae, echando polilla. Para colgarle al maíz, se hace huayunga, o sea es un conjunto de mazorcas con pancas y unidas unos con otros. La mazana se hace en la chacra o cerca a nuestra casa. Ahí el maíz no se pudre con la lluvia, se moja, pero escurre por debajo, pero no llega a los granos la humedad. En la chacra, en la misma planta, también se le guarda, desgranando también en tinaja en costal bien soleado, para que no le pique la polilla, eso con polilla se hace chicha.*

*De nuestras cosechas nomás sacamos semillas. De campaña chica, le utilizamos nomás en campaña grande; de campaña grande en campaña chica; difícil traemos de otros lugares, sólo cuando no hay, se compra, se va a traer de otros lugares, de otros familiares; por eso nunca debemos vender hasta terminar la semilla; hay que seleccionar y guardar en nuestra huayunga para sembrar.*

## Siembra

*Hay 2 campañas. La campaña chica, en los meses de enero, febrero y marzo; la campaña grande, en julio, agosto y setiembre. La época de siembra del maíz, para que produzca bien, todos tenemos conocimiento que se siembra desde el 28 de junio hasta el 15 de agosto, después el maíz ya no produce bien y se siembra de 20, 24, 25, 27 toda esa semanita sembramos al maíz. En maíz shishaco tenemos también como 5 variedades: maíz shishaco amarillo, maíz cancha blanco y maíz cancha amarillo, hay maíz sémola y maíz rojo duro, eso también se siembra. El maíz se le cultiva (deshierba) a un mes de la siembra (setiembre, octubre), segundo cultivo es para la siembra de frejol (diciembre, enero).*

*Su siembra se realiza en dos campañas, una denominada grande, entre los meses de julio y agosto y otra chica, entre los meses de enero y febrero. La siembra de maíz suave o maíz común, denominada también como maíz lamista, es en agosto, en medio año es en febrero, en un año dos veces produce el maíz. La siembra de camavales en febrero, mazorquitas chicos. La siembra de junio sí produce, mazorcas grandes. Cualquier tiempo no produce.*



*De cada uno pues llega su tiempo, pero agosto, para la fiesta de Santa Rosa, le decimos campaña grande, en medio año, en febrero; para San Juan, para la patrona de Lamas (Santa Cruz de los Motilonos).*

*Para prueba, primero purito se siembra para ver que no le falte nada pues, solitos deben estar, para ver cómo produce, en esa parte no se siembra otra cosa, porque de tanto que produce ya le pega el otro producto de mayor calidad del maíz, y de esa manera no produce nada; claro después ahí se congenian, si congenia con otras plantas; si no se congenia, solito nomás tienes que sembrar, no le metes con otras plantas.*

*Si una semilla es nueva, tienes que acostúmbrale si va dar a no va dar, igualito en una casa una nuera, ahora ella es nueva entrada. ahora si va acostumbrar o no va acostumbrar, porque cada cosa tiene que ser primero solito hasta que acostumbre, y cada cosa a veces entre la manada se acomoda, se producen. Nuera nueva, no saber si va acostumbrar en esa casa o no va acostumbrarse, igualito es con las plantas también, entre las plantas no se consienten, a veces se pegan, igualito las plantas es a veces, esa misma planta se pasa para el mismo grano. Yo he sembrado ese maíz canchita lo que le dicen, total resultó como maíz suave con granos grandes, no ves, entre plantas no se querían, cómo ya pues ha resultado así; hay otros que en una sola mazorca tienen maíz suave y maíz duro, mezclado ya pues sale; cuando se siembra el mismo día al maíz suave y al serrano, se cambia la mazorca, un grano es maíz suave, un grano es maíz duro, como decimos ninasara, mezclado ya sale; hacen un injerto, queriendo sembrar maíz suave y maíz duro aparte, segundo día todavía se siembra uno del otro, ahí entonces sale puro de cada clase. Por eso yo siembro para mi chicha maíz suave aparte, poquito maíz duro, otra chacra maíz cancha, así se siembra las clases de maíces, lo que quieres.*

*Patronatarpuin (siembra para fiesta patronal), se llama la siembra de julio, a eso de junio se le llama San Juan tarpuin. En mes de agosto produce lindo el maíz. Agosto es la mejor siembra, llega pues hasta setiembre mamanchitatarpuin (la virgen de Natividad de Tabalosos), ahí como ventajar ya se siembra, esto pues casi la última siembra. Hay un ultimillo, es San Rafico, eso es fines de setiembre nomás, ya no es conforme el Rafico, el que tiene suerte*

*nomás echa mazorca, lleno a veces ya le estrecha el viento, eso ya le tumba, peor en octubre le agarra más el viento y le deriba. Desde chiquito cuando se cultiva (deshierba) bien lindo hermosea. Más o menos a un mes crece lindito, depende que tenga lluvia en agosto, con eso ya crece el maíz, con poca lluvia crece el maíz, de ahí nomás ya vienen las lluvias de setiembre. Para cosechar en bien chuya-chuya, se le da dos cultivos. Para cosechar, en siembra de frejol cultivando, pelando su hoja del maíz, de su tronco, deschipándole ya.*

*El maíz suave en machu purma produce mejor, producen lindo en chacra nueva, en esa tierra que se ha trozado hueso de algodón ahí también queda bien afanado y produce lindo el maíz; en machopurma da bien el maíz, mazorcas bien grandes. En cashucshal (presencia de una especie de gramínea denominada como cashucsha en una parcela) también produce.*

### Cosechas

*A 4 meses de la siembra, de una hectárea se cosecha de 1000 a 1500 Kg según producción, según terreno produce, y si la hierba le pega (le afecta) también baja su rendimiento. El maíz suave se cosecha a cuatro meses en seco ya, caura-caura. Al maíz se le siembra junto con habitas, con chiclayo, plátano en el medio; plátano con maíz, si no se pega igualito se va, después el maíz ya seca más libre, el algodón es peor le friega (le afecta), telensho (tallos delgados) le deja.*

### Usos

*Al maíz suave, nosotros le utilizamos en: tortilla, humita, mote, en sarapi, en ñatiapi, en saramamilla con tomate, en chocolate con cacao, para bizcochuelos para nosotros es muy interesante el maíz suave, porque le utilizamos de diferentes formas y permanentemente en nuestra alimentación, por eso le decimos saramama.*

### Secretos

*El maíz suave cuando siembran en luna verde la mazorca tiene su rabito, de ahí agarrando se lo golpea para desgranarlo, cuando se siembra en luna llena vuelta dice, no tiene su rabito (parte final de la panca de la mazorca, que envuelve toda la mazorca y tiene en la*

*parte terminal un sobrante). En luna verde vuelta abajo ya no tiene granos, arriba, sí tiene, bolasacho es; no es como en la luna llena y en quinto ahí sí, desde abajo se llena. En luna llena sí produce bien. Hay tipos de mazorcas: en luna verde son grandes y largos, en luna llena hasta su punta tiene granos, para golpear, ya no hay su rabito de la mazorca de verasmente le hace daño ya no le puedes agarrar ni de su rabito, ni para romper al maíz de su medio al suave, no pues es largo su chupa del maíz suave. Sin nutrirese produce cuando se siembra en luna llena.*

*Durante estos tiempos que ha cambiado el clima, esta campaña el maíz suave no se acierta, le sale mucha gusanera, no echa buenas mazorcas ahí le malogra ese mamasara -su madre del maíz-, porque vive dentro de su mazorca y se alimenta de los granos. Legalmente ese grano de quillosara, cuando sobra no se le da de comer al chanco, ni a la gallina porque si tú le das de comer, ese maíz queda picshacho (granos vanos), tiene su secreto por eso su sobra, mejor se prepara nuestra chicha.*

*Por eso, en una chacra que sea maíz suave en otro maíz duro, se mezcla y combina la sara, se asocia con habitas y plátano. Otro de los secretos es que se come caña, para que los troncos sean gruesos y produzca bien el maíz y salga dulce.*

### Diversidad

*La diversidad de maíces lo distinguimos también por los diferentes colores que presenta, hay el quillosara (maíz amarillo), el yanasara (maíz negro), pucasara (maíz rojo), yuracsara (maíz blanco); pishura (es lo que en una sola mazorca viene mezclado con diferentes colores: negro con rojo, blanco). El cetorgo, eso es amarillo, eso no es muy grande, chiquito nomás es la mazorca, igual es al ninasara. El maíz suave mide muy poco, por eso le sembramos menos ahora. En campaña chica sembramos menos, en campaña grande todavía un poco más.*

Panduro, R. (1998), en la Primera Feria Intercomunal de Semillas y Platos Típicos, registró 11 variedades de maíz, como son: amarillo duro, suave *puca sara*, colrado duro, blanco duro, cancha blanco, *yana sara*, marginal 28, morado, cancha amarillo, duro negro y blanco duro.





Diversidad de maíces



Maíz en la mazana



Diversidad de maíces: suaves y duros



Maíz suave lamista



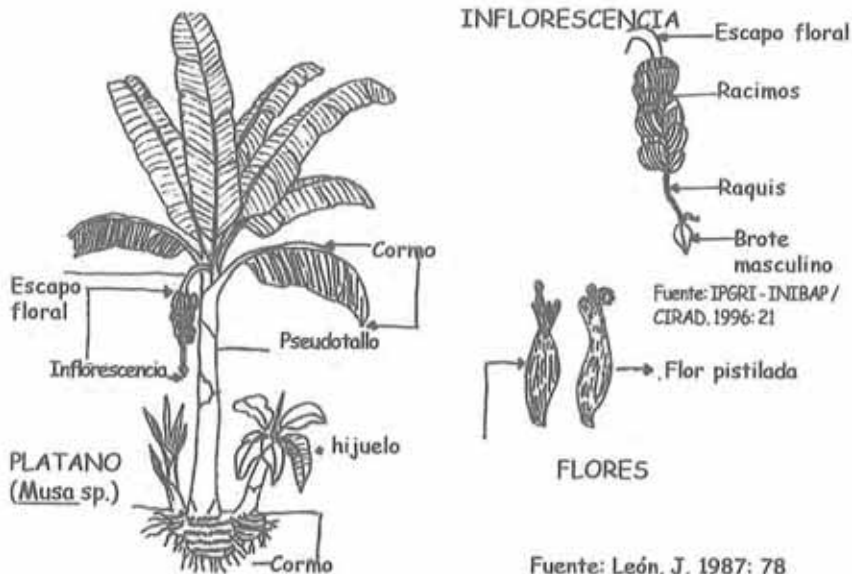
# Guineo seda



CAPITULO 6

**Plátano (*Musa spp.*)**

El plátano pertenece a la familia de las Musaceas. Es una planta anual, se compone de un falso tallo herbáceo formado por las bases y vainas de las hojas superpuestas. Los hijuelos (*mallques*) que aparecen formando la mata o descendencia, siguen produciendo por muchos años, dependiendo de la fertilidad de los suelos. El verdadero tallo o rizoma se encuentra debajo del suelo; es de forma redondeada, tiene de 70 a 75 yemas, pesa de 15 a 20 Kg y se utiliza para "semilla", cortándolo en pedazos de 5 Kg que tengan varias yemas. Las yemas más viejas se encuentran más abajo en el rizoma y generalmente brotan primero. Tiene dos clases de raíces: de sostén, que crecen verticalmente hasta 1.8 m, y las alimenticias, que crecen en los primeros 30-40 cm de la superficie del suelo. Las hojas (de 70 a 75) nacen en la parte inferior e interior del falso tallo. El fruto es un "racimo" que se forma en la yema terminal, en





la parte superior del rizoma, llevado hacia arriba a través del centro del falso tallo. Este ascenso demora 4 meses y 3 meses más para madurar (PEHCBM, 1994:3).

Hay diversas variedades, entre ellas está el *Musa sapientum* que es consumido mayormente como fruta fresca o directo (guineo, asado), porque la pulpa es suave y de corte transversal más o menos circular; en cambio al *Musa paradisiaca* normalmente se le consume en verde (*inguiri* o cocinado, asado), tiene un corte transversal anguloso y de pulpa dura.

En nuestra selva, cualquier tiempo es bueno para el establecimiento del platanal, debiendo preferir las épocas lluviosas. Mientras crezca el platanal, se puede asociar o intercalar con otros cultivos cuidando que no compita por luz ni ocasione competencia seria por nutrientes.

La descripción del cultivo del plátano la realizan los campesinos Lorenzo Tapullima Salas y Humberto Cachique Sangama, de la Comunidad de Solo, distrito de Shanao, provincia de Lamas:

*En dos años de platanales se hace tres campañas (cosechas). Algunos agricultores después de dos cosechas de algodón siembran el mallque; pero cuando se cierra ya el plátano, ya no se puede sembrar mucho el algodón.*

*La tierra buena para plátano es la greda o arcilla negra; en cambio en yanaplaya (arena negra) no da bien, primera nomás da, o sea una cosecha nomás; la playa nomás le afecta al tronco, no es como en greda negra, que le conserva bien.*

*En una hectárea se siembra 800 mallques, pero eso cuando se siembra medio lejos, cada 4 metros, pero en esta clase de sembrío, la hierba también crece cuando es muy lejos, o sea en ese libre aprovecha en crecer, o sea la lluvia le da cuando es así, en cambio cuando es tupidito, la lluvia todo recibe la hoja del plátano, ahí pues la hierba no puede crecer.*

*El plátano, el primer año echa un tronco nomás su racimo, de ahí al segundo año ya echan 4 ó 5 de una sola cepa, se hacen cepas grandes ya, de ahí ya empiezan los mallques, se riegan por todos lados, ahí van quedando más tupidos. En tercer año ya no sabes ni cuantos troncos ya son, aquí son más de 10 troncos, de uno solo se ha regado, tres cepas se ha formado.*

*Las plantas que le acompañan se le varía, aquí crece maíz, se le puede poner chiclayo, habitas, palo de yuca, más harto se le pone maíz, porque eso no le pega tanto al plátano; cuando se le pone algodón le pega al plátano, le hace demorar para que produzca, no es como el maíz eso crece derechito y cuando ya madura seca su hoja y el plátano queda en libre. Las hierbas que se acostumbra son el bolsaquihui y la pacunga, esos viven en el platanal.*

*Se siembra después del algodón o entre medio del maizal y se puede poner hasta dos campañas de maíz entre medio del plátano, pero para algodón ya no, porque el algodón le pega al mallque, pero al maíz se le sigue poniendo nomás entre medio del platanal, pero ya no produce igual que en su campaña.*

*Dentro del platanal se ve bastante hojarasca, eso le deja para que sea más guaneado la tierra, en cambio cuando se le quema se hace secarrón la tierra, yo por eso no lo quemo ni al hueso del algodón, por ejemplo allá tengo doble la hojarasca de yerba y el mallque de plátano no le siente nada al verano.*

*Los árboles que le acompañan son: fapina, palo blanco, pinshina, esos le acompañan; polo ponta, esos se arreglan cuando se les empiezan a dejar, shapaja; y en platanal es fácil hacer frutal también, se puede sembrar cualquier tipo de fruta, como mandarinas, y le guanea también a la fruta tanta hojarasca que deja, en platanal es lo que se diversifica, hay ají, tomates, zapallos y todo tipo de comida. El plátano se come todos los días, al menos cuando es chacra grande se*

*halla siempre plátano gordo, en cambio cuando es chico no se encuentra rápido.*

*Más que ningún otro, la plaga más grande del plátano son esos gusanitos chiquitos, broquita le decimos, ese molobiela es su mamá, eso le hace poner, eso ya no le deja crecer, eso no podemos consumirles.*

*Al otro lado del río Mayo, un platanal bien cuidado puede durar de veinte a treinta años, bien cultivado y deschipado.*

*Cuando se cosecha el plátano, hay que limpiarle (chuyachuya en el kechua local), las hierbas hay que deschiparles (sacar las hojas secas). Cuando se cosecha y cuando se troza el tallo, hay que hacerle pica, no hay que dejarle muy grande, entonces chiquito nomás hay que dejarle, por eso cuando la molotoa pone sus huevos no le da tiempo al gusano para que engorde y se haga molotoa, y no se hace molotoa, entonces así es una forma de evitar la presencia de las molotoas (gorgojos) en los platanales; hay que tener chuyachuya y hay que tener pica-pica los troncos. Otra experiencia es, de que el plátano cuando se le cosecha, se le corta regularcito al tallo, se le parte y ese partido nomás se le pega y entonces vienen los molotoas a meterse ahí, como es fresco les llama la atención, se meten ahí en el tallo, entonces al siguiente día te vas y le recoges y les entierras o les quemas, o sea puedes controlarlos.*

*Como experiencia, estaba sacando mil mallques, todo lo que se saca es en cuatro días yo lo he guardado en una sombra de guava y esos mil mallques he sembrado en una semana, y de esos mil mallques han muerto casi la mitad ahí, eran cantidad de molotoitas chiquitas; quizás he llevado con todos sus huevos a poner en esos huequitos, yo creo que en esa demora de una semana le ha perseguido, por eso yo no quiero solear mucho. Por eso a veces cuando se está soleando siempre los molotoas cuando están nuevas ahí se amontonan, de manera con huevos se le pone y ya no crece.*



*El suri pues es su mamá del plátano, existe todavía ese suri hasta ahorita. Después de eso ya le viene a malograr al plátano la broca. Más antes sacando mallques se agarraba una porción de suri y se mandaba a preparar un rico juane, por estos tiempos sacando mallques, ahora ya no se halla ni uno. Ese molotoita chiquito no es conforme como el suri grande, no se come.*

*Desde antes he sembrado mallques con ceniza para evitar la gusanera, pero siempre aldrín le echaba un poco, pero aldrín requema al tallo mucho, cuando se le echa hay que echarle medidito, eso ya no le deja a la molotoilla para que baje a pegar, huye nomás ya, y se va.*

*Hace un año yo he sabido de la enfermedad del sigatoka, no sé si de repente en todos está afectando a los platanales. Yo he visto por acá, por Alto Cumbaza como se ha presentado esta enfermedad, estos platanales. Dice que sale en las hojas unas manchas negras y abunda mucho, le requema a las hojas.*

*En platanales nuevos, lo primero que crece son los llaktinos, eso es años ya lo que tiene, de un tronquito se ha arreglado y se le ha cuidado y lindo racimo ha hecho, siempre aparecen esos llaktinos, de muquicho, de un sapino, más harto ese sapino es el llaktino, eso es lo que no quiere consumir, de un tronquito aparecen otros mallques y así siguen creciendo.*

*En plátano, si hay llaktino esto existe. Vemos a veces cuando picacheamos montes purmas, hartos ya, eso decirlos que es llaktino. Lo que levanta sin ser sembrado, eso es llaktino. Un platanal antiguo, puede ser eso. Nosotros no hemos sembrado, pero ha crecido.*

*Al llaktino si se le lleva a la chacra crece ahí, o sea sus raíces son encimitas. Cuando viene un viento caen, o sea sus mallques desde abajo siguen naciendo. Le puedes sembrar en otra chacra. Así ya pues a veces otros no quieren sembrar llaktino para evitar esas caídas. Un llaktino que sea de cinco*

*a diez años se le puede pasar a otra chacra nueva cuando es un buen mallque. Eso podemos decir que es sachaplátano. Peor el sapino, no desaparece fácil ni en el monte, bueno se hace otra vez en diez a quince años cuando haces chacra, vuelve otra vez a nacer y no sabe consumir, todo el tiempo vive así. El plátano en tierra nueva no sabe consumir. El sabor no cambia, En tierra mala no da, un año nomás sembrado el platanal, ya no sirve para los otros años.*

*Hay meses de viento que le destruye al platanal, en setiembre y diciembre, cuando llueve mucho también voltea, peor cuando es en ladera, todito su tierra le quita, peor si no tiene arrimador.*

*Deschipar es sacar las hojas secas para que no le de la broca y ahí se van sacando, algunos mallques también, o sea se van raleando, para que no eche racimo chico. Cuando se le deja sin ralea en un tronco echa hasta 5-6 troncos y echa racimitos chicos, se le quita un tronco o dos troncos más.*

### Secretos

*El mallque de plano se siembra en época de cuarto creciente o en quinto, y salen largos los plátanos. Cuando es en luna llena, mucho engorda y a veces se rajan las vainas, pero los plátanos engordan hasta su bajo. Después de haber echado su bobona (inflorescencia) se cosecha a tres meses. En luna verde se siembra, no es ni gordo y ya se está poniendo maduro; en llena todito su rabo seca. La siembra es cualquier mes, la siembra no tiene su tiempo, la luna nomás cambia, eso nomás le buscamos. Ustedes conocen, puede ser enero, febrero o marzo, siempre es curuzapa (mantienen el raquis); siempre los viejos dicen que en marzo no se siembra, echa gusano.*

*Otro secreto es que se le solea dos o tres días, eso se le hace para que salga mapa-mapa (mucosidades de la nariz), como se dice, caura-caura (duro-duro).*

## Usos

*Hay una bondad de plátanos para los que tienen problemas de cáncer, a la resina se le toma nueve gotas, también se toma el caldo de inquiri. Se ha llegado a comprobar que solamente se le cocina sólo el racimo con todo el wato y eso ya viene a curar a las personas y es un buen remedio.*

## Dietas

*El plátano tiene dietas también. Cuando se siembra el mallque de plátano, se hace la dieta del aguardiente, porque sino se secan nomás los mallques, no crece ya. Cigarros también se dieta, relaciones sexuales también se dieta.*

## DESCRIPCION DE LAS VARIEDADES

El IPGRI-INIBAP/CIRAD (1996:41) señala algunas características para diferenciar las variedades:

### Forma De Los Frutos

1. Rectos (o con curva poco marcada).
2. Rectos en la parte distal.
3. Curvos (una curva muy marcada).
4. Curvos en S (doble curva)
5. Otros

### Apice Del Fruto

1. Puntigudo.
2. Largamente puntigudo.
3. Largamente puntigudo.
4. En cuello de botella.
5. Redondeado.

### Vestigios Florales En El Apice Del Fruto

1. Sin vestigios florales.
2. Estilo persistente.
3. Base del estilo prominente.



Rengifo, G. (1993:22) reportó 34 variedades de plátano en el Bajo Mayo y el INIA, E.E. "El Porvenir" (1997) en una recolección de 44 variedades: indicó que 42 de ellas procedían de la Región San Martín, 01 de Iquitos y 01 de Trujillo, entre ellos: isla vaporino, trujillana, sapino blanco, tipo sapino, rey o guayabo, dos en uno, pelipita, cavendish gigante, viejilla, manzano, capirona verde, isla guayaquil, seda, I-C\_2, guineo negro, picuro plantano, *inguirí* blanco, brashico, tipo guineo colorado, guineo colorado, tosquino o vaporino, mamluca, musa balbisiana, capirona rojo, coco mono plantano, tipo guineo negro, bellaco plantano, bellaco común, bellaco enano, isla de Tingo María, colombiano grande, venado plantano, sapino verde, yana plantano o negrino, allpa plantano, moquicho o limeñito, montecristo, maquizapa, filipino, lacatan, tosca bellaco, tosquino pupusapa, balsino y omely plantano. Sin embargo, Panduro, R. (1998) señala que en la Primera Feria Intercomunal de Semillas y Platos Típicos, organizada por CEDISA y ARAA/CHOBACHOBA en El Huayco-Lamas, se registraron 23 variedades de plátanos, criados en las chacras de los campesinos Quechuas-Lamistas del Bajo Mayo y Alto Cumbaza, quienes los describen de la siguiente manera:

#### 6.1. Seleñillo, limeñito, granito de oro

*Le dicen muquicho, eso pues le hacen guanear, le quemar un poco a su carapita, le raspan, le hacen apegar caliente, después su resinita sin guanear ya se pega, ya no sale pues, lo que es asado en su dentro, con eso su santo remedio las que tienen finillo o piwicho en sus senos (con eso empieza a romper su cabeza (pezones) de sus senos y no puede mamar la criatura, le hace doler a la madre).*

*No tiene pupura, chiquito nomás es; su platanito son chiquitos y redonditos, de 10 cm de largo y 6 cm de diámetro. Según la forma de fruto es recto, según el ápice del fruto es puntiagudo y según los vestigios florales del fruto es de estilo persistente. Cada racimo llega a tener 9-10 gajos. Su tronco es medio amarillo y llega a medir hasta 3.5 m de altura, medio rojos en el medio, abajo son medio negro; sus*

*hojas son largas, más largas que del plátano común, parecidos a la hoja del situlli, sus hijuelos cuando salen son medio negro, cuando va creciendo va cambiando.*

*Sus frutas con chiquitas. El color de su cáscara es verde, internamente es verde claro y el color de su pulpa es blanco, carnosos, se le come en crudo (como fruta fresca), cuando están bien maduros, en chapo (bebida de plátano sancochado y molido) también le hacen, en verde también queda dulce en chapo.*

*Hasta en el monte vive, y a este también difícil el viento le derriba y no necesita ni quimina (su arrimador). A este guineo se le come hasta cocinado en carantin, lindo queda cuando se le pela ídem plátano común nomás.*

## 6.2. Maquizapino

*Le llaman también como maxshino, el racimo es de dos gajos nomás, de más o menos 30 cm de largo, y las hojas sirven para cartuchos, o sea cuando uno hace bizcochuelos ahí se le utiliza. Tres gajos nomás echa, pero su plátano viene ha salir como de doce platanitos cada gajo, pero largos, de 3.5 cm y 6 cm de diámetro y no tiene pupura. Su tronco es parecido al plátano común de aproximadamente 3.5 m de alto. Este echa hijuelo igual que del bellaco nomás. Este plano se distingue del maquizapa bellaco por la forma del ápice del fruto, ya que aquello tiene más directo que éste (que lo tiene más quebrado).*

*Se consume generalmente cocinado o asado. El color de su cáscara es verde, internamente es rosado.*

## 6.3. Vaporino o tosquino

*Su hoja y su tronco son iguales que del bellaco, dobles. Hay que esperar que se madure para comerlo a ese plátano, no se le cocina en verde, en su maduro nomás, se le come más*

*harto en su chapo y pururuca (bebida de plátano sancochado o asado), no se le come como inguiri.*

*Pero un poco más largo y tiene sus filos igual que el sapino, pero cuando engorda desaparece un poco y se hace un poco más redondito. A este se le come igual que al plátano común en inguiri, pero más rico es en su maduro. Si se come como inguiri, ñupu-ñupuc (pegajoso-pegajoso) hace, su maduro es igual que el maduro común. El color de su cáscara es verde brillante y la pulpa es de color rosado, así en verde no tanto, casi igual que el sapino es su sabor o parecido al sapino grueso, verde medio brillante. Su altura es de 4 m. Sobre la diversidad en esta especie, Nicanor Sinarahua Cumapa, de la Comunidad de Solo, indica: "Hay dos tipos, uno es igual que guineo seda o bellaco pero chiquito, y el otro es parecido al sapino. Es un plátano bien chiquito, todos conocemos, es con vaina corta. También es buen plátano, pero no sirve para llevar al mercado, solamente para la casa. Este echa racimo igual que el plátano común en un año, estos más gruesos, sus hojas mismas son más gruesas y largas, en cambio del plátano común son más delgadas". Se consume generalmente cocinado o asado. El largo del fruto es de 16.2 cm y de diámetro 6.8 cm, echa hasta 6 a 7 gajos/racimo y unos 50 frutos/racimo. Según la forma de fruto es curvo, según el ápice del fruto es truncado y según los vestigios florales del fruto es de estilo persistente.*

#### 6.4. Mamaluca

*El racimo (cabeza, conjunto de frutos) de este plátano hasta el medio nomás hace lindo, gordo, de ahí por abajo es flaco hasta su rabo. Sus racimos son grandes de aproximadamente 42 cm de largo, ídem plátano común; es bien fino su carapa de color verde externamente y crema internamente, la pulpa es rosada; pero es bien nutrido su huayo (fruto). Su tronco (2.70 m de alto) y sus hojas son parecidos al del bellaco, sus hojas son dobles y anchas. Su racimo echa 4 a 6 gajos delgaditos, pero se pela, pero ya no es gordo. Sus frutos son*



*roscachitos (un poco torcidos), más largos que del común y echa hasta 40 frutos/racimo. Son plátanos delgados, con un largo de 28 cm y 5 cm de diámetro; no tiene pupura. El racimo es grande casi igual que el común. El tronco es igual que el común.*

*Con pescado es rico, tiene sus vainas delgadas y gruesas, no es conforme el balsino. Así es, a veces dicen que en luna llena o quinto es buena siembra, parece que es igual en toda clase de luna este plátano, casi en todas las lunas sale igual la mamaluca. Depende de la tierra, a veces decimos ransuyado (suelo arcilloso) es mejor, como decimos por el bajo Mayo. Se consume generalmente cocinado o asado.*

#### 6.5. Wiracucha

*Tiene hoja chiquita, cuando madura es bien muruchito (bien maduro); su plátano es igual que del común, con cáscara de color verde, internamente es blanco la pulpa. El largo del fruto es de 25 cm y el diámetro es de 4 cm; cuando es bien gordo toda su hoja es tisha-tisha, no quiere pelar, su carapa pega en su carne. Su tronco es delgado nomás, ídem plátano común, de 3.5 m de alto. Su racimo es de 50 cm de largo, con 6 gajos/racimo y 70 frutos/racimo.*

*Es un plátano blanco, pero su cáscara es igual que cualquier plátano verde, su carne es blanca, cuando madura también es blanca. Se consume generalmente cocinado o asado.*

#### 6.6. Manzano

*Se consume generalmente como fruta fresca, solamente sirve para preparar jugos. La resina del tallo sirve para preparar remedio para los pulmones, o sea cuando están con tuberculosis.*

*El tamaño del tronco es de 3.5 m de color verde brillante y gruesos. Echa muchos hijuelos hasta 10-12 por cepa (planta). Sus racimos son medianos de hasta 60 cm de largo. Los*

*frutos son pequeños, gruesitos, parecidos al muquicho, pero más gorditos, son de 15 cm de largo y 4 cm de diámetro. Tienen hasta 7 gajos/racimo y 110 frutos/racimo. Según la forma de fruto es curvado lineal, según el ápice del fruto es truncado y según los vestigios florales del fruto es sin vestigio floral. El color de la cáscara externa es verde, interna es verde claro y el color de la pulpa es blanco.*

### 6.7. Sapina o Wayabino

La forma del fruto, es recto en la parte distal, el ápice del fruto es truncado y los vestigios florales del fruto es de base de estilo persistente. La longitud del fruto es de 18 cm y el diámetro de 7 cm. Cada racimo tiene de 7-8 gajos y 90 frutos/fracimo. El racimo llega a medir 67 cm de largo. Se consume generalmente cocinado o asado.

Hay 3 variedades, en la cuenca del Mayo, caracterizados por el color externo de la cáscara: blanco (denominado como cenizo por los agricultores), verde y raloso (grietas longitudinales) con mayor intensidad en la parte terminal del fruto.

Sobre esta variedad, Nicanor Sinarahua de la Comunidad de Solo manifiesta:

*Es muy resistente al verano y al mismo tiempo cuando echa su racimo no se le hace arimar porque así nomás produce, no sabe voltear. Por eso le hemos puesto resistente al verano y sirve cuando está maduro para chapo, a eso se le toma como chicha.*

*El wayabino no siente ni la broca, es bien resistente, ni al viento le siente; al viento le siente recién cuando le chanca en el medio, cuando está con racimo, pero para que le voltee así de tronco no le voltea ni como, resistente es, el tallo mismo es bien duro, ni cuando se quiere hacer voltear con la valisha no se puede, recién cortando de frente.*

*El tallo es de un color verde claro brillante, pero hay pues dos clases de estos también, hay otro medio amarillo su tronco. Son tallos gruesos, miden hasta 5 m de altura y cada cepa o tronco hecha hasta 10-12 hijuelos o mallques. Sus plátanos tienen filos, entre 4 a 5 filos y sus tamaños son chicos nomás. Sus troncos son más altos, crece más grande que el plátano común y echa más hijuelos, rapidito aumenta, pero es según la luna que se le siembra también. Las hojas del sapino son bien verdes. Eso produce en menos de un año, lo menos en 10 ó 11 meses, de ahí ya no tiene tiempo, siempre está produciendo.*

*Del sapino sus plátanos son medio cuadrados. El color de la cáscara es verde, de acuerdo a la variedad, pero de todos es internamente de color blanco y la pulpa es blanco cremoso. Su sabor es diferente que del común, medio patco es del sapino, ni en su maduro no es tan bueno, por eso pues no le quieren al sapino. Su pupura (brote masculino), por ejemplo ya va ha llegar al suelo, algunos le siembran para comida de chancho.*

#### 6.8. Yanaplatano

*Solamente el tronco (seudotallo) es negro y oscuro, casi como morado; sus vainas son normales, cualquier plátano balsino es normal. También hay distinción en su fruta misma, tiene medio ídem picaditos negrito-negrito en su carapa, no es puro verde. Este hecha pupura igual que el plátano común y produce igualito también en el mismo tiempo; su tronco es igualito que el muquicho, ídem el puca guineo. Igualito madura sus plátanos. Se consume generalmente cocinado o asado. El largo del fruto es de 25 cm y su diámetro 5 cm.*

#### 6.9. Omekuy, omeley plantano o cotomono plantano

*Su racimo mide 47 cm de largo, tienen hasta 6 gajos/racimo y 50 frutos/racimo, es parecido su racimo del plátano común.*



*Su fruto es comestible, sea en verde o maduro. La cáscara externamente es parte-parte (estrías longitudinales oscuras y negras) y su color es marrón, pardo, como se dice pachucho, es toscachito, todo chushpi-chushpi su platanito, negrito-negrito su carapa, parece ahumado. Su dentro es igual que el plátano común rojito. No quiere pelar, apega su carne en su carapa. Ese se come cusca-cusca; eso no se hace engordar mucho, sino se hace rompe-rompe, por todo lado se raja. Se consume generalmente cocinado o asado.*

*Las mujeres que dan de lactar no lo comen, puede romper su teta. le da la enfermedad del finillo.*

#### 6.10. Mellizo, o dos en uno

Sobre esta variedad, Nicanor Sinaranua, indica:

*De un tronco nomás salen dos racimos, a veces tres racimos; su cuello es grueso, hasta 3 ó 4 pupos sale, parece chaspado. Engorda lindo hasta su rabo, sea de un solo racimo salen dos, de un solo tronco, el racimo se divide. Nosotros por el Bajo Mayo le conocemos como mellizo, pero es bellaco, en plátano delgado no se ve.*

*El color externo de la cáscara del fruto es verde e interiormente es oscuro. La pulpa es de color rosado. La altura de planta es de 3 m; el largo del racimo es de 82 cm; el número de manos o gajos/racimo es de 15-16; número de frutos o dedos/racimo es de 53; el diámetro del fruto es de 4 cm; el largo del frutos de 23 cm. Se consume generalmente cocinado o asado.*

#### 6.11. Pucaguineo

*Sirve para comer solamente en maduro, no sirve para comer en su verde, medio pacucho es. En escasez quizás se le puede comer en verde. Su fruta es colorada. La cáscara externa e internamente es oscura, con pulpa también crema. Eso se come como fruta, es redondito, del mismo tamaño y forma*

*que del vaporino. Se corta el racimo y se hace un hoyo en lo que queda en el suelo, y ahí se reúne una resina, al cual se le tapa con hoja fresca, eso se toma para curar los úlceras. Se consume generalmente como fruta fresca.*

*El tronco mide 3.5 m de altura, echa hasta 9 hijuelos por cepa o mata. El racimo es de 53 cm de largo, con 5 a 6 gajos o manos por racimo y 60 frutos/racimo. El largo del fruto es de 12 cm y su diámetro es de 5 cm. Según la forma de fruto es recto, según el ápice del fruto es truncado y según los vestigios florales del fruto es sin vestigios florales.*

#### 6.12. Balsino

*El balsino se distingue por ejemplo del bellaco, del balsino su tronco es medio pardo, medio rojizo, su pupura es casi parecido al sapino, es grande y largo.*

*Es pues el mejor plátano que tenemos aquí en San Martín. Son de vainas muy grandes, pero medio aplastaditos. Sus planos son largos, más largos que del wayabino, son de color verde con filos menos pronunciados que del wayabino.*

*La distinción con el plátano común es que la carapa es más doble del balsino. Echa hasta 6, 7, 9 gajos igual que el común.*

*Se consume generalmente cocinado o asado. El largo del fruto es de 25 cm y su diámetro es de 5 cm.*

#### 6.13. Bellaco

*A este plátano le quieren mucho porque es racu-racu (grande-grande).*

*Hay varias clases, bellaco que no tiene pupito o pupura, eso es el bellaco común, pero el bellaco plantano tiene su pupito igual que el plátano nomás, haya el bellaco enano también,*

*otro es el maquizapa bellaco de éste su fruto es grande y medio curvado, mide 34 cm de largo y 6 cm de diámetro.*

*Del bellaco plantano sus frutos son grandes, tienen de largo 30 cm y de diámetro 6 cm, pero a este también no se le siembra mucho, a falta de mallque ya se le siembra al bellaco, de manera sigue aumentando el bellaco, a este no se le siembra mucho porque no se le puede chagnar (se les amarra de 2 a 3 juntos), se desgaja cuando se le chagna (se amarran dos racimos juntos), se va trozando, su huatito es suavito, un golpecito cuando le das se desgaja (o se trozan) cuatro, cinco plátanos y de manera parece ídem desgajado ya. Arriba en el racimo tiene hasta diez plátanos, pero a bajo ya tiene poco, 2 ó 3 plátanos nomás ya, pero grandes y gruesos, y estos se parten los frutos. eso es según la luna, eso es cuando se siembra cerca de la mengua.*

*El tronco de los bellacos miden igual que el común: 3.4 m; el bellaco plantano: 3.5 m; el enano: 1.4 m; y el tosquino: 3.5 m de altura. Estos plátanos son también duros, difícil puede voltear, sólo cuando le chanca en el medio si le da el viento, este produce sin arrimador nomás le tenemos, ni en hoja, ni en el tronco no se distingue del común, en tiempo que produce también es igual. Pero en el racimo sí, del bellaco cuando nace de su pupura su platanito gruesito nomás ya salen y rápido engorda, en cantidad de hijuelos son iguales (hasta 7 hijuelos/cepa) los racimos llegan a medir entre 43 a 48 cm de largo. El tosquino bellaco no tienen esa puntita en su parte terminal (mocho), es un plátano más rico que los otros bellacos.*

*Bellaco común: Según la forma de fruto es curvo, según el ápice del fruto es largamente puntiagudo y según los vestigios florales del fruto es de estilo persistente.*

*Maquizapa bellaco: Según la forma de fruto es curvo, según el ápice del fruto es largamente puntiagudo y según los vestigios florales del fruto es de estilo persistente.*



*Los bellacos no echan muchos gajos, hasta seis gajitos nomás y tienen entre 25 a 30 frutos/racimo. Se consume generalmente cocinado o asado. El color de la cáscara del fruto y tronco es verde, internamente es de color oscuro y la pulpa también es oscuro.*

#### 6.14. Shacapillo

En relación a esta variedad, Humberto Tapullima Cachique, de la Comunidad de Solo, indica:

*Conocemos su secreto y su siembra. En verdad, ese plátano shacapillo se convierte de mallque (hijuelo) bueno a shacapillo, no sé cómo debe de salir de un plátano bueno a un manvalque (que no es tan bueno), de repente la tierra es - encualquiertena no puede dar -Yo veo yendo por este Shicafilo (un sector en la provincia de Lamas), más harto se ve el shacapillo, no se puede traer, ni para funcias. A veces la gente, cuando se trae, se han de reir, "manvalec de plátano estás trayendo", así dicen".*

*La cáscara es de color verde externamente, su color interno es verde claro y de pulpa blanca, tiene hasta 6 guajos/racimo y unos 90 frutos/racimo. El largo del fruto es de 18 cm y el diámetro de 3 cm. Se consume generalmente cocinado o asado.*

#### 6.15. Plátano común

*Este plátano no echa pupura, sus plátanos hasta abajo se van en su racimo. Del plátano común sus hojas no son muy verdes, medio verde claro son. El común produce en un año, la carapa del plátano común cuando engoma es más delgadito. En sabor si es igual, dulce nomás queda, aunque sea en verde, resulta mejor que el plátano común. Su tronco es parecido al balsino, lo que se distingue ya es cuando echa racimo, hace largo su pupura del balsino de ahí ya se le distingue del común. El común hecha hasta 9, 8, 7, según el tronco, si es tronco bueno echa hasta 10. Su tronco es más débil que del bellaco, fácilmente voltea con el viento con*

*todo y raíz. Se consume generalmente cocinado o asado. El largo del fruto es de 25 cm y de diámetro tiene 5 cm. Según la forma, el fruto es curvo; el ápice del fruto es persistente y los vestigios flores del fruto son de estilo persistente.*

#### 6.16. Seda guineo

*Las hojas del seda guineo son más largas y más gruesos que del plátano seleñito, en cambio del seleñito es más delgado igual que del situlli. Las hojas son bien verdes y anchos, pero ahí se le distingue, son hojas medio cenizas.*

*Su tronco es marrón con medio negrito y más arriba ya se hace medio cenizo. Su tronco es más grueso y alto, llega a medir hasta 3.6 m, es el más alto de los plátanos, y de un tronco nomás se riegan bastantes hijuelos, hasta 6 hijuelos/cepa, su tronco es delicado, voltea nomás con el peso de su racimo y con el viento.*

*Sus racimos llegan a medir hasta 50 cm de largo, tienen entre 7 a 8 gajos/racimo. Su guineo es también grande, de largo 20 cm y de diámetro 30 cm, más grande que del muquicho, este es un guineo muy dulce, este tiene que ser maduro todavía para venderse consume generalmente como fruta fresca, el color de la cáscara externa es verde, interna es crema y el color de la pulpa también es crema.*

*El fruto tiene 25 cm de largo y 5 cm de diámetro. Según la forma de fruto es recto en la parte distal; el ápice del fruto es truncado y vestigios florales del fruto es de base del estilo prominente.*

#### 6.17. Roshilla o Viejilla

*Este es un guineo enano, de 1.5 a 2.6 m de alto, troncos y hojas gruesas y crecen juntos, por eso en una cepa se les ve bien juntitos a los troncos, sus hojas y racimos, echan hasta 10 gajos/racimo y unos 120 fruto/racimo, llegan a la tierra, su racimo llega a medir hasta 65 cm. Hay también el roshilla*

*bellaco, otro es roshillo guineo. Sus frutas son redonditos y pequeños nomás, parecidos al vaporino, de 15 cm de largo y 3 cm de diámetro.*

*Se consume generalmente como fruta fresca. Su color externo de la cáscara es verde, internamente es blanco cremoso y el color de la pulpa es crema.*

#### 6.18. Isla

*Es un guineo con frutos de color amarillo claro y su carne (pulpa) es rosado cuando está maduro, es muy dulce cuando está maduro. Ídem de maduro común es su carapa (cáscara), igualito tronco de plátano nomás es pues, chico nomás es su plátano, su cáscara es delgadito igual que del plátano común, pero amarillo su cáscara desde el día que nace, chiquitos son casi un gema (distancia de la abertura entre los dedos índice y pulgar), tipo del isleño es pues. Su hoja es verde pero negro-negro. ídem guaneado (ahumado) parece, en el haz es verde claro, pero en el envés es morado.*

*El tronco llega a medir hasta 3.3 m de alto. Sus racimos son de 40 cm de largo y tiene 6 gajos/racimo y hasta 50 frutos/racimo. Se consume generalmente como fruta fresca, cada fruto llega a medir hasta 20 cm de largo y 2.5 cm de diámetro. Según la forma de fruto es recto, según el ápice del fruto es puntiagudo y según los vestigios florales del fruto es sin vestigios florales.*

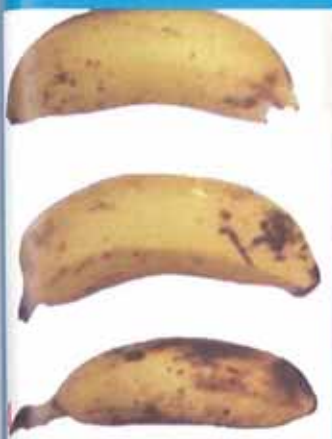
#### 6.19. Picuro plantano

*Su tronco es parecido al plátano común, solo que tiene unas rayitas a lo largo del tronco y en el mallque (hijuelo) se nota clarito. Su fruto es raloso (o sea con grietas elípticas longitudinales). Cuando ya es gordo tiene manchas blancas (sus grietas se vuelven blancas) que le da la apariencia del picuro (animal del monte de color plomo o cenizo con jaspes blancos).*



**Fotografías:**

1. Maquizapino.
2. Seda Guineo.
3. Picuro Plantano.
4. Manzano.
5. Ome cuy Plantano.
6. Pucaguineo.
7. Plátano Isla.
8. Muquicho.
9. Mameluca.
10. Bellaco Común.
11. Balsino.



10

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

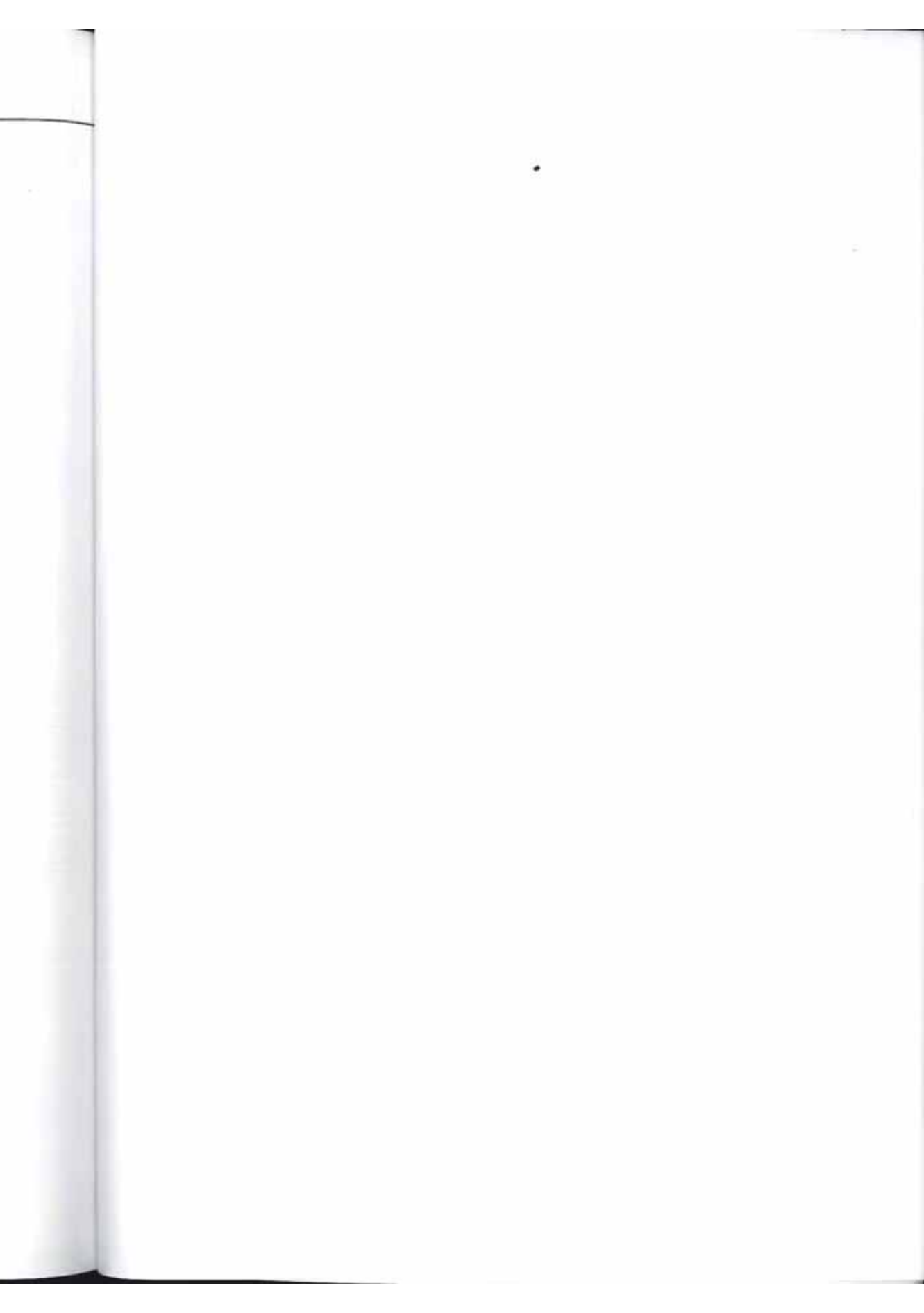


## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Aquino, R. 1995. Caracterización e identificación de Semillas y Plantulas de 20 variedades de Aji (*Capsicum spp.*) Nativos de San Martín, Tarapoto. Tesis para optar el Título de Ingeniero Agrónomo. Universidad Nacional de San Martín. Facultad de Agronomía. Departamento Académico Agrosilvopastoril. Tarapoto, Perú. 84 pp.
2. Arévalo, M.; Panduro, R.; Quinteros, A.; Rengifo, G. (1999). «Hacer brillar la chacra». Agricultura Campesina Alto Amazónica. San Martín. Primera edición. PRATEC. Lima, Perú. pp.141-168.
3. Atlas temático. 1996. Botánica. Idea Books. S.A. Colombia.
4. Barrera, M. 1997. Caracterización y Evaluación de 20 Variedades Locales de Aji (*Capsicum spp.*) en el Bajo Mayo. Tesis para optar el Título de Ingeniero Agrónomo. Universidad Nacional de San Martín. Facultad de Ciencias Agrarias. Tarapoto, Perú. 62 pp.
5. Bruno, J. 1990. Leguminosas Alimenticias. Primera edición. CONCYTEC. Lima, Perú. 136 pp.
6. Chaparro, R.; Cortes, H. 1978. La Achira, *Canna edulis* Ker. Cultivo, Industrialización, utilidad forrajera. Orientación Agropecuaria. Bogotá, Colombia. 56 p.
7. Del Bo, LM. 1980. Manual del Cultivador Moderno. El forraje, la siega, los cereales, las plantas industriales, las plantas textiles, las plantas oleíferas. Editorial De Vecchi, S.A. Barcelona. pp.111-112.
8. Huamán, Z. 1986. Botánica Sistemática y Morfología de la Papa. Boletín de Información Técnica 6. Centro Internacional de la Papa. 22 pp.
9. IBPGR-ICRISAT. 1982. Descriptores para Maní. Roma.
10. INIA, E.E. El Porvenir. 1997. Evaluación del Banco de Germoplasma de Plátano. Cuadro N° 01. 01 pp.
11. IPGRI-INIBAP/CIRAD. 1996. Descriptores para el Banano (*Musa spp.*). Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos, Roma, Italia; Red Internacional para el Mejoramiento del Banano y el Plátano. Montpellier, Francia y el Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le développement. Montpellier, Francia. pp. 21, 42-43.
12. León, J. 1987. Botánica de los Cultivos Tropicales. Segunda edición. IICA San José, Costa Rica. 445 pp.
13. Macdonald, A. 1963. Sweetpotatoes, with particular reference to the tropics. Field Crop Abstracts 16:219-225.
14. Martín, F.; Cabanillas, E. 1976. Leren (*Calathea alloula*), a little known tuberous root crop of the Caribbean. Economic Botany 30:249-256.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

15. Montaldo, A. 1985. La Yuca o Mandioca: cultivo, industrialización, aspectos económicos, empleo en la alimentación animal, mejoramiento. Primera edición. Primera reimpresión. IICA. San José, Costa Rica. pp. 31-36.
16. Montalvo, R. 1971. Cultivo del Maní en la Costa del Perú. Informe Especial N° 33. Dirección General de Investigaciones Agropecuarias. Estación Experimental Agrícola de La Molina. pp. 2-4.
17. Nair, M. et al. 1982. Ginger and turmeric. Kasaragod (India). Central Plant Crops Research Institute, 250 pp.
18. Panduro, R. 1998. Primera Feria Intercomunal de Semillas y Platos Típicos. 28 de agosto de 1998. Proyectos: Cumbaza y Crianza Campesina de la Chacra. CEDISA, ARAA/CHOBA-CHOBA. El Huayco - Lamas, San Martín. 97 pp.
19. Panduro, R. 1999. Los Secretos de las Semillas. 20 - 21 de febrero de 1999. Proyecto: Crianza Campesina de la Chacra. ARAA/CHOBA-CHOBA. Fundación Kellogg. El Huayco - Lamas, San Martín. 134 pp.
20. PEHCBM. 1994. Siembra de Plátano. Boletín del Proyecto Especial Huallaga Central y Bajo Mayo. Dirección de Manejo Ambiental. INADE. 11 pp.
21. Rengifo, G.; Panduro, R.; Grillo, E. 1993. Chacras y Chacareros. Ecología, demografía y sistemas de cultivo en San Martín. Primera edición. CEDISA. San Martín. pp.53-56.
22. Rengifo, G.; Fasanando, J. 1994. Crianza Campesina de Semillas en el Mayo Central - San Martín. Primera edición. CEDISA. San Martín. 100 pp.
23. Rojas, M. 1992. Establecimiento de Germoplasma de *Sachapapa* (*Dioscorea spp.*) para sección y propagación. Bajo Mayo. Universidad Nacional de San Martín. Facultad de Ciencias Agrarias. FUNDEAGRO. Tarapoto, Perú. 105 pp.
24. Rojas, M. 1992. Necesidades y Perspectivas del Cultivo de *Sachapapa* en San Martín. Boletín Técnico. Universidad Nacional de San Martín. Facultad de Agronomía. Tarapoto, Perú. pp. 7-8.
25. Urpichallay 1999. «Así Converso con mis Semillas». La Agrobiodiversidad en la Cuenca del Marcará: Una perspectiva campesina. Primera edición. Asociación Urpichallay. Huaraz. 155 pp.
26. Vecco, C. 1997. Recolección y Caracterización Preliminar de Frejoles (*Phaseolus vulgaris L*) en la zona de San Roque, Provincia de Lamas. Universidad Nacional de San Martín. Facultad de Ciencias Agrarias.
27. Vidal, J. Curso de Botánica. Primera edición en 1938. 29ava. Edición. Editorial Bruño. 548 pp.
28. Villachica, H. 1996. Frutales y Hortalizas promisorios de la Amazonía. Tratado de Cooperación Amazónica (TCA). Secretaria Pro-Tempore. Lima, Perú. 349 pp.





Libro impreso en Gráfica Bellido S.R.L.  
Los Zafiros 244, Balconcillo. Telefax: 470 2773  
Noviembre del 2001. Lima - Perú



PRATEC



CHOBA-CHOBA